****

Министерство образования Московской области

 **Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Щелковский колледж»**

**(ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНОПредставитель работодателя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ФИО/ | УТВЕРЖДАЮЗам.директора по УР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Бубич Ф.В./ |

**ПРОГРАММА ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**по специальности среднего профессионального образования**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**2017**

Программа дуального обучения разработана на основе:

 - Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО)19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384 и зарегистрированного в Минюсте России 23 июля 2014 г. за N 33234 и с учетом:

 - Приказа Минобрнауки России от 23.07.2014 N 780 "О федеральных инновационных площадках"

-Методических рекомендаций

- Рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

- Профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»;

-Рамочных учебных планов утвержденных решением Постоянной конференции министров по делам образования и культуры земель ФРГ от 21.03.2003.

***Организации – разработчики программы:***

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Щелковский колледж» (далее ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)

Предприятие:

ООО «ГИПЕРГЛОБУС»

Разработчики программы:

Иркабаева Д.М., преподаватель спец.дисциплин;

Вольбин С.А., методист

**СОДЕРЖАНИЕ**

[1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ 4](#bookmark2)

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ 7

ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО 8

ОБУЧЕНИЯ

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 14

ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

*ПРИЛОЖЕНИЯ*

№ 1.-Учебный план с учетом дуального обучения

№ 2.-Распределение

учебных часов на освоение программы дуального обучения обучающихся

 №3 –Индивидуальный учебный график

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Дуальное обучение в ГБПОУ МО «Щелковский колледж» представляет собой форму, основанную на взаимодействии социальных партнеров ООО «ГИПЕРГЛОБУС» , ООО «Зельгрос» и образовательного учреждения.

Дуальное обучение предполагает совмещение теоретической и практической подготовки, при котором в колледже студент должен овладеть основами профессиональной деятельности (теоретическая часть), а практическая часть подготовки проходит непосредственно на рабочем месте: в цехах социальных партнеров.

Программа дуального обучения, реализуемая на конкретных рабочих местах под руководством наставников, включает в себя три основных компонента:

1) учебную, производственную и преддипломную практики;

2) практические и лабораторные занятия;

3) внеаудиторную работу (экскурсии, круглые столы, семинары-практикумы)

Программа дуального обучения является частью основной профессиональной образовательной программы ГБПОУ МО «Щелковский колледж», составленной на основе ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания от 22 апреля 2014 г. N 384 , Профессионального стандарта «Повар» (регистрационный номер 557) , утвержденного приказом N 610н Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября2015 г., Профессионального стандарта «Кондитер» ( регистрационный номер 549), утвержденного приказом N 597н Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г., Профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (регистрационный номер 40270), утвержденного приказом № 914н Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. и запросов работодателей.

Целью дуального обучения является качественное освоение студентами общих и профессиональных компетенций по специальности в соответствии с ФГОС СПО, рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, а также приобретение студентами практических навыков работы в области организации и проведения работ по приготовлению продукции питания, организации деятельности первичных трудовых коллективов.

Основными задачами реализации программы дуального обучения являются:

* повышение уровня профессионального образования и профессиональных навыков выпускников;
* адаптация учебно­-производственной деятельности педагогических работников ГБПОУ МО «Щелковский колледж» к условиям производства в ООО «ГИПЕРГЛОБУС».

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

1**.2. Требования к результатам освоения программы ( по ФГОС):**

Обучающийся должен иметь **практический опыт:**

* разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* расчета массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;
* организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
* контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;
* разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
* расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
* приготовления сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
* сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
* декорирования блюд сложными холодными соусами;
* контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
* разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:
* супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:
* супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
* сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
* контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
* разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
* организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
* приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
* оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* контроля качества и безопасности готовой продукции;
* организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
* изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
* оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
* расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
* приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
* приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
* оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
* контроля качества и безопасности готовой продукции;
* планирования и анализа производственных показателей организации;
* составления различных видов меню;
* разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции;
* разработки нормативной документации на блюда;
* разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* участия в управлении трудовым коллективом;
* проведения анализа рынка и определения свободных рыночных ниш;
* выбора эффективного вида деятельности на рынке;
* определения субъекта и объектов предпринимательской деятельности;
* определения форм предпринимательской деятельности
* определение необходимых ресурсов для развития предпринимательской деятельности;
* определения рынков сбыта продукции (услуги);
* поиска поставщиков для обеспечения ресурсами и продвижения товара (услуги);
* разработки финансового плана;
* по обеспечению стартапа (фандрайзинг);
* разработки экономической эффективности предпринимательской деятельности;
* разработке бизнес-плана;
* подготовки документов для государственной регистрации;
* подготовки документов для регистрации в органах статистики и во внебюджетных фондах;
* поиска работы;
* оформления резюме и портфолио;
* прохождения интервью и собеседования с потенциальным работодателем;
* планирования профессиональной карьеры.

Обучающийся должен **уметь:**

* органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
* принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* проводить расчеты по формулам;
* выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
* выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
* продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
* использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* проводить расчеты по формулам;
* безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
* оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
* органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
* принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
* проводить расчеты по формулам;
* безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:
* супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
* выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
* оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
* органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
* принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
* выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
* выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
* определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
* применять коммуникативные умения;
* выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
* выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
* определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
* органолептически оценивать качество продуктов;
* использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
* проводить расчеты по формулам;
* выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
* выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
* принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
* выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
* оценивать качество и безопасность готовой продукции;
* оформлять документацию;
* анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей;
* планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства;
* рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели;
* рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности;
* организовывать рабочие места в производственных помещениях;
* презентовать различные виды меню;
* оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур;
* принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка;
* анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей;
* определять критерии качества приготовления блюд;
* организовывать работу коллектива исполнителей;
* инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ;
* устанавливать обратную связь с работниками и потребителями;
* разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
* разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
* оценивать качество выполняемых работ;
* оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию;
* проводить анализ рынка и осуществлять выбор вида деятельности;
* различать субъекты и объекты предпринимательской деятельности;
* различать формы предпринимательской деятельности;
* находить территориальное местонахождение предпринимательской деятельности;
* рассчитывать необходимые ресурсы для организации предпринимательской деятельности;
* находить рынки сбыта продукции (услуги);
* анализировать рынок и осуществлять отбор потенциальных поставщиков;
* разрабатывать финансовый план предпринимательской деятельности;
* рассчитывать объемы и сроки необходимого кредита и технико-экономическое обоснование получения кредита;
* подготавливать документы на получение банковского кредита;
* выбирать подходящую государственную программу поддержки малого предпринимательства;
* подготавливать технико-экономического обоснования участия в программах государственной поддержки малого предпринимательства;
* рассчитывать финансовые показатели и показатели оценки эффективности предпринимательской деятельности;
* разрабатывать бизнес-план;
* собирать пакет учредительных документов в зависимости от организационно-правовой формы;
* проводить анализ рынка предоставляемых услуг по разработке уставных документов;
* разрабатывать план сбора документов для государственной регистрации предпринимательской деятельности;
* разрабатывать план сбора документов для регистрации в органах статистики и во внебюджетных фондах;
* пользоваться информационно-коммуникативными системами, информационно-правовыми системами в сети интернет;
* организовывать свою деятельность как индивидуального предпринимателя или коллектива организации;
* планировать свою деятельность, деятельность коллектива;
* устанавливать партнерские связи;
* заключать хозяйственные договора;
* отчитываться за ведение хозяйственной деятельности;
* самостоятельно искать работу, используя различные источники информации о вакансиях;
* ориентироваться в ситуации на рынке труда своего региона;
* составлять резюме, сопроводительное письмо;
* сравнивать свои умения, знания, компетенции, личностные качества с приведенными требованиями работодателей;
* формировать портфолио;
* вести общение, используя различные техники говорения и слушания;
* выбирать модели эффективного поведения на собеседовании (интервью);
* составлять план своей профессиональной карьеры (на ближайшую и среднюю перспективу).

Обучающийся должен **знать:**

* ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
* правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
* виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
* основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
* требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
* требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
* способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
* основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
* методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
* технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
* варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
* способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
* актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
* правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
* требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;
* ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
* варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
* правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
* способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
* требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
* требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
* органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
* температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
* ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
* правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
* правила соусной композиции сложных холодных соусов;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
* технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
* варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
* методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
* варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
* варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
* технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
* варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
* гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
* требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
* риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
* методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;
* ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:
* супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
* классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
* классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
* методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
* принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
* требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
* требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
* основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
* основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
* методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
* варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
* варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
* ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
* правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
* правила соусной композиции горячих соусов;
* температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
* варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
* варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
* технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
* технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
* гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
* правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
* технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
* правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
* варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
* традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
* варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами;
* температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
* правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
* требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
* требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
* риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;
* методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции
* ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
* технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
* требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
* ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
* основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
* органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
* методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
* технологию приготовления сложных холодных десертов:
* фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
* технологию приготовления сложных горячих десертов:
* суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
* правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
* варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
* варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
* начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
* варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
* актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
* сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;
* температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
* температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
* требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
* основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
* требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
* классификацию организаций питания;
* организацию производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания;
* структуру организации и руководимого подразделения;
* характер взаимодействия с другими подразделениями;
* функциональные обязанности работников и руководителей;
* основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли;
* особенности структуры и функционирования малого производства;
* производственные показатели производства продукции общественного питания;
* методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей;
* виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников;
* методы оценивания качества выполняемых работ;
* правила первичного документооборота, учета и отчетности;
* методы анализа ассортимента продукции по различным показателям;
* принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей;
* правила разработки рецептур;
* влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда;
* принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей;
* правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий;
* виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания;
* методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей;
* методы контроля физиологической полноценности питания;
* личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей;
* внутреннюю документацию по обеспечению и контролю питания различных категорий потребителей;
* правила разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания;
* современные тенденции в области организации питания различных категорий потребителей;
* назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей;
* современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организациях питания;
* традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей;
* особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь;
* основные технологические принципы, специальные приемы и способы приготовления национальных блюд и изделий;
* характеристику ассортимента кулинарной продукции различных национальных кухонь;
* особенности приготовления блюд в присутствии потребителей;
* ассортимент буфетной продукции;
* виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола;
* технологию приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола;
* основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам;
* принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий;
* правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг;
* правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос;
* особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены;
* принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании;
* обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений;
* систему отчетности о деятельности производства при организации питания различных категорий потребителей;
* операционную документацию и документооборот по производству при организации питания различных категорий потребителей;
* нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
* конъюнктуру спроса и предложения на рынке;
* методы анализа рынка;
* технологии накопления предпринимательских идей;
* основные понятия предпринимательской деятельности;
* определения субъекта и объектов предпринимательской деятельности;
* организационно-правовые формы предпринимательской деятельности;
* территориальные особенности организации предпринимательской деятельности;
* организационные структуры управления предприятием, систему формирования штата сотрудников;
* отраслевые характеристики видов деятельности;
* основы исследования рынка и определение целевых потребителей;
* формирование цен на товары и услуги;
* продвижение продукта и стимулирование сбыта
* реклама: содержание, функции и виды рекламы. Эффективность рекламной деятельности;
* логистика в предпринимательской деятельности;
* пути поиска поставщиков ресурсов: оборудования, расходных материалов и т.д. ;
* понятие договорных отношений. права и ответственность по договору, формы договоров;
* анализ финансовой деятельности предприятия;
* порядок учета расходов и доходов;
* современные формы кредитования и инвестирования бизнеса;
* программы государственной поддержки малого предпринимательства;
* технологии расчета показателей экономической эффективности предпринимательской деятельности (рентабельность);
* основные этапы составления бизнес-планов;
* основные нормативно-правовые документы, законы и подзаконные акты регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей;
* процедуру регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей
* информационно-правовые системы;
* понятие, виды, этапы карьеры;
* инструменты планирования и развития карьеры;
* основы целеполагания и управления временем;
* способы поиска работы;
* конструктивные стили поведения при поиске работы;
* правила составления резюме и портфолио;
* этапы и технологии отбора в компанию, организацию, на предприятие (резюме, сопроводительное письмо, тестирование, деловые игры, интервью);
* ситуацию на рынке труда и возможности развития карьеры в выбранной сфере деятельности;
* потенциальных работодателей Московской области (в выбранной сфере деятельности);
* виды профессиональной адаптации;
* содержание и порядок заключения [трудового договора](http://www.pandia.ru/text/category/trudovie_dogovora/);
* порядок разрешения трудовых споров.

Обучающийся осваивает следующие **виды деятельности**:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
6. Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.
7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Обучающийся овладевает следующими **профессиональными компетенциями** (по соответствующим видам деятельности):

|  |  |
| --- | --- |
| *ВПД 1* | *Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции* |
| 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. |
| *ВПД 2* | *Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.* |
| ПК 2.1 | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. |
| ПК 2.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |
| *ВПД 3* | *Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.* |
| ПК 3.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных супов. |
| ПК 3.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. |
| ПК 3.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. |
| ПК 3.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| *ВПД 4* | *Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.* |
| ПК 4.1 | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| ПК 4.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |
| ПК 4.3 | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. |
| ПК 4.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. |
| ВПД 5 | *Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов* |
| ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. |
| ПК 5.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. |
| *ВПД 6* | *Организация работы структурного подразделения.* |
| ПК 6.1 | Участвовать в планировании основных показателей производства. |
| ПК 6.2 | Планировать выполнение работ исполнителями. |
| ПК 6.3 | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 6.4 | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. |
| ПК 6.5 | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. |

**1.3. Требования к результатам освоения программы (*по профессиональным стандартам):***

|  |  |
| --- | --- |
| *ВПД 7* | *Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих* |
| **Согласно ПС «*Кондитер*»** |
| Обобщенная трудовая функция (**3**уровень квалификации) | Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера |
| Трудовая функция |  Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места |
| Трудовая функция | Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции |
| Обобщенная трудовая функция (**4**уровень квалификации) | Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента |
| Трудовая функция | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе |
| Трудовая функция | Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции |
| **Согласно ПС *«Пекарь»*** |
| Обобщенная трудовая функция (3 уровень квалификации) | *Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря:* |
| Трудовая функция | Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места |
| Трудовая функция | Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий |
| Обобщенная трудовая функция (4уровень квалификации) | *Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий* |
| Трудовая функция | Составление рецептуры хлебобулочных изделий |
| Трудовая функция | Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий |
| Трудовая функция | Формовка хлебобулочных изделий |
| Трудовая функция | Выпечка хлебобулочных изделий |
| Трудовая функция |  Презентация и продажа хлебобулочных изделий |
| **Согласно ПС «*Повар*»** |
| Обобщенная трудовая функция ( 3 уровень квалификации) | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара |
| Трудовая функция | Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места |
| Трудовая функция | Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Обобщенная трудовая функция ( 4 уровень квалификации) | Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента |
| Трудовая функция | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе |
| Трудовая функция | Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий |
| ПК  ООО ГИПЕРГЛОБУС | Производство изделий с кувертюром /из кувертюра |
|  | Производство мороженого |
|  | Производство специальной выпечки |
|  | Планирование и проведение акционной недели |
|  | Организация рекламной кампании , реклама, консультации и продажи |

 **1.4.Количество часов на освоение программы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Всего часов** | **В****соответствии с ФГОС****(циклы: ОГСЭ, ЕН,ОП,ПМ)** | **В ПОО** | **На****предприятии/****организации** | **Воспитательная работа** **на предприятии/****организации** |
| **Аудиторные часы** | **2916**  | **2196** | **720** |  12 часов в год всоответствии с планом воспитатель ной работы(***во внеурочное******время)*** |
| из них: |  |  |  |
| часы теоретического обучения | **1504** | **1504** | **0** |
| часы лабораторных /практических работ | **1364** | **644** | **720** |
| курсовая работа | **48** | **48** | 0 |
| **Часы практики** | **1152** | 0 | **1152** |
| из них: |  |  |  |
| часы учебной практики | **360** | 0 | **360** |
| часы производственной практики | **648** | 0 | **648** |
| часы преддипломной практики | **144** | 0 | **144** |
|  |  |  |  |  |
| **Всего** | **4068** | **2196** | **1872** | **36** |

1. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**
	1. Объем программы и виды учебной работы

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (обязательная часть проф. цикла и все виды практики) | **4068** |
|  | **2 курс** | **3 курс** | **4 курс** |
| 3 семестр | 4семестр | 5 семестр | 6 семестр | 7 семестр | 8 семестр |
| **в том числе в колледже**: |  |  |  |  |  |  |
| теоретические занятия - **1504** | 252 | 338 | 228 | 308 | 274 | 104 |
| лабораторные/практические занятия - **644** | 64 | 104 | 142 | 114 | 110 | 92 |
| Курсовая работа - **48** |  |  |  | 24 |  | 24 |
| **в том числе на базе предприятия:** |  |  |  |  |  |  |
| практические занятия - **720** | 66 | 134 | 100 | 220 | 134 | 66 |
| учебная практика - **360** | 216 |  | 144 |  |  |  |
| производственная практика - **648** |  | 252 |  | 216 | 72 | 108 |
| преддипломная практика -**144** |  |  |  |  |  | 144 |
| Итоговая аттестация в форме ВКР |  |  |  |  |  |  |

План воспитательной работы (дуальное обучение)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование****мероприятия** | **Количество****часов** |
| 1. | Ознакомительнаяэкскурсия | 2 |
| 2. | Круглый стол с работниками предприятия | 2 |
| 3. | Семинар на предприятии | 2 |
| 4. | Лекция для студентов на предприятии | 2 |
| 5. | Встречи с ветеранами труда на базе предприятия | 2 |
| 6. | Классный час на предприятии | 1 |
| 7. | Трудовой десант на предприятии | 1 |
|  | ВСЕГО | 12 |

1. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

3.1. а) Требования к минимальному материально-техническому обеспечению в ГБПОУ МО «Щелковский колледж»

Реализация программы требует наличия - учебных кабинетов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование учебного кабинета | Количество |
| 1 | социально-экономических дисциплин | 1 |
| 2 | иностранного языка | 2 |
| 3 | информатики | 2 |
| 4 | математики | 1 |
| 5 | инженерной графики | 1 |
| 6 | правил безопасности дорожного движения | 1 |

- лабораторий:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование лаборатории | Количество |
| 1 | метрологии и стандартизации; | 1 |
| 2 | микробиологии, санитарии и гигиены. | 1 |
| 3 | Учебный кулинарный цех. | 1 |
| 4 | Учебный кондитерский цех. | 1 |

- технических средств обучения:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование оборудования | Количество |
| Учебныекабинеты | Лаборатории, рабочие места лаборатории | Мастерские, рабочие места мастерских | Итого |
| 1 | Интерактивная доска | 3 |  |  | 3 |
| 2 | Интерактивный планшет | 2 |  |  | 2 |
| 3 | Мультимедиа-проектор | 8 | 2 |  | 10 |
| 4 | Экран | 8 | 2 |  | 10 |
| 5 | Персональный компьютер | 30 |  |  | 30 |
| 11 | Копировальная техника: |  |  |  |  |
|  | в том числе |  |  |  |  |
|  | Принтер | 1 |  |  |  |
|  | Сканер | 1 |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |

- оборудование:

*Оборудование учебного кабинета:*

Доски: учебная, интерактивная.

Посадочные места по количеству обучающихся-25

Рабочее место преподавателя.

Стенды, плакаты, учебные пособия.

Наглядные пособия (автомобильная аптечка, перевязочные средства, средства иммобилизации, маски, носилки, огнетушитель).

Комплект учебно-методической документации.

*Технические средства обучения:*

Компьютер

Принтер.

Сканер.

Мультимедиапроектор с потолочным креплением.

Интернет.

*Инвентарь лаборатории:*

Ножи поварские (тройка)

Ножи обвалочные

Секач

Сталька (мусат)

Тяпка

Иглы поварские, нитки

Противни

Приспособления для очистки рыбы

Дуршлаг

*Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:*

Производственные столы

Доски деревянные маркированные

Стеллажи и полки

Моечные ванны

Вытяжные зонты

Холодильные шкафы

Смягчитель воды (1 шт.)

Пароконвектомат (1 шт.)

Гастроемкость (2 шт.)

Блинный аппарат (1 шт.)

Весы электронные (4 шт.)

Миксер планетарный полупрофильный ( 1 шт.)

Стол открытый кондитерский (3 шт.)

Тестомесильная машина ( 1шт.)

Холодильный шкаф ( 1шт.)

Шкаф жарочный (1 шт.)

Шкаф расстоечный (1 шт.)

 Ванна моечная 1-секционная (2 шт.)

б) Требования к минимальному материально-техническому обеспечению в ООО «ГИПЕРГЛОБУС»

Характеристика ООО «ГИПЕРГЛОБУС»

ООО «ГИПЕРГЛОБУС» расположено в городах Щелково, Пушкино, Королев.

Численность рабочих и служащих - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ человек.

Удаление ООО «ГИПЕРГЛОБУС» от центра города 1 км.

Общая площадь - \_\_\_\_\_\_\_ кв.м.

Производственных помещений (цехов) - 3

Реализация программы требует наличия:

- производственных зон:

«Пекарня»

«Мясной цех»

«Ресторан»;

- оборудования в зонах:

|  |  |
| --- | --- |
| **Название цеха** | **Название основного средства** |
| **Ресторан**  | Пароконвектомат SCC201 №1/№2 |
|  | Пароконвектомат SCC101 |
|  | Пароконвектомат  SCC 101  847х771х1017 |
|  | Пароконвектомат  SCC 61  847х771х575 |
|  | Пароконвектомат SCC-201 |
|  | Пароконвектомат SCC-61 |
|  | Пароконвектомат Backmaster |
|  | Пароконвектомат Rational SCC-201 |
|  | Печь кондитерская электрическая Eloma |
|  | Кондитерская печь ELOMA BACKMASTER EB80 |
|  | Плита со сплошной поверхностью PP70E7 |
|  | Плита электрическая ПЭ-1 |
|  | Варио-плита жарочная поверх. 651х617/4 |
|  | Мясорубка MEW 713-82/22 |
|  | Мясорубка Mado |
|  | Мясорубка AW F98, с 23-х л бункером д/подачи мяса |
|  | Мясорубка AW F 82 |
|  | Фаршемешалка Everest K50MP |
|  | Фаршемешалка AlexanderSolia AW MI 80 |
|  | Слайсер №1 VS 11 Гастрономия |
|  | Слайсер №2 SE 11 Гастрономия |
|  | Слайсер №3 VS 11 Гастрономия |
|  | Слайсер №4 VS 11 Гастрономия |
|  | Слайсер №5 VS 11 Гастрономия |
|  | Слайсер прецизионный ручной VS 12 S |
|  | Слайсер ручной VS 12 DIV W230V/50Hz |
|  | Машина для раскатки теста S5BM, конвейер |
|  | Машина для раскатки теста S5BM, конвейер 500х500 |
|  | Тестораскатка Rollmatic S5BM |
|  | Тендерайзер Feuma TFS |
|  | Аппарат для приг.взбит.сливок Polobar |
|  | Гриль для кур KSF Munchen 8 |
|  | Миксер Hamilton Beach HMD400 |
|  | Миксер RN 10 VL-2 (BEAR VARIMIXER) |
|  | Миксер BEAR VARIMIXER TEDDY 5 L |
|  | Котел электрический пищеварочный P70IE7 №1 |
|  | Котел электрический пищеварочный P70IE7 №2 |
|  | Фритюрница двойная FR70E/0 |
|  | Фритюрница одинарная FR35E/0 |
|  | Жарочн.поверхность гладкая FTL70E/0 |
|  | Жарочн.поверхность гладкая FTL35E/0 160020 |
|  | Миксер планетарный Bear Varimixer Teddy |
|  | Миксер планетарный Теddy 5L |
|  | Соковыжималка для цитрусовых VEMA SP2072L |
|  | Соковыжималка автоматическая J 100 Ultra |
|  | Универсальная кухонная установка Feuma Supra 6e |

|  |  |
| --- | --- |
| **Пекарня**  | Холод.установка прерыватель расстойки GUV-6-2 |
|  | Месльно-взбивальная машина Bar Varimixer AR 40 |
|  | Гидравлическая тестомесит. машина НТ 10/20 |
|  | Пекарный шкаф Rototherm, REC1020 |
|  | Многоярусная хлебопекарная печь Matador MD101E52 |
|  | Мойка из нерж. Стали |
|  | Мойка с одной раковиной 600х600х300 |
|  | Рабочий стол из нерж. стали 1200х700х850 |
|  | Холод.установка прерыватель расстойки GUV-6-2 |
|  | Тестомесит. машина President 100A |
|  | Дежеопрокидыватель НК 200 с 2-мя дежами |
|  | Установка для булочек FORMPROFI |
|  | Настенная полка-доска из нерж. стали 2000х450 |
|  | Рабочий стол из нерж. стали 3500х700х850 |
|  | Машина для чистки противней |
|  | Оборудование для подготовки теста |
|  | Упаковочная машина EC 140 |
|  | Тележка для противней |
|  | Хлеборезательная машина JACK Self 450 M №1 |
|  | Шпритц-дозатор №2 |
|  | Передвижная лестница на колесах |
|  | Тестоделительная машина Imperator II MB |
|  | Конусный округлитель ССR 59 |
|  | Шкаф промежуточной расстойки мод.192 |
|  | Делительно-округлительная машина Multimatic MUC |
|  | Машина д/приготовления шоколадной стружки Choco Sh |
|  | Машина для темперирования и растапливания CHOKO |
|  | Ручная тележка из н/стали 630х520х760 мм |
|  | Автомат д/сбивания сливок SANOMAT EURO-CREAM-HAND |
|  | Линия холодильных витрин Lisbona LF1C |
|  | Электровафельница (комплект пластин) |
|  | Силосный бункер в комплекте с датчиком контроля |
|  | Сухародробилка TORNADOS |
|  | Машина для отсадки начинок NEW DOSIPLUS |
|  | Миксер "TEKNO 40 SP 41" |
|  | Пылесос BWDVC Berner |
|  | Сепаратор магнитный |
|  | Весы электронные Digi SM-5500 EV PLUS, 15 кг |
|  | Печь WIESCHEU DIBAS 64 M с расстоечным шкафом |
|  | Форма для вафель Event "Вафли Лилли на палочке" |
|  | Миксер Kuchenmaschine 4,8 литр. |
|  | Форма для бельгийских вафель |
|  | Витрина морозильная Premor 1580G |
|  | Посудомоечная машина WINTERHALTER GS 650 |
|  | Автомат стирально-отжимной PW5065 (сл.насос) белый |
|  | Агрегат компрессорно-конденсаторный CARRIER Quieto |
|  | Тележка для опрокидыващих лотков на 10 уровней |
|  | Формовочная машина Major Manu |
|  | Фритюрница L2000 A правая |
|  | Фритюрница L2000 A левая |
|  | Система фильтрации жира AR 55L |
|  | Шкаф морозильный MAGNOS GN 2/1 |
|  | Агрегат компрессорно-конденсаторный Quietor ZFD50 |
|  | Котел варочный для заварного крема Cream Cooker |
|  | Хлеборезка JAC NEW SELF 450 м |
|  | Ванна моечная одинарная 1230х930х900мм |
|  | Весы электронные DIGI SM-5100В 15 кг, с WIFI |
|  | Дозатор для начинок NEW DOSIPLUS в комплекте |
|  | Шкаф холодильный среднетемпературный NordCap BWKS |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Мясной цех**  | *Наименование* | **СЕРИЙНЫЙ НОМЕР И ГОД ВЫПУСКА** |
|  | ***GÜNTHER Посолочный инектор PI 26*** | №30674 2008г. |
|  | HOBART Универсальная машина для мойки и сушки ящиков FUX-А | №86008833 2006г. |
|  | KOMET Машина для вакуумной упаковки SD 320 |  |
|  | KÜPPERSBUSCH Сковорода (обжарочная ванна) FEP 900 | №0822-003274-547429001-8861  |
|  | MADO Аппарат для заточки ножей MNS 630 D |  |
|  | MAJA Льдогенератор чешуйчатого льда SA 3100 S | №35879 2006г. |
|  | MAJA Ошкуривающая машина ESB 4434/1 | №46272 2006г. |
|  | POLYCLIP Клипсатор PDC 700-F | №1741/06 2006г. |
|  | POLYCLIP Клипсатор SCD 700 | №4833/05 2005г. |
|  | RÜHLE Массажёр MKR 300 | №0439 2006г.  |
|  | RÜHLE Шпигорезательная машина SR 2 Turbo |  |
|  | SEYDELMANN мясорубка AE 130/3 | №06622-1 2006г. |
|  | SEYDELMANN Куттер K 124 ultra VS | №06135-1 2006г. |
|  | SEYDELMANN Мясорубка MD-114 | №06186-1 2006г. |
|  | VEMAG Вакуумный шприц Robby 2 | №1370159 2006г. |
|  | VEMAG Вакуумный шприц Robby 2 | №1370160 2006г. |
|  | WESTFALIA Смесительная машина MA 200 D | №0515 2006г. |
|  | FESSMANN термокамера T3000 | №2005-156 |
|  | FESSMANN термокамера T3000 | №2005-157 |
|  | FESSMANN термокамера T3000 | №2005-158 |
|  | FESSMANN термокамера T3000 | №2007-127 |
|  | FESSMANN дымогенератор RR325M | №2005-104 |
|  | FESSMANN дымогенератор RR325M | №2005-105 |
|  | FESSMANN дымогенератор RR325M | №2005-106 |
|  | FESSMANN дымогенератор RR325M | №2007-105 |
|  | FESSMANN варочный котёл | №2006-137 |
|  | FESSMANN варочный котёл | №2006-138 |
|  | FESSMANN варочный котёл | №2006-139 |
|  | FESSMANN ванна | №2006-140 |
|  | FESSMANN ванна | №2006-141 |

3.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации кураторов обучающихся (преподавателей): высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях *не реже одного раза в год.*

Требования к квалификации наставников: высшее профессиональное образование по профилю специальности.

Ответственный за проведение дуального обучения – Добрусина Ольга Александровна, менеджер по обучению координационного офиса ООО «ГИПЕРГЛОБУС».

 Ответственный за проведение инструктажа по технике безопасности и инструктажа на рабочем месте- Малюткина Лариса Викторовна-инженер по технике безопасности ООО «ГИПЕРГЛОБУС »;

Ответственные за прием обучающихся: Пшеничная И.В., менеджер по обучению ООО «ГИПЕРГЛОБУС» г. Щелково, Иркабаева Динара Мансуровна, преподаватель спец.дисциплин ГБПОУ МО «Щелковский колледж».

Ответственные за распределение по рабочим местам: Леванов Дмитрий Константинович,руководитель мясного цеха; Балов Сергей Георгиевич,зам.рук.мясного цеха; Марусин Сергей Николаевич, зам.рук.мясного цеха; Мишкова Василиса Александровна, зам.рук.мясного цеха; Ристич Мария Алексеевна, руководитель ресторана; Воропаева Екатерина Анатольевна, наставник ресторана; Шаулова Лола Худойбергеновна, наставник ресторана; Кулешова Ольга Алексеевна, руководитель перкарни; Бутцких Инна Владимировна, наставник в пекарне.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Реализация программы дуального обучения обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим из 3 наименований отечественных журналов.

По данной специальности в библиотеке имеется 84 наименования учебных изданий в количестве 2464 экз., из них:

печатных изданий – 2013 экз.

электронных изданий – 451 экз.

(ЭОР – электронный образовательный ресурс, ЭВИ – электронная версия издания,

ЭУМК – электронный учебно-методический комплекс)

| **№** | **Автор** | **Наименование издания** | **Год изд.** | **Кол-во** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 6 |
| **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ** |
| 1. | Шильман Л.З. | Технологические процессы предприятий питания Учебник | 2012 | 29 |
| 2. | Андросов В.П. | Производственное обучение кондитер в 2-х частях ч.1. Рабочая тетрадь | 2012 | 40 |
| 3. | Андросов В.П. | Производственное обучение кондитер в 2-х частях ч.2. Рабочая тетрадь | 2012 | 40 |
| 4. | Андросов В.П. | Производственное обучение профессии «повар» ч.1. Рабочая тетрадь | 2012 | 20 |
| 5. | Андросов В.П. | Производственное обучение профессии «повар» ч.2. Рабочая тетрадь | 2012 | 20 |
| 6 | Андросов В.П. | Производственное обучение профессии «повар» ч.3. Рабочая тетрадь | 2012 | 20 |
| 7. | Андросов В.П. | Производственное обучение профессии «повар» ч.4. Рабочая тетрадь | 2012 | 20 |
| 8. | Л.Л.Татарская, Н.А. Анфимова | Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров | 2013 | 40 |
| 9. | Т.А. Качурина | Контрольные материалы по профессии «повар» | 2013 | 30 |
| 10. | Н.И. Дубровская | Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь ч.1 | 2013 | 50 |
| 11. | Н.И. Дубровская | Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь ч.2 | 2013 | 50 |
| 12. | И.Н. Иванова  | Рисование и лепка. Учебник | 2013 | 10 |
| 13. | А.Н. Мартинчик | Физиология питания. Учебник | 2013 | 50 |
| 14. | Зенгилидзе Э.В. | Микробиология санитария и гигиена на предприятиях общественного питания. ЭОР | 2013 | 20 |
| 15. | Лаушкина | Основы микробиологии и санитарии. ЭУМК Сетевая версия | 2016 | 1 |
| 16. | Т.А.Качурина | Приготовление блюд из рыбы. Учебник | 2013 | 20 |
| 17. | И.И. Потапова Н.В. Корнеева | Изделия из теста Учебник | 2013 | 15 |
| 18. | Т.Б. Цыганова | Технология и организация производства хлебобулочных изделий Учебник | 2013 | 20 |
| 19. | Л.С.Кузнецова, М.Ю. Сиданова | Технология производства мучных кондитерских изделий Учебник | 2014 | 30 |
| 20. | И.П. Самородова | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Учебник | 2014 | 27 |
| 21. | И.П. Самородова | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум | 2014 | 10 |
| 22. | И.П. Самородова | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Учебник | 2014 | 10 |
| 23. | И.П. Самородова | Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. ЭУМК Сетевая версия | 2016 | 1 |
| 24. | Л.С.Кузнецова, М.Ю. Сиданова | Технология и организация производства кондитерских изделий Учебник | 2014 | 30 |
| 25. | М.И. Ботов В.Д. Елхина | Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания Учебник | 2014 | 15 |
| 26. | Шильман Л.З. | Технология кулинарной продукции Учебник | 2014 | 10 |
| 27. | С.В. Ермилова | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Учебник | 2014 | 20 |
| 28. | С.В. Ермилова | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. ЭОР | 2013 | 20 |
| 29. | С.В. Ермилова | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. ЭФ | 2014 | 20 |
| 30. | С.В. Ермилова Е.И. Соколова | Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста Учебник | 2014 | 20 |
| 31. | С.В. Ермилова Е.И. Соколова | Торты, пирожные и десерты Учебник | 2014 | 20 |
| 32. | И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий Учебник | 2015 | 20 |
| 33. | Т.А. Качурина | Приготовление блюд из рыбы. Практикум | 2015 | 20 |
| 34. | Т.А. Качурина | Приготовление блюд из рыбы. ЭОР | 2014 | 20 |
| 35. | Т.А. Качурина | Приготовление блюд из рыбы. ЭУМК Сетевая версия | 2016 | 1 |
| 36. | С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова | Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания Учебник | 2015 | 10 |
| 37. | Л.В. Мармузова | Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы Учебник | 2015 | 15 |
| 38. | В.Д. Елхина | Механическое оборудование предприятий общественного питания Учебник | 2016 | 3 |
| 39. | Г.Г. Лутошкина | Холодильное оборудование предприятий общественного питания Учебник | 2016 | 30 |
| 40. | Симакина Л.П. | Приготовление сладких блюд и напитков. ЭОР | 2013 | 20 |
| 41. | Соколова Е.И. | Приготовление блюд из овощей и грибов. ЭОР | 2013 | 20 |
| 42. | Соколова Е.И. | Приготовление блюд из овощей и грибов. ЭУМК Сетевая версия | 2016 | 1 |
| 43. | Т.А. Качурина |  Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. ЭОР | 2014 | 20 |
| 44. | Т.А. Качурина | Приготовление блюд и гарниров из крупы и бобовых и макаронных изделий и яиц. ЭОР | 2014 | 20 |
| 45. | Т.А. Качурина | Приготовление супов и соусов. ЭОР | 2014 | 20 |
| 46. | В.П. Андросов  | Механическая кулинарная обработка. Плакаты | 2016 | 2 |
| 47. | В.П. Андросов | Приготовление холодных блюд и напитков. Плакаты | 2016 | 2 |
| 48. | Бутейкис Н.Г. | Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ЭОР | 2014 | 20 |
| 49. | Бутейкис Н.Г. | Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Учебник | 2013 | 30 |
| **ОБЩЕГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ** |
| 50. | Н.И.Щербакова, Н.С. Звенигородская | Английский язык для специалистов сферы общественного питания Учебник | 2015 | 40 |
| 51. | Соколова Н.И. | Planet of English. Практикум | 2014 | 45 |
| 52. | Е.С. Антонова | Русский язык и культура речи. ЭВИ | 2014 | 20 |
| 53. | Шеламова Г.М. | Основы деловой культуры. ЭВИ | 2014 | 20 |
| 54. | Шеламова Г.М. | Основы культуры профессионального общения. Учебное пособие | 2013 | 10 |
| 55. | Шеламова Г.М. | Основы культуры профессионального общения. ЭОР | 2014 | 20 |
| 56. | Шеламова Г.М. | Основы деловой культуры. Учебное пособие | 2012 | 10 |
| 57. | Шеламова Г.М. | Основы этики и психологии производственной деятельности. ЭОР | 2014 | 45 |
| 58. | Шеламова Г.М. | Этикет делового общения. Учебник | 2014 | 30 |
| **МАТЕМАТИКА И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННО-НАУЧНЫЙ ЦИКЛ** |
| 59. | М.И. Башмаков | Математика. Сборник задач профессиональной направленности. Учебное пособие | 2014 | 80 |
| 60. | В.А. Гусев, С.Г. Григорьев, С.В. Иволгина | Математика. Для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Учебник | 2014 | 100 |
| 61. | М.И. Башмаков | Математика. Для профессий и специальностей среднего профессионального образования. ЭУМК. Локальная версия | 2016 | 20 |
| 62. | В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе | Экологические основы природопользования. Учебник | 2014 | 45 |
| 63. | Габриелян О.С. | Химия для профессий и специальностей естественнонаучного и профессионального профиля. Учебник | 2014 | 50 |
| **ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ** |
| 64. | Котерова Н.П. | Экономика организации. Учебник | 2015 | 110 |
| 65. | Гомола | Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля Учебник | 2014 | 100 |
| 66. | Михеева Е.В. | Информационные технологии в профессиональной деятельности. Учебник | 2013 | 40 |
| 67. | Михеева Е.В. | Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности Учебник | 2014 | 200 |
| 68. | Михеева Е.В. | Информационные технологии в профессиональной деятельности. ЭФ  | 2014 | 20 |
| 69. | Михеева Е.В. | Информационные технологии в профессиональной деятельности. ЭУМК Сетевая версия | 2016 | 1 |
| 70. | Михеева Е.В. | Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности. ЭФ | 2014 | 20 |
| 71. | М.В.Володина, Т.А. Сопачева | Организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник | 2013 | 50 |
| 72. | В.В. Румынина  | Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Учебник | 2013 | 90 |
| 73. | О.Н.Федорянич | Правовое обеспеченье профессиональной деятельности. ЭВИ | 2015 | 20 |
| 74. | О.Н.Федорянич  | Правовое обеспеченье профессиональной деятельности. ЭУМК Сетевая версия | 2016 | 1 |
| 75. | Ю.М. Бурашников, А.С. Максимова | Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. Учебник | 2013 | 15 |
| 76. | Калинина  | Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности | 2014 | 10 |
| 77. | С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова | Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании. Учебник | 2015 | 40 |
| 78. | Н.М. Мурахтанова, Е.И. Еремина | Маркетинг. Учебник | 2012 | 15 |
| 79. | Драчева Е. Юликов Л. | Менеджмент. Практикум | 2016 | 30 |
| 80. | Драчева Е. Юликов Л. | Менеджмент. Практикум. ЭВИ | 2014 | 20 |
| 81. | Э.А. Арустамов. | Безопасность жизнедеятельности. ЭВИ | 2014 | 20 |
| 82. | Э.А. Арустамов. | Безопасность жизнедеятельности. Учебник | 2015 | 30 |
| 83. | Ю.Г. Сапранов | Безопасность жизнедеятельности. ЭВИ | 2014 | 20 |
| 84. | Череданова Л. | Основы экономики и предпринимательства Учебник | 2016 | 75 |
|  |  |  |  | 2464 |

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

Контроль и оценка результатов освоения программы дуального обучения осуществляется текущим, промежуточным, итоговым контролем в форме демонстрационного экзамена.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код вида профессиональной деятельности | Критерии оценки | Методы оценки |
| ВПД 1 | Выполнение всех действий по **организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:* оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента);
* рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;
* точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;
* соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;
* соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);
* соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;
* правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;
* точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;
* соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
 | **Текущий контроль:**экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:- заданий для практических/ лабораторных занятий;- заданий по учебной и производственной практикам;- заданий для самостоятельной работы**Промежуточная аттестация**:экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;- выполнения заданий экзамена по модулю;- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
|  | Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:* адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
* соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;
* оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);
* профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;
* соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;
* правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
* соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:
* корректное использование цветных разделочных досок;
* раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
* соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
* адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
* соответствие времени выполнения работ нормативам;
* соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;
* точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;
* адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
* соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;
* эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос
 |
|  | * актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:
* оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;
* соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;
* соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;
* актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;
* оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;
* точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;
* точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
* правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;
* оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);
* демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки
 |  |
| **ВПД 2** | Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:* оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента);
* рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;
* точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;
* соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;
* соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);
* соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;
* правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;
* точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;
* соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
 | **Текущий контроль:**экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:- практических/ лабораторных занятий;- заданий по учебной и производственной практикам;- заданий по самостоятельной работе**Промежуточная аттестация**:экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;- выполнения заданий экзамена по модулю;- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
|  | Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:* адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
* соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;
* оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);
* профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;
* соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;
* правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
* соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
* корректное использование цветных разделочных досок;
* раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
* соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
* адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
* соответствие времени выполнения работ нормативам;
* соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
* точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;
* адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
* соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:
* соответствие температуры подачи виду блюда;
* аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)
* соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;
* гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
* гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
* соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре
* эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос
 |  |
|  | * актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:
* оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;
* соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;
* соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;
* актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;
* оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;
* точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;
* точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
* правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;
* оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию);
* демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки
 |  |
| **ВПД 3** | Выполнение всех действий по **организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:* оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента);
* рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;
* точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;
* соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;
* соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);
* соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;
* правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;
* точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;
* соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
 | **Текущий контроль:**экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:- практических/ лабораторных занятий;- заданий по учебной и производственной практикам;- заданий по самостоятельной работе**Промежуточная аттестация**:экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;- выполнения заданий экзамена по модулю;- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*Защита курсового проекта*  |
|  | Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:* адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
* соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;
* оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);
* профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;
* соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;
* правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
* соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
* корректное использование цветных разделочных досок;
* раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
* соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
* адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
* соответствие времени выполнения работ нормативам;
* соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
* точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;
* адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
* соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:
* соответствие температуры подачи виду блюда;
* аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)
* соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;
* гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
* гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
* соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре
* эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос
 |  |
|  | * актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:
* оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;
* соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;
* соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;
* актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;
* оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;
* точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;
* точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
* правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;
* оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию);
* демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки
 |  |
| **ВПД 4** | Выполнение всех действий по **организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:* оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента);
* рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;
* точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;
* соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;
* соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);
* соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;

Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:* адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
* соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам;
* оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);
* профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;
* соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;
* правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
* соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
* корректное использование цветных разделочных досок;
* раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
* соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
* адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
* соответствие времени выполнения работ нормативам;
* соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
* точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;
* адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
* соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:
* соответствие температуры подачи виду блюда;
* аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)
* соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды;
* гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)
* гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
* соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре
* эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос
 | **Текущий контроль:**экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:- практических/ лабораторных занятий;- заданий по учебной и производственной практикам;- заданий по самостоятельной работе**Промежуточная аттестация**:экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;- выполнения заданий экзамена по модулю;- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
|  | * актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:
* оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;
* соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;
* соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;
* актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;
* оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;
* точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;
* точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;
* правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;
* оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);
* демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки
 |  |
|  | Выполнение всех действий по **организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:* оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента);
* рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;
* точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;
* соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;
* соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);
* соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;
* правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;
* точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;
* соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
 |  |
| **ВПД 5** | Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента* адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
* оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);
* профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;
* соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;
* правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;
* соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:
* корректное использование цветных разделочных досок;
* раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
* соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
* адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
* соответствие времени выполнения работ нормативам;
 | **Текущий контроль:**экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:- практических/ лабораторных занятий;- заданий по учебной и производственной практикам;- заданий по самостоятельной работе**Промежуточная аттестация**:экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;- выполнения заданий экзамена по модулю;- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам |
|  | * соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
* точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;
* адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
* соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:
* соответствие температуры подачи виду блюда;
* аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)
* соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;
* гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);
* гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;
* соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре
* эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос
 |  |
|  | * актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:
* оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;
* соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;
* соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;
* актуальность, оптимальность формы, текстуры;
* оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;
* точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;
* точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;
* правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;
* оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);
* демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки
 |  |
| **ВПД 6** | * соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания;
* правильность последовательности расположения блюд в меню;
* соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания;
* точность расчета цены блюда по меню;
* актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу
* точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;
* правильность выбора, оформления бланков;
* правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;
* правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;
* правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;
* правильность составления графика выхода на работу;
* адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;
* правильность составления должностной инструкции повара;
* соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;
* адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;
* адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала;
* правильность выбора способов и форм инструктирования персонала;
* адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов;
* точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом;
* адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам;
* адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве;
* соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам;
* точность выбора методов обучения, инструктирования;
* актуальность составленной программы обучения персонала;
* оценивать результаты обучения
 | **Текущий контроль:**экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:- практических/ лабораторных занятий;- заданий по учебной и производственной практикам;- заданий по самостоятельной работе**Промежуточная аттестация**:экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;- выполнения заданий экзамена по модулю;- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*Защита курсового проекта*  |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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. | демонстрация интереса к будущей профессии через:- повышение качества обучения по ПМ;- участие в НСО;-участие студенческих олимпиадах, научных конференциях;- участие в органах студенческого самоуправления,- участие в социально-проектной деятельности;- портфолио студента | Наблюдение; мониторинг, оценка содержания портфолио студента |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области ТО и ТР автомобилей,- оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач | Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике. |
| ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. | решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологических процессов технического обслуживания и ремонта подвижного состава автотранспорта | Практические работы на моделирование и решениепроизводствен-н ых ситуаций |
| ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для | получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные | Подготовка рефератов, докладов, использование электронных |
| постановки и решенияпрофессиональныхзадач,профессионального и личностного развития. |  | источников. |
| ОК 5. Использовать информационно­коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. | -оформление результатов самостоятельной -работы с использованием ИКТ;работа в Интернете | Наблюдение за навыками работы в глобальных и локальных информацион-н ых сетях |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики;- умение работать в группе;- наличие лидерских качеств;- участие в студенческом самоуправлении;- участие спортивно- и культурно-массовых мероприятиях | Наблюдение за ролью обучающихся в группе; Портфолио |
| ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. | - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий;- самоанализ и коррекция результатов собственной работы | Деловые игры - моделирование социальных и профессиональных ситуаций;Мониторинг развития личностно­профессиональных качеств обучающегося; Портфолио, |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля;- самостоятельный, профессионально­ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (рефератов, докладов и т.п.);- составление резюме;- посещение дополнительных занятий; | - Контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося;- открытые защиты творческих и проектных работ;- сдачаквалификационных экзаменов и зачётов |
| ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. | - анализ инноваций в области разработки технологических процессов;- использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератов, докладов и т.п.). | - Учебно-практические конференции;- конкурсы профессионального мастерства;- олимпиады |

*Приложение 1*

**Учебный план с учетом дуального обучения**

| **Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** | **Обязательная аудиторная** | **Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **в т. ч.** |  |  | **1 курс** | **2 курс** | **3 курс** | **4 курс** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **всего занятий** | **занятий на уроках** | **практических лабораторных работ и занятий** | **курсовых работ (проектов)** | **учебная** | **производственная (по профилю специальности)** | 1 сем  17 недель | 2 сем22 недели | 3  сем 11 недель | 4сем 16 недель | 5 сем 12 недель | 6  сем  18 недель | 7 сем 14 недель | 8сем 10 недель |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | **Обязательная часть циклов ОПОП** |  |  |  |  |  |  |  |  | **396** | **576** | **432** | **648** | **504** | **360** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОГСЭ.00** | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** | **458** | **122** | **336** |  |  |  |  |  | **99** | **95** | **96** | **72** | **56** | **40** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | 48 | 48 |   |   |   |   |   |   |   |   | 48 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ОГСЭ.02 | История | 48 | 48 |   |   |   |   |   |   | 33 | 15 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | 162 |   | 162 |   |   |   |   |   | 22 | 32 | 24 | 36 | 28 | 20 |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | 162 | 8 | 154 |   |   |   |   |   | 22 | 32 | 24 | 36 | 28 | 20 |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ОГСЭ.05 | Русский язык и культура речи | 38 | 18 | 20 |   |   |   |   |   | 22 | 16 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ЕН.00** | **Математический и общий естественнонаучный цикл** | **208** | **142** | **66** |  |  |  |  |  | **66** | **48** | **58** | **36** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ЕН.01 | Математика | 44 | 44 |   |   |   |   |   |   | 44 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | 36 | 36 |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 36 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ЕН.03 | Химия | 128 | 62 | 66 |   |   |   |   |   | 22 | 48 | 58 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** | **2250** | **1240** | **962** | **48** | **360** | **792** |  |  | **231** | **433** | **278** | **540** | **448** | **320** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ОП.00** | **Общепрофессиональные дисциплины** | **554** | **262** | **292** |  |  |  |  |  | **110** | **112** | **60** | **68** | **84** | **120** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | 33 | 17 | **14/2** |   |   |   |   |   | 17/**14/2** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ОП.02 | Физиология питания | 33 | 25 | **8** |   |   |   |   |   | 25/**8** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ОП.03 | Организация хранения и контроль запасов и сырья  | 70 | 42 | **28** |   |   |   |   |   | 22 | 20/**28** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 104 | 24 | 80 |   |   |   |   |   |   |   |   | 10/**26** | 8/**20** | 6/**34** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.05 | Метрология и стандартизация | 32 | 26 | **6** |   |   |   |   |   |   | 26/**6** |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | 68 | 28 | 40 |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 14/**14** | 14/**26** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 68 | 28 | 40 |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 14/**14** | 14/**26** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.08 | Охрана труда | 78 | 33/**15** | 15/**15** |   |   |   |   |   | 12/**10** | 22/**10** | 14/**10** |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | 68 | 20/**4** | **40/4** |   |   |   |   |   |   |   | 14/**22** | 10/**22** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** | **1696** | **978** | **670** | **48** | **360** | **648** |  |  | **121** | **321** | **218** | **472** | **364** | **200** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПМ.01** | **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** | **150** | **104** | **46** |  |  | **72** |  |  | **22** | **128** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 150 | 104 | **46** |   |   |   |   |   | 22 | 82**/46** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ПП.01 | Производственная практика (по профилю специальности) |   |   |   |   |   | **72** |   |   |   | **72** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ПМ.02** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции** | **292** | **188** | **104** |  |  | **180** |  |  | **99** | **193** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | 292 | 188 | **104** |   |   |   |   |   | 49/**50** | 139/**54** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ПП.02 | Производственная практика (по профилю специальности) |   |   |   |   |   | **180** |   |   |   | **180** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ПМ.03** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции** | **456** | **232** | **200** | **24** |  | **144** |  |  |  |  | **218** | **238** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | 456 | 232 | **200** | 24 |   |   |   |   |   |   | 118/**100** | 138/**100** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ПП.03 | Производственная практика (по профилю специальности) |   |   |   |   |   | **144** |   |   |   |   |   | **144** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ПМ.04** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | **434** | **234** | **200** |  |  | **126** |  |  |  |  |  | **234** | **140** | **60** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.04.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 434 | 234 | **200** |   |   |   |   |   |   |   |   | 174/**60** | 60/**80** | **60** |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ПП.04 | Производственная практика (по профилю специальности) |   |   |   |   |   | **126** |   |   |   |   |   | **72** | **36** | **18** |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ПМ.05** | **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** | **130** | **70** | **60** |  |  | **72** |  |  |  |  |  |  | **70** | **60** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | 130 | 70 | **60** |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 40/**30** | 30/**30** |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ПП.05 | Производственная практика (по профилю специальности) |   |   |   |   |   | **72** |   |   |   |   |   |   | **36** | **36** |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ПМ.06** | **Организация работы структурного подразделения** | **114** | **70** | **20** | **24** |  | **36** |  |  |  |  |  |  | **84** | **30** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации | 114 | 70 | **20** | 24 |   |   |   |   |   |   |   |   | 50/**10** | 20/**10** |   |   |   |   |   |   |   |   |
| ПП.06 | Производственная практика (по профилю специальности) |   |   |   |   |   | **36** |   |   |   |   |   |   |   | **36** |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ПМ.07** | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** |  |  |  |  | **360** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП.07 | Учебная практика |   |   |   |   | **360** |   |   |   | **216** |  | **144** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ПМ. 08** | **Способы поиска работы** | **40** | **24** | **16** |  |  | **6** |  |  |  |  |  |  |  | **40** |   |   |   |   |   |   |   |   |
| МДК.08.01 | Планирование карьеры выпускника профессиональной образовательной организации Московской области  | 40 | 24 | **16** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 24/**16** |   |   |   |   |   |   |   |   |
| УП.08 | Производственная практика  | 6 |   |   |   |   | **6** |   |   |   |   |   |   |   | **6** |   |   |   |   |   |   |   |   |
| **ПМ. 09** | **Основы предпринимательства** | **80** | **56** | **24** |  |  | **12** |  |  |  |  |  |  | **70** | **10** |   |   |   |   |   |   |   |   |
| МДК.09.01 | Открытие собственного дела выпускниками профессиональных образовательных организаций Московской области  | 80 | 56 | **24** |   |   |   |   |   |   |   |   |   | 56/**14** | **10** |   |   |   |   |   |   |   |   |
| УП.09 | Производственная практика  | 30 |   |   |   |   | **12** |   |   |   |   |   |   |   | **12** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | **Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ** | **2916** | **1504** | **1364** | **48** |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | **Итого** | **4320** | **2554** | **1718** | **48** | **396** | **792** | **612** | **792** | **396** | **576** | **432** | **648** | **504** | **360** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ПДП.** | **Производственная практика (преддипломная)** |  |  |  |  |  | **144** |  |  |  |  |  |  |  | **4 нед.** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ГИА.00** | **Государственная (итоговая) аттестация** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | **6 нед.** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **1. Программа базовой подготовки** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | **1.1. Выпускная квалификационная работа (дипломный проект)** |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ГИА.01 | Подготовка выпускной квалификационной работы с 18.05 по 14.06  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | **4 нед.** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ГИА .02 | Защита выпускной квалификационной работы с 15.06 по 28.06 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **2 нед.** |
| К.00 | Консультации 4 часа на одного студента на каждый учебный год (не более 400 часов) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик** | **Обязательная аудиторная** | **Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)** |
|
|  | **в т. ч.** |  |  | **1 курс** | **2 курс** | **3 курс** | **4 курс** |
|  | **всего занятий** | **занятий на уроках** | **практических лабораторных работ и занятий** | **курсовых работ (проектов)** | **учебная** | **производственная (по профилю специальности)** | 1 сем  17 недель | 2 сем22 недели | 3  сем 11 недель | 4сем 16 недель | 5 сем 12 недель | 6  сем  18 недель | 7 сем 14 недель | 8сем 10 недель |
|  | **ВСЕГО** | **Дисциплин и МДК** | 396 | 576 | 432 | 648 | 504 | 360 |
| **Учебной практики** | 216 |  | 144 |  |  |  |
| **Производственной /преддипломной практики** |  | 252 |  | 216 | 72 | 108/4нед. |
| **Экзаменов** |  | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 |
| **Курсовых проектов** |  |  |  | 1 |  | 1 |
| **Дифференцированных зачетов** |  | 5 |  | 3 | 1 | 5 |
| **Зачетов** |  | 1 |  | 1 |  |  |

*Приложение 2*

**Распределение**

**учебных часов на освоение дуального обучения**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Код |  Наименование учебной дисциплины, МДК, ПМ, практики | Учебная нагрузка в соответствии с ФГОС | Учебная нагрузка по дуальному обучению | Всего  |
| Всегочасов | Лабор.-практич. занятия | 2 курс | 3 курс | 4 курс |
| теория | Практич.занятия | теория | Практич.занятия | теория | Практич.занятия |
| ОП 01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | 33 | 16 | 17 | 14/**2** |  |  |  |  |  |
| ОП.02 | Физиология питания | 33 |  | 25 | 8 |  |  |  |  |  |
| ОП.03 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | 70 | 28 | 42 | **28** |  |  |  |  |  |
| ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 104 | 80 |  |  | 18 | 46 | 6 | 34 |  |
| ОП.05 | Метрология и стандартизация | 32 | 6 |  |  | 26 | 6 |  |  |  |
| ОП.06 | Правовые основы в профессиональной деятельности | 68 | 28 |  |  |  |  | 28 | 40 |  |
| ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 68 | 28 |  |  |  |  | 28 | 40 |  |
| ОП.08 | Охрана труда | 78 | 30 | **16/8** | **10/8** | **16/8** | **4/8** |  |  |  |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | 68 | 44 |  |  | 20/**4** | 40/**4** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ИТОГО по ОП | **554** | **260** | **100/8** | **32/38** | **80/12** | **96/12** | 62 | 114 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 150 | 46 | 104 | **46** |  |  |  |  |  |
| МДК 02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | 292 | 104 | 188 | **104** |  |  |  |  |  |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | 456 | 200 |  |  | 256 | **200** |  |  |  |
| МДК.04.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 434 | 200 |  |  | 174 | **60** | 60 | **140** |  |
| МДК.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | 130 | 60 |  |  |  |  | 70 | **60** |  |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации | 114 | 20 |  |  |  |  |  | **20** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ИТОГО по МДК | 1576 | 630 | 292 | **150** |  | **260** |  | **220** | **630** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Учебная практика ПМ 07 | 360 |  |  | **216** |  | **144** |  |  |  |
|  | Производственная практика ПМ 01 | 72 |  |  | **72** |  |  |  |  |  |
|  | Производственная практика ПМ.02 | 180 |  |  | **180** |  |  |  |  |  |
|  | Производственная практика ПМ.03 | 144 |  |  |  |  | **144** |  |  |  |
|  | Производственная практика ПМ.04 | 126 |  |  |  |  | **72** |  | **54** |  |
|  | Производственная практика ПМ.05 | 72 |  |  |  |  |  |  | **72** |  |
|  | Производственная практика ПМ.06 | 36 |  |  |  |  |  |  | **36** |  |
|  | Преддипломная практика | **144** |  |  |  |  |  |  | **144** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ИТОГО по практике |  |  |  | **468** |  | **360** |  | **306** | **1134** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | ВСЕГО |  |  | **22** | **656** | **14** | **630** |  | **526** | **1876** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Расчет коэффициента дуальности**

**1. Обязательная учебная нагрузка обучающихся по ФГОС СПО, включая все виды практики: 3420ч.**

**2. Теоретическое обучение, лабораторные и практические работы, проводимые на предприятии/организации: 36 ч.**

**3. Практическое обучение на предприятии/организации (все виды практики): 1876ч.**

**4. Коэффициент дуальности\*: 55,9%**

 **(\*Коэффициент дуальности рассчитывается по формуле: ([строка 2] + [строка 3])\***100% / [строка 1], где строка 2 - Теоретическое обучение, лабораторные и практические работы, проводимые на предприятии/организации; строка 3 - Практическое обучение на предприятии/организации (все виды практики); строка 1 - Обязательная учебная нагрузка обучающихся по ФГОС СПО, включая все виды практики