

УТВЕРЖДАЮ
ОГАПОУ "Ракитянский
агротехнологический техникум"



Директор

И.А. Новикова/

«01» августа 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Ракитянское РайПО

Председатель правления



/О.Н. Кутоманова /

«01» августа 2023 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

ОГАПОУ "Ракитянский агротехнологический техникум"
(наименование профессиональной образовательной организации)

Ракитянское районное потребительское общество
(полное наименование предприятия/организации)

на 2023/2027 учебный год

Лист согласования

Согласовано

ОМС «Столичное питание»
 (наименование предприятия/организации)

металлургов *Карпенко Д.И.*
 (должность) (подпись) (Ф.И.О.)

19 2023 г.



Согласовано

ИИ «Мозговой П. С. Кафе «Алтынъ»
 (наименование предприятия/организации)

Мозговой Павел Сергеевич *П.С. Мозговой*
 (должность) (подпись) (Ф.И.О.)

10 2023 г.



Программа практической подготовки (дуального обучения) разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер;
- рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей специальности/профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- постановления Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 г. № 85-пп «О порядке организации дуального обучения учащихся и студентов»;
- постановления Правительства Белгородской области от 19 мая 2014 года № 190 «О внесении изменений в постановление Правительства Белгородской области от 18 марта 2013 года № 85-пп»

Организации - разработчики программы:

Профессиональная образовательная организация (далее - ПОО):

ОГАПОУ "Ракитянский агротехнологический техникум"

Предприятие/организация

Ракитянское РайПО

Разработчики программы:

Сейтумерова Виолетта Ивановна
(Ф.И.О.)


(ученая степень, звание)

заместитель директора
(должность)

ОГАПОУ "РАТТ"
(место работы)

Кутоманова Ольга Николаевна
(Ф.И.О.)


(ученая степень, звание)

председатель правления
(должность)

Ракитянское РайПО
(место работы)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ (ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ) ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....	5
2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ (ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ) ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ (ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ) ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....	18
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ (ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ) ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ.....	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)

1.1. Область применения программы

Программа практической подготовки (дуального обучения) является составной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.01.09 Повар, кондитер в рамках реализации дуального обучения.

Программа дуального обучения используется для подготовки квалифицированных специалистов, имеющих теоретические знания по профессии и практические навыки работы на предприятии.

Цель программы: формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с профессиональной деятельностью по специальности 43.01.09 Повар, кондитер.

Задачи программы:

1. комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций по специальности 43.01.09 Повар, кондитер;
2. приобретение необходимых умений и опыта практической работы в соответствии с ФГОС СПО и рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей;
3. повышение уровня профессионального образования и профессиональных навыков выпускников.

1.2. Требования к результатам освоения программы:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 1.1. Приготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3 Проводить приготовление и и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кроликов.

Обучающийся должен

уметь:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;

Иметь практический опыт в :

подготовке, уборке рабочего места;
подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
приготовлении, порционировании (комплектовании) упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
ведении расчётов с потребителями.

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Обучающийся должен

уметь:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применении пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и сроками хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;

нормы расхода способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

иметь практический опыт в:

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями.

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческого оформление и подготовку к реализации холодильных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Обучающийся должен

уметь:

рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

иметь практический опыт в:

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями.

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Обучающийся должен

уметь:

рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных.

иметь практический опыт в:

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителем.

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Обучающийся должен

уметь:

рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

иметь практический опыт в:

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборке, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

ведении расчетов с потребителями.

1.3 Количество часов на освоение программы:

1-4 курсов

Всего часов	В соответствии с ФГОС	В ПОО	На предприятии/ организации	Наименование предприятия
Аудиторные часы				
<i>из них:</i>				
часы теоретического обучения МДК № 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов (ПК 1.1. - ПК 1.4)	30	30		
часы практических занятий МДК № 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов (ПК 1.1. - ПК 1.4)	6		6	Ракитянское РайПО
часы теоретического обучения МДК № 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов (ПК 1.1. - ПК 1.4)	30	30		
часы практических занятий МДК № 01.02 Процессы приготовления, подготовки к	19	9	10	Ракитянское РайПО

реализации кулинарных полуфабрикатов (ПК 1.1. - ПК 1.4)				
часы теоретического обучения МДК № 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (ПК 2.1. - ПК 2.8)	24	24		
часы практических занятий МДК № 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (ПК 2.1. - ПК 2.8)	12		12	Ракитянское РайПО
часы теоретического обучения МДК № 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (ПК 2.1. - ПК 2.8)	48	48		
часы практических занятий МДК № 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (ПК 2.1. - ПК 2.8)	43	23	20	Ракитянское РайПО
часы теоретического обучения МДК № 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (ПК 3.1. - ПК 3.6)	38	38		
часы практических занятий МДК № 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (ПК 3.1. - ПК 3.6)	18		18	Ракитянское РайПО
часы теоретического обучения МДК № 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (ПК 3.1. - ПК 3.6)	156	156		
часы практических занятий МДК № 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (ПК 3.1. - ПК 3.6)	162	82	80	Ракитянское РайПО
часы теоретического обучения МДК № 04.01 Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков (ПК 4.1. - ПК 4.5)	48	48		
часы практических занятий МДК № 04.01 Организация приготовления, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков (ПК 4.1. - ПК 4.5)	18	8	10	Ракитянское РайПО

<p>часы теоретического обучения МДК № 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков (ПК 4.1. - ПК 4.5)</p>	108	108		
<p>часы практических занятий МДК № 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков (ПК 4.1. - ПК 4.5)</p>	51	25	26	Ракитянское РайПО
<p>часы теоретического обучения МДК № 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ПК 5.1. - ПК 5.5)</p>	42	42		
<p>часы практических занятий МДК № 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ПК 5.1. - ПК 5.5)</p>	24	12	12	Ракитянское РайПО
<p>часы теоретического обучения МДК № 05.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ПК 5.1. - ПК 5.5)</p>	160	160		
<p>часы практических занятий МДК № 05.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ПК 5.1. - ПК 5.5)</p>	149	69	80	Ракитянское РайПО
Часы практики				
<i>из них</i>				
<p>часы учебной практики ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (ПК 1.1. - ПК 1.4)</p>	36	36		
<p>часы учебной практики ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (ПК 2.1. - ПК 2.8)</p>	288	288		
<p>часы учебной практики ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (ПК 3.1. - ПК 3.6)</p>	72	72		
<p>часы учебной практики ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к</p>	144	144		

реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (ПК 4.1. - ПК 4.5)				
часы учебной практики ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (ПК 5.1. - ПК 5.5)	252	252		
часы производственной практики ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (ПК 1.1. - ПК 1.4)	72		72	Ракитянское РайПО
				ООО "Столичное питание"
				ООО "Спектр"
часы производственной практики ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (ПК 2.1. - ПК 2.8)	324		324	Ракитянское РайПО
				ООО "Столичное питание"
				ООО "Спектр"
часы производственной практики ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (ПК 3.1. - ПК 3.6)	144		144	Ракитянское РайПО
				ООО "Столичное питание"
				ООО "Спектр"
часы производственной практики ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента растениеводства (ПК 4.1. - ПК 4.5)	216		216	Ракитянское РайПО
				ООО "Столичное питание"
				ООО "Спектр"
часы производственной практики ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (ПК 5.1. - ПК 5.5)	252		252	Ракитянское РайПО
				ООО "Столичное питание"
				ООО "Спектр"

(Таблицы формируются для групп нового набора по данной специальности/профессии. В заголовке таблицы указывается весь период обучения по данной специальности/профессии, например, 1-5 курс, 1-4 курс, 1-3 курс, 1 курс. В графе «Воспитательная работа ПОО» указывается количество часов, отведенное на проведение мероприятий в рамках дуального обучения)

17.	Производственная практика ПП.01	72										
18.	Производственная практика ПП.02	324				144	180					324
19.	Производственная практика ПП.03	144						144				144
20.	Производственная практика ПП.04	216						36	180			216
21.	Производственная практика ПП.05	252								252		252
ИТОГО ПО ПРАКТИКЕ		1800			108	252	360	324	252	504		1800
ВСЕГО		2986			124	24	260	378	414	332	550	2082

Расчет коэффициента практической подготовки (дуальности)

1. Обязательная учебная нагрузка обучающихся по ФГОС СПО, включая все виды практики: **2986 ч.**
2. Теоретическое обучение, лабораторные и практические работы, проводимые на предприятии/организации: **282 ч.**
3. Практическое обучение на предприятии/организации (все виды практики): **1800 ч.**
4. Коэффициент дуальности*: **69,7 %**

(*Коэффициент дуальности рассчитывается по формуле: $([\text{строка 2}] + [\text{строка 3}]) * 100\% / [\text{строка 1}]$, 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)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

2.1. Объем программы и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов				% от общего количества часов по ФГОС			
1	2				3			
Максимальная учебная нагрузка (всего)	3161				100 %			
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	2986				94,5 %			
в том числе в ПОО:	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
теоретические занятия	60	72	286	266	2	24	9,6	89
лабораторные занятия								
практические занятия	25	55	204	218	0,8	1,8	6,8	7,3
учебная практика	36	108	324	324	1,2	3,6	10,6	10,9
в том числе на базе Предприятия:								
теоретические занятия								
лабораторные занятия								
практические занятия	16	32	108	126	0,5	1,0	3,6	4,2
учебная практика								
производственная практика	72	144	360	432	2,4	4,8	12	14,5
<i>Итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена</i>								

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению на предприятии/организации

Реализация программы требует наличия:
– площадей:

№ п/п	Наименование кабинета инструктажа	Площадь, м ²	Количество
1.	Кабинет охраны труда	32	1

– производственных помещений:

№ п/п	Наименование кабинета инструктажа	Площадь, м ²	Количество
1.	Помещение для готовой продукции	28	1
2.	Бытовая комната	24	1
3.	Бельевая, гладильная	18	1
4.	Моющая посуда	28	1
5.	Сервисная	22	1

– лабораторий:

№ п/п	Наименование лабораторий	Площадь, м ²	Количество
1.	Кухня ресторана	56	1

– оборудование, средства производства:

№ п/п	Наименование оборудования / средств производства	Количество		
		производственные помещения, рабочие места	лабораторий и рабочих мест лабораторий	итого
1.	Производственные столы; машины для очистки и нарезки овощей; ванны; инвентарь, посуда	1		1
2.	Производственные столы; электромясорубка; холодильное оборудование; ванны, разубочный стул инвентарь, посуда	1		1
3.	Пекарские шкафы; тестомесительные машины; расточные шкафы; взбивальные машины, инвентарь, посуда	1		1
4.	Электроплиты; водонагреватели; электросковороды; мармиты; котлы, посуда, инвентарь	1		1
5.	Производственный стол, инвентарь, хлеборезка, машина для нарезки гастрономических продуктов	1		1
6.	Производственный стол, инструменты, инвентарь, приспособления для фигурной нарезки, весы, горка со специями.	1		1

3.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации кураторов обучающихся (преподавателей и мастеров производственного обучения ПОО): имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации наставников на предприятии

В качестве наставников привлекаются наиболее опытные специалисты, имеющие опыт работы по профилю не менее 3 лет, с разрядом на 1-2 выше, чем предусмотрено стандартом для выпускников, не имеющие взысканий от руководства.

Ответственный на Предприятии за проведение дуального обучения:

Старший повар/заведующий производством

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

Инженер по охране труда

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

Старший повар/заведующий производством

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
<p><u>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</u></p> <p>ПК 1.1. Приготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3 Проводить приготовление и и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кроликов.</p>	<p>Дифференцированные зачеты по учебной, производственной практике</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю</p>
<p><u>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</u></p> <p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Дифференцированные зачеты по учебной, производственной практике</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю</p>

<p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	
<p><u>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</u></p> <p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческого оформление и подготовку к реализации холодильных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>Дифференцированные зачеты по учебной, производственной практике Квалификационный экзамен по модулю</p>
<p><u>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</u></p> <p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческо</p>	<p>Дифференцированные зачеты по учебной, производственной практике Квалификационный экзамен по модулю</p>

<p>оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	
<p><u>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</u></p> <p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Дифференцированные зачеты по учебной, производственной практике</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю</p>