



АКТ СОГЛАСОВАНИЯ
образовательной программы среднего профессионального образования –
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
от _____ № _____

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

Присваиваемая квалификация по завершению ППССЗ: техник-технолог;

Срок обучения - 3 года 10 месяцев.

Базовое образование - основное общее образование.

1. Общие сведения о работодателях:

Наименование предприятия (организации)	Должностное лицо предприятия (организации), (ФИО)	Телефон / Факс
ООО «Лайм»	Мищенко Ираида Семеновна, директор	8(927) 781 32 76

2. Программная документация:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014г. № 384 с изменениями от 21.10.2019г. (зарегистрирован в Минюсте России «23» июля.2014г. № 33234);
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Профессиональный стандарт 33.013 Официант/бармен (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 910н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40269);
- Учебный план набора 2020г.;
- Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практики).

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

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.

3.2. Техник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

4. Структура ППССЗ

4.1. Обязательная часть циклов ППССЗ

Виды деятельности (ВД) и соответствующие им профессиональные компетенции (ПК):

ВД 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.

ВД 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.

ВД 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.

ВД 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.

ВД 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.

ВД 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.

ВД 7. Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар, 11176 Бармен

- ПК 7.1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 7.1.2. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 7.2.1. Использовать различные способы составления напитков по вкусу, аромату, внешнему виду.
- ПК 7.2.2. Выбирать варианты украшения для коктейлей

Объем учебного времени

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл -	420 час.
Математический и общий естественнонаучный цикл	208 час.
Общепрофессиональные дисциплины -	416 час.

Профессиональные модули -	
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции -	120 час.
Учебная практика -	2 нед.
Производственная практика -	3 нед.
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции -	180 час.
Учебная практика -	1 нед.
Производственная практика	3 нед.
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции -	194 час.
Учебная практика -	2 нед.
Производственная практика	3 нед.
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий -	152 час.
Учебная практика -	1 нед.
Производственная практика	3 нед.
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов -	106 час.
Учебная практика -	1 нед.
Производственная практика	2 нед.
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения -	128 час.
Учебная практика -	1 нед.
Производственная практика	1 нед.
ПМ.07 Выполнение работ по профессии 11176 Бармен	128 час.
Учебная практика -	1 нед.
Производственная практика	4 нед.
Обязательная аудиторная нагрузка	2052 час.
Самостоятельная работа	1026 час
Максимальная нагрузка	3078 час.
Учебная практика	9 нед.
Производственная практика	19 нед.

4.2. Вариативная часть учебных циклов

Наименование дисциплин, профессиональных модулей	Дополнительные образовательные результаты	Аудиторная нагрузка, час.	Максимальная нагрузка, час.
1.	2.	3.	4.
ОГСЭ. 05 Общие компетенции профессионала (по уровням)	Дополнительные компетенции, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда: – работа с информацией (поиск и обработка); – способы разрешения проблем; – организация коммуникаций; – решение типичных финансовых задач.	62	62
ОГСЭ. 06 Основы финансовой грамотности/Основы интеллектуального труда		32	48
ОП. 14 Основы предпринимательства/Психология личности и профессиональное самоопределение		32	48

ОП 1 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Углубленное изучение тем и отработка практических навыков	8	12
ОП 4 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Углубленное изучение тем и отработка практических навыков	72	120
ОП 7 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Углубленное изучение тем и отработка практических навыков	32	48
ОП 10 Организация производства предприятий общественного питания	<p>Дополнительные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – пользоваться нормативной документацией; – организовать снабжение предприятия сырьем и материально-техническими средствами; – определить потребность предприятия в производственном и обслуживающем персонале, разработать оптимальный режим труда и график работы; – организовать рабочие места в соответствии с современными требованиями нот; – подобрать ассортимент блюд, изделий, напитков и составить меню, прейскурант, карту вин для предприятий питания различных типов, а также для специальных форм обслуживания; – определить потребность в столовой посуде, приборах, инвентаре; <p>Дополнительные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию и характеристику предприятий общественного питания; – теоретические основы и современные методы научной организации труда производственного и обслуживающего персонала; – организацию работы основных производственных цехов: мясного, рыбного, птицегольевого, кондитерского, горячего, холодного, складского хозяйства; – методы изучения потребительского спроса на продукцию общественного питания; – современные направления в области расширения, совершенствования и повышения качества услуг на предприятиях общественного питания; 	56	84

<p>ОП 11 Особенности приготовления блюд национальной кухни</p>	<p>Дополнительные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания – поставлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций – готовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни Поволжья. – подбирать ассортимент блюд и напитков; – оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями. <p>Дополнительные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные факторы, формирующие основу национальной кухни; – роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека; – основные положения рационального питания; – значение основных пищевых веществ; – положения нетрадиционных систем питания; – классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления; – основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд; – особенности национальной кухни народов стран; – особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира. 	<p>36</p>	<p>54</p>
<p>ОП 12 Калькуляция и бухгалтерский учет в общественном питании</p>	<p>Дополнительные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности. <p>Дополнительные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса, – документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность; – особенности ценообразования в общественном питании; – нормативно–правовую базу бухгалтерского учета. 	<p>96</p>	<p>144</p>

<p>ОП 13 Кулинарное моделирование</p>	<p>Дополнительные умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать различные технологии приготовления сложных блюд и соусов – выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы, птицы, овощей для сложных блюд – выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных блюд и соусов – выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной кулинарной продукции; <p>Дополнительные знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы – варианты подбора пряности и приправ при приготовлении сложных блюд – ассортимент вкусовых добавок к соусам и варианты их использования – органолептические способы определения степени готовности и качества сложной кулинарной продукции; 	<p>32</p>	<p>48</p>
<p>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Формирование дополнительной компетенции ПК 1.4. Организовывать подготовку овощей для приготовления сложной кулинарной продукции</p> <p>Дополнительные образовательные результаты:</p> <p><u>практический опыт:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей для сложных блюд; – организации технологического процесса подготовки овощей для сложных блюд; – подготовки овощей для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; – контроля качества и безопасности подготовленных овощей; <p><u>уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей для сложных блюд; <p><u>знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент полуфабрикатов из овощей для сложных блюд; – основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей; – варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей; – способы минимизации отходов при подготовке овощей для приготовления сложных блюд; 	<p>52</p>	<p>78</p>

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дополнительные умения: – использовать графические способы украшения тортов и пирожных; Дополнительные знания: – новые виды украшений тортов – живыми цветами, заготовками из выпеченного тестового полуфабриката;	86	129
ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар, 11176 Бармен	Дополнительные умения: – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; – применять регламенты, стандарты и нормативно-технологическую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; – составлять напитки, сочетая овощи, фрукты, ягоды по вкусовым показателям; Дополнительные знания: – рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; – требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; – правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий; – пищевую ценность используемых овощей, фруктов и ягод в составе напитков;	268	421
Итого		864	1296

Директор _____ С.М. Медведева
должность, подпись инициалы, фамилия

ГАПОУ КТиХО
наименование предприятия(организации)

МП

СОГЛАСОВАНО:

Директор _____ / И.С. Мищенко
должность, подпись инициалы, фамилия

ООО «Лайм»
наименование предприятия(организации)

МП