



АКТ СОГЛАСОВАНИЯ
образовательной программы среднего профессионального образования –
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

от _____ № _____

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Присваиваемая квалификация по завершению ППССЗ: специалист по поварскому и кондитерскому делу;

Срок обучения - 3 года 10 месяцев.

Базовое образование - основное общее образование.

1. Общие сведения о работодателе:

Наименование предприятия (организации)	Должностное лицо предприятия (организации), (ФИО)	Телефон / Факс
ЗАО Комбинат школьного питания «Дружба»	Головина Марина Александровна, зав. производством	8 (904) 709 07 64

2. Программная документация:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «9» декабря 2016г. № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016г. № 44828);
- 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), 4-й и 5-й уровни квалификации;
- 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), 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270), 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Учебный план набора 2018г.;

- Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практики)

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2. Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена (далее – образовательная программа) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен обладать *общими компетенциями (ОК)*, включающими в себя способность:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.3. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности (далее - ОВД):

ОВД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

- ПК 1.1. Организовывать подготовку "рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
- ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ОВД 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
- ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ОВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ОВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ОВД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ОВД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

- ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

- ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
- ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
- ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

4. Структура и объём образовательной программы

4.1. Обязательная часть образовательной программы

<i>Структура образовательной программы</i>	<i>Объём (час.)</i>
Общеобразовательный цикл -	1476
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл -	432
Математический и общий естественнонаучный цикл	180
Общепрофессиональный цикл -	612
Профессиональный цикл -	1728
Государственная итоговая аттестация -	216
Объём обязательной части образовательной программы	4644

4.2. Вариативная часть образовательной программы

<i>Наименование дисциплин, профессиональных модулей</i>	<i>Дополнительные образовательные результаты</i>	<i>Объём (час.)</i>
1.	2.	3.
ОГСЭ.01 Основы философии	ведение самостоятельной работы студентов	2
ОГСЭ.02 История	ведение самостоятельной работы студентов	8
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	ведение самостоятельной работы студентов	24
ОГСЭ.04 Физическая культура	физическое самосовершенствование	24
ОГСЭ.05 Психология общения	ведение самостоятельной работы студентов	8
ОГСЭ.06 Общие компетенции профессионала (по уровням)	– работа с информацией (поиск и обработка); – способы разрешения проблем; – организация коммуникаций; (в соответствии с Концепцией вариативной составляющей ОПОП в Самарской области)	66
ОГСЭ.07 Рынок труда и профессиональная карьера		36
ОП.15 Основы предпринимательства		36
ЕН.01 Химия	ведение самостоятельной работы студентов	10
ЕН.02 Экологические основы природопользования	ведение самостоятельной работы студентов	8
ОП 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ведение самостоятельной работы студентов	10
ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	ведение самостоятельной работы студентов	12
ОП 03 Техническое оснащение организаций питания	ведение самостоятельной работы студентов	10
ОП 04 Организация обслуживания	ведение самостоятельной работы студентов	6

ОП 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ведение самостоятельной работы студентов	8
ОП 06 Правовые основы профессиональной деятельности	расширение и углубление подготовки, ведение самостоятельной работы студентов	2
ОП 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	ведение самостоятельной работы студентов	8
ОП 08 Охрана труда	ведение самостоятельной работы студентов	8
ОП 10 Бухгалтерский учет в общественном питании	умения: – использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности. знания: – основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса; – документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность; – особенности ценообразования в общественном питании; – нормативно – правовую базу бухгалтерского учета ведение самостоятельной работы студентов	58
ОП 11 Особенности приготовления блюд национальной кухни	умения: – подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания – составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций – приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы. – подбирать ассортимент блюд и напитков. – оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями. знания: – 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. ведение самостоятельной работы студентов	36

ОП 12 Организация производства предприятий общественного питания	умения: – 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; – 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; знания: – классификацию и характеристику предприятий общественного питания; – теоретические основы и современные методы научной организации труда производственного и обслуживающего персонала; – организацию работы основных производственных цехов; – методы изучения потребительского спроса на продукцию общественного питания; – современные направления в области расширения, совершенствования и повышения качества услуг на предприятиях общественного питания. ведение самостоятельной работы студентов	36
ОП 13 Кулинарное моделирование	умения: – 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 знания: – 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 ведение самостоятельной работы студентов	36
ОП 14 Основы диетологии	умения: – разрабатывать блюда диетического питания для различных групп населения. – составлять рационы питания в соответствии с отклонениями здоровья. – использовать новые направления в технологии приготовления пищи – производить наборы продуктов для диетического питания.	36

	знания: – анатомию и физиологию систем организма, связанных с питанием; – значение пищевых веществ: белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных солей для функционирования организма человека; – принципы сбалансированного питания, и пути их реализации; – особенности питания различных контингентов здорового и больного населения. ведение самостоятельной работы студентов	
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	умения: – рассчитывать массу, выхода обработанного сырья с учетом кондиции сырья, способа обработки. знания: – товароведную характеристику сырья – требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций; – строение туш говядины, баранины, свинины, птицы или дичь и их кулинарное использование; – новые направления в максимальном использовании пищевых отходов; ведение самостоятельной работы студентов	98
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	опыт профессиональной деятельности: – презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; умения: – проводить презентацию горячих блюд, кулинарных изделий и закусок; знания: – важность презентации пищи как часть процесса приготовления; ведение самостоятельной работы студентов	53
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	опыт профессиональной деятельности: – презентации холодных блюд и закусок. умения: – готовить и презентовать холодные блюда и закуски из различных видов продуктов с элементами шоу. ведение самостоятельной работы студентов	114

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	опыт профессиональной деятельности: – презентации сладких блюд, национальных напитков из меда; умения: – презентовать сладкие блюда, национальные напитки из меда с элементами шоу. знания: – правила охлаждения десертов и напитков сложного ассортимента. ведение самостоятельной работы студентов	38
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	опыт профессиональной деятельности: – выпечка и презентация осетинских пирогов; умения: – печь и презентовать осетинские пироги; знания: – последовательность приготовления осетинских пирогов; ведение самостоятельной работы студентов	23
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ведение самостоятельной работы студентов	12
ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар, 12901 Кондитер	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. Организовывать подготовку к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. ПК.7.2.2. Осуществлять приготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента ведение самостоятельной работы студентов	284
	Промежуточная аттестация	186
Итого		1296

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

ГАПОУ КТиХО
наименование предприятия(организации)
 МП

СОГЛАСОВАНО:

Зав. производством _____ М.А. Головина
должность, подпись инициалы, фамилия

ЗАО Комбинат школьного питания «Дружба»
наименование предприятия(организации)
 МП