



**АКТ СОГЛАСОВАНИЯ**  
**образовательной программы среднего профессионального образования –**  
**программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)**  
от 23.05.2018г. № 59

**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)

## **1. 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
<b>Объём обязательной части образовательной программы</b>	<b>4644</b>

##### 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;	66
ОГСЭ.07 Рынок труда и профессиональная карьера	– организация коммуникаций;	36
ОП.15 Основы предпринимательства	(в соответствии с Концепцией вариативной составляющей ОПОП в Самарской области)	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	<p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать данные бухгалтерского учета и отчетности в профессиональной деятельности.</li> </ul> <p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основы бухгалтерского учета, структуру и виды бухгалтерского баланса;</li> <li>– документы хозяйственных операций, бухгалтерскую отчетность;</li> <li>– особенности ценообразования в общественном питании;</li> <li>– нормативно – правовую базу бухгалтерского учета</li> </ul> <p>ведение самостоятельной работы студентов</p>	58
ОП 11 Особенности приготовления блюд национальной кухни	<p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать ассортимент кулинарной продукции в соответствии с основами рационального питания</li> <li>– составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций</li> <li>– приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия национальной кухни в рамках данной программы.</li> <li>– подбирать ассортимент блюд и напитков.</li> <li>– оформлять и подавать блюда в соответствии с национальными традициями.</li> </ul> <p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные факторы, формирующие основу национальной кухни;</li> <li>– роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека;</li> <li>– основные положения рационального питания;</li> <li>– значение основных пищевых веществ;</li> <li>– положения нетрадиционных систем питания;</li> <li>– классификацию кулинарной продукции и основные способы ее приготовления;</li> <li>– основные положения технологии приготовления, оформления и подачи блюд;</li> <li>– особенности национальной кухни народов стран;</li> <li>– особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира.</li> </ul> <p>ведение самостоятельной работы студентов</p>	36

<p>ОП 12 Организация производства предприятий общественного питания</p>	<p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– пользоваться нормативной документацией;</li> <li>– организовать снабжение предприятия сырьем и материально-техническими средствами;</li> <li>– определить потребность предприятия в производственном и обслуживающем персонале, разработать оптимальный режим труда и график работы;</li> <li>– организовать рабочие места в соответствии с современными требованиями нот;</li> <li>– подобрать ассортимент блюд, изделий, напитков и составить меню, прейскурант, карту вин для предприятий питания различных типов, а также для специальных форм обслуживания;</li> <li>– определить потребность в столовой посуде, приборах, инвентаре;</li> </ul> <p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию и характеристику предприятий общественного питания;</li> <li>– теоретические основы и современные методы научной организации труда производственного и обслуживающего персонала;</li> <li>– организацию работы основных производственных цехов;</li> <li>– методы изучения потребительского спроса на продукцию общественного питания;</li> <li>– современные направления в области расширения, совершенствования и повышения качества услуг на предприятиях общественного питания.</li> </ul> <p>ведение самостоятельной работы студентов</p>	<p>36</p>
<p>ОП 13 Кулинарное моделирование</p>	<p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать различные технологии приготовления сложных блюд и соусов</li> <li>– выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы, птицы, овощей для сложных блюд</li> <li>– выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных блюд и соусов</li> <li>– выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной кулинарной продукции</li> </ul> <p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы</li> <li>– варианты подбора пряности и приправ при приготовлении сложных блюд</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок к соусам и варианты их использования</li> <li>– органолептические способы определения степени готовности и качества сложной кулинарной продукции</li> </ul> <p>ведение самостоятельной работы студентов</p>	<p>36</p>
<p>ОП 14 Основы диетологии</p>	<p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывать блюда диетического питания для различных групп населения.</li> <li>– составлять рационы питания в соответствии с отклонениями здоровья.</li> <li>– использовать новые направления в технологии приготовления пищи</li> <li>– производить наборы продуктов для диетического питания.</li> </ul>	<p>36</p>

	<p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анатомию и физиологию систем организма, связанных с питанием;</li> <li>– значение пищевых веществ: белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных солей для функционирования организма человека;</li> <li>– принципы сбалансированного питания, и пути их реализации;</li> <li>– особенности питания различных контингентов здорового и больного населения.</li> </ul> <p>ведение самостоятельной работы студентов</p>	
<p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать массу, выхода обработанного сырья с учетом кондиции сырья, способа обработки.</li> </ul> <p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– товароведную характеристику сырья</li> <li>– требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций;</li> <li>– строение туш говядины, баранины, свинины, птицы или дичь и их кулинарное использование;</li> <li>– новые направления в максимальном использовании пищевых отходов;</li> </ul> <p>ведение самостоятельной работы студентов</p>	98
<p>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</p>	<p>опыт профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> </ul> <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить презентацию горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;</li> </ul> <p>знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– важность презентации пищи как часть процесса приготовления;</li> </ul> <p>ведение самостоятельной работы студентов</p>	53
<p>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</p>	<p>опыт профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– презентации холодных блюд и закусок.</li> </ul> <p>умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить и презентовать холодные блюда и закуски из различных видов продуктов с элементами шоу.</li> </ul> <p>ведение самостоятельной работы студентов</p>	114



<p>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</p>	<p>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</p>	38
<p>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</p>	<p>опыт профессиональной деятельности: – выпечка и презентация осетинских пирогов; умения: – печь и презентовать осетинские пироги; знания: – последовательность приготовления осетинских пирогов; ведение самостоятельной работы студентов</p>	23
<p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ведение самостоятельной работы студентов</p>	12
<p>ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих 16675 Повар, 12901 Кондитер</p>	<p>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</p>	284
Промежуточная аттестация		186
<b>Итого</b>		<b>1296</b>



Директор  
должность \_\_\_\_\_  
подпись  
ГАОУ КТиХО  
наименование предприятия(организации)  
МП

С.М. Медведева  
инициалы, фамилия

**СОГЛАСОВАНО:**

Зав. производством  
должность \_\_\_\_\_

подпись

М.А. Головина  
инициалы, фамилия

ЗАО Комбинат школьного питания «Дружба»

наименование предприятия(организации)

