



Дата заполнения «17» июля 2015г.

АКТ № 30

**согласования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

квалификация: повар (3-4 разряд);

кондитер (3-4 разряд).

срок обучения - 2 года 5 месяцев

базовое образование - основное общее образование

1. Общие сведения о предприятии (организации)

Название предприятия (организации)	Руководитель (ФИО полностью)	Телефон / Факс
ООО «Медяя»	Бессолицина Лилия Павловна	78-18-73

2. Программная документация

- ФГОС СПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер с изменениями от 09.04.2015г. Приказ Минобрнауки РФ №390
- Рабочий учебный план
- Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практики)

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

3.2. Выпускник, освоивший программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) по профессии 19.01.17 Повар, кондитер 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, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
- ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
- ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

4. Структура ППКРС

4.1. Обязательная часть циклов ППКРС

Виды профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующие им профессиональные компетенции (ПК):

ВПД 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.

- ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
- ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ВПД 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

- ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ВПД 3. Приготовление супов и соусов.

- ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.
- ПК 3.2. Готовить простые супы.
- ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
- ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ВПД 4. Приготовление блюд из рыбы.

- ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ВПД 5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

- ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ВПД 6. Приготовление холодных блюд и закусок.

- ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.
- ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ВПД 7. Приготовление сладких блюд и напитков.

- ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

- ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
- ВПД 8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
- ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.


Объем учебного времени

Общеобразовательный учебный цикл -	2052 час.
Общепрофессиональный учебный цикл -	160 час.
Профессиональный учебный цикл -	308 час.
Профессиональные модули -	
ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов -	32 час.
Учебная практика -	1 нед.
Производственная практика -	2 нед.
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста -	32 час.
Учебная практика -	2,5 нед.
Производственная практика -	4 нед.
ПМ.03 Приготовление супов и соусов -	38 час.
Учебная практика -	2,5 нед.
Производственная практика -	3 нед.
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы -	40 час.
Учебная практика -	2 нед.
Производственная практика -	4 нед.
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы -	44 час.
Учебная практика -	2 нед.
Производственная практика -	4 нед.
ПМ.06 Приготовление холодных блюд и закусок -	32 час.
Учебная практика -	1,5 нед.
Производственная практика -	1,5 нед.
ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков -	32 час.
Учебная практика -	1,5 нед.
Производственная практика -	2,5 нед.
ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий -	58 час.
Учебная практика -	3 нед.
Производственная практика -	4 нед.
Физическая культура	36 час.
Обязательная аудиторная нагрузка	2556 час.
Самостоятельная работа	1278 час
Максимальная нагрузка	3834 час.
Учебная практика	16 нед.
Производственная практика	25 нед.

4.2. Вариативная часть учебных циклов

Наименование дисциплин, профессиональных модулей	Дополнительные образовательные результаты	Аудиторная нагрузка, час.	Максимальная нагрузка, час.
1.	2.	3.	4.
ОП. 06 Основы предпринимательства	– работа с информацией (поиск и обработка);	32	42
ОП. 07 Введение в профессию:		42	63

общие компетенции профессионала	– способы разрешения проблем; – организация коммуникаций; (в соответствии с Концепцией вариативной составляющей ОПОП в Самарской области)		
ОП. 8 Эффективное поведение на рынке труда		32	36
ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Углубление знаний по модулю и отработка практических навыков	10	20
ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы	ПК 4.4. Готовить и оформлять сложные и средней сложности блюда из рыб ПК 4.5. Обработка, приготовление блюд и правило подачи нерыбного водного сырья	10	20
ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	Дополнительные знания: – обязательные требования к качеству продовольственного сырья и выпускаемой кулинарной продукции из кролика, диких животных и пернатой дичи – правила и способы подачи блюд Дополнительные умения: – работать с нормативными документами – применять компоненты, входящие в состав блюд для оформления – обрабатывать кролика, диких животных и пернатую дичь – готовить основные блюда из кролика, диких животных и пернатой дичи	18	35
Итого		144	216

Директор ГАПОУ КСЭО  С.М. Медведева

МП

СОГЛАСОВАНО:

ООО «Медея»

должность,  роспись
наименование предприятия (организации)

И.И. Бессолицина
инициалы, фамилия

МП

