

Согласовано  
Директор МУП  
«Комбинат школьного питания»  
городского округа г. Октябрьский  
Т.Ю. Абрамова  
« 30 » 10 2024 г.



Утверждаю Директор  
ГБПОУ Октябрьский  
многопрофильный профессиональный  
колледж  
Г.В. Еленкин  
« 30 » 10 2024 г.



## АКТ СОГЛАСОВАНИЯ

### ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения  
**Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж**

по специальности среднего профессионального образования

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
базовой подготовки

## АКТ СОГЛАСОВАНИЯ

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Предприятие (организация) работодателя:** МУП «Комбинат школьного питания» городского округа г.Октябрьский

**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Образовательная база приема:** основное общее образование

**Квалификация:** специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Форма обучения:** очная

**Нормативный срок освоения ППССЗ:** 3 года 10 месяцев

**Автор-разработчик ППССЗ:** государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ:

Нормативные основания разработки ОПОП ППССЗ

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ с последующими изменениями;
- Федеральный Закон от 04.08.2023г. №479-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012г. №273-ФЗ»;
- Закон Республики Башкортостан «Об образовании» от 01.07.2013 №696-з;
- Закон Республики Башкортостан «О языках народов Республики Башкортостан» (в ред. Законов РБ от 05.01.2001 №156-з, от 01.03.2002 №297-з, от 17.03.2003 №482-з, от 05.04.2004 №74-з),
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03 июля 2024г. «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего общего образования»,
- приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022г. «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г.№413»;
- приказ Минобрнауки РФ от 29.12.2014 №1645 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413»;
- приказ Минобрнауки РФ от 31.12.2015 №1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413»;
- приказ Минобрнауки РФ от 29.06.2017 №613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 декабря 2023г. №1028 «О внесении изменений некоторые приказы Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства

просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных государственных образовательных стандартов основного общего образования и среднего общего образования»;

- приказ Министерства просвещения РФ от 17.05.2022 №336 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей Российской Федерации среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2020г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минпросвещения Российской Федерации от 23.11.2022 №1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
- приказ Минпросвещения Российской Федерации от 08.11.2021 №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минпросвещения Российской Федерации от 19.01.2023 №37 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 №800»;
- приказ Минобрнауки Российской Федерации, Минпросвещения Российской Федерации от 05.08.2020г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся»,
- рекомендации Минпросвещения России от 01.03.2023г.№05-592 «Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»;
- письмо Минпросвещения РФ от 20.07.2020 №05-772 «Инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования»;
- Распоряжение Министерства Просвещения Российской Федерации № Р-98 от 30.04.2021 года «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;
- Устав ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж;
- локальные акты ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж.

## **1. На основе:**

- анализа социально-экономического развития Республики Башкортостан и особенностей развития региона;
- анализа мнений работодателей по вопросу соответствия уровня подготовки специалистов среднего звена системы среднего профессионального образования требованиям регионального рынка труда;
- актуального состояния и тенденций развития системы среднего профессионального образования одобрено содержание вариативной составляющей ООП ППССЗ, установленной для расширения и углубления подготовки специалистов среднего звена.

Вариативная часть использована на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части.

## 2.1 Дисциплины общеобразовательного цикла

Для обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (ОПОП ПСССЗ) сформированы по выбору из обязательных предметных областей и введена дополнительная учебная дисциплина:

индекс	Наименование дисциплин	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)			
			максимальная	самостоятельная работа	всего занятий	в т.ч. лаб. и практ. занятий
ОДБ.14	Родной язык	Диф зач	36		36	

### Формирование вариативной части

В соответствии с рекомендациями ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на вариативную часть учебного плана выделяется 1296 часов.

Объем часов учебной нагрузки вариативной части использован следующим образом:

Индексы циклов	Распределение вариативной части по циклам		
	всего	На увеличение объема учебных дисциплин, МДК	На введение дополнительных учебных дисциплин
ОГЭС.00	138	88	50
ОП.00	262	208	54
П.00	896	896	-
Всего	1296	1192	104

Вариативная часть использована для углубленного изучения учебных дисциплин, МДК:

Индекс дисциплин МДК	Наименование дисциплин, МДК	Количество часов	Обоснование введения
ОГСЭ.01	Основы философии	12	Для расширения и углубления содержания учебной дисциплины, умений, знаний в соответствии с потребностями работодателей и запросами регионального рынка труда. Для рассмотрения вопросов таких как: Человек и смысл его существования Познание мира и истина Этика и проблемы свободы Социальная философия. Философия и глобальные проблемы современности
ОГСЭ.02	История	12	Международные отношения после второй мировой войны. Позиции держав по отношению к Германии. Образование ГДР и ФРГ. Подписание мирных договоров. Рост антиколониального движения Российско- германские отношения на современном этапе. СССР и страны Восточной Европы. Утверждение самостоятельной роли Японии в мире. Перестройка в СССР: цели и их реализация. Современные международные отношения. Культура и духовная жизнь современной России Геополитические факторы в мировом развитии и современность. Новая Россия в новом мире. Деятельность РФ по укреплению мира и созданию устойчивой системы международной безопасности. Международный терроризм, его исторические корни.
ОГСЭ.05	Психология общения	64	Знания и умения дисциплины «Психология общения»

			<p>направлены на:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование у будущего специалиста интереса к познанию другого человека, самопознанию, к профессиональному самосовершенствованию;</li> <li>- раскрытие закономерности социально-психологических процессов, происходящих в процессе профессиональной деятельности, внутригрупповых, межличностных отношениях среди людей;</li> <li>- формирование навыков профессиональной этики и умения ориентироваться в сложных ситуациях, возникающих в производственной деятельности и в процессе обслуживания, что обеспечит будущим специалистам возможность рационально распределять свои силы и способности, получать оптимальные результаты деятельности.</li> </ul> <p>Используя полученные умения и навыки делового общения с людьми, знания о субординации, конфликтных ситуациях, выпускники смогут быстрее адаптироваться в профессиональной среде.</p>
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	76	<p>Расширение и углубление содержания учебной дисциплины, умений, знаний. Дает возможность получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей и потребностями регионального рынка труда, а также возможностями продолжения образования с потребностями работодателей и запросами регионального рынка труда. Для рассмотрения таких вопросов, как</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Определение систем оплаты труда (ПК)</li> <li>- Определение себестоимости пищевой продукции(ПК)</li> <li>- Понятие потребителя. Защита прав потребителя. (ПК)</li> <li>- Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 01.05.2017) «О защите прав потребителей»(ПК)</li> </ul>
ОП.03	Техническое оснащений организаций питания	92	<p>Углубление знаний и умений в соответствии с потребностями работодателей и запросами регионального рынка труда обучающийся, а также в соответствии с требованиями стандартов Ворлдскиллс обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <p>определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты</p> <p><b>знать:</b></p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности</p>
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	12	<p>Для расширения и углубления содержания учебной дисциплины, умений, знаний в соответствии с потребностями работодателей и запросами регионального рынка труда. Для рассмотрения вопросов таких как:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Трудовой договор: понятия, виды, содержание. Порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения.</li> <li>- Резюме по трудоустройству</li> <li>- Заработная плата. Правовое регулирование заработной платы. Надбавки и доплаты</li> <li>- Дисциплина труда, дисциплинарная и материальная ответственность</li> <li>- Трудовые споры и порядок их рассмотрения .</li> <li>- Безработица и её последствия. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения. Законодательство РФ о занятости в трудоустройстве. Государственные органы занятости населения. Право социальной защиты граждан. Правовой статус безработного.</li> </ul>
ОП.07	Охрана труда	28	<p>Углубление знаний и умений в соответствии с потребностями работодателей и запросами регионального рынка труда обучающийся, а также в соответствии с требованиями стандартов</p>

			<p>Ворлдскилс обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности</li> </ul>
МДК.01.01	Организация процессов приготовления кулинарных полуфабрикатов для приготовления кулинарной продукции	10	<p>Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).</p> <p>Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.</p> <p>Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.</p>
МДК.01.02	Процессы приготовления кулинарных полуфабрикатов, подготовка к реализации	46	<p>Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов.</p> <p>Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.</p> <p>Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов.</p> <p>Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья</p> <p>Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.</p> <p>Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных.</p> <p>Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных</p> <p>Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.</p> <p>Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.</p> <p>Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).</p>

			<p>Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.</p> <p>Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке.</p> <p>Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи.</p> <p>Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству условия и сроки хранения</p>
МДК.02.01	Организация процессов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	46	<p>ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)</p> <p>Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе</p> <p>Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390- 2013).</p> <p>Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).</p> <p>Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987- 2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования оформлению, построению и содержанию)</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов.</p> <p>Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
МДК.02.02	Технология приготовления горячих блюд, кулинарных	118	<p>Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из</p>

	изделий сложного ассортимента	<p>морепродуктов.</p> <p>Прозрачные супы (консоле): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления.</p> <p>Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов.</p> <p>Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования</p> <p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции</p> <p>Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.</p> <p>Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов.</p> <p>Организации питания, формы обслуживания, способа подачи.</p> <p>Способы подачи соусов «особо» и «под соусом».</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.;</li> <li>- масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных;</li> <li>соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.;</li> <li>- соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных;</li> <li>- соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов</li> </ul> <p>Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов</p> <p>Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос.</p> <p>Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков.</p> <p>Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп.</p> <p>Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд.</p> <p>Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренков, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.</p> <p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи,</p>
--	-------------------------------	--

			<p>требования к качеству блюд из рыбы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками),</li> <li>- рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней);</li> <li>- рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке;</li> <li>- рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге;</li> <li>- рыбы, тушеной в горшочке и т.д.</li> </ul> <p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.</p> <p>Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>
МДК.03.01	Организация процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	16	<p>Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)</p> <p>Технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&amp;Chill (готовить и охлаждать)</p> <p>Организация подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), упаковки для отпуски на вынос, хранения на раздаче/прилавке).</p> <p>Техническое оснащение работ по подготовке к реализации. Виды торгово- технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»</p>
МДК.03.02	Технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	66	<p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с</p>

			использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Актуальные направления в приготовлении салатов. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения
МДК.04.01	Организация процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	16	Методика расчета пищевой и энергетической ценности десертов. Основные этапы разработки новой продукции сложных горячих десертов. Технологические принципы производства сложных десертов. Сырье и правила его подготовки для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Способы кулинарной обработки, процессы, формирующие качество готовой продукции. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления для приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК.04.02	Технология приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	66	Методы, способы и приемы приготовления и декорирования сложных холодных и горячих десертов. Декорирование десертов элементами молекулярной кухни. Декорирование соусами. Декорирование велюром, аэрографом, кремером. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов. Техника оформления, сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов. Производство десертов с применением готовых смесей. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов. Требования к безопасности хранения сложных десертов
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	16	С целью расширения знаний по ассортименту сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; С целью учета особенностей стандарта WorldSkills углубленное изучение основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; Расширение знаний и правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; Основные критерии оценки качества бисквитного, песочного, заварного, воздушного, миндального, дрожжевого теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по стандартам WorldSkills;
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	96	Современные методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; С целью учета особенностей стандарта WorldSkills углубленное изучение температурного режима и правил приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными

			<p>ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Углубленное изучение видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов по требованиям стандарта WorldSkills.</p> <p>Расширенное изучение технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов и их особенности.</p> <p>Углубленное изучение с целью расширения умений определять степень готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов, отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба органолептические способы;</p> <p>Изучение современной технологии и вариантов в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.</p> <p>С целью учета особенностей стандарта WorldSkills углубленное изучение требований к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p>
МДК.07.01	Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер, Пекарь	400	<p>Вариативная часть введена с целью углубления знаний и умений в соответствии с потребностями работодателей и запросами регионального рынка труда обучающийся, а также в соответствии с требованиями стандартов Ворлдскиллс обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить и презентовать блюда из рубленой рыбы;</li> <li>- творчески оформлять блюда из морепродуктов, используя подходящие для этого полуфабрикаты;</li> <li>- готовить заказные и фирменные торты по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;</li> <li>- комбинировать разные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления фруктовых и обезжиренных тортов и пирожных;</li> <li>- изготавливать национальные виды хлеба по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь;</li> <li>- изготавливать и составлять калькуляцию на мультизерновой хлеб,</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд из рубленой рыбы и морепродуктов;</li> <li>- технологию приготовления блюд из рубленой рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента;</li> <li>- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве тортов и пирожных, при их тепловой обработке;</li> <li>- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кондитерских изделий;</li> <li>- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве национальных видов хлеба, правила учета и выдачи продуктов;</li> <li>- виды технологического оборудования, используемого при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</li> </ul>
Вариативная часть использована на введение дополнительных учебных дисциплин			
ОГСЭ. 06	Башкирский язык (государственный)	54	Знания и умения дисциплины «Башкирский язык (государственный)» направлены на:

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- совершенствование умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических;</li> <li>- формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой);</li> <li>- совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях;</li> <li>- дальнейшее развитие и совершенствование способности и готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации; готовности к трудовой деятельности, осознанному выбору профессии; навыков самоорганизации и саморазвития; информационных умений и навыков.</li> </ul>
ОП.10	Калькуляция и учет	54	<p>Дисциплина введена с целью углубления знаний и умений в соответствии с потребностями работодателей и запросами регионального рынка труда обучающийся, а также в соответствии с требованиями стандартов обучающийся должен <b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>-принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>-принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>-составлять отчеты по платежам,</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>- порядок оформления и учета доверенностей;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты.</li> </ul>
Всего		1296	

### **Требования к условиям реализации ППКРС и к оцениванию качества**

ОПОП ППССЗ по специальности Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с требованиями ФГОС к организации образовательного процесса, к обеспечению прав обучающихся, к материально-техническому, кадровому обеспечению образовательного процесса.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело позволяет подготовить квалифицированных специалистов по поварскому и кондитерскому делу в соответствии с требованиями ФГОС СПО к результатам освоения ОПОП ППССЗ, к структуре ОПОП ППССЗ, к условиям ее реализации, к оцениванию качества освоения ООП ППССЗ, а также запросам работодателей предприятий г.Октябрьский и республики Башкортостан, распределение часов вариативной части ОПОП ППССЗ рационально для получения практикоориентированной подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Заключение работодателя:** внедрить ОПОП ППССЗ в учебный процесс.