Директор Еленкин Георгий Валентинович
ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж
2026.10.21 15:31:18+05'00'

Согласовано
Директор ООО
«КП Октябрьский»

_____ Т.Ю. Абрамова
«_31_» _____08_____ 2026 г.

Утверждаю Директор
ГБПОУ Октябрьский
многопрофильный профессиональный
колледж

_____ Г.В. Еленкин
«_31_» _____08_____ 2026 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: ООО «КП 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 общго 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 Минпросвещения Российской Федерации от 22.05.2026 №351 «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 ППССЗ) сформированы по выбору из обязательных предметных областей и введена дополнительная учебная дисциплина:

индекс	Наименование дисциплин	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)			
			макси-мальная	самостоя-тельная 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.ОО	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» направлены на: - формирование у будущего специалиста интереса к познанию другого человека, самопознанию, к профессиональному самосовершенствованию; - раскрытие закономерности социально-психологических процессов, происходящих в процессе профессиональной деятельности, внутригрупповых, межличностных отношениях среди людей; - 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. Используя полученные умения и навыки делового общения с людьми, знания о субординации, конфликтных ситуациях, выпускники смогут быстрее адаптироваться в профессиональной среде.
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	76	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 - Определение систем оплаты труда (РК) - Определение себестоимости пищевой продукции(РК) -Понятие потребителя. Защита прав потребителя. (РК) - Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 01.05.2017) «О защите прав потребителей»(РК)
ОП.03	Техническое оснащений организаций питания	92	Углубление знаний и умений в соответствии с потребностями работодателей и запросами регионального рынка труда обучающийся, а также в соответствии с требованиями стандартов Ворлдскилс обучающийся должен **уметь:** определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты **знать:** правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	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: - Трудовой договор: понятия, виды, содержание. Порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения. - Резюме по трудоустройству -Заработная плата. Правовое регулирование заработной платы. Надбавки и доплаты -Дисциплина труда, дисциплинарная и материальная ответственность -Трудовые споры и порядок их рассмотрения . -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.
ОП.07	Охрана труда	28	Углубление знаний и умений в соответствии с потребностями работодателей и запросами регионального рынка труда обучающийся, а также в соответствии с требованиями стандартов Ворлдскилс обучающийся должен **уметь:** -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; **знать:** -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности
МДК.01.01	Организация процессов приготовления кулинарных полуфабрикатов для приготовления кулинарной продукции	10	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). 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. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.
МДК.01.02	Процессы приготовления кулинарных полуфабрикатов, подготовка к реализации	46	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных 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. 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. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы

			минимизации отходов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству условия и сроки хранения
МДК.02.01	Организация процессов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	46	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) Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе 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 поточност технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390- 2013). 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). 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) Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 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. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов,

			горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК.02.02	Технология приготовления горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	118	Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов. Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. 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 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 Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни: - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демигляс и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарньез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов 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. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. 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. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из

			сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке; - рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы. 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. 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. 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)
МДК.03.01	Организация процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	16	Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 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) Технологии, обеспечивающие оптимизацию процесов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Chill (готовить и охлаждать) Организация подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). 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»
МДК.03.02	Технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	66	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. 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 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	96	Современные методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; С целью учета особенностей стандарта WorldSkills углубленное

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		изучение температурного режима и правил приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов. 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. Расширенное изучение технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов и их особенности. 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; Изучение современной технологии и вариантов в оформлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. 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
МДК.07.01	Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер, Пекарь	400	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 Ворлдскилс обучающийся должен **уметь:** - готовить и презентовать блюда из рубленой рыбы; - творчески оформлять блюда из морепродуктов, используя подходящие для этого полуфабрикаты; - готовить заказные и фирменные торты по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь; - комбинировать разные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления фруктовых и обезжиренных тортов и пирожных; - изготавливать национальные виды хлеба по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь; - изготавливать и составлять калькуляцию на мультизерновой хлеб, **знать:** -требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи блюд из рубленой рыбы и морепродуктов; - технологию приготовления блюд из рубленой рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента; - способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве тортов и пирожных, при их тепловой обработке; - способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кондитерских изделий; - нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве национальных видов хлеба, правила учета и выдачи продуктов; - виды технологического оборудования, используемого при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

Вариативная часть использована на введение дополнительных учебных дисциплин			
ОГСЭ. 06	Башкирский язык (государственный)	54	Знания и умения дисциплины «Башкирский язык (государственный) направлены на: - совершенствование умений и навыков обучаемых: языковых, речемыслительных, орфографических, пунктуационных, стилистических; - формирование функциональной грамотности и всех видов компетенций (языковой, лингвистической (языковедческой), коммуникативной, культуроведческой); - совершенствование умений обучающихся осмысливать закономерности языка, правильно, стилистически верно использовать языковые единицы в устной и письменной речи в разных речевых ситуациях; - 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.
ОП.10	Калькуляция и учет	54	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 **уметь:** -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам, **знать:** -методику осуществления контроля за товарными запасами; - порядок оформления и учета доверенностей; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты.
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.