

Российская Федерация
 Департамент внутренней и кадровой политики
 Белгородской области
 Областное государственное автономное
 профессиональное образовательное учреждение
 «Ровеньский
 политехнический техникум»
 309740, Белгородская область,
 пос. Ровеньки, ул. М. Горького, 29
 тел.: 8 (47238) 5-64-09
 E-mail: GOUPU-19 @ yandex.ru
 на № _____ от _____

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

программы подготовки специалистов среднего звена
 по специальности 43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»
 срок обучения 3г. 10 мес. на базе основного общего образования

Дата составления: «31» августа 2021 г.

1. Общие сведения о предприятии (организации)

Название предприятия (организации)	Руководитель (Ф.И.О)	Факс
ООО «Север»	О.Е. Гладышева	8-47-238- 5-51-72

2. Программная документация ФГОС

Рабочий учебный план

Рабочие программы профессиональных модулей.

3. Квалификации, ВПД, профессиональные компетентности

Квалификации			
1	Технология продукции общественного питания		
2	<p><i>Виды профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующие им профессиональные компетенции (ПК)</i></p> <table border="1"> <tr> <td>ВПД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</td> <td> ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами кулинарной продукции 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 реали- </td> </tr> </table>	ВПД 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 кулинарной продукции 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 реали-
ВПД 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 кулинарной продукции 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 реали-		

		<p>зации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>ВПД 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</p>	<p>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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>ВПД 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</p>	<p>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</p>

	<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>ВПД 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</p>	<p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>ВПД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и под-</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного</p>

<p>готовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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 рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>
<p>ВПД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>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</p>
<p>ВПД 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.</p>	
<p>Профессиональные модули (ПМ) и входящие в них междисциплинарные курсы (МДК)</p>	
<p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - 454 час.</p> <p>в том числе:</p> <p>МДК 01.01. Организация процессов при-</p>	<p>Вариативная часть</p> <p>На профессиональный цикл -892ч:</p> <p>МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 18ч,</p> <p>МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки</p>

готовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 50 час.

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов – 254 час.

УП 01. Учебная практика – 72 часа.

ПП 01. Производственная практика – 72 часа.

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 - 524 час.

в том числе:

МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 52 час.

МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 250 час.

УП 01. Учебная практика – 72 часа.

ПП 01. Производственная практика – 144 часа.

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 – 301 час, в том числе:

МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 44 час.

МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента – 107 часов

к реализации кулинарных полуфабрикатов-218ч,

МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента -18ч,

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента-164 ч,

МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента -12ч,

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента-71ч,

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента-6ч,

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента- 95ч,

МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента -12ч,

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента-45ч,

МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала-6ч,

МДК.07.02 Выполнение работ по профессии "Повар"-185ч. На экзамены квалификационные отводится 42ч.

УП 03. Учебная практика – 36 часов.

ПП 03. Производственная практика – 108 часов.

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- 283 час, в том числе:

МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента - 38 час,

МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента – 131 час.

УП 04. Учебная практика – 36 часов.

ПП 04. Производственная практика – 72 часа.

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 - 327 часа, в том числе:

МДК.05.01.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - 44 часа,

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – 97 час.

УП 05. Учебная практика - 72 часа.

ПП 05. Производственная практика – 108 часов.

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала - 216 часов, в том числе:

МДК.06.01.

Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала - 102 час,

ПП 06. Производственная практика – 108 часов

ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар) - 371 час, в том числе:

МДК 07.01 Выполнение работ по профессии "Повар"- 185 часа

УП 07. Учебная практика - 72 часа

ПП 07. Производственная практика – 108 часов.

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Север»

О.Е.Гладышева

« »

2021 г.



СОГЛАСОВАНО



ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

содержания основной профессиональной
образовательной программы по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Структура ОПОП

1. Учет требований работодателей при распределении учебной и производственных практик (учтены /не учтены): учтено
2. Учет требований работодателей при распределении объема времени на освоение содержания теоретического материала и получение практического опыта (учтены /не учтены): учтено
3. Учет требований работодателей при формировании перечня видов деятельности, ПК, Ж (учтены /не учтены): _____
4. Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий, др.) обеспечивает проведение всех видов занятий, практики, предусмотренных ОПОП (обеспечивает /не обеспечивает): обеспечивает
5. Учет требований работодателей при распределении последовательности изучения УД, ПМ (учтены /не учтены): учтено

В целом ОПОП по 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» разработана в соответствии и с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

ОПОП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» рекомендована к использованию для подготовки обучающихся в ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум».

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Север»
О.Е.Гладышева
« 31 » августа 2021 г.



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

**на соответствие фонда оценочных средств по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
ФГОС, требованиям работодателя**

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам, профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», разработанные ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум» соответствует ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», запросам работодателей, особенностям развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.