



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«ГОРЛОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»

**ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

Квалификации выпускника

**Повар
Кондитер**

Одобрено на заседании педагогического
совета:

протокол № 1 от 30.08.2024 г.

Утверждено Приказом
ГБПОУ «Горловский КТС»

приказ № 119 от 30.08.2024 г

В.А. Гаваза

Согласовано с предприятием-работодателем
Общество с ограниченной
ответственностью "ВОСТОК-ГРУПП"

подпись

Н.А. Швец-Шуст

подпись

2024 год

**Рассмотрено и одобрено на заседании
предметно-цикловой комиссии
педагогов профессиональных учебных
сервисов:
Председатель ПЦК**

протокол № 1 от 30.08.2024 г.

Иван / И. Б. Чернышев
подпись

**Рассмотрено и одобрено на заседании
предметно-цикловой комиссии
преподавателей социально-гуманитарных
дисциплин:
Председатель ПЦК**

протокол № 1 от 30.08.2024 г.

И / Л. М. Полкова
подпись

**Рассмотрено и одобрено на заседании
предметно-цикловой комиссии
преподавателей естественно-научных
дисциплин:
Председатель ПЦК**

протокол № 1 от 30.08.2024 г.

И / А. В. Чернов
подпись

ОДБ.00	Общеобразовательный цикл	10 ДЗ, 3 Э	1476	828	1460	0	0	16	0	0	612	864	0	0	0	0
ОДБ.01	Русский язык	-,Э,-, -,,-,-	72	34	68			4			34	38				
ОДБ.02	Литература	-,ДЗ,- -,,-,-	108	58	108						68	40				
ОДБ.03	История	-,ДЗ,- -,,-,-	136	46	136						68	68				
ОДБ.04	Обществознание	-,ДЗ,- -,,-,-	72	38	72						34	38				
ОДБ.05	География	-,ДЗ,- -,,-,-	72	30	72							72				
ОДБ.06	Иностранный язык	-,ДЗ,- -,,-,-	144	144	144						68	76				
ОДБ.07	Физическая культура	-,ДЗ,- -,,-,-	72	68	72						34	38				
ОДБ.08	Основы безопасности и защиты Родины	-,ДЗ,- -,,-,-	68	48	68						34	34				
ОДБ.09	Химия	-,Э,-, -,,-,-	144	66	138			6			68	76				
ОДБ.10	Биология	-,ДЗ,- -,,-,-	72	32	72							72				
ОДБ.11	Физика	-,ДЗ,- -,,-,-	108	40	108						34	74				
ОДБ.12	Математика	-,Э,-, -,,-,-	300	144	294			6			136	164				
ОДБ.13	Информатика	-,ДЗ,- -,,-,-	76	48	76						34	42				
ОДБ.14	Индивидуальный проект	-,ДЗ,- -,,-,-	32	32	32							32				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	7 ДЗ, 5 Э	582	272	546	0	6	30	324	258	0	0	232	298	20	32
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	-,Э,-, -,,-,-	36	20	30			6	36				36			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	-, ДЗ,-,	36	20	36				36					36		

		-,-														
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,-,-,-, -,Э	90	18	80		4	6	36	54			38	20	32	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	-,-,-, ДЗ,-, -	36	8	36				36				36			
ОП.05	Основы калькуляции и учёта	-,-,-, Э,-,-	56	22	48		2	6	32	24			34	22		
ОП.06	Охрана труда	-,-,Э, -,-,-	36	10	30			6	36				36			
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-,-, ДЗ,-, -,-	36	36	36				36				36			
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	-,-,-, ДЗ,-, -	36	18	36				36				36			
ОП.09	Физическая культура	-,-,-, ДЗ,-, -	52	50	52				40	12			32	20		
ОП.10	Эстетика и дизайн оформления кулинарных и кондитерских изделий	-,-,-, Э,-,-	40	18	34			6		40			24	16		
ОП.11	Информационные технологии	-,-,-, ДЗ,-, -	56	26	56					56			34	22		
ОП.12	Деловая этика	-,-,-, ДЗ,-, -	36	12	36					36			36			
ОП.13ц	Современные цифровые технологии в профессиональной деятельности	-,-,-, ДЗ,-, -	36	14	36					36			36			
П.00	Профессиональный цикл	13 ДЗ, 6 Э	2334	1776	844	1368	50	72	1980	354	0	0	380	566	592	796

ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1 ДЗ, 1 Э	260	198	100	144	4	12	248	12	0	0	176	84	0	0
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	-, ,кДЗ,-, -,	32	18	32				32				32			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		72	36	68		4		72				72			
УП.01	Учебная практика		72	72		72			72				72			
ПП.01	Производственная практика	-, ,кДЗ,-, -	72	72		72			72					72		
ЭМ	Экзамен по модулю	-, ,Э,-, -,	12					12		12				12		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2 ДЗ, 1 Э	686	524	266	396	12	12	652	34	0	0	204	482	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-, ,кДЗ,-, -,	32	14	32				32				32			
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		246	114	234		12		224	22			136	110		
УП.02	Учебная практика		144	144		144			144				36	108		
ПП.02	Производственная практика	-, ,кДЗ,-, -	252	252		252			252					252		
ЭМ	Экзамен по модулю	-, ,Э,-, -,	12					12		12				12		

ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2 ДЗ, 1 Э	320	234	118	180	10	12	308	12	0	0	0	0	320	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	,кДЗ,-	32	10	32				32						32	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		96	44	86			10	96						96	
УП.03	Учебная практика		72	72		72			72						72	
ПП.03	Производственная практика		108	108		108			108						108	
ЭМ	Экзамен по модулю		12					12		12					12	
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2 ДЗ, 1 Э	264	180	102	144	6	12	252	12	0	0	0	0	0	264
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	,кДЗ	32	8	32				32							32
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		76	28	70			6	76						76	
УП.04	Учебная практика		72	72		72			72						72	
ПП.04	Производственная практика		72	72		72			72						72	
ЭМ	Экзамен по модулю		12					12		12					12	

ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3 ДЗ, 1 Э	532	430	150	360	10	12	520	12	0	0	0	0	0	532
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	,кДЗ	32	10	32				32							32
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		128	60	118			10		128						
УП.05	Учебная практика	-ДЗ	144	144		144			144							144
ПП.05	Производственная практика	,кДЗ	216	216		216			216							216
ЭМ	Экзамен по модулю	-Э	12					12		12						12
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания *	3 ДЗ, 1 Э	272	210	108	144	8	12	0	272	0	0	0	0	272	0
МДК.06.01	Организация, оформление и подготовка к реализации и презентации блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания	,кДЗ,-	32	18	32					32					32	
МДК.06.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания		84	48	76		8			84						84
УП.06	Учебная практика	,ДЗ,-	72	72		72				72					72	
ПП.06	Производственная практика	,кДЗ,-	72	72		72				72					72	

ЭМ	Экзамен модульный	12						12		12					12	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	36														36
Итого:		30ДЗ, 14Э	4428	2876	2850	1368	56	118	2304	612	612	864	612	864	612	864

*Дополнительный профессиональный модуль по запросу работодателей: ООО "Восток-групп", ООО "Кальмиус», ООО "Гурман", Управление образования администрации города Горловка

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория		Обоснование
			1. ПОП-П/работодатель	2. ЦОМ/проект	
1	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	76	ПОП-П/работодатель		Необходимость применения диетологических принципов в соответствии с ожиданиями требованиями гостей; разработки меню с учетом этих требований; изготавливать широкий диапазон блюд, включая вегетарианские, диетические блюда; физические и диетологические характеристики различных методов приготовления пищи; Изучение международных различий в традициях, практиках и принципах питания
2	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	30	ПОП-П/работодатель		По рекомендациям работодателей необходимо изучение ассортимента сырья и полуфабрикатов для приготовления блюд и изделий. Изучение новых видов продуктов и их взаимозаменяемости.
3	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	54	ПОП-П/работодатель		ООО «Кальмиус». Постоянное обновление и расширение оборудования, инструментов и форм обслуживания в предприятиях индустрии питания
4	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	20	ПОП-П/работодатель		Для расширения профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
5	ОП.05 Основы калькуляции и учёта	24	ПОП-П/работодатель		ООО «Кальмиус». Изменение документооборота по стандартам РФ, применение компьютерных программ,

				введение безналичных платежей и нового электронно-кассового оборудования.
6	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	20	ПОП-П/работодатель	Для расширения профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
7	ОП. 09 Физическая культура	12	ПОП-П/работодатель	Учебная дисциплина направлена на формирование физической культуры обучающихся, развитие целеустремленности, выдержки, самообладания, инициативности, снятия напряжения в различных группах мышц, концентрации внимания. Дисциплина обеспечивает развитие физических способностей обучающихся в соответствии с общественными требованиями, стандартами и профессиональной направленностью обучения
8	ОП. 10 Эстетика и дизайн оформления кулинарных и кондитерских изделий	40	ПОП-П/работодатель	ООО «Кальмиус». По рекомендациям работодателей необходимо формирование умений повара, кондитера осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и кондитерских изделий разнообразного ассортимента, разработку, адаптацию рецептур в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
9	ОП. 11 Информационные технологии	56	ПОП-П/работодатель	ООО «Восток групп». Постоянное обновление и расширение компьютерного парка и его возможностей.
10	ОП.12 Организация обслуживания в предприятиях общественного питания	70	ПОП-П/работодатель	По рекомендациям работодателей (ИП «Пантюхов А.В.») необходимость изучения международных понятий и определений, отработки различных современных вариантов организации обслуживания; выполнения работ по проведению банкетов в соответствии с требованиями международных направлений в развитии кулинарии.
11	ОП.13 Основы предпринимательской деятельности	56	ПОП-П/работодатель	ИП «Пантюхов А.В.». Рост количества клиентов, посещающих предприятия ресторанного сервиса, требует от персонала знаний правил этикета, умений общаться с клиентами, разрешать конфликты.

12	ОП.14 Детское и диетическое питание	68	ПОП-П/работодатель	Управление образования администрации города Горловка/ Рост числа детей, посещающих школы и детские сады. Необходимость омоложения коллективов пищеблоков и столовых. Выросшая потребность в предоставлении диетического питания. Оснащение пищеблоков и столовых современным оборудованием.
13	ОП.15 Кейтеринговое обслуживание	32	ПОП-П/работодатель	ООО «Кальмиус». По рекомендациям работодателей необходимо формирование умений повара, кондитера осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и кондитерских изделий разнообразного ассортимента, разработку, адаптацию рецептур в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
14	ОП.16ц Современные цифровые технологии в профессиональной деятельности	36	ЦОМ	ООО «Восток групп». Постоянное обновление и расширение вариантов использования информационных технологий в предприятиях индустрии питания
15	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	144	ПОП-П/работодатель	По рекомендациям работодателей (Управление образования администрации г. Горловка) для перехода на самостоятельное приготовление полуфабрикатов, внедрение новых продуктов и технологий, оснащение предприятий современным оборудованием, введение в меню блюд здорового питания.
16	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	30	ПОП-П/работодатель	По рекомендациям работодателей (ООО «Кальмиус».) необходимо формирование умений повара, кондитера осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд разнообразного ассортимента, приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента, приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд с помощью инновационных технологий.
			ПОП-П/работодатель	

17	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	84		Управление образования администрации г. Горловка Переход на самостоятельное приготовление продукции, внедрение новых продуктов и технологий, оснащение предприятий современным оборудованием, расширение ассортимента холодных блюд и закусок.
18	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	12	ПОП-П/работодатель	По рекомендациям работодателей необходимо формирование умений повара, кондитера осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих десертов здорового питания, диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента, разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
19	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	12	ПОП-П/работодатель	По рекомендациям работодателей (ООО «Восток групп») необходимо формирование умений осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации низкокалорийных пирожных и тортов разнообразного ассортимента. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, владеть способами монтажа элементов декора, техникой нанесения рисунков и надписей.
20	ПМ.06 Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации блюд национальных кухонь мира и продукции быстрого питания	416	ПОП-П/работодатель	ИП «Пантюхов А.В.», ИП «Саркисян Н.Ш.», ИП «Рудакова О.Е.». По рекомендациям работодателей необходимо формирование умений повара, кондитера осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд национальных и региональной кухонь разнообразного ассортимента. Высокий спрос на продукцию быстрого питания (фаст-фуд) и блюда национальных кухонь мира (народов Кавказа, французской, итальянской, японской, китайской и т.д.). Организация работы новых ПБО, ресторанов и кафе с направленностью

				на приготовление блюд национальных кухонь. Приобретение нового оборудования для приготовления данной группы блюд.
Итого		1288		-

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

План обучения на предприятии заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы исходя из наличия помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения ¹	Ответственный от предприятия
1.	Производственная практика	ПП.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	4	заготовочные цеха	
	Тема Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов			<u>4</u>	овощной цех	повар заготовочного цеха
	Тема Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы			<u>4</u>	мясорыбный цех	повар заготовочного цеха
	Тема Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов			<u>4</u>	мясорыбный цех	повар заготовочного цеха
2	Производственная практика	ПП.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	252	4	доготовочные цеха	
	Тема Приготовление супов.		54	<u>4</u>	суповое отделение горячего цеха	бригадир поваров
	Тема Приготовление горячих соусов.		18	<u>4</u>	соусное отделение горячего цеха	бригадир поваров
	Тема Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		42	<u>4</u>	соусное отделение горячего цеха	бригадир поваров
	Тема Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра,		42	<u>4</u>	соусное отделение горячего цеха	бригадир поваров

	муки разнообразного ассортимента				мучной цех	
	Тема Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента,		<u>36</u>	<u>4</u>	соусное отделение горячего цеха	бригадир поваров
	Тема Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.		<u>60</u>	<u>4</u>	соусное отделение горячего цеха	бригадир поваров
3	Производственная практика	ПП.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	108	5	цех холодных закусок	
	Тема Подготовка п/ф для приготовления салатов и соусов, приготовление салатов, бутербродов различных видов и закусок.		<u>54</u>	<u>5</u>	цех холодных закусок	бригадир поваров
	Тема Приготовление п/ф и холодных блюд, закусок из рыбы, мяса, домашней птицы, дичи и кролика		<u>54</u>	<u>5</u>	цех холодных закусок	бригадир поваров
4	Производственная практика	ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	72	6	догоотовочные цеха	бригадир поваров
	Тема Приготовление сладких блюд, десертов		<u>24</u>	<u>6</u>	цех холодных закусок	бригадир поваров
	Тема Приготовление горячих сладких блюд.		<u>18</u>	<u>6</u>	соусное отделение горячего цеха	бригадир поваров
	Тема Приготовление холодных напитков.		<u>12</u>	<u>6</u>	цех холодных закусок	бригадир поваров
	Тема Приготовление горячих напитков.		<u>18</u>	<u>6</u>	суповое отделение горячего цеха	бригадир поваров
	Производственная практика	ПП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	216	6	догоотовочные цеха	
	Тема. Подготовка сырья к производству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		<u>6</u>	<u>6</u>	кондитерский цех	нач. цеха
	Тема. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		<u>48</u>	<u>6</u>	кондитерский цех	нач. цеха
	Тема.. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		<u>42</u>	<u>6</u>	мучной цех	нач. цеха
	Тема. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий		<u>60</u>	<u>6</u>	кондитерский цех	нач. цеха

