

**Заключение о согласовании  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО**

Предприятие (организация) работодателя: ИП Наумова в лице директора Наумовой А.П., ИП Кожумратов М.Ж. в лице директора Кожумратова М.Ж., ИП Токтарова А.А. в лице директора Токтаровой А.А.

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Образовательная база приема: на базе основного общего образования

Квалификации базовой подготовки:

- Повар ↔ кондитер.

Нормативный срок освоения ППКРС СПО: 3 года 10 месяцев.

Автор-разработчик ППКРС СПО:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»  
наименование образовательного учреждения

## **Заключение**

1. Представленная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с ФГОС, утвержденном приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569.

2. ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана с учетом:

- запросов работодателей;
- особенностей развития Саратовской области региона;
- потребностей экономики Саратовской области.

3. Разработка содержания ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

3.1 Содержание отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли общественного питания с учетом потребностей экономики Саратовской области;

3.2 Содержание охватывает все виды профессиональной деятельности повара, кондитера;

3.3 Содержание направленно на формирование

- следующих общих компетенций:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

- следующих профессиональных компетенций:

<b>ОВД 1</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
<b>ОВД 2</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
<b>ОВД 3</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
<b>ОВД 4</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
<b>ОВД 5.</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

4. Распределение вариативной части ППКРС3 СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

4.1 Вариативная часть ПКРС С3 СПО оптимально распределяет объем времени для профессиональной составляющей подготовки высококвалифицированного рабочего:

- на 236 часов увеличен объем аудиторной нагрузки по дисциплинам общепрофессионального цикла;
- на 1024 часов увеличен объем аудиторной нагрузки по междисциплинарным курсам, учебной и производственной практики.

<b>0.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>2052</b>
	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины общие</b>	
ОУД. 01	Русский язык	114
	Литература	171
ОУД. 02	Иностранный язык	171
ОУД. 03	Математика	228
ОУД. 04	История	171
ОУД. 05	Физическая культура	171
ОУД. 06	Основы безопасности жизнедеятельности	72
	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>	
ОУД. 07	Информатика	108
ОУД. 08	Физика	108
ОУД. 09	Химия	171
ОУД. 10	Обществознание (вкл. экономику и право)	207
ОУД. 15	Биология	72

ОУД. 16	География	72
ОУД.18	Астрономия	36
	<b>Дополнительные дисциплины по выбору</b>	
УД.01	Экологические основы природопользования	60
УД.02	Основы рисования и лепки	60
УД.03	Эффективное поведение на рынке труда	60
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>560</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	112
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	60
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	60
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	48
ОП.05	Основы калькуляции и учета	66
ОП.06	Охрана труда	62
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	62
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	50
ОП.09	Физическая культура	40
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>3004</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>430</b>
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	108
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	70
УП.01	Учебная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	108
ПП.01	Производственная практика Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	144
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>696</b>
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	220
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий,	80


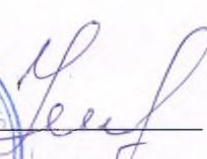
	закусок	
УП.02	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	180
ПП.02	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	216
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	<b>600</b>
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	86
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	190
УП.03	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	144
ПП.03	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	180
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	<b>428</b>
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	130
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	46
УП.04	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	108
ПП.04	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	144
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>	<b>850</b>
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации	278

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	140
УП.05	Учебная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	216
ПП.05	Производственная практика Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	216


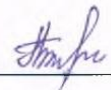
5. ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с требованиями ФГОС к материально-техническому обеспечению образовательного процесса.

**Вывод:** данная программа подготовки квалифицированных рабочих служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствует требованиям современной экономики и запросам работодателей.


СОГЛАСОВАНО:

ИП Умарова Н.А.   Умарова Н.А.  
подпись Ф.И.О.

СОГЛАСОВАНО:

ИП Токтарова А.А.   Токтарова А.А.  
подпись Ф.И.О.

СОГЛАСОВАНО:

ИП Наумова А.П.   Наумова А.П.  
подпись Ф.И.О.