

**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 направлено на формирование

- следующих общих компетенций:

OK 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
OK 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 поддержание 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:

ОВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
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
ОВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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
ОВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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
ОВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
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
ОВД 5.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
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 торты разнообразного ассортимента.

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

4.1 Вариативная часть ПКРС СЗ 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.

0.00	Общеобразовательный цикл	2052
	Общеобразовательные учебные дисциплины общие	
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
	Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	
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
	Дополнительные дисциплины по выбору	
УД.01	Экологические основы природопользования	60
УД.02	Основы рисования и лепки	60
УД.03	Эффективное поведение на рынке труда	60
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	560
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
ПМ.00	Профессиональные модули	3004
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	430
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
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	696
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
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	600
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
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	428
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
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	850
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.

подпись

Умарова Н.А.

Ф.И.О.

СОГЛАСОВАНО:

ИП Токтарова А.А

подпись

Токтарова А.А.

Ф.И.О.

СОГЛАСОВАНО:

ИП Наумова

A.Π.

ПОДПИСЬ

Наумова А.П.

Ф.И.О.