

**РЕЦЕНЗИЯ НА СОГЛАСОВАНИЕ
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ
РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ СПО
С УЧЁТОМ ЗАПРОСОВ РАБОТОДАТЕЛЕЙ**

Учреждение работодателя: ИП Воробьева О.И.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: 16675 Повар

12901 Кондитер

Нормативный срок освоения ППКРС: 3 года 10 мес.

Автор-разработчик ППКРС: Государственное профессиональное образовательное учреждение «Сосногорский технологический техникум»

РЕЦЕНЗИЯ

1. Представленная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с требованиями:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1569;

Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н;

Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н;

Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н;

с учетом запросов работодателей, особенностей развития и потребностей экономики Республики Коми.

2. Содержание ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

2.1. Отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли с учетом потребностей работодателей и экономики Республики Коми;

2.2. Направлено на освоение видов профессиональной деятельности по профессии в соответствии с ФГОС и присваиваемых квалификаций: Повар, кондитер;

2.3. Направлено 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.

Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, 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.

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырьё, 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.

ПМ.03 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.

ПМ.04 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.

ПМ.05 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 тортов разнообразного ассортимента.

3. Объем времени с учетом вариативной части ППКРС оптимально распределен в профессиональной составляющей подготовки повара и отражает требования работодателей:

Код и наименование цикла, ПМ	Код и наименование УД, МДК, УП, ПП	Количество часов
ОП.00 Общепрофессиональный цикл	ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве	120
	ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров	87
	ОП. 03. Техническое оснащение и организация рабочего места	184
	ОП. 04. Экономические и правовые основы производственной деятельности	48
	ОП.05. Безопасность жизнедеятельности	54
	ОП.06. Основы калькуляции и учёта	90
	ОП.07. Охрана труда	60
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	МДК.01.01. Технология приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	300

разнообразного ассортимента	УП.01 Учебная практика	144
	ПП.01 Производственная практика	36
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК.02.01. Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	450
	УП.02 Учебная практика	144
	ПП.02 Производственная практика	90
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	МДК.03.01. Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	300
	УП.03 Учебная практика	108
	ПП.03 Производственная практика	72
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	МДК.04.01. Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	240
	УП.04 Учебная практика	108
	ПП.04 Производственная практика	144
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	МДК.05.01. Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных изделий разнообразного ассортимента	300
	МДК.05.02. Технология приготовления, оформления и подготовка к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента	330
	УП.05 Учебная практика	360
	ПП.05 Производственная практика	630

Заключение: Представленная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих позволяет подготовить Повара, кондитера по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с ФГОС, с учётом направленности на удовлетворение рынка труда и запросам работодателей региона.

ИП Воробьева О.И.,
главный технолог



Морозова Т.В.