

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
 по ПРОФЕССИИ **43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»**
 срок обучения 3г. 10 мес. на базе основного общего образования

Дата составления: « 31 » августа 2020 г.

1. Общие сведения о предприятии (организации)

<i>Название предприятия (организации)</i>	<i>Руководитель (Ф.И.О)</i>	<i>Факс</i>
ООО «Север»	Гладышева Ольга Егоровна	8-47-238- 5-51-72

2. Программная документация ФГОС

Рабочий учебный план

Рабочие программы профессиональных модулей.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Обучающиеся по профессии «Повар, кондитер» готовятся к следующим видам деятельности и компетенции:

Виды деятельности	Профессиональные компетенции
1	2
ПМ 01. 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
ПМ 02. 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
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 приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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
Общие компетенции (ОК):	ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

	ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
--	--

Профессиональные модули (ПМ) и входящие в них междисциплинарные курсы (МДК)

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – 272 часа в том числе: МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов– 32 часа МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 90 часа УП 01. Учебная практика –72 часа. ПП 01. Производственная практика-72 часа. ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 892 часа в том числе: МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок– 32 часа МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок – 314 часа УП 02. Учебная практика –216 часов, ПП 02. Производственная практика – 324 часа, ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента –623 часа, в том числе: МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий,	Вариативная часть 715 часов (19,31 %) распределена следующим образом: МДК.01.02 Процессы приготовления , подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов- 10 часов; МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - 170 часов; ПП 02- 32 часа; МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - 92 часа; МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков - 99 часов; ПП 04 - 22 часа; МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 218 часов; ПП.05 - 72 часа.
---	---

закусок – 44 часа,
МДК 03.02 Процессы приготовления,
подготовки к реализации и презентации
холодных блюд, кулинарных изделий,
закусок -249 час
УП 03. Учебная практика – 72 часа.
ПП 03. Производственная практика –
252 часа

ПМ 04 Приготовление, оформление и
подготовка к реализации холодных и
горячих сладких блюд, десертов, напитков
разнообразного ассортимента -593 часов
в том числе

МДК 04 01 Организация приготовления,
подготовки к реализации горячих и
холодных сладких блюд, десертов,
напитков-32 часа

МДК 04.02 Процессы приготовления,
подготовки к реализации горячих и
холодных сладких блюд, десертов и
напитков -195 часов

УП 04 01 Учебная практика – 144 часа

ПМ 04 01 Производственная практика – 216
часов

ПМ 05 Приготовление, оформление и
подготовка к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий
разнообразного ассортимента - 998 часов
в том числе

МДК 05 01 Организация приготовления,
подготовки к реализации хлебобулочных,
мучных, кондитерских изделий
разнообразного ассортимента-32 часа

МДК 05 02 Процессы приготовления,
подготовки к реализации хлебобулочных,
мучных, кондитерских изделий- 384 часа

УП 05 Учебная практика-216 часов

ПП 05 Производственная практика-360
часов



СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Север»

О.Е. Гладышева

« 14 » августа 2020 г.



СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Север»

О.Е. Гладышева

2020 г.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

содержания основной профессиональной
образовательной программы по профессии

43.01.09 «Повар, кондитер»

Структура ОПОП

1. Учет требований работодателей при распределении учебной и производственных практик (учтены /не учтены): учтены
2. Учет требований работодателей при распределении объема времени на освоение содержания теоретического материала и получение практического опыта (учтены /не учтены): учтены
3. Учет требований работодателей при формировании перечня видов деятельности, ПК, Ж (учтены /не учтены): 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): учтены

В целом ОПОП по профессии «Повар, кондитер» разработана в соответствии и с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

**ОПОП по профессии «Повар, кондитер» рекомендована к
использованию для подготовки обучающихся в ОГАПОУ «Ровеньский
политехнический техникум»**

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Север»

О.Е. Гладышева

«10» августа 2020 г.



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на соответствие фонда оценочных средств по профессии

43.01.09 «Повар, кондитер»

ФГОС, требованиям работодателя

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам, профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации по профессии «Повар, кондитер», разработанные ОГАПОУ «Ровеньский политехнический техникум» соответствует ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», запросам работодателей, особенностям развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.