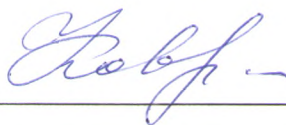


Рецензия
на программу подготовки квалифицированных рабочих,
служащих профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с требованиями Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года №273-ФЗ, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898); с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда. Содержание образовательной программы определяется конкретными видами деятельности, соответствующими присваиваемой квалификации, к которым готовятся обучающиеся. ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологию реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие учебные программы дисциплин, профессиональных модулей, практик, оценочные и методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся, программу государственной итоговой аттестации. В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей конкретно сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям. Содержание образовательной программы в полной мере соответствует видам деятельности, к которым готовится обучающийся и присваиваемой квалификации. Программа состоит из обязательной и вариативной части. Обязательная часть составляет не более 80% на освоение учебных циклов, а вариативная часть не менее 20% от общего объема времени. Вариативная часть используется на расширение и углубления Федерального компонента и введение новых дисциплин. На расширение и углубление Федерального компонента по дисциплинам и профессиональным модулям использовано 733 часа вариативной части, введены дисциплины «Основы предпринимательства», «История родного края», «Православная культура». Увеличен объем часов на профессиональный модуль ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и

подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Реализация ППКРС осуществляется с применением активных и интерактивных методов обучения. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих соответствует федеральным государственным требованиям среднего профессионального образования подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и может быть использована в учебном процессе ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум».

Директор
ИП Коваль Я.А.



/Коваль Я.А./

«31» *август* 20*21* г.

