

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ О СОГЛАСОВАНИИ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ
РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ ПО ПРОФЕССИИ**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Нормативный срок освоения ППКРС: 3года 10 месяцев

Автор – разработчик ППКРС: ГБПОУ СО «Александрово – Гайский политехнический лицей»

1. Представленная основная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» разработана в соответствии с учетом:

- требованиям ФГОС;
- запросов работодателя;
- потребностей экономики Александрово – Гайского района

2. Содержание ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер отражает современные и инновационные тенденции в развитии и с учетом потребностей работодателей и экономики Александрово – Гайского района

2.1. Направлено на освоение видов профессиональной деятельности по профессии в соответствии с ФГОС и присваиваемыми квалификациями

2.2. Направлено на формирование:

- общих компетенций в соответствии с ФГОС;
- профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС;
- дополнительных по требованию работодателей знаний, умений, практического опыта.

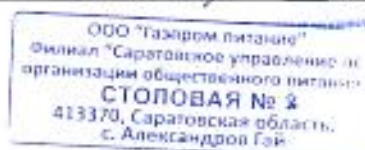
Вывод: основная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии согласована:

Работодатель:

Филиал «Саратовское управление
по организации общественного
питания ООО
«ГАЗПРОМПИТАНИЕ»

Столовая №8
Заведующая _____

Денисова /Л.В. Денисова/



Акт согласования

Основной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Александрово-Гайский политехнический лицей», именуемое в дальнейшем «Лицей», в лице директора В.В. Сысоевой, с одной стороны, и работодателем Филиал «Саратовское управление по организации общественного питания ООО «ГАЗПРОМПИТАНИЕ» Столовая №8, именуемый в дальнейшем «Предприятие», в лице заведующей Л.В. Денисовой, с другой стороны, вместе именуемые «Стороны», согласовали программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер со сроком обучения 3 года 10 месяцев на период с 01.09.2024 года по 30.06.2028 года.

Представленная основная образовательная программа ППКРС ГБПОУ СО «АГПЛ» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

№ п/п	Наименование документа	Результат согласования
1	Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих	<p>Представленная основная образовательная программа ППКРС ГБПОУ СО «АГПЛ» разработана на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар. Кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 года № 1569 (с изменениями).</p> <p>ППКРС по данной профессии предусматривает изучение следующих учебных циклов: общеобразовательный, общепрофессиональный, профессиональный.</p> <p>Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика; промежуточная аттестация; государственная итоговая аттестация (в форме демонстрационного экзамена).</p> <p>ГБПОУ СО «АГПЛ» располагает необходимой</p>

		материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует для реализации данной ППКРС
2	Рабочий учебный план	<p>Учебный план состоит из титульной части, пояснительной записки, таблицы «Сводные данные по бюджету времени, таблицы «План учебного процесса» и перечня кабинетов, лабораторий, мастерских.</p> <p>Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ППКРС, перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей, практики и последовательность их изучения. При формировании учебного плана распределен весь объем учебного времени, отведенный на реализацию ППКРС, включая вариативную часть.</p>
3	Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей обязательной части	<p>Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей разработаны на основе ФГОС по профессии 43.01.09 Повар. Кондитер, Рекомендаций Министерства просвещения Российской Федерации (от 1 марта 2023 г. № 05-592) по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования. В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулированы требования к результатам их освоения; компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям, умениям.</p> <p>Рабочими программами предусмотрена реализации компетентного подхода использованию в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.</p>
4	Практика учебная и производственная	Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППКРС предусмотрены следующие виды практик: производственная и учебная практики. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организацией работодателей
5	Рабочие программы учебных дисциплин вариативной части	Вариативная часть ППКРС оптимально распределяет объем времени для профессиональной составляющей подготовки рабочего, служащего, что дает возможность расширения и (или) углубления подготовки определяемой содержание обязательной части.

		Конкретизированы конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника и соответствие с запросами регионального рынка труда и работодателей.
6	Календарный график учебного процесса	Календарный график учебного процесса отражает объем часов, отведенных на освоение циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, практик, последовательность их изучения. Для учебных дисциплин и профессиональных модулей указаны часы обязательной учебной нагрузки и часы самостоятельной работы обучающихся, отведенные на их изучение, а для всех видов практик указываются часы обязательной нагрузки
7	Фонд оценочных средств (комплект оценочных средств)	В ГБПОУ СО «АГПЛ» созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоенные компетенции.

Вывод: данная основная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствует запросам регионального рынка труда и работодателей, рекомендована к использованию в ГБПОУ СО «АГПЛ»

Директор ГБПОУ СО «АГПЛ»



[Signature] /В.В.Сысоева/

Предприятия:

Филиал «Саратовское управление по организации общественного питания ООО «ГАЗПРОМПИТАНИЕ»
Столовая №8
Заведующая



[Signature] /Л.В. Денисова/