

Утверждаю
Директор ГАПОУ МО
«Губернский колледж»
А.И. Лысиков



Рабочая программа
подготовки квалифицированных рабочих служащих
профессиональной образовательной организации
среднего профессионального образования
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
Московской области
«Губернский колледж»
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар ↔ кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок получения
СПО по ППКРС – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Срок начала подготовки – 2019 года

Учебный год	Группа
2019 – 2020	711Н
2020 – 2021	
2021 – 2022	
2022 – 2023	

г. Серпухов, 2019 год

**АКТ
СОГЛАСОВАНИЯ С РАБОТОДАТЕЛЯМИ**

**рабочей программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ПШКРС)
среднего профессионального образования, реализуемой
Государственным автономным профессиональным образовательным учреждением
Московской области «Губернский колледж»,**

**по направлению подготовки
43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**

**профессия
43.01.09 «Повар, кондитер»**

Совместно разработанная, образовательной организацией и представителями работодателей программ подготовки квалифицированных рабочих, служащих, представленная для анализа и согласования, позволяет сделать следующие выводы:

1. ПШКРС соответствует современным требованиям к профессиональной деятельности повара кондитера, отражает современные инновационные тенденции в развитии предприятий общественного питания.
2. Предусмотрено, изучение современных производственных технологий приготовления блюд, средств труда, особенностей организации труда (в т.ч. охраны труда) в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и стандартов «WorldSkills» по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».
3. Вариативная часть программы распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, требованиями «WorldSkills Russia» и возможностями продолжения образования. А также отвечает актуальным запросам работодателей, способствует формированию профессиональных компетенций направленных на умения пользоваться простейшими приёмами саморегуляции поведения в процессе межличностного общения и поддерживать деловую репутацию предприятия.
4. Объем времени, отведенный на освоение программы и ее составляющих, достаточен для получения заявленных в ней результатов и соответствует ФГОС СПО для профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки от 09 декабря 2016 года №1569.

5. Объем и содержание практического обучения (практических занятий, учебной и производственной практик) достаточны для получения заявленных в ППКРС результатов.

6. Предусмотренное материально-техническое и методическое оснащение учебного процесса (оборудование учебных кабинетов, лабораторий и мастерских; учебная литература; электронные образовательные ресурсы; учебно-методические комплексы) позволяет обеспечить качественную подготовку выпускников образовательного учреждения, созданы все условия для развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

7. Форма и содержание процедур контроля качества, освоения программы подготовки специалистов среднего звена позволяют дать целостную оценку качеству подготовки выпускников, их готовности к решению профессиональных задач.

Заключение: представленная на согласование программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер среднего профессионального образования соответствует требованиям, предъявляемым к квалификации выпускника.

Начальник отдела управления
кадрами ОАО «Серпуховхлеб»:



Е.И. Феногорова

Менеджер по персоналу
ИП Григорян В.А. ТД «Плаза»



А.В. Цой

Руководитель службы персонала
ООО «Серпухов-Корстон»



С.В. Юзвук