

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

об экспертизе основной образовательной программы среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код и наименование специальности

нормативный срок обучения 1 г. 10 м. по программе базовой подготовки

срок, уровень подготовки

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

код и наименование ФГОС СПО

утверждён Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 №1565
(Зарегистрировано 20.12.2016 №44828)

представленного **Государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Тюменской области «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»**

указывается организация-разработчик

Экспертом

Усачевский С.П., ООО «Тюм-Агро», директор

проведена экспертиза основной образовательной программы (далее - Программа) подготовки специалистов среднего звена.

Представленная на экспертизу Программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствует целям подготовки профессиональных кадров по специальности с ориентацией на модульно-компетентностный подход.

Концептуальная база, лежащая в основе разработки Программы: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; Профессиональные стандарты Повар, Кондитер, Пекарь; требования, предъявляемые к участникам чемпионатов WorldSkills (WS) по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело»; «Хлебопечение», региональные требования работодателя.

Программа включает требования к результатам освоения и характеристику профессиональной деятельности выпускников, виды профессиональной деятельности и компетенции.

Программа обеспечивает подготовку специалистов, владеющих следующими видами деятельности: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, выполнение работ по профессии Повар; выполнение работ по профессии Пекарь.

Структура Программы включает обязательную часть и часть, формируемую

участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет не более 70 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть Программы (30%) дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Реализация Программы обеспечивается педагогическими работниками техникума, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее) (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников техникума отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах.

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Помещения для проведения занятий всех видов, предусмотренных Программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащены оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду техникума. При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Библиотечный фонд техникума укомплектован печатными и электронными изданиями по каждой дисциплине, профессиональному модулю из расчета одно печатное или электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы используются учебники, учебные пособия, предусмотренные Программой.

Содержание программ по всем разделам и темам обеспечивает полноценное освоение изучаемого материала. Тематика и распределение бюджета учебного времени теоретических и практических занятий соответствует требованиям.

Код	Наименование	Экспертная оценка (уровень)		
		Высокий	средний	Низкий
ОГСЭ.01	Основы философии	+		
ОГСЭ.02	История	+		
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	+		
ОГСЭ.04	Физическая культура	+		
ОГСЭ.05	Психология общения	+		
ЕН.01	Химия	+		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	+		
ОП.01	Экологические основы природопользования	+		
ОП.02	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	+		
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	+		
ОП.04	Техническое оснащение организаций питания	+		
ОП.05	Организация обслуживания	+		
ОП.06	Экономика, менеджмент, маркетинг	+		
ОП.07	Правовые основы профессиональной деятельности	+		
ОП.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	+		
ОП.09	Охрана труда	+		
ОП.10	Безопасность жизнедеятельности	+		
ОП.11	Предпринимательская деятельность	+		
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	+		
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	+		
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	+		
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	+		

ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	+		
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	+		
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	+		
ПМ.08	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	+		
Рабочая программа учебной практики		+		
Рабочая программа производственной практики		+		
Программа преддипломной практики		+		
Программа государственной итоговой аттестации		+		

Замечания эксперта:

Продолжить работу над формированием единого банка мультимедийных и цифровых образовательных ресурсов по специальности.

На основании анализа эксперт считает, что Программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствует требованиям ФГОС ТОП-50 и уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа может быть рекомендовано к реализации в образовательном процессе ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса».

Эксперт

ООО "Тюм-Агро"
Тюльцев Сергей Леонидович, директор

Ф.и.о, должность, место работы

«26» июня 2017 г.

