

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

об экспертизе основной профессиональной образовательной программы
квалифицированных рабочих и служащих

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

код и наименование специальности

нормативный срок обучения 1 г. 10 м.

(на базе среднего общего образования)

срок, уровень подготовки

ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

(приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569

зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016
года, регистрационный № 44898)

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

Экспертом Колесников С.А. ООО, Тюмень-Неро, директор
проведена экспертиза основной профессиональной образовательной программы
подготовки квалифицированных рабочих и служащих.

Представленная на экспертизу основная профессиональная
образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
соответствует целям подготовки профессиональных кадров по профессии с
ориентацией на модульно - компетентностный подход.

Содержание программы соответствует современным требованиям сферы труда,
квалификационным требованиям, предъявляемым федеральным
государственным образовательным стандартом к повару, кондитеру. Программа
включает характеристику профессиональной деятельности выпускников и
требования к результатам освоения основной профессиональной
образовательной программы, виды профессиональной деятельности и
компетенции, в том числе с учетом профессиональных стандартов Повар,
Кондитер, Пекарь, региональных требований работодателей, учитывает
требования к участникам чемпионатов Ворлдскиллс по компетенциям Поварское
дело, Кондитерское дело, Хлебопечение.

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

Программа обеспечивает подготовку квалифицированных рабочих и
служащих, владеющих следующими видами профессиональной деятельности:
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных
изделий разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Программа содержит характеристику профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения профессиональной образовательной программы базовой подготовки. 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 80 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть Программы (20%) 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
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		+	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	+		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	+		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	+		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	+		
ОП.06	Охрана труда	+		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	+		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности		+	
ОП.09	Физическая культура		+	
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности	+		
ОП.11	Предпринимательская деятельность	+		
ОП.12	Контроль качества приготовления кулинарной продукции	+		
ОП.13	Информационные технологии в профессиональной деятельности	+		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	+		
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 изделий и скульптур из шоколада и карамели	+		
ПМ.06	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	+		
Рабочая программа учебной практики		+		
Рабочая программа производственной практики		+		
Программа преддипломной практики		+		
Программа государственной итоговой аттестации		+		

Замечание эксперта:

Продолжить работу над формированием электронной базы комплексного методического обеспечения дисциплин и профессиональных модулей.

На основании анализа эксперт считает, что содержание основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствует федеральному государственному образовательному стандарту и требованиям к уровню подготовки выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, соответствует региональным требованиям работодателей, учитывает требования профессиональных стандартов и может быть рекомендовано к реализации в образовательном процессе ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Эксперт

ООО "Атон-Агро"

Усольцев Сергей Леонидович, директор

Ф.и.о., должность, место работы

«26» июня 2017г.



М.П.

подпись