

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

об экспертизе основной профессиональной образовательной программы
(программы подготовки специалистов среднего звена)
среднего профессионального образования

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

код и наименование специальности

срок получения образования 2 года 10 месяцев

(на базе среднего общего образования)

срок, уровень подготовки

ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

(приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014 г. N 384,

зарегистрирован в Минюсте России 23 июля 2014 г. N 33234)

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

Экспертом С.Л. Усольцевым, директором ООО «Атон-Агро» проведена экспертиза основной профессиональной образовательной программы.

Представленная на экспертизу основная профессиональная образовательная программа соответствует целям подготовки профессиональных кадров по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с ориентацией на модульно-компетентностный подход.

Программа ориентирована на подготовку специалистов, областью профессиональной деятельности которых является организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Содержание программы разработано в соответствии с современными требованиями сферы труда (профессиональными стандартами) и квалификационными требованиями, предъявляемыми федеральным государственным образовательным стандартом к специалисту, получающему квалификацию «Техник-технолог» и профессию Кондитер.

Программа обеспечивает реализацию федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, включает в себя рабочий учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, программы практик, программу государственной итоговой аттестации.

Нормативную правовую основу разработки программы составляют Федеральные законы РФ, Приказы Министерства образования и науки Российской Федерации, федеральный государственный образовательный стандарт, примерные программы учебных дисциплин «Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования в производственной сфере и быту» и «Основы предпринимательской деятельности», рекомендации и разъяснения Министерства образования и науки РФ, устав ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса».

Основные разделы программы представлены в полном объеме и соответствуют структуре программы по специальности среднего профессионального образования. Содержание разделов программы, описанные результаты соответствуют ее целям и задачам. Содержание рабочих программ, составляющих основу основной профессиональной образовательной программы, отличается глубиной и достаточностью по всем темам и разделам и соответствует представленному плану.

Планирование учебного времени для изучения дисциплин и модулей обоснованно, распределено с учетом методической целесообразности и соответствует федеральному государственному образовательному стандарту по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Часы вариативной части циклов программы распределены между элементами обязательной части цикла и используются для изучения дополнительных разделов, дисциплин, междисциплинарных курсов. Определение дополнительных разделов дисциплин и междисциплинарных курсов осуществлялось с учетом запросов работодателей, в целях

повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций.

Распределение вариативной части
основной профессиональной образовательной программы

Шифр	Дисциплина	Требования к результатам обучения	Количество часов на вариативную часть		
			Максимальная нагрузка	Обязательная нагрузка	Самостоятельная
П. 00 Профессиональный учебный цикл					
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	В соответствии с региональными требованиями организации-работодателя, отраженными в функциональной карте по специальности: Формируемые региональные компетенции <i>РК 03 Проводить маркетинговые исследования с учетом специфики региона</i>	60	40	20
ОП.08	Охрана труда	Формируемые региональные компетенции (РК): <i>РК 01 Применять энергоэффективные и энергосберегающие технологии в производстве и быту (Во исполнение Ф32 «Об энергосбережении и повышении энергетической эффективности» от 23.11.2009, № 261-ФЗ.</i>	48	32	16
ПМ Профессиональные модули					
ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			54	36	18
МДК 01.01	Технология приготовления полуфабриката в для сложной кулинарной продукции	Вариативные часы заведены с целью формирования дополнительных требований отраженных в проекте Профессионального стандарта «Повар» Иметь практический опыт: разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, <i>из моллюсков и ракообразных</i> , мяса и птицы, <i>из дичи</i> , блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд с	54	36	18

		<p>проростками, блюд из яиц и творога;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, из моллюсков и ракообразных, мяса и птицы, из дичи, блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд с проростками, блюд из яиц и творога;</p> <p>использования алкогольных напитков в приготовлении блюд.</p> <p>И соответствующих практическому опыту знаний и умений</p>			
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			57	36	21
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	<p>С целью формирования региональных компетенций, дополнительных требований, отраженных в проекте профессионального стандарте «Повар» и функциональной карте по специальности:</p> <p><i>РК 04. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд с проростками, блюд из яиц и творога. (ФК)</i></p> <p><i>РК 05. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из моллюсков и ракообразных. (ПС)</i></p> <p><i>РК 06. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из дичи. (ПС.)</i></p>	57	36	21
ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			108	72	36
МДК 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>С целью формирования дополнительных требований, отраженных в проекте профессионального стандарте «Кондитер» и с учетом требований стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело»</p>	108	72	36

		<p>Формируемые умения: готовить и оформлять фруктовые и низкокалорийные торты и пирожные; организовывать приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента; проводить приготовление конфет погружным способом, корпусных конфет; проводить приготовление сложных композиций из шоколада; проводить приготовление сложных изделий из марципана; проводить приготовление сложных композиций из карамели;</p>			
ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения			234	162	72
МДК 06.02	Организация обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания	<p>На основании требований региональных работодателей, отраженных в Функциональной карте по специальности: Формируемые умения: - осуществлять организацию обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания с учетом региональных особенностей - определять вкусы и предпочтения гостей и рейтинг наиболее популярных вин, напитков и блюд</p>	120	80	40
МДК 06.03	Культура речи и этика поведения специалиста	<p>На основании требований региональных работодателей, отраженных в Функциональной карте по специальности: Формируемые умения: - использовать речевые и этические нормы для общения в профессиональной деятельности</p>	76	50	22
МДК 06.04	Основы предпринимательской деятельности	<p>Формирование региональной компетенции РК 02. Осуществлять предпринимательскую деятельность с учетом</p>	48	32	16

		<i>региональных особенностей.</i> (На основании письма Департамента Образования и науки Тюменский области от 26.01.2009, № 342.)			
ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Кондитер»			486	324	162
МДК 7.1	Теоретическое обучение по рабочей профессии Кондитер	С учетом ФГОС СПО по специальности, в части перечня профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках ОП в учебный план включён вариативный профессиональный модуль Выполнение работ по профессии Кондитер	486	324	162
ПМ.08 Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальных кухонь			231	162	69
МДК 08.01.	Организация технологического процесса приготовления блюд кухонь народов мира национальных блюд	Формируемые региональные компетенции: <i>РК 8.1 Организовывать процесс приготовления блюд национальных кухонь (ФК)</i>	159	108	51
МДК 08.02.	Современное оформление и дизайн блюд, кондитерских изделий	Формируемые региональные компетенции <i>РК 8.2 Осуществлять современное оформление и дизайн национальных блюд, кондитерских изделий (ФК)</i>	80	54	26

В содержании учебной и производственной практики соблюдается преемственность. Способы проведения практик не противоречат логике изложения основной профессиональной образовательной программе.

Объем часов, распределённый между учебными дисциплинами и междисциплинарными курсами достаточен для теоретической подготовки и приобретения практического опыта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы в соответствии с требованиями к минимальному материально-техническому обеспечению в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Перечень рекомендуемых основных и дополнительных источников содержательно достаточен для реализации образовательного процесса. Перечень Интернет - ресурсов актуален и достоверен.

Общие требования к организации образовательного процесса в полной мере раскрывают особенности освоения основной профессиональной образовательной программы (программа подготовки специалистов среднего звена) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствуют модульно-компетентностному подходу.

Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка (уровень)		
	Высокий	Средний	Низкий
Экспертиза раздела 2 «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы»			
Раздел 2. «Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к	+		

результатам освоения основной профессиональной образовательной программы» Пункт 2.2. «Виды профессиональной деятельности и компетенции». Формулировка наименования вида профессиональной деятельности (ВПД) и перечень профессиональных компетенций (ПК) соответствует ФГОС /конкретизируют и/или расширяют требования ФГОС в соответствии с региональными требованиями работодателей).				
Перечень региональных компетенций (РК) представлен достаточно, отражает требования сферы труда		+		
Экспертиза приложений – программ общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей				
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			
ОГСЭ.01	Основы философии	+		
ОГСЭ.02	История	+		
ОГСЭ.03	Иностранный язык	+		
ОГСЭ.04	Физическая культура	+		
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			
ЕН.01	Математика	+		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	+		
ЕН.03	Химия	+		
П.00	Профессиональный учебный цикл			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	+		
ОП.02	Физиология питания	+		
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	+		
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	+		
ОП.05	Метрология и стандартизация	+		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	+		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+		
ОП.08	Охрана труда	+		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	+		
ОП.10	Предпринимательская деятельность	+		
П.00	Профессиональный цикл			
ПМ.00	Профессиональные модули			
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	+		
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	+		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	+		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	+		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	+		

ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	+		
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	+		
ПМ.08	Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальных кухонь	+		
Программа учебной практики		+		
Программа производственной практики		+		

В целом программа обеспечивает хорошую подготовку специалистов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рекомендации экспертной группы:

- рассмотреть возможность привлечения представителей работодателей для проведения практически занятий;
- продолжить комплектацию фонда печатных и электронных образовательных ресурсов.

На основании анализа основной профессиональной образовательной программы эксперт считает, что содержание основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** соответствует федеральному государственному образовательному стандарту и требованиям к уровню подготовки выпускников по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** и может быть рекомендована к реализации в образовательном процессе ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса».

Эксперт
С.Л. Усольцев
директор ООО «Атон-Агро»

«26» августа 2015 г.



подпись