

## 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 3 года 10 месяцев**

**(на базе основного 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
ЕН.00 Математический и общий естественно-научный учебный цикл			4	0	4
ЕН.02	Экологические основы природопользования	В соответствии с региональными требованиями организации-работодателя, отраженными в функциональной карте по специальности: <i>знать: региональные экологические проблемы; традиционные и новейшие технологические процессы утилизации пищевых отходов в регионе</i>	4	0	4
<b>П. 00 Профессиональный учебный цикл</b>					
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>	76	40	36
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
<b>ПМ Профессиональные модули</b>					
ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			54	36	18
МДК 01.01	Технология приготовления полуфабриката для сложной кулинарной продукции	Вариативные часы заведены с целью формирования дополнительных требований отраженных в проекте Профессионального стандарта «Повар» <b>Иметь практический опыт:</b> 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 проростками, блюд из яиц и творога;	54	36	18

		организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: 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; использования алкогольных напитков в приготовлении блюд. И соответствующих практическому опыту знаний и умений			
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			57	36	21
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	С целью формирования региональных компетенций, дополнительных требований, отраженных в проекте профессионального стандарте «Повар» и функциональной карте по специальности: <i>РК 04. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд с проростками, блюд из яиц и творога. (ФК)</i> <i>РК 05. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из моллюсков и ракообразных. (ПС)</i> <i>РК 06. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из дичи. (ПС.)</i>	57	36	21
ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			98	72	26
МДК 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	С целью формирования дополнительных требований, отраженных в проекте профессионального стандарте «Кондитер» и с учетом требований стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Кондитерское дело» Формируемые умения: <i>готовить и оформлять фруктовые и низкокалорийные торты и пирожные;</i> <i>организовывать приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента;</i> <i>проводить приготовление конфет погружным способом, корпусных конфет;</i> <i>проводить приготовление сложных композиций из шоколада;</i> <i>проводить приготовление сложных изделий из марципана;</i> <i>проводить приготовление сложных композиций из карамели;</i>	98	72	26
ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения			234	162	72
МДК 06.02	Организация обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания	На основании требований региональных работодателей, отраженных в Функциональной карте по специальности: Формируемые умения:	118	80	38

		- 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			
МДК 06.03	Основы профессиональных коммуникаций	На основании требований региональных работодателей, отраженных в Функциональной карте по специальности: Формируемые умения: - использовать речевые и этические нормы для общения в профессиональной деятельности	72	50	22
МДК 06.04	Основы предпринимательской деятельности	Формирование региональной компетенции РК 02. Осуществлять предпринимательскую деятельность с учетом региональных особенностей. (На основании письма Департамента Образования и науки Тюменский области от 26.01.2009, № 342.)	44	32	12
ПМ. 07Выполнение работ по профессии «Кондитер»			494	324	170
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	494	324	170
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: РК 8.1 Организовывать процесс приготовления блюд национальных кухонь (ФК)	156	108	48
МДК 08.02.	Современное оформление и дизайн блюд, кондитерских изделий	Формируемые региональные компетенции РК 8.2 Осуществлять современное оформление и дизайн национальных блюд, кондитерских изделий (ФК)	75	54	21

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				
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>			
ОГСЭ.01	Основы философии	+		
ОГСЭ.02	История	+		
ОГСЭ.03	Иностранный язык	+		
ОГСЭ.04	Физическая культура	+		
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>			
ЕН.01	Математика	+		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	+		
ЕН.03	Химия	+		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>			
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	+		
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>			
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>			
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