

## **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»

Группой экспертов в составе директора ООО «Трапеза» (кафе «Скалка») Н.Л. Каменских, шеф-повара ООО «Трапеза» (кафе «Скалка») А.Ф. Ивановой 23.06.2016г. 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 16675 Повар.

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.

		кулинарной продукции(ПС); - организовывать подготовку нерыбных продуктов моря и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПС)			
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			46	36	10
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Формируемые умения: -организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, блюд с проростками, блюд из яиц и творога (ФК); -организовывать и проводить приготовление сложных блюд из дичи (ФК); -организовывать и проводить приготовление сложных блюд из моллюсков и ракообразных. (ПС); -организовывать приготовление, оформление и презентацию блюд, напитков и кулинарных изделий (ПС); - проводить приготовление сложных вегетарианских закусок (оволакто- вегетарианских) (WS); -производить приготовление десерта из шоколада с соусом (WS)	46	36	10
ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			64	54	10
МДК 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных , мучных кондитерских изделий	Формируемые умения: - готовить и оформлять фруктовые и низкокалорийные торты и пирожные (ФК); -организовывать приготовление и оформление мучных блюд из разных видов муки и изделий из теста разнообразного ассортимента (ПС); - проводить приготовление конфет погружным способом, корпусных конфет (WS); - проводить приготовление сложных композиций из шоколада (WS); - проводить приготовление сложных изделий из марципана (WS); - проводить приготовление сложных композиций из карамели (WS)	64	54	10
ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения			216	148	68
МДК 06.02	Организация обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания	Формируемые умения: - осуществлять организацию обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания с учетом региональных особенностей (ФК); - определять вкусы и	120	80	40

		готовым рецептам (WS)			
МДК 08.02.	Современное оформление и дизайн блюд, кондитерских изделий	Формируемые региональные компетенции (РК): РК 8.2 Осуществлять современное оформление и дизайн национальных блюд, кондитерских изделий (ФК). Формируемые умения: - творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения (ПС); - применять современные технологии и методики в производстве кулинарной продукции (WS)	88	62	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.

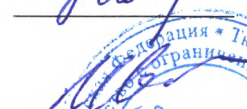
Общие требования к организации образовательного процесса в полной мере раскрывают особенности освоения основной профессиональной образовательной программы (программа подготовки специалистов среднего звена) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствуют модульно-компетентностному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

На основании анализа основной профессиональной образовательной программы экспертная группа 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».

**Члены экспертной группы:**

  
\_\_\_\_\_ Каменских Н.Л., директор ООО «Трапеза»

  
\_\_\_\_\_ Иванова А.Ф., шеф-повар ООО «Трапеза»

