

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

ЭКСПЕРТ:



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

об экспертизе основной профессиональной образовательной программы
(программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих)
по профессии среднего профессионального образования

19.01.04 ПЕКАРЬ

Квалификация: Пекарь, тестовод, дрожжевод

Нормативный срок обучения: на базе среднего общего образования – 10 месяцев

Форма обучения: очная

2021 г.

На экспертизу представлена основная профессиональная образовательная программа (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по профессии 19.01.04 Пекарь, составленная на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 года № 799 (зарегистрирован в Минюсте РФ от 20 августа 2013 г. № 29657).

Образовательная программа ориентирована на подготовку выпускников, область профессиональной деятельности которых является выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.

Содержание образовательной программы разработано в соответствии с квалификационными требованиями, предъявляемыми федеральным государственным образовательным стандартом к выпускнику, получающему квалификацию Пекарь, тестовод, дрожжевод. Нормативный срок обучения на базе среднего общего образования – 10 месяцев.

Образовательная программа по профессии 19.01.04 Пекарь обеспечивает реализацию федерального государственного образовательного стандарта, включает в себя учебный план, рабочие программы, программу государственной итоговой аттестации, фонды оценочных средств.

Нормативную правовую основу разработки образовательной программы составляют Федеральные законы РФ, приказы Минобрнауки России, федеральный государственный образовательный стандарт, профессиональные стандарты, распоряжения Правительства РФ, стандарты Ворлдскиллс Россия, конкурсное задание конкурса профессионального мастерства для людей с инвалидностью «Абилимпикс».

Планирование учебного времени для изучения дисциплин и модулей обосновано, распределено с учетом методической целесообразности и соответствует федеральному государственному образовательному стандарту по профессии 19.01.04 Пекарь.

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

Вариативная часть образовательной программы составляет 156/216 часов и определена на расширение основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Распределение вариативной части образовательной программы по профессии 19.01.04 Пекарь

Учебная дисциплина, профессиональный модуль		Увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части	Ввод новых дисциплин и модулей
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	18	
ОП.04	<i>Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfilUM)</i>		52
ОП.05	<i>Основы финансовой грамотности</i>		48
ПМ.03	Разделка теста		98

	В том числе:		
МДК.03.03	<i>Эстетика и дизайн оформления мучных и кондитерских изделий</i>		98
Итого		18	198
Всего часов вариативной части		216	

Материально-техническое обеспечение реализации образовательной программы соответствует требованиям к минимальному материально-техническому обеспечению в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 19.01.04 Пекарь. Перечень печатных и электронных изданий содержательно достаточен для реализации образовательного процесса.

Общие требования к организации образовательного процесса в полной мере раскрывают особенности освоения программы по профессии 19.01.04 Пекарь и соответствуют модульно-компетентностному подходу. Требования к квалификации педагогических кадров соответствуют требованиям ФГОС.

Экспертиза приложений образовательной программы

Наименование экспертного показателя		Экспертная оценка (уровень)		
		Высокий	Средний	Низкий
на базе среднего общего образования:				
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	*		
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	*		
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	*		
ОП.04	<i>Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfilUM)</i>	*		
ОП.05	<i>Основы финансовой грамотности</i>	*		
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей	*		
ПП 01.01	Производственная практика	*		
ПМ.02	Приготовление теста	*		
УП 02.01	Учебная практика	*		
ПП 02.01	Производственная практика	*		
ПМ.03	Разделка теста	*		
УП 03.01	Учебная практика	*		
ПП 03.01	Производственная практика	*		
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	*		
УП 04.01	Учебная практика	*		
ПП 04.01	Производственная практика	*		
ПМ.05	Укладка и упаковка готовой продукции	*		
УП 05.01	Учебная практика	*		
ПП 05.01	Производственная практика	*		
ФК.00	Физическая культура	*		

Наименование экспертного показателя		Экспертная оценка (уровень)		
		Высокий	Средний	Низкий
ГИА	Государственная итоговая аттестация	*		

На основании анализа программы эксперт считает, что содержание основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по профессии 19.01.04 Пекарь соответствует федеральному государственному образовательному стандарту и требованиям к уровню подготовки выпускников по профессии 19.01.04 Пекарь.

Данная программа рекомендована к реализации в образовательном процессе.