

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

ЭКСПЕРТ:

Президент Некоммерческого партнерства
«Ассоциация гостеприимства
Тюменской области»
Тюменской области
С.Ю. Михайлова
« 20 21 г.



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

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

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Квалификация: Повар, кондитер

Нормативный срок обучения: на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

Форма обучения: очная

2021 г.

На экспертизу представлена основная образовательная программа (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, составленная на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован в Минюсте РФ от 22 декабря 2016 г. № 44898), примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Образовательная программа ориентирована на подготовку выпускников, которые могут осуществлять профессиональную деятельность в области: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Содержание образовательной программы разработано в соответствии с квалификационными требованиями, предъявляемыми федеральным государственным образовательным стандартом к выпускнику, получающему квалификации Повар, кондитер. Нормативный срок обучения на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

Образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивает реализацию федерального государственного образовательного стандарта, включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочую программу воспитания (включая календарный план воспитательной работы), рабочие программы дисциплин/ профессиональных модулей, практик, 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 чемпионата профессионального мастерства для людей с инвалидностью «Абилимпикс» и др.

Планирование учебного времени для изучения дисциплин и модулей обоснованно, распределено с учетом методической целесообразности и соответствует федеральному государственному образовательному стандарту по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

Вариативная часть образовательной программы составляет 728 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 43.01.09 Повар, кондитер

Учебная дисциплина, профессиональный модуль		Увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части	Ввод новых дисциплин и модулей
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	32	
ОП.10	<i>Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfilUM)</i>		52
ОП.11	<i>Цифровая экономика</i>		36
ОП.12	<i>Основы финансовой грамотности</i>		36

Учебная дисциплина, профессиональный модуль		Увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части	Ввод новых дисциплин и модулей
ОП.13	<i>Психология и этика профессиональной деятельности</i>		36
ОП.14	<i>Дизайн и эстетическое оформление блюд, мучных и кондитерских изделий</i>		32
ОП.15	<i>Информационные технологии в профессиональной деятельности</i>		32
ОП.16	<i>Контроль качества приготовления кулинарной продукции</i>		36
ОП.17	<i>Шоколадье</i>		36
ОП.18	<i>Практикум по компетенции "Поварское дело"</i>		76
ОП.19	<i>Практикум по компетенции "Кондитерское дело"</i>		80
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	36	
	В том числе:		
УП.01.01	Учебная практика	36	
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	40	32
	В том числе:		
МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	40	
МДК.02.03	<i>Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для диетического питания</i>		32
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	40	32
	В том числе:		
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	40	
МДК.03.03	<i>Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок для диетического питания</i>		32
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		32
	В том числе:		

Учебная дисциплина, профессиональный модуль		Увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части	Ввод новых дисциплин и модулей
МДК.04.03	<i>Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов и напитков для диетического питания</i>		32
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		32
	В том числе:		
МДК.05.03	<i>Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий для диетического питания</i>		32
Итого		148	580
Всего часов вариативной части		728	

Материально-техническое обеспечение реализации образовательной программы соответствует требованиям к минимальному материально-техническому обеспечению в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. 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 43.01.09 Повар, кондитер 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 основного общего образования:				
ОУД.01	Русский язык	*		
ОУД.02	Литература	*		
ОУД.03	Иностранный язык (английский язык)	*		
ОУД.03	Иностранный язык (немецкий язык)	*		
ОУД.04	Математика	*		
ОУД.05	История	*		
ОУД.06	Физическая культура	*		
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	*		
ОУД.08	Астрономия	*		
ОУД.09	Родная литература	*		
ОУД.10	Информатика	*		
ОУД.11	Химия	*		
ОУД.12	Введение в профессию	*		

Наименование экспертного показателя		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	Основы предпринимательской деятельности («Расширяем горизонты. ProfilUM»)	*		
ОП.11	Цифровая экономика	*		
ОП.12	Основы финансовой грамотности	*		
ОП.13	Психология и этика профессиональной деятельности	*		
ОП.14	Дизайн и эстетическое оформление блюд, мучных и кондитерских изделий	*		
ОП.15	Информационные технологии в профессиональной деятельности	*		
ОП.16	Контроль качества приготовления кулинарной продукции	*		
ОП.18	Шоколадье	*		
ОП.19	Практикум по компетенции «Поварское дело»	*		
ОП.20	Практикум по компетенции «Кондитерское дело»	*		
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	*		
УП 01.01	Учебная практика	*		
ПП 01.01	Производственная практика	*		
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	*		
УП 02.01	Учебная практика	*		
ПП 02.01	Производственная практика	*		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	*		
УП 03.01	Учебная практика	*		
ПП 03.01	Производственная практика	*		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,	*		

Наименование экспертного показателя		Экспертная оценка (уровень)		
		Высокий	Средний	Низкий
	десертов, напитков разнообразного ассортимента			
УП 04.01	Учебная практика	*		
ПП 04.01	Производственная практика	*		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	*		
УП 05.01	Учебная практика	*		
ПП 05.01	Производственная практика	*		
ГИА	Государственная итоговая аттестация	*		

На основании анализа программы эксперт считает, что содержание основной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) 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.

Данная программа рекомендована к реализации в образовательном процессе.