

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

об экспертизе основной профессиональной образовательной программы
(программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих)
по профессии **19.01.04 Пекарь**

Срок обучения – 2 года 10 месяцев
Квалификация выпускника: Пекарь.
Форма обучения: очная

Основная профессиональная образовательная программа (программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих) представлена Государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Тюменской области «Западно-Сибирский государственный колледж» (далее ОПОП, Программа).

Эксперт(ы):

Н.В. Гейнц, начальник кондитерского цеха «Бисквитный двор» ИП Шарий А.В.;
А.Р. Булатов, генеральный директор ООО «Гурман».

Проведена экспертиза ООП.

Представленная на экспертизу программа соответствует целям подготовки профессиональных кадров по профессии 19.01.04 Пекарь.

Программа ориентирована на подготовку специалистов, областью 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.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;

технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;

рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;

технологическое оборудование хлебопекарного производства.

Виды деятельности:

ВД 1 Размножение и выращивание дрожжей.

ВД 2 Приготовление теста.

ВД 3 Разделка теста.

ВД 4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

ВД 5. Укладка и упаковка готовой продукции

Основные разделы программы:

1. Общие положения

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

4. Материально-техническое обеспечение реализации программы

5. Оценка результатов освоения программы

Основные разделы программы представлены в полном объеме и соответствуют структуре ООП по профессии СПО. Содержание разделов программы, описанные результаты соответствуют ее целям и задачам. Содержание рабочих учебных программ и профессиональных модулей, составляющих основу ООП, отличается глубиной и

достаточностью по всем темам и разделам и соответствует представленному тематическому плану.

Планирование учебного времени для изучения дисциплин и модулей обоснованно, распределено с учетом методической целесообразности и соответствует ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь. Почасовое соотношение учебной и производственной практики оптимально.

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

Вариативная часть ООП в объеме 216 часов максимальной нагрузки (144 часа обязательной аудиторной нагрузки) распределена следующим образом:

Дисциплина, МДК, ПМ	Обоснование	Объем часов вариативной части	
		Максимальная нагрузка	Обязательная нагрузка
ОП.02 Экономические и правовые основы производственной деятельности	Распоряжение Правительства РФ от 29.01.2019 № 98-р «Об утверждении Программы по антикоррупционному просвещению обучающихся на 2019 год»	4	2
ОП.04 Основы предпринимательской деятельности («Расширяем горизонты. ProfiLUM»)	Письмо Совета директоров ОУД ТО от 06.07.2018 «О пояснении по изменению учебных планов и содержанию ОПОП ППСЗ ППКРС в связи с реализацией инвариантного курса «Расширяем горизонты. ProfiLUM». Формирование – предпринимательских компетенций и предпринимательского мышления (РК 1. Развить способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес-идей)	54	36
ОП.05 Основы цифровой экономики	Реализация основных мер государственной политики Российской Федерации по созданию необходимых условий для развития цифровой экономики Российской Федерации (Программа «Цифровая экономика Российской Федерации», утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 28 июля 2017 г. № 1632-р). Формирование умений:	60	40

	<ul style="list-style-type: none"> – правильно моделировать ситуацию с учетом особенностей цифровой экономики, выделять и соотносить негативные и позитивные факторы цифровой трансформации, определять степень их воздействия на макро- и микроэкономические показатели, на возможности ведения бизнеса 		
МДК.03.03 Эстетика и дизайн оформления мучных кондитерских изделий	<p>Выполнение требований к знаниям, умениям и навыкам, указанных в Спецификации стандарта компетенции «Хлебопечение» (WorldSkills Standards Specifications, WSSS), проверяемых в рамках комплекта оценочной документации (п.6. Формировать и украшать изделия из теста Оценочных материалов для демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия по компетенции «Хлебопечение» в 2019 году. утвержденных Правлением Союза (протокол №43 от 15.11.2018 г.), одобренных решением Экспертного совета при Союзе «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (протокол №18/11 от 12.11.2018 г.))</p> <p>Формирование умений</p> <ul style="list-style-type: none"> – по приготовлению элементов отделки для мучных кондитерских изделий 	98	66
Итого:		216	144

Перечень профессиональных компетенций, требования к практическому опыту, умениям и знаниям конкретизируют и расширяют требования ФГОС в соответствии с региональными требованиями работодателей.

Объем времени достаточен для теоретической подготовки, получения практического опыта на учебной и производственной практиках по профессии 19.01.04 Пекарь.

Материально-техническое обеспечение реализации ООП соответствует требованиям к минимальному материально-техническому обеспечению в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь.

Перечень рекомендуемых основных и дополнительных источников содержательно достаточен для реализации образовательного процесса.

Общие требования к организации образовательного процесса в полной мере раскрывают особенности освоения ОПОП по профессии 19.01.04 Пекарь и соответствуют модульно-компетентностному подходу.

Требования к квалификации педагогических кадров соответствуют требованиям ФГОС.

Экспертиза приложений программы:

Наименование экспертного показателя		Экспертная оценка (уровень)		
		Высокий	Средний	Низкий
Перечень региональных компетенций (РК) представлен достаточно, отражает требования сферы труда		+		
Экспертиза приложений – программ общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей				
ОД	Общеобразовательный цикл			
ОУД.01	Русский язык	+		
ОУД.02	Иностранный язык	+		
ОУД.03	Математика	+		
ОУД.04	История	+		
ОУД.05	Физическая культура	+		
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	+		
ОУД.08	Физика	+		
ОУД.16	География	+		
ОУД.17	Экология	+		
ОУД.18	Астрономия	+		
ОУД.19	Литература	+		
ОУД.07	Информатика	+		
ОУД.09	Химия	+		
ОУД.15	Биология	+		
УД.01	История Тюменской области	+		
УД.02	Введение в профессию			
УД.03	Мировая художественная культура	+		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	+		
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	+		
ОП.03	Безопасность жизнедеятельности	+		
ОП.04	Основы предпринимательской деятельности	+		
ОП.05	Основы цифровой экономики	+		
П.00	Профессиональный цикл			
ПМ.00	Профессиональные модули			
ПМ.01	Размножение и выращивание дрожжей	+		
ПМ.02	Приготовление теста	+		
ПМ.03	Разделка теста	+		
ПМ.04	Термическая обработка теста и отделка	+		
ПМ.05	ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции	+		
ФК.00	Физическая культура	+		

На основании анализа эксперты считают, 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**.

Программа может быть рекомендовано к реализации в образовательном процессе колледжа.

Эксперт(ы):



Гейнц Н.В., начальник кондитерского цеха
«Бисквитный двор» ИП Шарий А.В.

Булатов А.Р, генеральных директор ООО «Гурман»