

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

об экспертизе учебно-методического комплекса основной образовательной программы
среднего профессионального образования по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очная.

Квалификации выпускника: повар - кондитер

(в соответствии с перечнем профессий/специальностей СПО)

Нормативный срок обучения

на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев

на базе среднего общего образования - 1 год 10 месяцев

Учебно-методический комплекс основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 49.01.09 Повар, кондитер (далее УМК ООП) представлена **государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Тюменской области «Западно-Сибирский государственный колледж»**

Эксперт:

Лежук Александр Владимирович, шеф-повар РК «Максим»

Бистис Антон Юрьевич, заведующий производством, ООО «Доверие»

Фомина Елена Федоровна, заведующая производством, MAOY «Гимназия № 49»

(Фамилия, Имя, Отчество, должность, место работы)

Представлен на экспертизу учебно-методический комплекс основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 49.01.09 Повар, кондитер.

Учебно-методический комплекс основной образовательной программы среднего профессионального образования (далее – УМК ООП) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составлен в соответствии с ФГОС СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлен на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» (3-й и 4-й уровни квалификации).

Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
33.011	Профессиональный стандарт "Повар", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023)
33.010	Профессиональный стандарт "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940)
33.014	Профессиональный стандарт "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270)

Срок освоения ООП учитывает не только требования российских работодателей, но и международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia (далее - WSR).

В структуре каждого профессионального модуля по сравнению с предыдущим ФГОС СПО предусмотрено по два междисциплинарных курса, что позволит более гибко выстраивать образовательную деятельность. Кроме того, в структуру каждого вида профессиональной деятельности на смену экзаменам (квалификационным) введены демонстрационные экзамены. Оценочные материалы для них разработаны в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и в соответствии с заданиями и системой оценки Национальных чемпионатов движения WorldSkills Russia.

Вариативная часть (612 часов) основной образовательной программы составлены с учетом требований профессиональных стандартов, международных стандартов WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Содержание программ профессиональных модулей и контрольно-измерительные материалы разработаны на основе спецификаций, составленных по каждой профессиональной компетенции. Определенные в спецификациях результаты обучения в виде действий, требований к умениям и знаниям включают все требования к уровню подготовки профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» для 3 - его и 4-ого уровней квалификации, а также требования стандартов WSR.

Программой предусмотрено проведение Государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Задачи программы:

- обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 3-его и 4-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» при выполнении работ по профессии в любом регионе Российской Федерации;
- оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в чемпионатах международного движения WSR;
- подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций у работодателей.

Выпускники, успешно освоившие основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, могут ***продолжить обучение:***

- по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и получить квалификацию специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Кроме того возможны следующие направления специализаций в рамках данного образовательного уровня, позволяющие осуществить успешное карьерное продвижение:

- в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни,
- в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента,
- в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов),
- в области приготовления горячих напитков (барриста);

- в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий,
- в области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

Результаты освоения образовательной программы выражаются в виде профессиональных и общих компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать общими компетенциями

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциям.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	<i>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</i>
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи

ВД 2	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регла
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</i>
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</i>
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	<i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

ПООП распределяет обязательную часть - не более (80%) объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы указанным во ФГОС.

Не менее 20% - предусмотрено для формирования вариативной части, распределяемой образовательной организацией при разработке рабочей программы направленной освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов.

№ п/п	Наименование дисциплин, междисциплинарных курсов	Количество часов	
		Всего	ЛПЗ
1.	ОП Деловая культура	36	12
2.	ОП Кухня Сибири	72	60
3.	ОП Основы предпринимательской деятельности	36	12
4.	ОП Система ХАССП в общественном питании	36	12
5.	ОП Автоматизация общественного питания на основе 1С: Предприятия	36	36
6.	ОП Художественное оформление кондитерских изделий	72	60
7.	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	144	116
8.	МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (Раздел Фуршетные закуски).	72	60
9.	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (Раздел приготовление тортов и пирожных)	108	96
	Итого:	612	464

Содержание учебно-методический комплекс примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 49.01.09 Повар, кондитер

1. **Общие положения**
 - 1.1. Аннотация
 - 1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника
 - 1.3. Нормативно-правовые основания разработки примерной основной

образовательной программы среднего профессионального образования (ООП СПО)

- 1.4. Требования к поступлению
- 1.5. Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации
- 1.6. Соответствие ПМ присваиваемым квалификациям по специальностям СПО/ (сочетаниями квалификаций по профессиям СПО)
- 1.7. Порядок реализации программы среднего общего образования в рамках программы СПО для обучающихся на базе основного общего образования
- 1.8. Распределение обязательной и вариативной частей программы
- 2. Требования к результатам освоения образовательной программы**
- 2.1. Перечень (универсальных) общих компетенции
- 2.2. Перечень профессиональных компетенций по видам деятельности
- 3. Содержание требований к структурным элементам программы**
- 3.1. Проектирование процесса освоения профессиональных компетенций
- 3.2. Проектирование процесса освоения универсальных (общих) компетенций.
- 3.3. Формирование перечня учебных дисциплин в программе
- 3.3.1. Выявление предметных областей, необходимых для освоения профессиональных компетенций
- 3.3.2. Требования к результатам освоения общепрофессиональных, математических и естественно-научных дисциплин
- 4. Методическая документация, определяющая содержание и организацию образовательного процесса**
- 4.1. Примерный учебный план
- 4.2. Примерный календарный учебный график
- 4.3. Контроль и оценка результатов освоения примерной образовательной программы
- 4.4. Условия реализации образовательной программы
- 4.4.1. Требования к кадровому составу реализующему ПООП
- 4.4.2. Требования к материально-техническому оснащению образовательного процесса
- 4.5. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы (на одного обучающегося)
- 5. Приложения (в которых размещаются программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, согласно учебному плану и набору КИМ по программе)**

Также в учебно-методический комплекс примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 49.01.09 Повар, кондитер представлен учебный план, календарный график учебного процесса, перечень учебно-методической документации по дисциплинам, профессиональным модулям.

№	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 (ВД)	Высокий		

№	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка (уровень)		
		Высокий	средний	Низкий
	и перечень профессиональных компетенций (ПК) соответствует ФГОС, конкретизируют и расширяют требования ФГОС в соответствии с региональными требованиями работодателей).			
	Перечень региональных компетенций представлен достаточно, отражает требования сферы труда	Высокий		
Экспертиза приложений – программ общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей				
	Программа ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Высокий		
	Программа ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	Высокий		
	Программа ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Высокий		
	Программа ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Высокий		
	Программа ОП.05 Основы калькуляции и учета	Высокий		
	Программа ОП.06 Охрана труда	Высокий		
	Программа ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Высокий		
	Программа ОП.08. Безопасность жизнедеятельности	Высокий		
	Программа ОП.09. Физическая культура (для профессий СПО)	Высокий		
	Программа ОП.10. Деловая культура	Высокий		
	Программа ОП.11. Кухня Сибири (вариатив)	Высокий		
	Программа ОП.12 Основы предпринимательской деятельности (вариатив)	Высокий		
	Программа ОП.13. Система ХАССП в общественном питании (вариатив)	Высокий		
	Программа ОП.14. Автоматизация общественного питания на основе 1С: Предприятия (вариатив)	Высокий		
	Программа ОП.15. Художественное оформление кондитерских изделий (вариатив)	Высокий		
	Программа ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Высокий		
	Программа ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Высокий		
	Программа ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Высокий		
	Программа ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Высокий		
	Программа ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Высокий		

Содержание разделов программы, описанные результаты соответствуют ее целям и задачам. В целом учебно-методический комплекс основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 49.01.09 Повар, кондитер обеспечивает достаточно высокое качество подготовки по профессии.

Замечаний нет.

Выводы:

На основании анализа эксперты считают, что содержание учебно-методического комплекса основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 49.01.09 Повар, кондитер соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, разработанного и утвержденного в соответствии со списком 50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий.

- В целом ФГОС по ТОП-50 имеет следующие характерные особенности:
- ✓ виды деятельности и профессиональные компетенции разработаны с учетом требований международных и профессиональных стандартов, а также передовых технологий;
 - ✓ изменена номенклатура и ориентация общих компетенций;
 - ✓ повышена академическая свобода образовательных организаций в части формирования структуры и содержания образования;
 - ✓ определены сроки обучения на основе рекомендаций заказчиков рабочих кадров;
 - ✓ определены условия реализации образовательной программы, в том числе введены дополнительные требования к опыту практической деятельности педагогических работников;
 - ✓ введен новый вид проведения государственной итоговой аттестации – демонстрационный экзамен.

Учебно-методический комплекс основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 49.01.09 Повар, кондитер **может быть рекомендован** к реализации в образовательном процессе ГАПОУ ТО «Западно-Сибирский государственный колледж».

Считаем целесообразным утверждение учебно-методического комплекса основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 49.01.09 Повар, кондитер в представленном виде.

Дата проведения экспертизы 31 января 2017 г.

Эксперт



Лещук Александр Владимирович
(И. О. Фамилия)



Бистис Антон Юрьевич
(И. О. Фамилия)



Фомина Елена Федоровна
(И. О. Фамилия)

МП