

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 образовательной программы  
(программы подготовки специалистов среднего звена)  
по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Нормативный срок обучения: на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев

Форма обучения: очная

2021 г.

На экспертизу представлена основная образовательная программа (программа подготовки специалистов среднего звена) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, составленная на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован в Минюсте РФ от 20 декабря 2016 г. № 44828) и примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной ФУМО в системе СПО по УПГ профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

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 специалисту, получающему квалификацию Специалист по поварскому и кондитерскому делу. Нормативный срок обучения на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев.

Образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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, примерная основная образовательная программа, профессиональные стандарты, распоряжения Правительства РФ, стандарты Ворлдскиллс Россия и др.

Планирование учебного времени для изучения дисциплин и модулей обоснованно, распределено с учетом методической целесообразности и соответствует федеральному государственному образовательному стандарту по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

Вариативная часть образовательной программы составляет 1296 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Учебная дисциплина, профессиональный модуль		Увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части	Ввод новых дисциплин и модулей
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	4	

Учебная дисциплина, профессиональный модуль		Увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части	Ввод новых дисциплин и модулей
ОП.10	Метрология, стандартизация и сертификация	42	
ОП.11	<i>Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfilUM)</i>		52
ОП.12	<i>Цифровая экономика</i>		36
ОП.13	<i>Основы финансовой грамотности</i>		36
ОП.14	<i>Психология и этика профессиональной деятельности</i>		36
ОП.15	<i>Дизайн и эстетическое оформление блюд, мучных и кондитерских изделий</i>		32
ОП.16	<i>Основы калькуляции</i>		32
ОП.17	<i>Защита прав потребителей</i>		36
ОП.18	<i>Контроль качества приготовления кулинарной продукции</i>		36
ОП.19	<i>Бариста</i>		36
ОП.20	<i>Практикум по компетенции "Поварское дело"</i>		76
ОП.21	<i>Практикум по компетенции "Кондитерское дело"</i>		92
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		36
	В том числе:		
МДК.02.03	<i>Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок для диетического питания</i>		36
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	36	72
	В том числе:		
МДК.03.03	<i>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд кулинарных изделий, закусок для диетического питания</i>		36
МДК.03.04	<i>Расчеты с потребителями с использованием различных форм оплаты</i>		36
ПП.03.01	Производственная практика	36	

Учебная дисциплина, профессиональный модуль		Увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части	Ввод новых дисциплин и модулей
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	36	36
	В том числе:		
МДК.04.03	<i>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков для диетического питания</i>		36
ПП.04.01	Производственная практика	36	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		36
	В том числе:		
МДК.05.03	<i>Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для диетического питания</i>		36
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		498
	В том числе:		
МДК.07.01	<i>Выполнение работ по профессии "Повар"</i>		195
МДК.07.02	<i>Выполнение работ по профессии "Кондитер"</i>		195
ПП.07.01	<i>Производственная практика</i>		108
Итого		118	1178
Всего часов вариативной части		1296	

Материально-техническое обеспечение реализации образовательной программы соответствует требованиям к минимальному материально-техническому обеспечению в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. 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:				
ОГСЭ.01	Основы философии	*		
ОГСЭ.02	История	*		
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности (английский язык)	*		
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий язык)	*		
ОГСЭ.04	Физическая культура	*		
ОГСЭ.05	Психология общения	*		
ЕН.01	Химия	*		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	*		
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	*		
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов сырья	*		
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	*		
ОП.04	Организация обслуживания	*		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	*		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	*		
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	*		
ОП.08	Охрана труда	*		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	*		
ОП.10	<i>Метрология, стандартизация и сертификация</i>	*		
ОП.11	<i>Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfilUM)</i>	*		
ОП.12	<i>Цифровая экономика</i>	*		
ОП.13	<i>Основы финансовой грамотности</i>	*		
ОП.14	<i>Психология и этика профессиональной деятельности</i>	*		
ОП.15	<i>Дизайн и эстетическое оформление блюд, мучных и кондитерских изделий</i>	*		
ОП.16	<i>Основы калькуляции</i>	*		
ОП.17	<i>Защита прав потребителей</i>	*		
ОП.18	<i>Контроль качества приготовления кулинарной продукции</i>	*		
ОП.19	<i>Бариста</i>	*		
ОП.20	<i>Практикум по компетенции «Поварское дело»</i>	*		
ОП.21	<i>Практикум по компетенции «Кондитерское дело»</i>	*		
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	*		

Наименование экспертного показателя		Экспертная оценка (уровень)		
		Высокий	Средний	Низкий
УП 01.01	Учебная практика	*		
ПП 01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	*		
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	*		
УП 02.01	Учебная практика	*		
ПП 02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	*		
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	*		
УП 03.01	Учебная практика	*		
ПП 03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	*		
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	*		
УП 04.01	Учебная практика	*		
ПП 04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	*		
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	*		
УП 05.01	Учебная практика	*		
ПП 05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	*		
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	*		
ПП 06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	*		
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	*		
УП 07.01	Учебная практика	*		
УП 07.02	Учебная практика	*		

Наименование экспертного показателя		Экспертная оценка (уровень)		
		Высокий	Средний	Низкий
ПП 07.01	<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>	*		
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	*		
ГИА	Государственная итоговая аттестация	*		

На основании анализа программы эксперт считает, что содержание основной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствует федеральному государственному образовательному стандарту и требованиям к уровню подготовки выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Данная программа рекомендована к реализации в образовательном процессе.