

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 специалистов среднего звена)  
по специальности среднего профессионального образования

19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ  
(базовая подготовка)

Квалификация: Техник-технолог

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

Форма обучения: очная

2021 г.

На экспертизу представлена основная профессиональная образовательная программа (программа подготовки специалистов среднего звена) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, составленная на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 373 (зарегистрирован в Минюсте РФ от 01 августа 2014г. № 33402).

Образовательная программа ориентирована на подготовку выпускников, областью профессиональной деятельности которых является организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Содержание образовательной программы разработано в соответствии с квалификационными требованиями, предъявляемыми федеральным государственным образовательным стандартом к специалисту, получающему квалификацию Техник-технолог. Нормативный срок обучения на базе среднего общего образования – 3 года 10 месяцев.

Образовательная программа по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 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, конкурсные задания чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс».

Планирование учебного времени для изучения дисциплин и модулей обоснованно, распределено с учетом методической целесообразности и соответствует федеральному государственному образовательному стандарту по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

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

Вариативная часть образовательной программы составляет 900/ 1350 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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Учебная дисциплина, профессиональный модуль		Увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части	Ввод новых дисциплин и модулей
ОГСЭ.05	Психология общения		54

Учебная дисциплина, профессиональный модуль		Увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части	Ввод новых дисциплин и модулей
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	6	
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfilUM)		52
ОП.13	Цифровая экономика		44
ОП.14	Основы финансовой грамотности		54
ОП.15	Традиции и обычаи хлебопечения разных народов мира		54
ОП.16	Защита прав потребителей		54
ОП.17	Расчеты с потребителями с использованием различных форм оплаты		63
ОП.18	Практикум по компетенции "Хлебопечение"		186
ОП.19	Практикум по компетенции "Кондитерское дело"		138
ПМ.02	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	135	
	В том числе:		
МДК.02.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	135	
ПМ.03	Производство кондитерских изделий	81	
	В том числе:		
МДК.03.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	81	
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		429
	В том числе:		
МДК.06.01	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь		216
МДК.06.02	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер		213
Итого		222	1128
Всего часов вариативной части		1350	

Материально-техническое обеспечение реализации образовательной программы соответствует требованиям к минимальному материально-техническому обеспечению в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 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.02.1	Литература	*		
ОУД.02.2	Родная литература	*		
ОУД.03	Иностранный язык	*		
ОУД.04	Математика	*		
ОУД.05	История	*		
ОУД.06	Физическая культура	*		
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	*		
ОУД.09	Информатика	*		
ОУД.10	Химия	*		
ОУД.11	Биология	*		
ОУД.12	Введение в специальность	*		
ОГСЭ.01	Основы философии	*		
ОГСЭ.02	История	*		
ОГСЭ.03	Иностранный язык	*		
ОГСЭ.04	Физическая культура	*		
ОГСЭ.05	Психология общения	*		
ЕН.01	Математика	*		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	*		
ЕН.03	Химия	*		
ОП.01	Инженерная графика	*		
ОП.02	Техническая механика	*		
ОП.03	Электротехника и электронная техника	*		
ОП.04	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	*		
ОП.05	Автоматизация технологических процессов	*		
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	*		
ОП.07	Метрология и стандартизация	*		

Наименование экспертного показателя		Экспертная оценка (уровень)		
		Высокий	Средний	Низкий
ОП.08	Правовые основы профессиональной деятельности	*		
ОП.09	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	*		
ОП.10	Охрана труда	*		
ОП.11	Безопасность жизнедеятельности	*		
ОП.12	Основы предпринимательской деятельности (Расширяем горизонты. ProfilUM)	*		
ОП.13	Цифровая экономика	*		
ОП.14	Основы финансовой грамотности	*		
ОП.15	Традиции и обычаи хлебопечения разных народов мира	*		
ОП.16	Защита прав потребителей	*		
ОП.17	Расчеты с потребителями с использованием различных форм оплаты	*		
ОП.18	Практикум по компетенции "Хлебопечение"	*		
ОП.19	Практикум по компетенции "Кондитерское дело"	*		
ПМ.01	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	*		
УП 01.01	Учебная практика	*		
ПП 01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	*		
ПМ.02	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	*		
УП 02.01	Учебная практика	*		
ПП 02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	*		
ПМ.03	Производства кондитерских изделий	*		
УП 03.01	Учебная практика	*		
ПП 03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	*		
ПМ.04	Технология производства макаронных изделий	*		
УП 04.01	Учебная практика	*		
ПП 04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	*		
ПМ.05	Организация работы структурного подразделения	*		
ПП 05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	*		
ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	*		
УП 06.01	Учебная практика	*		
УП 06.02	Учебная практика	*		
ПП 06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	*		
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	*		

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 специалистов среднего звена) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий соответствует федеральному государственному образовательному стандарту и требованиям к уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Данная программа рекомендована к реализации в образовательном процессе.