

### Заключение

об экспертизе программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования

#### **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

срок обучения - 2года 10 месяцев, базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

представленной государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Тюменской области «Тобольский многопрофильный техникум».

Группой экспертов в составе:

1. Злобина Надежда Анатольевна, директор ООО «Уффици».
  2. Маленкова Наталья Владимировна, директор ООО «Рестораны».
- проведена экспертиза основной образовательной программы (далее ООП).

Представленная на экспертизу 21.06.2019г. ООП соответствует целям подготовки профессиональных кадров по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

Программа ориентирована на подготовку специалистов, областью профессиональной деятельности которых является организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции общественного питания.

ООП имеет четкую отраслевую направленность и составлена с учетом требований профессиональных стандартов: Повар, Кондитер, Пекарь (3-й и 4-й уровни квалификации).

Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
33.011	Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
33.010	Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)
33.014	Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015г. №914н (зарегистрирован Министерством Юстиции российской Федерации 25 декабря 2015г., регистрационный номер №40270)

ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивает реализацию ФГОС, включает в себя рабочий учебный план, рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, календарный учебный график, календарный график аттестации и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы.

Основные разделы программы представлены в полном объеме и соответствуют структуре ООП по специальностям СПО.

Планирование учебного времени для изучения дисциплин и модулей обоснованно, распределено с учетом методической целесообразности и соответствует ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Объем времени достаточен для теоретической подготовки и приобретения практического опыта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Материально-техническое обеспечение реализации ООП полностью соответствует требованиям к материально-техническому обеспечению в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (в части «Повар»).

Перечень рекомендуемых основных и дополнительных источников содержательно достаточен для реализации образовательного процесса. Перечень Интернет - ресурсов актуален и достоверен.

Реализация ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечена педагогическими кадрами, имеющими образование и квалификацию, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Общие требования к организации образовательного процесса в полной мере раскрывают особенности освоения ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и соответствуют модульно-компетентностному подходу.

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 (ВПД) и перечень профессиональных компетенций (ПК) соответствует ФГОС /конкретизируют и/или расширяют требования ФГОС в соответствии с региональными требованиями работодателей).		+		
Перечень региональных компетенций (РК) представлен достаточно, отражает требования сферы труда		+		
Экспертиза приложений - программ общего гуманитарного и социально-экономического цикла				
<b>ОГСЭ.0</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>			
ОГСЭ.01	Основы философии	+		
ОГСЭ.02	История	+		
ОГСЭ.03	Иностранный язык	+		
ОГСЭ.04	Физическая культура	+		
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	+		
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>			
ЕН.01	Математика	+		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	+		
ЕН.03	Химия	+		
Экспертиза приложений - программ общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>			
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	+		
ОП.02	Физиология питания	+		
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	+		
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	+		
ОП.05	Метрология и стандартизация	+		

Наименование экспертного показателя		Экспертная оценка (уровень)		
		Высокий	Средний	Низкий
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	+		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+		
ОП.08	Охрана труда	+		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	+		
ОП.10	Техническое оснащение и организация рабочего места	+		
ОП.П	Основы исследовательской деятельности	+		
ОП.12	Психология и этика профессиональной деятельности	+		
ОП.13	Основы дипломного проектирования		+	
ОП.14	Основы предпринимательства	+		
ОП.15	Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования в производственной сфере и быту	+		
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>			
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	+		
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	+		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	+		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	+		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	+		
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	+		
ПМ.07	Выполнение работ по профессии Повар	+		
ПМ.08	Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальных кухонь		+	
УП и ПП	Программа учебной и производственной практик	+		
ПП	Программа производственной практики (преддипломной)	+		

На основании анализа программы экспертная группа считает, что содержание программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания соответствует федеральному государственному образовательному стандарту и требованиям к уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и может быть рекомендована к реализации в образовательном процессе ГАПОУ ТО «Тобольский многопрофильный техникум».

21.06.2019г.

^ s k \* \

**Члены экспертной группы:**

Злобина Надежда Анатольевна, директор ООО «Уффици»

Маленкова Наталья Владимировна, директор «Рестораны».

