Заключение
об экспертизе основной образовательной программы
по профессии среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер
нормативный срок обучения:
на базе основного общего образования -3года 10 месяцев, базовой подготовки
Квалификация: повар, кондитер
Форма обучения - очная

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

Группой экспертов проведена экспертиза основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее ППКРС).

Представленная на экспертизу 27.05.2024г. ООП соответствует целям подготовки профессиональных кадров по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (базовая подготовка).

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

ООП среднего профессионального образования (далее ООП) по профессии 43.01.19 Повар, кондитер обеспечивает реализацию ФГОС, включает в себя рабочий учебный план, рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы.

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

ООП имеет четкую отраслевую направленность, составлен с учетом профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь».

Планирование учебного времени для изучения дисциплин и модулей обоснованно, распределено с учетом методической целесообразности и соответствует ФГОС СПО по специальности 43.01.19 Повар, кондитер.

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 43.01.19 Повар, кондитер.

В структуру каждого вида профессиональной деятельности введены демонстрационные экзамены. Оценочные материалы для них разрабатываются с учетом требований профстандартов и системой оценки Национальных чемпионатов движения Молодые профессионалы

Вариативная часть ООП составлена с учетом требований профессиональных стандартов, стандартов чемпионата Молодые профессионалы по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Материально-техническое обеспечение реализации ООП соответствует требованиям к материально-техническому обеспечению в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. При реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих каждый обучающийся обеспечен доступом к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к информационным ресурсам сети «Интернет» по средством беспроводной связи Wi-Fi. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

Перечень рекомендуемых основных и дополнительных источников содержательно

достаточен для реализации образовательного процесса. Перечень Интернет - ресурсов актуален и достоверен.

Реализация ООП по специальности 43.01.09 Повар, кондитер 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 43.01.09 Повар, кондитер и соответствуют модульно-компетентностному подходу.

ООП 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 на освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов.

Наименование экспертного показателя		**Экспертная оценка (уровень)**		
		Высокий	Средний	Низкий
Экспертиза раздела 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной образовательной программы				
Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной 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 общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей				
П.00	**Профессиональный цикл**			
ОП.00	**Общепрофессиональные дисциплины**			
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	+		
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	+		
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	+		
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	+		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	+		
ОП.06	Охрана труда	+		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	+		
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	+		
ОП.09	Физическая культура	+		
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности («Расширяем горизонты. profilum»)			
ПМ.00	**Профессиональные модули**			
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	+		

Наименование экспертного показателя		Экспертная оценка (уровень)		
		Высокий	Средний	Низкий
	разнообразного ассортимента			
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	+		
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	+		
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	+		
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	+		
УП и ПП	Программа учебной и производственной практики	+		

Содержание разделов программы, описанные результаты соответствуют ее целям и задачам. В целом ООП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивает достаточно высокое качество подготовки по профессии.

Выводы:

На основании анализа программы экспертная группа считает, что содержание ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствует федеральному государственному образовательному стандарту и требованиям к уровню подготовки выпускников по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** и может быть рекомендована к реализации в образовательном процессе учебного заведения.

27.05.2024г.

Члены экспертной группы:

Уровенцева Ольга Михайловна _____ /подпись/

Жирова Татьяна Геннадьевна _____ /подпись/

Смородинова Лиля Файзрахмановна _____ /подпись/

Российская Федерация Тюменская область г. Тобольск * Индивидуальный предприниматель * Смородинова Лиля Файзрахмановна * ОГРНИП 319723200091836 * ИНН 720607087276 *