

Рецензия
на программу подготовки специалистов среднего звена
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее-ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело группа № 4 ПКД разработана в соответствии с требованиями Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года №273-ФЗ, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828); с учетом требований рынка труда, развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

Содержание образовательной программы определяется конкретными видами деятельности, соответствующими присваиваемой квалификации, к которым готовятся обучающиеся. ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологию реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие учебные программы дисциплин, профессиональных модулей, практик, оценочные и методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся, программу государственной итоговой аттестации. В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям. Объем программы подготовки специалистов среднего звена (срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения 3 год 10 месяцев) составляет 5 940 часов вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы с использованием сетевой формы, реализации программы по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренного обучения.

Программа подготовки специалистов среднего состоит из обязательной и вариативной части. Обязательная часть составляет не более 70% на освоение учебных циклов, а вариативная часть не менее 30% от общего объема времени. Вариативная часть используется на расширение и углубления Федерального компонента и введение новых дисциплин. На расширение и углубление Федерального компонента по дисциплинам и профессиональным

модулям использовано 1302 часа вариативной части, введены дисциплины «Основы предпринимательства», «Психология личности и профессиональное самоопределение», «Основы православной культуры».

Увеличен объем часов на профессиональные модули для более углубленного изучения профессиональных модулей

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 - 90 часов.

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - 32 часа.

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 -72 часа

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала – 36 часов

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО) -768 часов.

Реализация ППСЗ осуществляется с применением активных и интерактивных методов обучения. Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих соответствует федеральным государственным требованиям среднего профессионального образования подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и может быть использована в учебном процессе ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум».

Рецензент:
генеральный директор ООО «Фрегат»
Сниткин А.А./

