

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 № 1 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.

Образовательная программа представляет комплекс основных характеристик образования, организационно-педагогических условий, форм аттестации и определяет цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, включает в себя: лист согласования ППССЗ с работодателем, требования к результатам освоения ППССЗ, учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, фонды оценочных средств для проведения текущей, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы. В характеристике образовательной программы указаны: цель и задачи ППССЗ; срок освоения ППССЗ; уровень образования; виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники; планируемые результаты освоения ППССЗ и др.

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. Структура ППССЗ, в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусматривает изучение следующих учебных циклов: общего гуманитарного и социально-

экономического; математического и общего естественнонаучного; профессионального; и разделов: учебная практика; производственная практика (по профилю специальности).

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 1212 часов вариативной части, введены дисциплины «Основы предпринимательства», «Основы интеллектуального труда», «Православная культура».

Увеличен объем часов на профессиональный модуль для более углубленного изучения профессиональных модулей:

ПМ.01 Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента -23 часа.

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-266 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 – 175 часов.

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 -182 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 -244 часа.

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала – 38 часов.

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (для специальностей СПО) -226 часов.

Реализация ППССЗ 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:

директор
ИП Шейченко Е.А.



Шейченко Е.А./