

РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Основная профессиональная образовательная программа по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» разработана на основе Федерального образовательного стандарта, включает в себя базисный учебный план, календарный учебный график, рабочие программы по **учебным дисциплинам**:

- 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 Информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОП.11 Организация обслуживания
- ОП.12 Специальное рисование и лепка

Междисциплинарным курсам:

- МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
- МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
- МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
- МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
- МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
- МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
- МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Профессиональным модулям:

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 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 требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г., утв. Министерством юстиции 22.12.2016 N 44898)

43.01.09 «Повар, кондитер»:

- формулировка наименования вида образовательной деятельности и перечень профессиональных компетенций соответствует тексту ФГОС;
- возможности использования профессиональной программы профессионального модуля описаны полно и точно;
- требования к практическому опыту, умениям и знаниям соответствуют перечисленным в тексте ФГОС;
- основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих ПК;
- наименование форм и методов контроля и оценки освоения ПК точно и однозначно описывает процедуру аттестации;
- формы и методы контроля и оценки позволяют оценить сформированность ПК;
- основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать сформированность соответствующих ОК;
- наименование форм и методов контроля и оценки позволяют оценить сформированность ОК;
- структура модулей соответствует принципу единства теоретического и практического обучения;
- разделы модулей выделены дидактически своеобразно;
- соотношение учебной и производственной практики дидактически целесообразно;
- выбор варианта проведения практики (рассредоточено или концентрированно) дидактически целесообразен в зависимости от курса;
- содержание практики соответствует требованиям к практическому опыту и умениям;
- содержание учебного материала соответствует требованиям к знаниям и умениям;
- объем времени достаточен для освоения указанного содержания учебного материала;
- примерная тематика домашних заданий определена дидактически целесообразно;
- содержание программы модулей предусматривает формирование перечисленных общих и профессиональных компетенций;
- перечень учебных кабинетов, мастерских, лабораторий обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программами профессиональных модулей;

- перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов лабораторно-практических занятий, междисциплинарной подготовки, учебной практики, предусмотренных программами профессиональных модулей;
- перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники
- перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны;
- перечисленные источники из числа нормативно-правовых актуальны;
- перечисленные источники соответствуют структуре и содержанию программ профессиональных модулей;
- общие требования к организации образовательного процесса соответствуют модульно-компетентностному подходу;
- общие требования к организации образовательного процесса описаны подробно: перечислены условия проведения занятий, организации учебной и производственной практики, консультационной помощи обучающимся;
- дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля, определены с учетом принципа систематичности и последовательности обучения;
- требования к кадровому обеспечению (в том числе к уровню квалификации МДК и руководителей практики) позволяют обеспечить должный уровень подготовки квалифицированного рабочего.

Мнение работодателей (ООО «Вариант-С»):

Содержание профессиональных модулей полностью удовлетворяет требованиям, которые предъявляются к современному специалисту на производстве. Много внимания уделяется практической направленности обучения. Обучающиеся должны получить практические навыки самостоятельного выполнения работ по технологии подготовки сырья и приготовление гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, а также при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок.

При изучении профессиональных модулей ПМ.01, ПМ.02-05 уделить особое внимание качеству практического опыта действий мастеров в различных условиях и навыкам приготовления различных блюд.

- Важно также научить самостоятельно находить нужную информацию, и применять передовые приемы и методы организации своего труда. Обратит внимание на знание законодательства в сфере общественного питания, охраны труда.

Строго соблюдать требования к оцениванию качества подготовки специалистов по каждому из основных видов профессиональной деятельности, предусмотренные стандартом. Итоги производственной практики оценивать с учетом мнения специалистов организаций, где была организована практика. Привлекать работодателей к поэтапной и итоговой аттестации обучающихся.

Менеджер общественного питания



Нечаева
30.04.2019

М. В. Нечаева