

РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу
по профессии среднего профессионального образования
19.01.17 Повар, кондитер

Образовательная организация, реализующая программу: ГАПОУ СО «Сергинский многопрофильный техникум».

Срок реализации программы – 2 года 10 месяцев на базе основного общего образования.

Основная профессиональная образовательная программа составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер и предназначена для подготовки квалифицированных рабочих с присвоением квалификаций «Повар», «Кондитер» на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм.

В учебный план программы включены циклы: общеобразовательный, общепрофессиональный и профессиональный с учетом вариативной части.

В учебном плане регламентирован порядок реализации основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, срок обучения, структура учебного года, определен состав и последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей, определены часы на учебную и производственную практики, предусмотрена самостоятельная работа обучающихся.

Содержание учебных дисциплин и профессиональных модулей разбито по темам, внутри которых определены умения, знания, практический опыт, которыми должны обладать обучающиеся в результате освоения данной программы. Лабораторные и практические занятия обеспечивают практикоориентированную подготовку студентов.

Вариативная часть ОПОП составляет 20% объема времени, отведенного на обязательную часть циклов ОПОП. Часы вариативной части программы использованы для введения дополнительных дисциплин, разделов профессиональных модулей, где определены требования к умениям и знаниям обучающихся, не предусмотренных стандартом.

В общепрофессиональный цикл введена дисциплина ОП.06 Калькуляция и учет на ПОП.

В профессиональный цикл внесены следующие изменения:

- в ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов добавлен в МДК01.01. раздел 3 Карвинг- 4 часа, учебная практика- 36 часов;
- в ПМ.06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок добавлен в МДК06.01. раздел 4 Готовить и оформлять канапе -2 часа, учебная практика 18 часов;
- в ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий добавлен в МДК 08.01 раздел 5 Приготовление праздничных тортов – 6 часов, учебная практика -30 часов.

Выпускник, освоивший данную программу, будет готов к следующим видам деятельности:

- приготовление блюд из овощей и грибов;
- приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- приготовление супов и соусов;
- приготовление блюд из рыбы;
- приготовление блюд из мяса и домашней птицы;
- приготовление холодных блюд и закусок;
- приготовление сладких блюд и напитков;
- приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Структура и содержание данной основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования соответствует ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер и может быть рекомендовано для реализации в техникуме.



Представитель работодателя:

должность

Ю.В. Юрменева

подпись

Ю.В. Юрменева

Фамилия И.О.