

РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования - программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки (далее – ОПОП СПО ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанная с учетом потребностей регионального рынка труда, на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565, реализуемая в Кочубеевском гуманитарно-техническом колледже – филиале государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт» представляет собой систему документов, которая включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

Цель (миссия) ОПОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело заключается в подготовке специалистов, готовых к выполнению работ в сфере общественного питания с присвоением квалификации – специалист по поварскому и кондитерскому делу и удовлетворения потребностей регионального рынка труда.

В области обучения целью ОПОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является формирование у выпускника знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО необходимых для решения задач профессиональной деятельности, обеспечение качества освоения образовательной программы.

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, включая каникулы, составляет 3 года 10 месяцев.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен быть готов к выполнению основных видов деятельности:

- - организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

- 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;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- 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;

- 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;

- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

- освоение работ по профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 Кондитер, 16675 Повар.

Для достижения поставленной цели программами учебной и производственных практик (в том числе практики по профилю специальности и преддипломной практики) предусматривается направление студентов на предприятия и организации на основании подписанных договоров, которые дают выпускникам возможность трудоустройства в случае успешного прохождения практики в качестве практиканта.

Предусмотрено применение интерактивных методов обучения, включая работу в мини группах, проведение коллоквиумов, деловых игр, мини-конференций, способствует развитию у будущих специалистов среднего звена профессиональных компетенций, навыков к самообразованию, развитию творчества, аналитических способностей, навыков принятия решения и умения нести ответственность.

Разработанная ОПОП СПО ППССЗ имеет достаточный уровень обеспеченности методическими материалами, а также иными компонентами, обеспечивающими воспитание и обучение обучающихся. Представленные рабочие программы дисциплин, модулей, практик и государственной итоговой аттестации, а также фонды оценочных средств, соответствуют требованиям, предъявляемым Федеральным государственным образовательным стандартом.

В целом программа нацелена на воспитание личности, владеющей культурой мышления и способной максимально реализовать свой профессиональный потенциал в области общественного питания.

Заключение:

В целом, ОПОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, реализуемая в Кочубеевском гуманитарно-техническом колледже – филиале государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт» отвечает требованиям ФГОС СПО, имеет комплексный и целевой подход для подготовки квалифицированного специалиста среднего звена, обладающего необходимыми профессиональными навыками и компетенциями, необходимыми для дальнейшей профессиональной деятельности по соответствующей специальности.

Шеф-повар столовой МКОУ СОШ № 4
с. Кочубеевское



А.А. Чуприкова