

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

работодателя на основную образовательную программу (ООП) среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Алтайская академия гостеприимства»

Представленная на экспертизу основная образовательная программа – программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработанная краевым государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Алтайская академия гостеприимства», представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и форм аттестации, который представлен в виде системы учебно-методических документов, включающих в себя:

- общие положения;
- общую характеристику образовательной программы;
- характеристику профессиональной деятельности выпускника;
- планируемые результаты освоения образовательной программы;
- структуру образовательной программы: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, рабочие программы профессиональных модулей, рабочие программы практик, программу государственной итоговой аттестации;
- условия реализации образовательной программы;
- характеристику среды образовательной организации, обеспечивающую развитие общих компетенций выпускников;
- программу коррекционной работы;
- программу формирования универсальных учебных действий.

Цель экспертизы: установление соответствия ООП ППССЗ требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г., № 1565, а также требованиям к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам на рынке труда.

В ходе экспертизы проведен анализ ООП ППССЗ в части планируемых результатов, содержания, структуры, условий реализации и оценочных средств на предмет соответствия Федеральному государственному образовательному стандарту по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело среднего профессионального образования.

На основании результатов проведенной экспертизы ООП ППССЗ сделаны следующие **выводы:**

1. Содержание ООП ППССЗ направлено на подготовку выпускника к основным видам профессиональной 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.

2. Предусмотренные ООП ППССЗ результаты в полной мере соответствуют требованиям

Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело среднего профессионального образования.

3. В ООП ППССЗ предусмотрено формирование квалификации выпускников в соответствии с современными запросами и требованиями рынка труда, в том числе с учетом региональных особенностей.

4. Объем времени, отведенный на освоение программы и ее составляющих, соответствует ФГОС СПО и достаточен для получения заявленных в ней результатов.

5. Объем и содержание всех видов практик соответствует ФГОС СПО и достаточен для получения заявленных в ООП ППССЗ результатов.

6. Предложенное распределение вариативной части циклов ППССЗ предоставляет возможности: расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной (инвариантной) части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, продолжения образования.

7. Предусмотренное материально-техническое обеспечение позволяет вести качественную подготовку выпускников с учетом современных стандартов и передовых технологий, приближенно к реальным условиям.

8. Форма и содержание процедур контроля качества освоения основной образовательной программы позволяют дать целостную оценку качества подготовки выпускников, определить их готовность к решению профессиональных задач.

Заключение эксперта: представленная на экспертизу основная образовательная программа – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565, а также современным требованиям к общим и профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам на рынке труда.

Работодатель:

Технолог пищевого производства

ООО «Балтийское», ресторан «Своя компания»

« 28 октября 2022 »

2022

А. В. Хрусталева

