

Рецензия

на программу подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования
43.01.09 Повар, кондитер

Учреждение, реализующее программу: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Советско-Гаванский промышленно-технологический техникум».

Срок реализации программы: 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования, 2 год 10 месяцев на базе среднего общего образования.

Квалификация: повар, кондитер.

Входит в ТОП-50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, которые требуют среднего профессионального образования (приказ Минтруда России № 831 от 2.11.2015 г.).

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) «Повар, кондитер» разработана в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер».

Комплект включает:

- ФГОС;
- Учебный план;
- Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- КОС учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Учебный план составлен на основании ФГОС и включает в себя перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их распределение по годам с учётом целесообразности обучения. Все учебные дисциплины и темы профессиональных модулей расположены так, чтобы обеспечить связь между ними. Время на изучение определялось исходя из его важности для профессиональной подготовки. Все учебные дисциплины и профессиональные модули объединены в циклы по направлениям подготовки:

- общеобразовательный;
- общепрофессиональный;
- профессиональный.

При разработке рабочих программ учебных дисциплин общепрофессионального цикла и профессиональных модулей учтены обязательные требования ФГОС в части профессиональных компетенций и дополнительно актуальные кадровые запросы регионального рынка. Содержание профессиональных модулей позволяет сочетать виды профессиональной деятельности предусмотренные ФГОС, входящих в осваиваемую профессию. Потребитель образовательных услуг (выпускники и их родители) имеют право на оптимальный выбор видов профессиональной

деятельности в рамках профессии. Отличительной особенностью данной программы в сравнении с существующими является наличие диагностического и критериального аппарата для определения качества освоения данной программы обучающимися.

Программа ориентирована на конечный результат. При разработке ОПОП СПО ПШКРС разработчики учли состояние и перспективы развития предприятий социальных партнёров по профессиям входящим в основную профессию, что исключает необходимость доучивания и переучивания выпускников.

Повар, кондитер выполняет операции по приему и переработки сырья, хранению продуктов, приготовление пищи и оформление блюд. При этом он:

- производит расчёты потребного сырья и выхода готовой продукции, составляет меню и заявки на продукты;
- контролирует качество и ассортимент поступившего сырья и полуфабрикатов;
- производит чистку овощей, нарезку, шинковку, процеживание, фарширование, замешивание теста, взбивание кремов, формовку, начинку изделий;
- доводит до готовности холодные закуски, горячие блюда, мучную выпечку;
- осуществляет пуск, остановку, разборку, чистку, промывку используемого оборудования, своевременно определяет его неисправность;
- соблюдает и регулирует температурный режим;
- производит порционирование и художественное оформление блюд.

Искусство повара помогает человеку укрепить здоровье, насладиться вкусовыми качествами тех или иных продуктов. Правильно приготовленная еда — это залог хорошего самочувствия и отличного настроения, поскольку пища идет на построение тканей тела человека, снабжает его энергией и необходимыми питательными веществами. Профессия повара востребована в любой отрасли. Хороший специалист по приготовлению пищи нужен везде: в роддоме, детском саду, на заводе, в современном офисе и шикарном ресторане.

Разработанная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих соответствует требованиям ФГОС СПО и рекомендована для организации обучения обучающихся в КГБ ПОУ СГПТТ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.



Рецензент:

Генеральный директор
ИП «Никифоренко А.В.»

Подпись

/ А.В.Никифоренко

расшифровка подписи