

ЗАКЛЮЧЕНИЕ
О СОГЛАСОВАНИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Предприятие (организация) – работодатель _____

ООО «Шафелл»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, базовый уровень

Образовательная база приема: основное общее образование

Квалификации: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Нормативный срок освоения ППССЗ: 3 года 10 месяцев

Разработчик ППССЗ: БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. Представленная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработана в соответствии и с учетом: - требований ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1565;

- запросов работодателей;
- особенностей развития Орловской области;
- потребностей экономики Орловской области.

2. Содержание ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело - отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли с учетом потребностей работодателей и экономики Орловской области;

- направлено на освоение видов профессиональной деятельности по профессии в соответствии с ФГОС и присваиваемыми квалификациями:

- 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;

- 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.

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам .

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. Компетенции, формируемые у студента в результате освоения ОПОП, свидетельствуют о наличии у него общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных навыков.

Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП, разработаны в соответствии с ФГОС СПО по специальности, Уставом, локальными нормативными актами БПОУ 00 «Орловский технологический техникум».

4. Разработанные в соответствии с выдвигаемыми требованиями: учебный план программы, рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, программы практик и государственной итоговой аттестации, требования к выпускной квалификационной работе отличаются четкой структурой, логичностью, связанностью.

5. Ресурсное обеспечение ОПОП, включающее в себя кадровое, учебно-методическое, информационное, материально-техническое обеспечение соответствует стандарту. Доля преподавателей, реализующих ОПОП, имеющих ученую степень соответствующего профиля, соответствует стандарту. Реализация программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, имеющие опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и отвечающие за освоение обучающимся профессионального цикла проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.


6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ОПОП соответствует ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, включает в себя: текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию.

7. Порядок проведения государственной итоговой аттестации регламентирован Программой государственной итоговой аттестации, разработанной БПОУ ОО «Орловский технологический техникум».

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, современным требованиям рынка труда и позволит выпускникам реализовать приобретенные знания в дальнейшей профессиональной деятельности.



Подпись работодателя _____

 / Б. Ю. Гусев