

## **РЕЦЕНЗИЯ**

### **на основную профессиональную образовательную программу по профессии 260807.01 Повар, кондитер**

Учреждение, реализующее программу: ГБОУ СПО «КМК».

Срок реализации программы: 2 года 5 месяцев на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования.

Основная профессиональная образовательная программа составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта НПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер и предназначена для подготовки квалифицированных рабочих предприятий общественного питания.

В программе подробно отражена область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

В учебный план программы включены разделы: общеобразовательный цикл, общепрофессиональный цикл, профессиональный цикл, вариативная часть.

В учебном плане определена квалификационная структура профессии, срок обучения, структура учебного года, определен состав и последовательность изучения предметов, определены часы на учебную и производственную практики, предусмотрена самостоятельная работа обучающихся.

Содержание учебных дисциплин и профессиональных модулей разбито по темам, изучение которых направлено на освоение общих и профессиональных компетенций предусмотренных профессиональным стандартом.

Лабораторные и практические занятия обеспечивают практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Часы вариативной части программы использованы для введения дополнительных учебных дисциплин, где выделены дополнительные к

обязательным требования, к практическому опыту, умениям и знаниям обучающихся.

Программа отвечает современным требованиям к профессиональным компетенциям, которыми должен обладать выпускник начального профессионального образования.

Таким образом, выпускник, освоивший данную программу, будет готов к следующим видам деятельности:

- Приготовлению блюд из овощей и грибов;
- Приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- Приготовлению супов и соусов;
- Приготовлению блюд из рыбы;
- Приготовлению блюд из мяса и домашней птицы;
- Приготовлению холодных блюд и закусок;
- Приготовлению сладких блюд и напитков;
- Приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Рецензия составлена ООО «Сервис Плюс»

« 05 » июня 2013 г.

