

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на рабочую программу профессионального модуля
ПМ.02 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
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
разработанную преподавателем ГАПОУ НСО
«Новосибирский колледж питания и сервиса»
Шезденковой Е. В.

Предложенная программа соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта и потребностям современного рынка труда. Программа включает все необходимые компоненты и обеспечивает качественную подготовку специалистов в области поварского и кондитерского дела.

Содержание программы предусматривает проведение практических и лабораторных занятий, которые способствуют более успешному усвоению учебного материала и формированию профессионального специалиста индустрии питания.

Рабочая программа профессионального модуля учитывает региональные особенности Новосибирской области, что способствует подготовке квалифицированных специалистов, знакомых с кулинарными традициями и предпочтениями жителей региона. В программе отражены местные продукты и особенности местной кухни, что позволит выпускникам эффективно работать в предприятиях общественного питания Новосибирской области.

Программа включает изучение технологий приготовления блюд с использованием региональных продуктов, что способствует формированию у обучающихся практических навыков, необходимых для работы в условиях конкретного региона. Также студенты знакомятся с традиционными рецептами и особенностями подачи блюд, которые популярны среди жителей Новосибирской области. Это делает программу более актуальной и практически ориентированной, соответствующей потребностям рынка труда в регионе.

Считаю, что программа направлена на формирование профессиональной компетентности обучающихся и может быть предложена для использования в организациях образования.

Эксперт:



Т.В. Курицина, директор ООО «Фудлайн-Новосибирск»

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на рабочую программу профессионального модуля
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
разработанную преподавателем ГАПОУ НСО
«Новосибирский колледж питания и сервиса»
Шугаевой Н. В.

Рабочая программа соответствует современным требованиям к подготовке специалистов в области кулинарии и отвечает потребностям рынка труда, имеет чёткую структуру, включающую все необходимые разделы и компоненты.

Содержание программы охватывает все аспекты организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

Рабочая программа профессионального модуля учитывает специфику региона (Новосибирская область) и современные тенденции в области кулинарии. В программе могут быть использованы рецепты и технологии приготовления блюд, характерные для региональной кухни, что способствует формированию у обучающихся навыков работы с местными продуктами и особенностями их приготовления.

Также в программе можно отразить традиции и обычаи, связанные с приёмом пищи в Новосибирской области, что позволит обучающимся лучше понять потребности местных потребителей и адаптировать свои навыки под требования регионального рынка труда.

Практическая направленность в том, что в программе предусмотрены практические занятия и лабораторные работы, которые позволяют студентам применить полученные знания и навыки в реальной практике.

Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и может быть рекомендована для использования в образовательном процессе.

Эксперт:



Т.В. Курицина, директор ООО «Фудлайн-Новосибирск»

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на рабочую программу профессионального модуля
ПМ.04 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

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
разработанную преподавателем ГАПОУ НСО
«Новосибирский колледж питания и сервиса»
Шугаевой Н. В.

Рабочая программа профессионального модуля соответствует требованиям
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело.

Сильные стороны рабочей программы в том, что она включает в себя все
необходимые разделы и темы, которые позволяют студентам получить
необходимые знания и умения для работы в сфере общественного питания.
Особое внимание уделено современным тенденциям в приготовлении и
оформлении десертов и напитков, что соответствует требованиям рынка труда.

Также можно отметить включение в программу регионального
компонента, который делает образовательный процесс более интересным и
практико-ориентированным - в программу интегрированы особенности местной
кухни, традиции и обычаи, связанные с приёмом пищи в Новосибирской
области. Она включает рецепты десертов и напитков, характерные для региона, а
также особенности их подачи и оформления.

Лабораторные и практические занятия ориентированы на применение
полученных знаний и навыков в реальных условиях.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 «Организация и
ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
учитывает требования работодателей, ориентируя не только на теоретическое
осмысление материала, но и на его практическое применение.

Эксперт:  И.И. Морин, генеральный директор ООО «Гастромаркет»



ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

**на рабочую программу профессионального модуля
ПМ 05 «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»
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
разработанную преподавателем ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж
питания и сервиса» Кустиковой О.А.**

Рассмотрена рабочая программа профессионального модуля ПМ 05. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» для программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Рабочая программа разработана преподавателем ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж питания и сервиса» Кустиковой О.А.

Структура программы соответствует требованиям ФГОС и включает все необходимые разделы.

Содержание программы охватывает все аспекты приготовления, оформления и подготовки к реализации сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Достоинством программы является включение в программу тем, связанных с учётом региональных особенностей в приготовлении и оформлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, использование местных продуктов и традиционных рецептов Новосибирской области

В программе предусмотрены практические занятия и лабораторные работы, которые помогут студентам закрепить полученные знания и навыки.

Программа содержит чёткое описание форм контроля знаний и умений студентов.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05 может быть рекомендована к использованию в образовательном процессе. Содержание программы соответствует требованиям ФГОС и обеспечивает качественную подготовку специалистов в области поварского и кондитерского дела.

Эксперт:  И.И. Морин, генеральный директор ООО «Гастромаркет»

