



АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СИБИРСКОЕ АГЕНТСТВО РАЗВИТИЯ КВАЛИФИКАЦИЙ»

ОГРН 1133850008137 ИНН 3808228234

664046, г. Иркутск, ул. Байкальская, 127, оф. 307. Тел.: 8(3952)649074 E-mail: anosapk@mail.ru Сайт: anosapk.ru

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по результатам оценки качества рабочей программы профессионального модуля
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области «Профессиональное училище №58 р.п. Юрты»
(ОГРН 1023801943175)

Наименование программы	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента СПО 43.01.09 Повар, кондитер
Составитель программы	Баженова Лидия Леонидовна, мастер п/о ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты
Цель экспертизы	Независимая оценка качества и формирование рекомендаций по доработке рабочей программы профессионального модуля на соответствие профессиональным стандартам, квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках по соответствующим должностям, профессиям и специальностям, или квалификационным требованиям к профессиональным знаниям и навыкам, необходимым для исполнения должностных обязанностей, установленных в соответствии с федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации
На экспертизу представлены следующие материалы	Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, профессия СПО 43.01.09 Повар, кондитер, 470 часов, 32 с.
Ф.И.О. эксперта, должность	Лысенко Дмитрий Александрович, технолог общественного питания, эксперт Межотраслевого аккредитационного совета (МАС, г. Москва) Аленичева Елена Владимировна, методист АНО ДПО «САПК», ведущий эксперт Межотраслевого аккредитационного совета (МАС, г. Москва)
Дата проведения экспертизы	30.11.2021 г.

Общее заключение

Соответствие качества рабочей программы профессионального модуля, определенной по критериям:

- соответствие результатов освоения профессиональной образовательной программы заявленным целям и планируемым результатам обучения – *соответствует*;
- соответствие процедуры (процесса) организации и осуществления профессиональной образовательной программы установленным требованиям к структуре, порядку и условиям реализации программ – *соответствует*;
- готовность организации результативно и эффективно выполнять деятельность по предоставлению образовательных услуг – *соответствует*.

Критерии соответствия качества рабочей программы профессионального модуля

Структура рабочей программы профессионального модуля	
Программа включает: общую характеристику рабочей программы профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации программы профессионального модуля, контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля	+

Структура и содержание профессионального модуля включает: наименование разделов профессионального модуля, суммарный объем нагрузки, общие объемы модуля во взаимодействии с преподавателем, в т.ч. все виды практики (учебную, производственную), объем самостоятельной работы	+
В рабочей программе профессионального модуля определены: содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, формируемые результаты обучения	+
Объем программы обеспечивает возможность достижения планируемых результатов и получение новой компетенции (квалификации), заявленных в программе	+
К программе разработаны локальные нормативные акты организации, регламентирующие обучение в пределах осваиваемой основной профессиональной программы	<i>не предусмотрено</i>
Содержание реализуемой рабочей программы профессионального модуля	
Содержание рабочей программы профессионального модуля направлено на достижение целей профессии, планируемых результатов ее освоения	+
Программа учитывает профессиональные стандарты, квалификационные требования, указанные в квалификационных справочниках по соответствующим должностям, профессиям и специальностям, или квалификационные требования к профессиональным знаниям и навыкам, необходимым для исполнения должностных обязанностей	+

СООТВЕТСТВИЕ:

- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 г. №597н, регистрационный номер Минюста России от 21.09.2015 г. №38940;
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 г. №610н, регистрационный номер Минюста России от 29.09.2015 г. №39023.

Эксперт: Лысенко Д.А. Лысенко

Эксперт: Аленичева Е.В. Аленичева

Подпись экспертов удостоверяю:

Директор АНО ДПО САРК



Е.В. Филиппова

АНО ДПО «САРК»	Рег. № <u>0012.007/2</u> « <u>30</u> » <u>ноября</u> <u>2011</u> г.
----------------------	--