

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ  
РЕГИОНАЛЬНОГО УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЪЕДИНЕНИЯ  
В СИСТЕМЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Региональное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования Московской области по укрупненной группе профессий

43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ

провело экспертизу примерной адаптированной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для обучающихся с нарушением слуха, разработанной Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Московской области «Балашихинский техникум».

В региональное учебно-методическое объединение в составе разработанной образовательной программы образовательной организацией представлены:

- общая характеристика примерной адаптированной образовательной программы.
- Календарный учебный график.
- Учебный план.

- примерные адаптированные рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей:

ПАП ОГСЭ.01 Основы философии

ПАП ОГСЭ.02 История

ПАП ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

ПАП ОГСЭ.04 Физическая культура

ПАП ОГСЭ.05 Психология общения

ПАП ЕН.01 Экологические основы природопользования

ПАП ЕН.02 Химия

ПАП ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ПАП ОП.02 Основы хранения и контроль запасов сырья

ПАП ОП.03 Организация обслуживания

ПАП ОП.04 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ПАП ОП.05 Правовые основы профессиональной деятельности

ПАП ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ПАП ОП.07 Охрана труда

ПАП ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

ПАП ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПАП 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

ПАП ПМ.03 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

ПАП 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

ПАП 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

ПАП ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПАП Учебной практики

ПАП Производственной практики

ПАП АД.01 Психология личности и профессиональное самоопределение  
ПАП АД.02 Адаптированные информационные и коммуникационные технологии  
ПАП ГИА  
ПАП Воспитания  
Примерный календарный план воспитательной работы  
Фонды оценочных средств

Рассмотрев представленные материалы, региональное учебно-методическое объединение пришло к следующим выводам:

1. Структура и содержание учебного плана по адаптированной образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для обучающихся с нарушением слуха соответствуют/не соответствуют наименованию адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования

2. Содержание рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей

ПАП ОГСЭ.01 Основы философии

ПАП ОГСЭ.02 История

ПАП ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности

ПАП ОГСЭ.04 Физическая культура

ПАП ОГСЭ.05 Психология общения

ПАП ЕН.01 Экологические основы природопользования

ПАП ЕН.02 Химия

ПАП ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ПАП ОП.02 Основы хранения и контроль запасов сырья

ПАП ОП.03 Организация обслуживания

ПАП ОП.04 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ПАП ОП.05 Правовые основы профессиональной деятельности

ПАП ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ПАП ОП.07 Охрана труда

ПАП ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

ПАП ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПАП 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

ПАП ПМ.03 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

ПАП 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

ПАП 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

ПАП ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПАП Учебной практики

ПАП Производственной практики

ПАП АД.01 Психология личности и профессиональное самоопределение

ПАП АД.02 Адаптированные информационные и коммуникационные технологии

ПАП ГИА

ПАП Воспитания

Примерный календарный план воспитатель- ной работы соответствует/не соответствует требованиям ФГОС СПО.

3. Содержание примерных адаптированных программ учебной и производственной практик соответствует/не соответствует специальности СПО, логично связано с содержанием соответствующих профессиональных модулей, междисциплинарных курсов.

4. Содержание адаптированных рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик позволяет/не позволяет сформировать заявленные в примерной адаптированной образовательной программе планируемые результаты освоения программы в полном объеме.

5. Материально-техническое обеспечение образовательной программы является достаточным для реализации содержания примерной адаптированной образовательной программы и формирования у обучающихся планируемых результатов освоения программы в полном объеме.

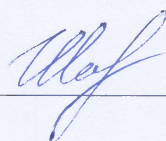
6. Система оценки результатов освоения примерной адаптированной программы и разработанные оценочные материалы позволяют/не позволяют в полном объеме оценить заявленные в примерной адаптированной образовательной программе планируемые результаты освоения программы.

### ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной экспертизы региональным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования Московской области по укрупненной группе профессий 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ можно сделать заключение, что разработанная Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Московской области «Балашихинский техникум» адаптированная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для обучающихся с нарушением слуха является согласованной по содержанию, а кадровое, информационное, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса позволяет реализовывать обучение по адаптированной образовательной программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для обучающихся с нарушением слуха

Эксперты:

Должность зам. директора по УМР




Шалимова С.В.

Заключение рассмотрено и одобрено

сп № 5 от 24.08.2021  
(дата и номер протокола)

Председатель РУМО СПО



Рогулина М.Р.