



М А Н Э Р К

**ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ОБЩЕСТВЕННАЯ
АККРЕДИТАЦИЯ ПРОГРАММЫ
43.01.09. «Повар, кондитер»**

**ГБПОУ МО «Подольский
колледж имени А.В.
Никулина»** *(Московская
область)*

ГБПОУ МО «Подольский колледж имени А.В. Никулина»





43.01.09. «Повар, кондитер»

Повар-кондитер – специалист, умеющий искусно приготавливать сладкие лакомства, десерты, торты, пирожные и т.д. Кондитер может готовить по рецепту и без, экспериментируя, изобретая новые блюда, оригинальные сочетания вкусов и запахов. Повар-кондитер замешивает, взбивает, раскатывает тесто, готовит наполнители, крема, муссы и джемы, проверяет вес готового изделия, определяет его калорийность. Кондитер должен уметь определять качество продуктов по их виду, запаху и вкусу, должен знать все об их свойствах, чтобы гармонично сочетать компоненты изделия, а также знать, чем заменить недостающий ингредиент. Кроме того, повар-кондитер должен досконально изучить оборудование и инструменты для готовки. Неотъемлемая часть работы кондитера – художественная составляющая. Для того, чтобы десерт был красивым, повар должен обладать не только ярким воображением, но и хорошим глазомером.



Цель выездного этапа ПОА

Получить достоверную информацию из первых рук

Собрать материалы для дистанционной работы экспертов

Оценить очно отдельные показатели ПОА

Познакомиться с лучшими практиками образовательной организации



Аудитории техникума
обеспечены достаточным для реализации
программы наглядным материалом и
оборудованием.



Знакомство с техникумом



Учебно-методическое и информационное обеспечение программы в необходимом объеме обеспечивает успешное освоение материала.



Работа со студентами



Итоги результатов деловой игры показали достаточное владение студентами необходимыми общими компетенциями, которые позволят им успешно трудоустроиться и адаптироваться к трудовой деятельности и даже недюжинные актерские способности.



Визит к работодателям



На производственной практике студенты могут не только познакомиться с современным оборудованием и технологией работы, но и на практике отработать ключевые навыки по программе.



РЕЗУЛЬТАТЫ ПОА



- Из десяти оцениваемых критериев (6 базовых и 4 экспертных) максимально возможное количество баллов программа набрала по четырем.
- **Программа аккредитована сроком на 5 лет**