

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ЭКСПЕРТОВ,
составленное по результатам аккредитационной экспертизы
«22» февраля 2019 года

На основании приказа Кузбассобнадзора «О проведении аккредитационной экспертизы образовательной деятельности Государственного профессионального образовательного учреждения «Калтанский многопрофильный техникум» от 21.01.2019 № 97/03 проведена аккредитационная экспертиза экспертами (далее - экспертная группа) по основным образовательным программам, реализуемым в Государственном профессиональном образовательном учреждении «Калтанский многопрофильный техникум» (далее - организация).

Документы и материалы, необходимые для проведения аккредитационной экспертизы по основным образовательным программам, заявленным для государственной аккредитации образовательной деятельности, согласно перечням документов и материалов, приведённым в отчётах об аккредитационной экспертизе, организацией представлены в полном объеме.

- 1) По результатам аккредитационной экспертизы в отношении основной образовательной программы среднего профессионального образования

43.00.00 Сервис и туризм

43.01.09 Повар, кондитер,

при определении соответствия содержания и качества подготовки обучающихся организации федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования (далее - ФГОС), утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар кондитер» (рег.Мин.юстиции РФ №44898 от 22.12.2016), установлено:

- **Контингент обучающихся** по заявленной к государственной аккредитации программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) составляет 49 человек. Первый выпуск планируется в 2021 году.
- **Нормативный срок освоения ППКРС** - 3 года 10 месяцев. Представленная к аккредитационной экспертизе основная образовательная программа реализуется в организации с 2017 года в очной форме обучения.
- **Вариативная часть ППКРС** разработана совместно с ГПОУ «Осинниковский политехнический техникум», ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, экономики, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС.
- **Сроки получения образования** по ППКРС соответствуют ФГОС.
- **Требования к структуре ППКРС.** В учебных планах отражены все дисциплины, междисциплинарные курсы обязательной части циклов, профессиональных модулей, формируемые компетенции. Рабочие программы имеются по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, учебной, производственной практикам и отражают все единицы ФГОС. Структура ППКРС

соответствует ФГОС. Общеобразовательный цикл ППКРС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования содержит 17 учебных дисциплин и предусматривает изучение не менее одной общеобразовательной учебной дисциплины из каждой предметной области. Из них учебные дисциплины информатика, химия, биология изучаются углубленно с учетом профиля профессионального образования, осваиваемой профессии. В учебные планы включены дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся, учитывающие специфику и возможности профессиональной образовательной организации. В учебных планах предусмотрено выполнение обучающимися индивидуальных проектов. Имеются план внеурочной деятельности, рабочие программы курсов внеурочной деятельности, программа воспитания и социализации обучающихся, программа развития универсальных учебных действий при получении среднего общего образования

- **Требования к реализации компетентного подхода** формирования квалифицированного рабочего выполняются. Перечень ОК, ПК в учебном плане и в рабочих программах дисциплин, курсов, модулей соответствует ФГОС. В рабочих программах учебных дисциплин ОП.10 Хранение и контроль запасов сырья, ОП.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.12 Основы предпринимательства, ОП.13 Основы поведения на рынке труда, ОП.14 Рисование и лепка, ОП.15 Введение в профессию и профессиональных модулей ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, ПМ.06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции лечебного питания, включающих часы вариативной части учебного плана, прописаны дополнительные компетенции.
- **Общий объем максимальной учебной нагрузки** обучающегося, в том числе часов обязательных учебных занятий, составляет 5724 часа, что соответствует требованиям ФГОС.
- **Требования к условиям реализации ППКРС.** Имеется учебно-методический комплекс по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям в соответствии с ФГОС. Разработаны методические рекомендации по организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, контрольно-оценочные средства для текущего контроля и промежуточной аттестации по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям. Библиотечный фонд позволяет обеспечить каждого обучающегося не менее чем одним учебным электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и электронным изданием по каждому МДК включая электронные базы периодических изданий. Каждый обучающийся имеет возможность получить доступ к учебным изданиям электронного издательства «Академия» (№ДогОИЦ01011/ЭБ-17 от 10.07.17 ООО «Образовательно-издательский центр «Академия»») с любого устройства с выходом в Интернет независимо от местоположения. Имеется подписка на периодические издания: «Ресторанные ведомости»: ежемес. журн. / ООО «РИК «Ресторанофф», «Гастрономъ»: ежемес. журн. / ООО «Издательский дом «Гастроном». Москва, «Мир кондитера»: ежемес. журн. / ООО «Акрос». Санкт-Петербург. Для качественного выполнения внеаудиторной самостоятельной работы в организации работает компьютерный класс и электронный читальный зал библиотеки с выходом в

Интернет. Всего в открытом доступе для студентов имеется 10 компьютеров.

- **Учебно-методическое обеспечение** реализуемой ППКРС соответствует ФГОС. Реализация ППКРС осуществляется на государственном языке РФ - русском. На основе анализа учебных планов, рабочих программ, журналов учебных занятий можно сделать вывод о выполнении программ дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей по ППКРС в часовом и содержательном аспекте.
- **Кадровое обеспечение** реализуемой ППКРС соответствует ФГОС. Педагоги имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) – 11 чел. 95%. Преподаватели профессионального цикла и мастера производственного обучения имеют стажировку - не реже 1 раза в 3 года. Педагогические работники своевременно проходят повышение квалификации. Доля педагогических работников, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, составляет 25 %.
- **Материально-техническое обеспечение** всех видов практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебными планами, соответствует ФГОС. Материально-техническое обеспечение: кабинеты и лаборатории оснащены оборудованием, позволяющим обучающимся осваивать соответствующую квалификацию. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений соответствует ФГОС.
- **Оценка качества освоения ППКРС** включает текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. В учебном плане предусмотрены следующие формы проведения промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен квалификационный, что соответствует требованиям ФГОС. Для проведения текущей и промежуточной аттестации разработан фонд оценочных средств, что соответствует ФГОС. Результаты промежуточного контроля зафиксированы в зачетных и экзаменационных ведомостях и зачетных книжках обучающихся.
- **Результаты освоения ППКРС** подтверждают соответствие содержания и качества подготовки обучающихся ФГОС.

ВЫВОД

По результатам аккредитационной экспертизы в отношении основной образовательной программы среднего профессионального образования

43.00.00 Сервис и туризм

43.01.09 Повар, кондитер

установлено соответствие содержания и качества подготовки обучающихся ФГОС.

- 2) По результатам аккредитационной экспертизы в отношении основной образовательной программы среднего профессионального образования

43.00.00 Сервис и туризм

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

при определении соответствия содержания и качества подготовки обучающихся

организации ФГОС, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 г. № 465 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании" (рег.Мин.юстиции РФ № 32672 от 11.06.2014), установлено:

- **Контингент обучающихся** по заявленной к государственной аккредитации программе подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) составляет 9 человек. Первый выпуск планируется в 2019 году.
- **Нормативный срок освоения ППССЗ** - 3 года 10 месяцев. Представленная к аккредитационной экспертизе основная образовательная программа реализуется в учреждении с 2015 года в очной форме обучения.
- **Вариативная часть ППССЗ** разработана совместно с ИП Филиппова Т.Е., ИП Клыкова, ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС.
- **Сроки получения образования** по ППССЗ соответствуют ФГОС.
- **Требования к структуре ППССЗ.** В учебных планах отражены все дисциплины, междисциплинарные курсы обязательной части циклов, профессиональных модулей, формируемые компетенции. Рабочие программы имеются по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, учебной, производственной (по профилю специальности и преддипломной) практикам и отражают все единицы ФГОС. Структура ППССЗ соответствует ФГОС.
- **Требования к реализации компетентностного подхода** формирования специалиста выполняются. Перечень ОК, ПК в учебном плане и в рабочих программах дисциплин, курсов, модулей соответствует ФГОС.
- **Общий объем максимальной учебной нагрузки** обучающегося, в том числе часов обязательных учебных занятий, составляет 6606 часов, что соответствует требованиям ФГОС.
- **Требования к условиям реализации ППССЗ.** Имеется учебно-методический комплекс по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям в соответствии с ФГОС. Разработаны методические рекомендации по организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, контрольно-оценочные средства для текущего контроля и промежуточной аттестации по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям. Библиотечный фонд позволяет обеспечить каждого обучающегося не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому МДК (включая электронные базы периодических изданий). Каждый обучающийся имеет возможность получить доступ к учебным изданиям электронного издательства «Академия» (Лицензионный договор Образовательно-издательский центр «Академия» №ДогОИЦ01011/ЭБ-17 от 10.07.17) с любого устройства с выходом в Интернет независимо от местоположения. Договор о сетевой форме реализации образовательных программ №3/17 от 23.06.2017 с ГПОУ «Осинниковский политехнический техникум». Имеется подписка на периодические издания: «Ресторанные ведомости»: ежемес. журн. / ООО «РИК «Ресторанофф», «Гастрономъ»: ежемес. журн. / ООО «Издательский дом «Гастроном», 2018. Для

качественного выполнения внеаудиторной самостоятельной работы в организации работает компьютерный класс и электронный читальный зал библиотеки с выходом в Интернет. Всего в открытом доступе для студентов имеется 10 компьютеров.

- **Учебно-методическое обеспечение** реализуемой ППССЗ соответствует ФГОС. Реализация ППССЗ осуществляется на государственном языке РФ - русском. На основе анализа учебных планов, рабочих программ, журналов учебных занятий можно сделать вывод о выполнении программ дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей по ППССЗ в часовом и содержательном аспекте.
- **Кадровое обеспечение** реализуемой ППССЗ соответствует ФГОС. Наличие педагогических кадров, имеющих высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) – 11 человек (100%). Преподаватели профессионального цикла проходят повышение квалификации, стажировку не реже 1 раза в 3 года.
- **Материально-техническое обеспечение** всех видов практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебными планами, соответствует ФГОС. Материально-техническое обеспечение: кабинеты и лаборатории оснащены оборудованием, позволяющим обучающимся осваивать соответствующую квалификацию. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений соответствует ФГОС.
- **Оценка качества освоения ППССЗ** включает текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. В учебном плане предусмотрены следующие формы проведения промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен квалификационный, что соответствует требованиям ФГОС. Для проведения текущей и промежуточной аттестации разработан фонд оценочных средств, что соответствует ФГОС. Результаты промежуточного контроля зафиксированы в зачетных и экзаменационных ведомостях и зачетных книжках обучающихся.
- **Результаты освоения ППССЗ** подтверждают соответствие содержания и качества подготовки обучающихся ФГОС. Тематика выполняемых курсовых работ на 100% соответствует профилю дисциплины по ППССЗ. Содержание и сложность выпускных квалификационных работ соответствуют требованиям ФГОС.

ВЫВОД

По результатам аккредитационной экспертизы в отношении основной образовательной программы среднего профессионального образования

43.00.00 Сервис и туризм

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

установлено соответствие содержания и качества подготовки обучающихся ФГОС.

Руководитель
экспертной группы


(подпись)

Сметанникова Юлия Валерьевна