

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

На основании приказа Кузбассобнадзора «О проведении аккредитационной экспертизы образовательной деятельности Государственного профессионального образовательного учреждения «Новокузнецкий техникум пищевой промышленности» от 22.01.2019 № 98/03 проведена аккредитационная экспертиза экспертами (далее - экспертная группа) по основным образовательным программам, реализуемым в Государственном профессиональном образовательном учреждении «Новокузнецкий техникум пищевой промышленности» (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

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

19.01.04 Пекарь,

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 02 августа 2013 г. № 799 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь», установлено:

Контингент обучающихся по заявленной к государственной аккредитации программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) составляет 50 человек, в том числе завершающих обучение в текущем учебном году - 50 человек.

Представленная к аккредитационной экспертизе ППКРС реализуется в организации с 2018 года в очной форме обучения на базе среднего общего образования, с использованием дистанционных технологий, электронного обучения и сетевой формы. ППКРС разработана совместно с социальным партнером ООО «ГК Сибирский хлеб», ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС.

Нормативный срок освоения ППКРС – 10 месяцев.

Сроки получения образования по ППКРС соответствуют ФГОС.

В учебном плане в соответствии с ФГОС отражены все дисциплины, междисциплинарные курсы обязательной части циклов, профессиональных модулей, формируемые компетенции. В расписании, экзаменационных ведомостях наименование дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей соответствует учебному плану.

Рабочие программы имеются по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, учебной, производственной практикам и отражают все единицы ФГОС. Требования к реализации компетентного подхода формирования квалифицированного рабочего выполняются. Перечень общих и профессиональных компетенций в учебном плане и в рабочих программах дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей соответствует ФГОС. В рабочих программах профессиональных модулей ПМ.02 Приготовление теста, ПМ.03 Разделка теста, ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий, включающих часы вариативной части учебного плана, прописаны дополнительные компетенции.

Общий объем максимальной учебной нагрузки обучающегося, в том числе часов обязательных учебных занятий, соответствует требованиям ФГОС.

Структура ППКРС соответствует ФГОС.

Имеется учебно-методический комплекс по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям в соответствии с ФГОС. Разработаны методические рекомендации по организации самостоятельной работы, контрольно-оценочные средства для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и государственной итоговой аттестации.

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 ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» (договоры № 3597, 3598 от 31.01.2019), ЭБС ООО Юрайт (договор №3890 от 12.02.2019), ООО Образовательно-Издательский центр «Академия» (договор № 61/15 от 15.10.2015) с любого устройства с выходом в Интернет независимо от местоположения. Имеется подписка на периодические издания: «Хлебопечение России», «Пищевая промышленность», «Ресторанные ведомости».

Для качественного выполнения внеаудиторной самостоятельной работы в организации работают 2 компьютерных класса и электронный читальный зал библиотеки с выходом в Интернет. Всего в открытом доступе для студентов имеется 117 компьютеров.

Учебно-методическое обеспечение реализуемой ППКРС соответствует требованиям ФГОС.

Педагоги, реализующие ППКРС, имеют среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) – 2 чел. (25%); высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) – 6 чел. (75%). Преподаватели профессионального цикла и мастер производственного обучения имеют стажировку - не реже 1 раза в 3 года. Педагогические работники своевременно проходят повышение квалификации. Рабочий разряд мастера производственного обучения на 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Кадровое обеспечение реализуемой ППКРС соответствует требованиям ФГОС.

Кабинеты и лаборатории оснащены оборудованием, позволяющим обучающимся осваивать соответствующую квалификацию. Имеются 2 компьютерных класса, лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены, учебная пекарня для проведения всех видов учебной практики. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений соответствует ФГОС.

Материально-техническое обеспечение всех видов лабораторных работ, практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебными планами, соответствует ФГОС.

Условия реализации ППКРС обеспечивают выполнение ФГОС.

На основе анализа учебных планов, рабочих программ, журналов теоретического и производственного обучения можно сделать вывод о выполнении программ дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей ППКРС в часовом и содержательном аспекте.

Программы практик (учебных, производственных) разработаны по всем изучаемым модулям в полном объеме, содержат цель, задачи и соответствуют ФГОС, согласованы с работодателями, с которыми заключен договор социального партнерства на проведение практик. На основании представленных отчетов о прохождении практик, аттестационных листов, производственных характеристик можно сделать вывод о соответствии организации практик требованиям ФГОС.

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. В учебном плане предусмотрены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамен, зачет, дифференцированный зачет, экзамен квалификационный и комплексные виды контроля: комплексный экзамен, комплексный дифференцированный зачет, 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.

Содержание и сложность выпускных квалификационных работ соответствуют требованиям ФГОС. Доля обучающихся по ОПОП, имеющих положительные оценки по результатам государственной итоговой аттестации, составляет 100%.

Результаты освоения ППКРС подтверждают соответствие содержания и качества подготовки обучающихся ФГОС.

ВЫВОД

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

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

19.01.04 Пекарь

установлено соответствие содержания и качества подготовки обучающихся ФГОС.

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

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

19.01.17 Повар, кондитер,

при определении соответствия содержания и качества подготовки обучающихся организации ФГОС, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 798 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер», установлено:

Контингент обучающихся по заявленной к государственной аккредитации ППКРС составляет 122 человека, в том числе завершающих обучение в текущем учебном году - 122 человека.

Представленная к аккредитационной экспертизе ППКРС реализуется в организации с 2016 года в очной форме обучения на базе основного общего образования, с использованием дистанционных технологий, электронного обучения и сетевой формы. ППКРС разработана совместно с социальными партнерами: ООО «Манхеттен», ООО «Соцпищеторг», ОАО «КФ», ООО «Рестогранд», ООО «Сладкий дом и К», ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС.

Нормативный срок освоения ППКРС – 2 года 10 месяцев.

Сроки получения образования по ППКРС соответствуют ФГОС.

Общеобразовательный цикл ППКРС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования содержит 9 учебных дисциплин, из них учебные дисциплины Физика, Химия, Биология изучаются углубленно с учетом профиля профессионального образования, осваиваемой профессии.

В учебном плане в соответствии с ФГОС отражены все дисциплины, междисциплинарные курсы обязательной части циклов, профессиональных модулей, формируемые компетенции. В расписании, экзаменационных ведомостях наименование дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей соответствует учебному плану.

Рабочие программы имеются по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, учебной, производственной практикам и отражают все единицы ФГОС. Требования к реализации компетентного подхода формирования квалифицированного рабочего выполняются. Перечень общих и профессиональных компетенций в учебном плане и в рабочих программах дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей соответствует ФГОС. В рабочих программах профессиональных модулей ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и

макаронных изделий, яиц, творога, теста, ПМ.03 Приготовление супов и соусов, ПМ.04 Приготовление блюд из рыбы, ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, включающих часы вариативной части учебного плана, прописаны дополнительные компетенции. С целью получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда в вариативную часть введен дополнительный профессиональный модуль ПМ.09 Приготовление и оформление сложных блюд современной кухни.

Общий объем максимальной учебной нагрузки обучающегося, в том числе часов обязательных учебных занятий, соответствует требованиям ФГОС.

Структура ППКРС соответствует ФГОС.

Имеется учебно-методический комплекс по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям в соответствии с ФГОС. Разработаны методические рекомендации по организации самостоятельной работы, контрольно-оценочные средства для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и государственной итоговой аттестации.

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 ЭБС ООО «ЗНАНИУМ» (договоры № 3597, 3598 от 31.01.2019), ЭБС ООО Юрайт (договор №3890 от 12.02.2019) с любого устройства с выходом в Интернет независимо от местоположения. Имеется подписка на периодические издания: «Хлебопечение России», «Пищевая промышленность», «Ресторанные ведомости».

Для качественного выполнения внеаудиторной самостоятельной работы в организации работают 2 компьютерных класса и электронный читальный зал библиотеки с выходом в Интернет. Всего в открытом доступе для студентов имеется 117 компьютеров.

Учебно-методическое обеспечение реализуемой ППКРС соответствует требованиям ФГОС.

Педагоги, реализующие ППКРС, имеют среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) – 6 чел. (21%); высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) – 23 чел. (79%). Преподаватели профессионального цикла и мастера производственного обучения имеют стажировку - не реже 1 раза в 3 года. Педагогические работники своевременно проходят повышение квалификации. Рабочий разряд мастеров производственного обучения на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Доля педагогических работников, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, составляет 52%.

Кадровое обеспечение реализуемой ППКРС соответствует требованиям ФГОС.

Кабинеты и лаборатории оснащены оборудованием, позволяющим обучающимся осваивать соответствующую квалификацию. Имеются 2 компьютерных класса, лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров; технического оснащения и организации рабочего места и мастерские Учебный кулинарный цех, Учебный кондитерский цех для проведения всех видов учебной практики. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений соответствует ФГОС.

Материально-техническое обеспечение всех видов лабораторных работ, практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебными планами, соответствует ФГОС.

Условия реализации ППКРС обеспечивают выполнение ФГОС.

На основе анализа учебных планов, рабочих программ, журналов теоретического и производственного обучения можно сделать вывод о выполнении программ дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей ППКРС в часовом и содержательном аспекте.

Программы практик (учебных, производственных) разработаны по всем изучаемым модулям в полном объеме, содержат цель, задачи и соответствуют ФГОС, согласованы с работодателями, с которыми заключен договор социального партнерства на проведение практик. На основании представленных отчетов о прохождении практик, аттестационных листов, производственных характеристик можно сделать вывод о соответствии организации практик требованиям ФГОС.

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. В учебном плане предусмотрены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамен, зачет, дифференцированный зачет, экзамен квалификационный, комплексный дифференцированный зачет, 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.

Содержание и сложность выпускных квалификационных работ соответствуют требованиям ФГОС. Доля обучающихся по ОПОП, имеющих положительные оценки по результатам государственной итоговой аттестации, составляет 100%.

Результаты освоения ППКРС подтверждают соответствие содержания и качества подготовки обучающихся ФГОС.

ВЫВОД

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

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

19.01.17 Повар, кондитер

установлено соответствие содержания и качества подготовки обучающихся ФГОС.

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

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,

при определении соответствия содержания и качества подготовки обучающихся организации ФГОС, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 373 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», установлено:

Контингент обучающихся по заявленной к государственной аккредитации программе подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) составляет 68 человек, в том числе 18 человек в заочной форме, завершающих обучение в текущем учебном году - 14 человек заочной формы обучения, выпуск по очной форме планируется в 2020 году.

Представленная к аккредитационной экспертизе ППССЗ реализуется в организации с 2016 года в очной форме обучения на базе основного общего образования, в заочной форме на базе среднего общего с использованием дистанционных технологий, электронного обучения и сетевой формы (договор № 02 от 25.08.2016 с МКОУ «Санаторная школа – интернат № 82»). ППССЗ разработана совместно с ООО «Сладкий дом и К», ООО «Хлебокомбинат», ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС.

Нормативный срок освоения ППССЗ - 3 года 10 месяцев.

Сроки получения образования по ППССЗ соответствуют ФГОС.

Общеобразовательный цикл ППССЗ на базе основного общего образования с получением среднего общего образования содержит 12 учебных дисциплин, из них учебные дисциплины математика, информатика и ИКТ, физика изучаются углубленно с учетом профиля профессионального образования, осваиваемой специальности.

В учебном плане в соответствии с ФГОС СПО отражены все дисциплины, междисциплинарные курсы обязательной части циклов, профессиональных модулей, формируемые компетенции. В расписании, экзаменационных ведомостях наименование дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей соответствует учебному плану.

Рабочие программы имеются по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, учебной, производственной (по профилю специальности и преддипломной) практикам и отражают все единицы ФГОС. Требования к реализации компетентностного подхода формирования специалиста выполняются. Перечень общих и профессиональных компетенций в учебном плане и в рабочих программах дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей соответствует ФГОС. В рабочей программе профессионального модуля ПМ 06.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, включающего часы вариативной части учебного плана, прописаны дополнительные компетенции.

Общий объем максимальной учебной нагрузки обучающегося, в том числе часов обязательных учебных занятий, соответствует требованиям ФГОС.

Структура ППССЗ соответствует ФГОС.

Имеется учебно-методический комплекс по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям в соответствии с ФГОС. Разработаны методические рекомендации по организации самостоятельной работы, контрольно-оценочные средства для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и государственной итоговой аттестации.

Библиотечный фонд позволяет обеспечить каждого обучающегося не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому МДК (включая электронные базы периодических изданий). Каждый обучающийся имеет возможность получить доступ к учебным изданиям образовательно – издательский центра «Академия» (Лицензионный договор № 61/15 от 15.10.2015); электронно-библиотечной системе IPRbooks (Лицензионный договор №2838/17 от 04.04.2017); электронно-библиотечной системе ZNANIUM.COM (договор № 3597, № 3598 эбс ИКЗ 192421800339942530100100010010000000 от 31.01.2019); электронно-библиотечной системе Юрайт (договор № 3890 от 12.0.2019) с любого устройства с выходом в Интернет независимо от местоположения. Имеется подписка на периодические издания: журналы «Пищевая промышленность», «Технология пищевой и перерабатывающей промышленности АПК-продукты здорового питания», «ТортДеко», «Хлебопечение России».

Для качественного выполнения внеаудиторной самостоятельной работы в организации работают 2 компьютерных класса и электронный читальный зал библиотеки с выходом в Интернет. Всего в открытом доступе для студентов имеется 117 компьютеров.

Учебно-методическое обеспечение реализуемой ППССЗ соответствует требованиям ФГОС.

Педагоги, реализующие ППССЗ, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) – 22 чел. (100 %).

Преподаватели профессионального цикла и мастер производственного обучения имеют стажировку - не реже 1 раза в 3 года. Рабочий разряд мастера производственного обучения пекарь - 5 разряд, кондитер 5 разряд, что соответствует требованиям ФГОС. Педагогические работники своевременно проходят повышение квалификации.

Кадровое обеспечение реализуемой ППССЗ соответствует требованиям ФГОС.

Кабинеты и лаборатории оснащены оборудованием, позволяющим обучающимся осваивать соответствующую квалификацию. Имеются 2 компьютерных класса, лаборатории химии; микробиологии, санитарии и гигиены; электротехники электронной техники; автоматизации технологических процессов; метрологии и стандартизации и учебную пекарню для проведения всех видов учебной практики. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений соответствует ФГОС.

Материально-техническое обеспечение всех видов лабораторных работ, практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебными планами, соответствует ФГОС.

Условия реализации ППССЗ обеспечивают выполнение ФГОС.

На основе анализа учебных планов, рабочих программ, журналов теоретического и производственного обучения можно сделать вывод о выполнении программ дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей ППССЗ в часовом и содержательном аспекте.

Программы практик (учебных, производственных) разработаны по всем изучаемым модулям в полном объеме, содержат цель, задачи и соответствуют ФГОС, согласованы с работодателями, с которыми заключен договор социального партнерства на проведение практик. На основании представленных отчетов о прохождении практик, аттестационных листов, производственных характеристик можно сделать вывод о соответствии организации практик требованиям ФГОС.

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. В учебном плане предусмотрены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамен, дифференцированный зачет, экзамен квалификационный и комплексные виды контроля: комплексный экзамен, комплексный дифференцированный зачет, 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.

Тематика выполняемых курсовых работ на 100% соответствует профилю профессиональных модулей по ППССЗ. Содержание и сложность выпускных квалификационных работ соответствуют требованиям ФГОС. Доля обучающихся по ОПОП, имеющих положительные оценки по результатам государственной итоговой аттестации, составляет 100%.

Результаты освоения ППССЗ подтверждают соответствие содержания и качества подготовки обучающихся ФГОС.

ВЫВОД

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

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

установлено соответствие содержания и качества подготовки обучающихся ФГОС.

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

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов,

при определении соответствия содержания и качества подготовки обучающихся организации ФГОС, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 379 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов», установлено:

Контингент обучающихся по заявленной к государственной аккредитации ППССЗ составляет 110 человек, из них 104 – очная форма, 6 - заочная форма, в том числе завершающих обучение в текущем учебном году – 56 человек (очная форма).

Представленная к аккредитационной экспертизе ППССЗ реализуется в организации с 2015 в очной форме обучения на базе основного общего образования, с 2016 года в заочной форме обучения на базе среднего общего образования с использованием дистанционных технологий, электронного обучения и сетевой формы (договор № 02 от 25.08.2016 с МКОУ «Санаторная школа-интернат № 82).

ППССЗ разработана совместно с ООО СПК «Чистогорский», ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС.

Нормативный срок освоения ППССЗ - 3 года 10 месяцев в очной и заочной формах обучения.

Сроки получения образования по ППССЗ соответствуют ФГОС.

Общеобразовательный цикл ППССЗ на базе основного общего образования с получением среднего общего образования содержит 13 учебных дисциплин, из них учебные дисциплины математика, информатика и ИКТ, физика изучаются углубленно с учетом профиля профессионального образования, осваиваемой специальности.

В учебном плане в соответствии с ФГОС СПО отражены все дисциплины, междисциплинарные курсы обязательной части циклов, профессиональных модулей, формируемые компетенции. В расписании, экзаменационных ведомостях наименование дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей соответствует учебному плану.

Рабочие программы имеются по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, учебной, производственной (по профилю специальности и преддипломной) практикам и отражают все единицы ФГОС. Требования к реализации компетентностного подхода формирования специалиста выполняются. Перечень общих и профессиональных компетенций в учебном плане и в рабочих программах дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей соответствует ФГОС. В рабочей программе профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, включающих часы вариативной части учебного плана, прописаны дополнительные компетенции.

Общий объем максимальной учебной нагрузки обучающегося, в том числе часов обязательных учебных занятий, соответствует требованиям ФГОС.

Структура ППССЗ соответствует ФГОС.

Имеется учебно-методический комплекс по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям в соответствии с ФГОС. Разработаны методические рекомендации по организации самостоятельной работы, контрольно-оценочные средства для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и государственной итоговой аттестации.

Библиотечный фонд позволяет обеспечить каждого обучающегося не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому МДК (включая электронные базы периодических изданий). Каждый обучающийся имеет возможность получить доступ к учебным изданиям образовательно – издательский центра «Академия» (Лицензионный договор № 61/15 от 15.10.2015); электронно-библиотечной системы IPRbooks (Лицензионный договор №2838/17 от 04.04.2017); ГПОУ НТЭТ (договор от 10.09.2018), электронно-библиотечной системы ZNANIUM.COM (договор № 3597, № 3598 эбс ИКЗ 192421800339942530100100010010000000 от 31.01.2019); электронно-библиотечной системы Юрайт (договор № 3890 от 12.0.2019) с любого устройства с выходом в Интернет независимо от местоположения. Имеется подписка на периодические издания: Мясные технологии, Пищевая промышленность, Технологии

пищевой и перерабатывающей промышленности АПК-продукты здорового питания.

Для качественного выполнения внеаудиторной самостоятельной работы в организации работают 2 компьютерных класса и электронный читальный зал библиотеки с выходом в Интернет. Всего в открытом доступе для студентов имеется 117 компьютеров.

Учебно-методическое обеспечение реализуемой ППССЗ соответствует требованиям ФГОС.

Педагоги, реализующие ППССЗ, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) – 25 чел. (100%). Преподаватели профессионального цикла имеют стажировку - не реже 1 раза в 3 года. Педагогические работники своевременно проходят повышение квалификации.

Кадровое обеспечение реализуемой ППССЗ соответствует требованиям ФГОС.

Кабинеты и лаборатории оснащены оборудованием, позволяющим обучающимся осваивать соответствующую квалификацию. Имеются 2 компьютерных класса, лаборатории: химии, мясного и животного сырья и продукции, электротехники и электронной техники, автоматизации технологических процессов, метрологии и стандартизации, микробиологии, санитарии и гигиены для проведения всех видов учебной практики. Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений соответствует ФГОС.

Материально-техническое обеспечение всех видов лабораторных работ, практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебными планами, соответствует ФГОС.

Условия реализации ППССЗ обеспечивают выполнение ФГОС.

На основе анализа учебных планов, рабочих программ, журналов теоретического и производственного обучения можно сделать вывод о выполнении программ дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей ППССЗ в часовом и содержательном аспекте.

Программы практик (учебных, производственных) разработаны по всем изучаемым модулям в полном объеме, содержат цель, задачи и соответствуют ФГОС, согласованы с работодателями, с которыми заключен договор социального партнерства на проведение практик. На основании представленных отчетов о прохождении практик, аттестационных листов, производственных характеристик можно сделать вывод о соответствии организации практик требованиям ФГОС.

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. В учебном плане предусмотрены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамен, дифференцированный зачет, экзамен квалификационный и комплексные виды контроля: комплексный экзамен, комплексный дифференцированный зачет, 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.

Тематика выполняемых курсовых работ на 100% соответствует профилю МДК по ППССЗ. Содержание и сложность выпускных квалификационных работ соответствуют требованиям ФГОС. Доля обучающихся по ОПОП, имеющих положительные оценки по результатам государственной итоговой аттестации, составляет 100%.

Результаты освоения ППССЗ подтверждают соответствие содержания и качества подготовки обучающихся ФГОС.

ВЫВОД

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

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

установлено соответствие содержания и качества подготовки обучающихся ФГОС.

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

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

19.02.10 Технология продукции общественного питания,

при определении соответствия содержания и качества подготовки обучающихся организации ФГОС, утвержденным приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания», установлено:

Контингент обучающихся по заявленной к государственной аккредитации ППССЗ составляет 65 человек, в том числе 16 человек в заочной форме, выпуск при очной форме планируется в 2020 году, по заочной форме - в 2021 году.

Представленная к аккредитационной экспертизе ППССЗ реализуется в организации с 2017 года в очной и заочной форме обучения на базе среднего общего образования, с использованием дистанционных технологий, электронного обучения, сетевой формы (договор № 02 от 25.08.2016 с МКОУ «Санаторная школа – интернат № 82»). ППССЗ разработана совместно с ООО «Манхеттен»; ООО «ГК Сибирский хлеб», ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС.

Нормативный срок освоения ППССЗ - 2 года 10 месяцев.

Сроки получения образования по ППССЗ соответствуют ФГОС.

В учебном плане в соответствии с ФГОС отражены все дисциплины, междисциплинарные курсы обязательной части циклов, профессиональных модулей, формируемые компетенции. В расписании, экзаменационных ведомостях наименование дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей соответствует учебному плану.

Рабочие программы имеются по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, учебной, производственной (по профилю специальности и преддипломной) практикам и отражают все единицы ФГОС. Требования к реализации компетентностного подхода формирования специалиста выполняются. Перечень общих и профессиональных компетенций в учебном плане и в рабочих программах дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей соответствует ФГОС. В рабочих программах профессионального модуля ПМ 07.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, включающих часы вариативной части учебного плана, прописаны дополнительные компетенции.

Общий объем максимальной учебной нагрузки обучающегося, в том числе часов обязательных учебных занятий, соответствует требованиям ФГОС.

Структура ППССЗ соответствует ФГОС.

Имеется учебно-методический комплекс по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям в соответствии с ФГОС. Разработаны методические рекомендации по организации самостоятельной работы, контрольно-оценочные средства для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и государственной итоговой аттестации.

Библиотечный фонд позволяет обеспечить каждого обучающегося не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому МДК (включая электронные базы периодических изданий). Каждый обучающийся имеет возможность получить доступ к учебным изданиям ЭБС ООО Образовательно-Издательский центр «Академия» (договор № 61/15 от 15.10.2015), ООО «ЗНАНИУМ» (договоры № 3597, 3598 от 31.01.2019), ЭБС ООО Юрайт (договор № 3890 от 12.02.2019) с любого устройства с выходом в Интернет независимо от местоположения. Имеется подписка на периодические издания: «Пищевая промышленность», «Технология

пищевой и перерабатывающей промышленности АПК-продукты здорового питания», «ТортДеко».

Для качественного выполнения внеаудиторной самостоятельной работы в организации работают 2 компьютерных класса и электронный читальный зал библиотеки с выходом в Интернет. Всего в открытом доступе для студентов имеется 117 компьютеров.

Учебно-методическое обеспечение реализуемой ППССЗ соответствует требованиям ФГОС.

Педагоги, реализующие ППССЗ, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) – 17 чел. (100%). Преподаватели профессионального цикла 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 100 %.

Кадровое обеспечение реализуемой ППССЗ соответствует требованиям ФГОС.

Кабинеты и лаборатории оснащены оборудованием, позволяющим обучающимся осваивать соответствующую квалификацию. Имеются 2 компьютерных класса, лаборатории: химии; микробиологии, санитарии и гигиены; учебный кулинарный цех; учебный кондитерский цех для проведения всех видов учебной практики. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений соответствует ФГОС.

Материально-техническое обеспечение всех видов лабораторных работ, практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебными планами, соответствует ФГОС.

Условия реализации ППССЗ обеспечивают выполнение ФГОС.

На основе анализа учебных планов, рабочих программ, журналов теоретического и производственного обучения можно сделать вывод о выполнении программ дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей ППССЗ в часовом и содержательном аспекте.

Программы практик (учебных, производственных) разработаны по всем изучаемым модулям в полном объеме, содержат цель, задачи и соответствуют ФГОС, согласованы с работодателями, с которыми заключен договор социального партнерства на проведение практик. На основании представленных отчетов о прохождении практик, аттестационных листов, производственных характеристик можно сделать вывод о соответствии организации практик требованиям ФГОС.

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. В учебном плане предусмотрены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамен, дифференцированный зачет, экзамен квалификационный и комплексные виды контроля: комплексный экзамен, комплексный дифференцированный зачет, 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.

ВЫВОД

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

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

19.02.10 Технология продукции общественного питания

установлено соответствие содержания и качества подготовки обучающихся ФГОС.

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

43.00.00 Сервис и туризм

43.01.01 Официант, бармен,

при определении соответствия содержания и качества подготовки обучающихся организации ФГОС, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 августа 2013 г. № 731 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен», установлено:

Контингент обучающихся по заявленной к государственной аккредитации ППКРС составляет 21 человек, первый выпуск планируется в 2020 году.

Представленная к аккредитационной экспертизе ППКРС реализуется в организации с 2017 года в очной форме обучения на базе основного общего образования, с использованием дистанционных технологий, электронного обучения и сетевой формы (Договор № 02 от 25.08.2016 с МКОУ «Санаторная школа – интернат № 82»). ППКРС разработана совместно с ООО «Золтон», ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС.

Нормативный срок освоения ППКРС - 2 года 10 месяцев.

Сроки получения образования ППКРС соответствуют ФГОС.

Общеобразовательный цикл ППКРС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования содержит 16 учебных дисциплин, из них учебные дисциплины математика, право, экономика, информатика и ИКТ изучаются углубленно с учетом профиля профессионального образования, осваиваемой профессии.

В учебном плане в соответствии с ФГОС СПО отражены все дисциплины, междисциплинарные курсы обязательной части циклов, профессиональных модулей, формируемые компетенции. В расписании, экзаменационных ведомостях наименование дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей соответствует учебному плану. Рабочие программы имеются по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, учебной, производственной практикам и отражают все единицы ФГОС. Требования к реализации компетентного подхода формирования квалифицированного рабочего выполняются. Перечень общих и профессиональных компетенций в учебном плане и в рабочих программах дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей соответствует ФГОС. В рабочих программах профессиональных модулей ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания, ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок включающих часы вариативной части учебного плана, прописаны дополнительные компетенции.

Общий объем максимальной учебной нагрузки обучающегося, в том числе часов обязательных учебных занятий, соответствует требованиям ФГОС.

Структура ППКРС соответствует ФГОС.

Имеется учебно-методический комплекс по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям в соответствии с ФГОС. Разработаны методические рекомендации по организации самостоятельной работы, контрольно-оценочные средства для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и государственной итоговой аттестации.

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 ЭБС образовательно-издательского центра «Академия» (договор № 10 от 03.04.2015),

IPRbooks от 04.04.2017, ZNANIUM.COM от 31.01.2019, Юрайт (договор № 3890 от 12.02.2019) с любого устройства с выходом в Интернет независимо от местоположения, так же имеется договор о сотрудничестве и совместной деятельности от 10.09.2018 о доступе к книжным фондам и фондам периодической печати ГПОУ НТЭТ. Имеется подписка на периодические издания: «Пищевая промышленность», «Ресторанные ведомости», «Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания».

Для качественного выполнения внеаудиторной самостоятельной работы в организации работают 2 компьютерных класса и электронный читальный зал библиотеки с выходом в Интернет. Всего в открытом доступе для студентов имеется 117 компьютеров.

Учебно-методическое обеспечение реализуемой ППКРС соответствует требованиям ФГОС.

Педагоги, реализующие ППКРС, имеют среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) – 1 чел. (6%); высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) – 17 чел. (94%) Преподаватели профессионального цикла и мастера производственного обучения имеют стажировку - не реже 1 раза в 3 года. Педагогические работники своевременно проходят повышение квалификации. Рабочий разряд мастера производственного обучения официант – 5 разряд, бармен – 5 разряд, что соответствует требованиям ФГОС.

Кадровое обеспечение реализуемое ППКРС соответствует требованиям ФГОС.

Кабинеты и лаборатории оснащены оборудованием, позволяющим обучающимся осваивать соответствующую квалификацию. Имеются 2 компьютерных класса, лаборатории и мастерские: технологии обслуживания в общественном питании, бар, банкетный зал для проведения всех видов учебной практики. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений соответствует ФГОС.

Материально-техническое обеспечение всех видов лабораторных работ, практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебными планами, соответствует ФГОС.

Условия реализации ППКРС обеспечивают выполнение ФГОС.

На основе анализа учебных планов, рабочих программ, журналов теоретического и производственного обучения можно сделать вывод о выполнении программ дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей ППКРС в часовом и содержательном аспекте.

Программы практик (учебных, производственных) разработаны по всем изучаемым модулям в полном объеме, содержат цель, задачи и соответствуют ФГОС, согласованы с работодателями, с которыми заключен договор социального партнерства на проведение практик.

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. В учебном плане предусмотрены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамен, дифференцированный зачет, 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

43.01.01 Официант, бармен

установлено соответствие содержания и качества подготовки обучающихся ФГОС.

7. 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 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», установлено:

Контингент обучающихся по заявленной к государственной аккредитации ППКРС составляет 168 человек. Первый выпуск планируется в 2021 году.

Представленная к аккредитационной экспертизе ППКРС реализуется в организации с 2017 года в очной форме обучения на базе основного общего образования, с использованием дистанционных технологий, электронного обучения и сетевой формы (договор № 02 от 25.08.2016 с МКОУ «Санаторная школа – интернат № 82»). ППКРС разработана совместно с ООО «ТАПАС», ООО «КТВ-Маркет», ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС.

Нормативный срок освоения ППКРС- 3 года 10 месяцев.

Сроки получения образования по ППКРС соответствуют ФГОС.

Общеобразовательный цикл ППКРС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования содержит 12 учебных дисциплин и предусматривает изучение не менее одной общеобразовательной учебной дисциплины из каждой предметной области. Из них учебные дисциплины биология, информатика, химия, изучаются углубленно с учетом профиля профессионального образования, осваиваемой профессии. В учебные планы включены дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся: физика, основы учебно-исследовательской деятельности, деловая культура, введение в профессию, обществознание, география, учитывающие специфику и возможности организации. В учебном плане 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.

В учебном плане в соответствии с ФГОС СПО отражены все дисциплины, междисциплинарные курсы обязательной части циклов, профессиональных модулей, формируемые компетенции. В расписании, экзаменационных ведомостях наименование дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей соответствует учебному плану.

Рабочие программы имеются по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, учебной, производственной практикам и отражают все единицы ФГОС. Требования к реализации компетентного подхода формирования квалифицированного рабочего выполняются. Перечень общих и профессиональных компетенций в учебном плане и в рабочих программах дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей соответствует ФГОС. В рабочих программах профессиональных модулей ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, включающих часы вариативной части учебного плана, прописаны дополнительные компетенции.

Общий объем максимальной учебной нагрузки обучающегося, в том числе часов обязательных учебных занятий, соответствует требованиям ФГОС.

Структура ППКРС соответствует ФГОС.

Имеется учебно-методический комплекс по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям в соответствии с ФГОС. Разработаны методические рекомендации по организации самостоятельной работы, контрольно-оценочные средства для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и государственной итоговой аттестации.

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 МК (включая электронные базы периодических изданий). Каждый обучающийся имеет возможность получить доступ к учебным изданиям Электронно-библиотечных систем: образовательно-издательского центра «Академия», (договор № 10 от 03.04.2015), IPRbooks от 04.04.2017, ZNANIUM.COM от 31.01.2019, Юрайт (договор № 3890 от 12.01.2019) с любого устройства с выходом в Интернет независимо от местоположения, так же имеется договор о сотрудничестве и совместной деятельности от 10.09.2018 о доступе к книжным фондам и фондам периодической печати ГПОУ НТЭТ. Имеется подписка на периодические издания: «Мясные технологии», «Пищевая промышленность», «Хлебопечение России», «ТортДеко».

Для качественного выполнения внеаудиторной самостоятельной работы в организации работают 2 компьютерных класса и электронный читальный зал библиотеки с выходом в Интернет. Всего в открытом доступе для студентов имеется 117 компьютеров.

Учебно-методическое обеспечение реализуемой ППКРС соответствует требованиям ФГОС.

Педагоги, реализующие ППКРС, имеют среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) - 6 чел. (20%); высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) – 24 чел. (80%). Преподаватели профессионального цикла и мастера производственного обучения имеют стажировку - не реже 1 раза в 3 года. Педагогические работники своевременно проходят повышение квалификации. Рабочий разряд мастера производственного обучения Повар - 6 разряд, кондитер – 5 разряд, что соответствует требованиям ФГОС. Доля педагогических работников, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, составляет 37 %.

Кадровое обеспечение реализуемой ППКРС соответствует требованиям ФГОС.

Кабинеты и лаборатории оснащены оборудованием, позволяющим обучающимся осваивать соответствующую квалификацию. Имеются 2 компьютерных класса, лаборатории: учебная кухня ресторана, учебный кондитерский цех для проведения всех видов учебной практики. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений соответствует ФГОС.

Материально-техническое обеспечение всех видов лабораторных работ, практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебными планами, соответствует ФГОС.

Условия реализации ППКРС обеспечивают выполнение ФГОС.

На основе анализа учебных планов, рабочих программ, журналов теоретического и производственного обучения можно сделать вывод о выполнении программ дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей ППКРС в часовом и содержательном аспекте.

Программы практик (учебных, производственных) разработаны по всем изучаемым модулям в полном объеме, содержат цель, задачи и соответствуют ФГОС, согласованы с

работодателями, с которыми заключен договор социального партнерства на проведение практик. На основании представленных отчетов о прохождении практик, аттестационных листов, производственных характеристик можно сделать вывод о соответствии организации практик требованиям ФГОС.

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. В учебном плане предусмотрены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамен, дифференцированный зачет, экзамен квалификационный и другие формы контроля, 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.

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

43.00.00 Сервис и туризм

43.02.15 Поварское и кондитерское дело,

при определении соответствия содержания и качества подготовки обучающихся организации ФГОС, утвержденным приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело», установлено:

Контингент обучающихся по заявленной к государственной аккредитации ППССЗ составляет 145 человек, первый выпуск планируется в 2021 году.

Представленная к аккредитационной экспертизе ППССЗ реализуется в организации с 2017 года в очной форме обучения на базе основного общего образования, с использованием дистанционных технологий, электронного обучения и сетевой формы (договор № 02 от 25.08.2016 с МКОУ «Санаторная школа-интернат № 82»). ППССЗ разработана совместно с ООО «Манхэттен», ООО «Золтон», ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС.

Нормативный срок освоения ППССЗ - 3 года 10 месяцев.

Сроки получения образования по ППССЗ соответствуют ФГОС.

Общеобразовательный цикл ППССЗ на базе основного общего образования с получением среднего общего образования содержит 11 обязательных 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 специальности. В учебные планы включены дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся: физика, обществознание, экология, география, учитывающие специфику и возможности 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.

В учебном плане в соответствии с ФГОС СПО отражены все дисциплины, междисциплинарные курсы обязательной части циклов, профессиональных модулей, формируемые компетенции. В расписании, экзаменационных ведомостях наименование дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей соответствует учебному плану.

Рабочие программы имеются по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, учебной, производственной (по профилю специальности и преддипломной) практикам и отражают все единицы ФГОС. Требования к реализации компетентностного подхода формирования специалиста выполняются. Перечень общих и профессиональных компетенций в учебном плане и в рабочих программах дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей соответствует ФГОС. В рабочей программе профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, включающих часы вариативной части учебного плана, прописаны дополнительные компетенции.

Общий объем максимальной учебной нагрузки обучающегося, в том числе часов обязательных учебных занятий, соответствует требованиям ФГОС.

Структура ППССЗ соответствует ФГОС.

Имеется учебно-методический комплекс по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям в соответствии с ФГОС. Разработаны методические рекомендации по организации самостоятельной работы, контрольно-оценочные средства для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и государственной итоговой аттестации.

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 образовательно – издательский центра «Академия» (Лицензионный договор № 61/15 от 15.10.2015); электронно-библиотечной системы IPRbooks (Лицензионный договор № 2838/17 на от 04.04.2017г.); электронно-библиотечной системы ZNANIUM.COM (договор № 3598 эбс ИКЗ 192421800339942530100100010010000000 от 31.01.2019 и договор № 3597 эбс ИКЗ 192421800339942530100100010010000000 от 31.01.2019 по использованию «Электронно-библиотечной системы ZNANIUM.COM»); электронно-библиотечной системы Юрайт (договор № 3890 от 12.02.2019) с любого устройства с выходом в Интернет независимо от местоположения. Имеется договор о сотрудничестве и совместной деятельности от 10.09.2018 о доступе к книжным фондам и фондам периодической печати ГПОУ НТЭТ. Имеется подписка на периодические издания: Пищевая промышленность, Ресторанные ведомости, Хлебопечение России, ТортДеко.

Для качественного выполнения внеаудиторной самостоятельной работы в организации работают 2 компьютерных класса и электронный читальный зал библиотеки с выходом в Интернет. Всего в открытом доступе для студентов имеется 117 компьютеров.

Учебно-методическое обеспечение реализуемой ППССЗ соответствует требованиям ФГОС.

Педагоги, реализующие ППССЗ, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) – 24 чел. (100%). Преподаватели профессионального цикла и мастера производственного обучения имеют стажировку - не реже 1 раза в 3 года. Педагогические работники проходят повышение квалификации не реже 1 раза в 3 года. Доля педагогических работников, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, составляет 100%.

Кадровое обеспечение реализуемой ППССЗ соответствует требованиям ФГОС.

Кабинеты и лаборатории оснащены оборудованием, позволяющим обучающимся осваивать соответствующую квалификацию. Имеются 2 компьютерных класса, лаборатории: химии; учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков); учебный кондитерский цех для проведения всех видов учебной практики. Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений соответствует ФГОС.

Материально-техническое обеспечение всех видов лабораторных работ, практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебными планами, соответствует ФГОС.

Условия реализации ППССЗ обеспечивают выполнение ФГОС.

На основе анализа учебных планов, рабочих программ, журналов учебных занятий или теоретического и производственного обучения можно сделать вывод о выполнении программ дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей ППССЗ в часовом и содержательном аспекте.

Программы практик (учебных, производственных) разработаны по всем изучаемым модулям в полном объеме, содержат цель, задачи и соответствуют ФГОС, согласованы с работодателями, с которыми заключен договор социального партнерства на проведение практик. На основании представленных отчетов о прохождении практик, аттестационных листов, производственных характеристик можно сделать вывод о соответствии организации практик требованиям ФГОС.

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. В учебном плане предусмотрены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамен, экзамен по модулю, зачет, дифференцированный зачет, другие формы контроля и комплексные виды контроля: комплексный дифференцированный зачет, 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.

ВЫВОД

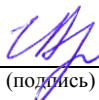
По результатам аккредитационной экспертизы в отношении основной образовательной программы среднего профессионального образования

43.00.00 Сервис и туризм

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

установлено соответствие содержания и качества подготовки обучающихся ФГОС.

Руководитель
экспертной группы


(подпись)

Черных
Ирина Александровна