

Заключение

экспертов, составленное по результатам аккредитационной экспертизы

« 05 » июня 2018

(дата составления заключения)

На основании приказа Министерства образования и науки Мурманской области

(распорядительный акт аккредитационного органа с указанием

полного наименования аккредитационного органа в родительном падеже)

от 17 мая 2017 № 927 проведена аккредитационная экспертиза экспертами (далее – экспертная группа) по основным образовательным программам, реализуемым

Государственным автономным профессиональным образовательным

(полное наименование образовательной организации)

учреждением Мурманской области «Северный национальный колледж»

или организации, осуществляющей обучение (далее - организация)

(далее – ГАПОУ МО «СНК»)

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

(в полном объеме/не в полном объеме представлены (указать нужное))

1. По результатам аккредитационной экспертизы в отношении основной образовательной программы среднего профессионального образования - **программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

(уровень образования)

Повар, кондитер (2 года 10 мес.)

(наименование основной образовательной программы)

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

(код, наименование укрупненной группы профессий, специальностей и направлений подготовки)

19.01.17 Повар, кондитер

(код, наименование профессии, специальности и направления подготовки)

при определении соответствия содержания и качества подготовки обучающихся государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования

указывается уровень образования, код и наименование профессии,

по профессии *19.01.17 Повар, кондитер*

специальности и направления подготовки (при наличии), реквизиты приказа Министерства образования и науки Российской Федерации

утвержденному приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 N 798

об утверждении соответствующего федерального государственного образовательного стандарта

(далее - ФГОС) установлено:

Обучение по образовательной программе осуществляется по *очной* форме обучения.

Объем образовательной программы составляет *4176* академических часов, *147* недель. Срок обучения в *очной* форме составляет *2 года 10 месяцев*.

Объем образовательной программы по обязательной части учебных циклов и разделу «Физическая культура» составляет *2556* академических часов, по вариативной части учебных циклов – *144* академических часа, по учебной практике – *19* недель, по производственной практике – *22* недели. Промежуточная аттестация обучающихся составляет *5* недель, государственная итоговая аттестация – *2* недели.

Обязательная часть программы подготовки квалифицированных рабочих служащих составляет *70%* от общего объема времени, отведенного на её освоение.

Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» в учебном плане составляет *32* часа.

Программа подготовки квалифицированных рабочих служащих ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

В рабочих программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

В организации сформирована социокультурная среда, созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующая развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

При реализации компетентностного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет *54* академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы и консультации.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет *36* академических часов.

Общая продолжительность каникул составляет:

1 курс – 11 недель (включая 2 недели зимних каникул);

2 курс – 11 недель (включая 2 недели зимних каникул);

3 курс – 2 недели зимних каникул.

Общее количество – 24 недели каникул.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования составляет 147 недель.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год.

При реализации программы подготовки квалифицированных рабочих служащих предусмотрены учебная и производственная практики. По каждому виду практики локальных нормативных актов, определяющих цели, задачи, программы и формы отчетности. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Реализация основной образовательной программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное и высшее профессиональное образование, соответствующие профилю преподаваемой дисциплин (модуля). Мастер производственного обучения имеет на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО (5-ый разряд повара, 4 разряд кондитера). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели и мастера производственного обучения имеют дополнительное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях, не реже 1 раза в 3 года.

Программа подготовки квалифицированных рабочих служащих обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

При реализации программы подготовки квалифицированных рабочих служащих каждый обучающийся обеспечен доступом к профессиональным базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к информационным ресурсам сети «Интернет».

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Программа квалифицированных рабочих служащих в сетевой форме *не реализуется*.

Организация располагает материально-технической базой, соответствующей действующим санитарным и противопожарным нормам, учебно-методическим обеспечением, необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

При реализации основной образовательной программы все общие и профессиональные компетенции включаются в набор требуемых результатов освоения программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Тематика выпускных квалификационных работ соответствует содержанию нескольких профессиональных модулей (*ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов, 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.06. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, ПМ.07. Приготовление сладких блюд и напитков, ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий*), выпускные практические квалификационные работы по уровню сложности не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

При проведении промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией к качеству внештатных экспертов активно привлекаются работодатели (*ООО «Ловозерский ГОК»*).

Определение качества подготовки обучающихся, оценка персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям основной образовательной программы, практикам проводилась на основе результатов текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации, а также обеспеченности образовательного процесса методической документацией по видам контроля и

аттестации, по результатам экспертизы фонда оценочных средств и оценки сформированности компетенций обучающихся.

ВЫВОДЫ:

По результатам аккредитационной экспертизы в отношении основной образовательной программы среднего профессионального образования - **программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

(уровень образования)

Повар, кондитер (2 года 10 мес.)

(наименование основной образовательной программы)

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

(код, наименование укрупненной группы профессий, специальностей и направлений подготовки)

19.01.17 Повар, кондитер

(код, наименование профессии, специальности и направления подготовки)

установлено

соответствие

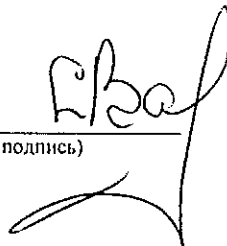
содержания и качества

(соответствие/несоответствие)

подготовке обучающихся ФГОС.

Руководитель
экспертной группы

(подпись)



Вадюхин Сергей Васильевич

(фамилия, имя, отчество (при наличии))