

**Заключение
экспертов, составленное по результатам аккредитационной экспертизы**

«12» мая 2021
(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 19 апреля 2021 г. №585 проведена аккредитационная экспертиза экспертами (далее - экспертная группа) по основным образовательным программам, реализуемым

Государственным автономным профессиональным образовательным

(полное наименование образовательной организации)

учреждением Мурманской области

или организации, осуществляющей обучение (далее - организация)

«Печенгский политехнический техникум»

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/не представлены (указать нужно))

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

(уровень образования)

43.00.00 Сервис и туризм

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

43.01.09 Повар, кондитер

(код, наименование профессии, специальности и направления подготовки)

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

указывается уровень образования, код и наименование профессии,

43.01.09 Повар, кондитер

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

утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 N 1569

об утверждении соответствующего федерального государственного образовательного стандарта

(далее - ФГОС), установлено:

Образовательной организацией разработана основная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в которой определены область,

объекты и вид(ы) профессиональной деятельности выпускников. Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствуют присваиваемой квалификации.

Основная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер рассмотрена на заседании педагогического совета (протокол от 11.04.2017 № 11), согласована с директором кафе-бар «Барракуда» Мыколышина Н.С., утверждена приказом директора ГАПОУ МО «ППТ» Будахиной Е.А. от 18 апреля 2017 г. № 194 (с изменениями от 04.09.2018 №1, 18.01.2019 №6, 22.04.2020 №175, 14.01.2021 №5).

Присваиваемая квалификация – Повар; Кондитер.

Структура основной образовательной программы соответствует требованиям ФГОС.

Обучение по образовательной программе осуществляется по очной форме обучения.

Срок получения среднего профессионального образования по программе базовой подготовки в очной форме на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Объем образовательной программы составляет - 199 недели, из них: обучение по учебным циклам - 101 неделя; учебная и производственная практика - 55 недель, промежуточная аттестация - 6 недель, государственная итоговая аттестация - 2 недели. Каникулы - 35 недель. Получение среднего профессионального образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования, с учётом получаемой профессии. Дисциплины общеобразовательного цикла изучаются на 1,2,3 курсах.

Обязательная часть программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет не менее 80% от общего объема времени, отведенного на её освоение.

Вариативная часть в объеме 612 часов распределена следующим образом:

- на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и профессиональные модули обязательной части: ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены - 18 часов; ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров - 18 часов; ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места - 18 часов; ОП.04 Экономические и правовые основы производственной деятельности - 18 часов; ОП.05 Основы калькуляции и учета – 22 часа; ОП.06 Охрана труда -12 часов; МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов - 40 часов; МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - 40 часов; МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок - 40 часов; МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков - 40 часов; МДК 05.02

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 40 часов;

- на введение новых дисциплин для формирования общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО и получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда: в общепрофессиональный цикл введена дисциплина «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» - 54 часа; в профессиональный цикл введен профессиональный модуль «Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд для лечебного питания» - 252 часа.

Вариативная часть Общеобразовательного цикла ОПОП в количестве 576 часов обязательной учебной нагрузки использована на увеличение количества часов практики (учебной и производственной).

Профессиональный цикл образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включает шесть профессиональных модулей, которые сформированы в соответствии с основными видами профессиональной деятельности, предусмотренными ФГОС.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах учебного плана выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам занятий (лекция, урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

Обязательная часть профессионального учебного цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину составляет 36 часов.

Дисциплина «Физическая культура» осваивается обучающимися в рамках общепрофессионального цикла в объеме 40 часов.

Требования наличия обязательных дисциплин в обязательной части основной образовательной программы выполняется.

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

В учебные циклы образовательной программы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального циклов в соответствии с разработанным колледжем фондами оценочных средств, позволяющим оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, профессиональным модулям и практикам результатов обучения.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разработаны и утверждены колледжем, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой

аттестации разработаны и утверждены колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

Определение качества подготовки обучающихся по профессии по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проведено на основе анализа результатов текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации, а также обеспеченности образовательного процесса методической документацией по видам контроля и аттестации, по результатам оценки сформированности компетенций обучающихся.

При реализации образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. По каждому виду практики определены цели, задачи, программы и формы отчетности. Для прохождения обучающимися производственной практики колледжем заключены договоры о совместной подготовке кадров с ведущими предприятиями, соответствующими профилю подготовки обучающихся с ООО «Встреча», ООО «Перспектива», МБДОУ «Детский сад №38» и др.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующий организаций. Объем времени, отведенный на учебную и производственную практику, составляет не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусмотрена в количестве двух недель в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Реализация основной образовательной программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующие профилю преподаваемой дисциплин (модуля).

Педагогические работники своевременно (не реже 1 раза в 3 года) получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует направлению преподаваемых дисциплин, профессиональных модулей.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее) в общем количестве педагогических работников составляет не менее 25 процентов.

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.

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающий проведение всех видов теоретических и практических занятий, лабораторных работ, учебной практики, предусмотренных учебным планом с учетом образовательной программы. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, учебно-методическим обеспечением, необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения. Учебные аудитории, предусмотренные для проведения занятий всех видов деятельности в соответствии с образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер оснащены оборудованием, техническими средствами обучения и материалами в соответствии с образовательной программой.

При реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер 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 колледжа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

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

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

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 сформированное™ компетенций обучающихся.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги.

ВЫВОДЫ:

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

(уровень образования)

43.00.00 Сервис и туризм

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

43.01.09 Повар, кондитер

(код, наименование профессии, специальности и направления подготовки)

установлено

соответствие

(соответствие/несоответствие)

содержания и качества

подготовке обучающихся ФГОС.

Руководитель
экспертной группы


(подпись)

Кулиш Людмила Ивановна
(фамилия, имя, отчество (при наличии))