

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ ЭКСПЕРТОВ,
составленное по результатам аккредитационной экспертизы
«05» ноября 2020 года**

На основании приказа Кузбассобрнадзора «О проведении аккредитационной экспертизы в отношении образовательной программы, реализуемой Государственным профессиональным образовательным учреждением «Анжеро-Судженский политехнический колледж» от 14.10.2020 № 973/03 проведена аккредитационная экспертиза экспертами (далее - экспертная группа) по основной образовательной программе, реализуемой в Государственном профессиональном образовательном учреждении «Анжеро-Судженский политехнический колледж» (далее - организация).

Документы и материалы, необходимые для проведения аккредитационной экспертизы по основной образовательной программе, заявленной для государственной аккредитации образовательной деятельности, согласно перечням документов и материалов, приведённым в отчёте об аккредитационной экспертизе, организацией представлены в полном объеме.

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 (далее – ФГОС), утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 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 программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих (далее - ППКРС) составляет 81 человек, в том числе завершающих обучение в текущем учебном году - 15 человек.

- **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, с использованием электронного обучения, дистанционных образовательных технологий и сетевой формы (договор с МБУ «Комбинат детского питания» от 01.09.2020). Сроки получения образования соответствуют ФГОС.

- **Вариативная часть ППКРС** разработана совместно с МБУ «Комбинат детского питания», ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС.

- **Требования к структуре ППКРС.** Общеобразовательный цикл ППКРС на базе основного общего образования с получением среднего общего образования содержит не менее 12 учебных дисциплин и предусматривает изучение не менее одной общеобразовательной учебной дисциплины из каждой предметной области. Из них учебные дисциплины: информатика, химия и биология изучаются углубленно с учетом естественнонаучного профиля профессионального образования, осваиваемой профессии.

В учебные планы включены дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся: элементарная физика, экономическая география, основы индивидуального проектирования, основы финансовой грамотности, личная гигиена на предприятии общественного питания, санитарный минимум, введение в профессию, 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 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.

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

Структура ППКРС соответствует ФГОС.

- **Требования к реализации компетентностного 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.

- **Учебно-методическое обеспечение** реализуемой ППКРС соответствует ФГОС.

Имеется электронный учебно-методический комплекс по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям. 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 Электронно-библиотечных систем ООО «Юрайт-Академия» (договор № 7 от 27.05.2020) и НЭБ (договор № №101/НЭБ/5315 от 27.11.2018) с любого устройства с выходом в Интернет независимо от местоположения.

Имеется доступ к периодическим изданиям: научный журнал «Индустрия питания», журнал «Пищевая индустрия», научно-теоретический журнал «Технология пищевой и перерабатывающей промышленности».

Для качественного выполнения внеаудиторной самостоятельной работы в организации работают лаборатория современных технических средств обучения и электронный читальный зал библиотеки (3 компьютера) с выходом в сеть Интернет. Всего в открытом доступе для студентов имеется 60 компьютеров.

- **Кадровое обеспечение** реализуемой ППКРС соответствует ФГОС.

Педагоги имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) – 17 чел. (100 %).

Преподаватели профессионального цикла и мастера производственного обучения проходят 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 67%.

- **Материально-техническое обеспечение** позволяет обучающимся осваивать соответствующую квалификацию. Имеются 8 мультимедийных проекторов, лаборатория современных технических средств обучения, 2 мультимедийные аудитории, мультимедийный конференцзал для проведения всех видов аудиторной и самостоятельной работы.

Лаборатории: учебная кухня ресторана и учебный кондитерский цех позволяют проводить все виды учебной практики. Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений соответствует ФГОС.

- **Оценка качества освоения ППКРС** включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

В учебном плане предусмотрены следующие формы проведения промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен квалификационный. Результаты промежуточной аттестации зафиксированы в зачетных ведомостях и зачетных книжках обучающихся. Для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разработан фонд оценочных средств, что соответствует ФГОС.

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

Программы практик (учебных, производственных) разработаны по всем изучаемым модулям в полном объеме, согласованы с работодателями, с которыми заключены договоры социального партнерства на проведение практик. Представленные отчеты о прохождении практик, аттестационные листы, производственные характеристики соответствуют организации практик требованиям 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.

Руководитель
экспертной группы


(подпись)

Лапицкая Светлана Витальевна