

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ЭКСПЕРТОВ,
составленное по результатам аккредитационной экспертизы
«18» декабря 2020 года

На основании приказа Кузбассобнадзора «О проведении аккредитационной экспертизы в отношении образовательной программы, реализуемой Государственным профессиональным образовательным учреждением «Яшкинский техникум технологий и механизации»» от 02.12.2020 № 1101/03 проведена аккредитационная экспертиза экспертами по основной образовательной программе, реализуемой в Государственном профессиональном образовательном учреждении «Яшкинский техникум технологий и механизации».

Документы и материалы, необходимые для проведения аккредитационной экспертизы по основной образовательной программе, заявленной для государственной аккредитации образовательной деятельности, согласно перечню 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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело,

при определении соответствия содержания и качества подготовки обучающихся организации федеральному государственному образовательному стандарту (далее - ФГОС), утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 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 программе подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) составляет 68 человек, в том числе завершающих обучение в текущем учебном году - 11 человек.

Представленная к аккредитационной экспертизе ППССЗ реализуется в организации с 2017 года в очной форме обучения.

ППССЗ разработана совместно с директором МАУ «ЦТО» Лопатко П.Ю., ИП Гурьевой И.В. (кафе «Маяк»), ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, техники, технологий и уровнем развития социальной сферы в рамках, установленных федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

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 и предусматривает изучение не менее одной общеобразовательной учебной дисциплины из каждой предметной области. Из них учебные дисциплины: русский язык, литература, информатика, иностранный язык, химия, биология изучаются углубленно с учетом социально-экономического профиля профессионального образования, осваиваемой специальности.

В учебные планы включены дополнительные учебные дисциплины по выбору обучающихся: обществознание, география.

В учебных планах предусмотрено выполнение обучающимися индивидуальных проектов (дисциплина: основы проектной деятельности), 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 компетентного 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 профессиональных модулей ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработаны дополнительные компетенции.

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

Структура и объем ППССЗ соответствуют ФГОС.

Имеется 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 ЭБС Znanium.com, ЭБС «AgriLib», ЭБС «Академия» договор ОИЦ0830/ЭБ-17 от 18.05.2017; договор № 332 от 28.11.2016 с ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный сельскохозяйственный институт» о безвозмездном оказании услуг по использованию системы электронного обучения и внешних электронных библиотечных систем.

Имеется доступ к периодическим изданиям и специализированным научно-практическим журналам «Пищевая промышленность», «Бизнес пищевых ингредиентов», «Хлебопечение России».

Для качественного выполнения внеаудиторной самостоятельной работы в организации работает 1 компьютерный класс (25 ноутбуков, электронный читальный зал библиотеки на 4 компьютера с выходом в сеть Интернет, а также 4 компьютера в общежитии, 4 компьютера в кабинете для самостоятельной работы студентов. Всего в открытом доступе имеются 37 компьютеров.

Учебно-методическое обеспечение реализуемой ППССЗ соответствует требованиям ФГОС.

Педагоги, реализующие ППССЗ, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) – 20 чел. (100 %). Преподаватели профессионального цикла имеют стажировку не реже 1 раза в 3 года. Педагогические работники своевременно проходят курсы повышения квалификации.

Кадровое обеспечение реализуемой ППССЗ соответствует требованиям ФГОС.

Кабинеты и лаборатории оснащены оборудованием, позволяющим обучающимся частично осваивать соответствующую квалификацию.

Имеются лаборатории: химии, учебный кондитерский цех, учебная кухня ресторана 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 учебных *занятий* 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, согласованы с работодателями, с которыми заключены договоры 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 успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся.

В учебном плане предусмотрены следующие формы проведения промежуточной аттестации: экзамен, дифференцированный зачет, экзамен квалификационный, что соответствует требованиям ФГОС.

Для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разработан фонд оценочных средств. Результаты промежуточной аттестации зафиксированы в зачетных и экзаменационных ведомостях и зачетных книжках обучающихся.

Тематика выполняемых курсовых работ на 100% соответствует профилю дисциплины по ППССЗ. Первый выпуск обучающихся планируется в 2021 году.

Результаты освоения ППССЗ подтверждают соответствие содержания 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)

Мухамедиева Светлана
Анатольевна