

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

экспертов и (или) представителей экспертных организаций,
составленное по результатам аккредитационной экспертизы

«21» мая 2021 г.

(дата составления заключения)

На основании приказа Министерства образования и науки Алтайского края
(распорядительный акт аккредитационного органа с указанием полного наименования аккредитационного
органа в родительном падеже)

от 22 апреля 2021 г. N 324-л/к. проведена аккредитационная экспертиза
экспертами и (или) представителями экспертных организаций (далее -
экспертная группа) по основной образовательной программе
реализуемой (в)

Романовском филиале краевого государственного бюджетного
профессионального образовательного учреждения «Ребрихинский лицей
профессионального образования»

(полное наименование образовательной организации)

или организации, осуществляющей обучение (далее - организация)

(полное наименование филиала организации)

(фамилия, имя, отчество (при наличии) индивидуального предпринимателя,

данные документа, удостоверяющего личность индивидуального предпринимателя)

Документы и (или) материалы, необходимые для проведения
аккредитационной экспертизы по основной образовательной программе,
заявленной для государственной аккредитации образовательной
деятельности, согласно перечням документов и (или) материалов,
приведенным в отчетах об аккредитационной экспертизе, организацией
(филиалом организации, индивидуальным предпринимателем)
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

(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 федеральному государственному образовательному стандарту
среднего профессионального образования по профессии, утверждённому
приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении

федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 №448998).

(указывается уровень образования, код и наименование профессии, специальности и направления подготовки (при наличии), реквизиты приказа Министерства образования и науки Российской Федерации об утверждении соответствующего федерального государственного образовательного стандарта)

(далее - ФГОС) установлено: организацией разработаны и утверждены основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, включающие в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся рассмотрены на заседании Педагогического Совета протоколы №6 от 01.06.2017г.; №5 от 30.01.2018г.; Протокол педсовета №5 от 18.01.2019г.; Протокол педсовета №4 от 17.01.2020г. и согласованы с директорами ПО «Кооператор», ИП Коляда Т.В., СПК «53-Октябрь», ИП Дмух Л.Г.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствуют присваиваемой квалификации. Присваиваемая квалификация: повар ↔ кондитер

Над созданием ОП трудились авторский коллектив из педагогов колледжа и работодатели: директор ПО «Кооператор» Украинская Наталья Алексеевна; ИП Коляда Тамара Васильевна; директор СПК «53-Октябрь» Подолякин Виктор Николаевич, ИП Дмух Любовь Григорьевна.

Имеется и согласование ОП с работодателями – директорами ПО «Кооператор», ИП Коляда Т.В., СПК «53-Октябрь», ИП Дмух Л.Г. в части:

- содержания программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла (базовые и профильные), дисциплин профессионального цикла, профессиональных модулей, учебной практики;

- структуры и содержания вариативной части

- контрольно-оценочных средств текущей и промежуточной аттестации с критериями оценивания по учебным дисциплинам, модулям, учебной и производственной практикам (оценка общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики), в том числе по практическим (лабораторным) работам.

Представители работодателя участвуют в реализации ОПОП при работе в составе комиссий экзамена (квалификационного), государственной экзаменационной комиссии, руководстве производственной практикой, в качестве экспертов при проведении занятий, проведении экспертизы программ профессиональных модулей.

Обучение по образовательной программе осуществляется по очной форме на базе основного общего образования.

Объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования составляет 5904 часа.

Вариативная часть образовательной программы формируется на основании проведенного мониторинга и анкетирования среди сторонних организаций работодателей, с целью выявления актуальных профессиональных компетенций, знаний и умений, выпускника по данной специальности, востребованного в нашем регионе. Вариативная часть дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами современного рынка труда и возможности продолжения образования.

Общий объем часов вариативной части образовательной программы составляет 1196 часа, из них: для формирования профессиональной компетенции увеличен объем ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены - на 14 часов; ОПД.02 Основы товароведения продовольственных товаров - на 59 часов; ОПД. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места - на 28 часов; ОПД.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности - на 14 часов; ОПД.05 Основы калькуляции и учета - на 8 часов, ОПД.06 Охрана труда - на 24 часа; ОПД.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности - на 110 часов; ОП.10 Организация обслуживания – на 50 часов; ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – на 110 часов; ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – на 186 часов; ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – на 144 часа; ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков разнообразного ассортимента – на 144 часа; ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента – на 205 часов.

Объем времени, отведенный на практические и лабораторные занятия, различные виды практики соответствует требованиям ФГОС СПО.

Срок получения среднего профессионального образования по программе на базе среднего общего образования – 3 года 10 месяцев.

Обязательная часть профессионального цикла ОП СПО предусматривает изучение дисциплины: «Физическая культура» и «Безопасность жизнедеятельности».

Требование наличия обязательных дисциплин в обязательной части общепрофессионального учебного цикла образовательной программы выполняется.

Фонды оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются педагогами самостоятельно, рассматриваются на заседаниях ПЦК, утверждаются заместителем директора по учебно-производственной работе после предварительного положительного заключения работодателей.

Для 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 в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Затраты времени на подготовку и выполнение выпускной квалификационной работы определяются ОПОП и составляют 72 часа.

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

В лицее сформирована социокультурная среда, созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, проводится воспитательная работа, предоставлена возможность участия обучающихся в работе органов студенческого самоуправления, спартакиаде лицея и мероприятиях социальной и творческой направленности.

Приоритетами воспитательной работы являются: формирование общей культуры личности студентов, их успешная социализация в обществе и адаптации на рынке труда, воспитание гражданственности, духовности, инициативности и самостоятельности, уважения к правам и свободам человека, любви к Родине, семье, формирование здорового образа жизни.

Программа воспитания и социализации обучающихся способствует охвату основных направлений воспитания, которые позволяют студентам реализовывать себя в современных условиях, формировать гражданскую зрелость, культурно-нравственную личность, воспитывать трудолюбие, профессиональные качества личности и быть востребованным со стороны государства и общества.

В Романовском филиале КГБПОУ «Ребрихинский лицей профессионального образования» активно ведется работа по пропаганде здорового образа жизни, профилактике правонарушений, волонтерской деятельности. Работа проводится совместно со студенческим советом лицея, организована работа Совета профилактики. Студенты принимают активное участие в социальном проектировании и реализации проектов.

Формирование и развитие общих компетенций выпускников осуществляется на основе взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательных программ и программ воспитания во внеурочное время.

Преподаватели решают проблему профессиональной компетентности и конкурентоспособности выпускников через создание практико-ориентированной образовательной среды колледжа, активно применяются информационно-коммуникационные технологии и другие активные формы обучения.

При реализации компетентного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе самостоятельной работы в сочетании с аудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика проводится концентрированно.

Учебная практика реализуется в учебных кабинетах, лабораториях: имеющих оборудование, обеспечивающее выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей в соответствии с календарным учебным графиком.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определены программами практик. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

При реализации образовательной программы 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». Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

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

Организация располагает на праве собственности материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом, с учетом ПООП, а также, необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

При реализации основной образовательной программы все общие и профессиональные компетенции включаются в набор требуемых результатов освоения образовательной программы.

ВЫВОДЫ

По результатам аккредитационной экспертизы в отношении основной образовательной программы

среднего профессионального образования

(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 содержания и качества
(соответствие/несоответствие)

подготовки обучающихся ФГОС.

Заключение экспертной группы, составленное по результатам аккредитационной экспертизы, не содержит сведений, составляющих государственную тайну, по представленной(-ым) к аккредитационной экспертизе профессиональной образовательной программе, содержащей сведения, составляющие государственную тайну

Руководитель
экспертной группы


(подпись)

Сафронов Максим Владимирович
(фамилия, имя, отчество (при наличии))