

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

экспертов, составленное по результатам аккредитационной экспертизы по
основным образовательным программам, реализуемым областным государственным
профессиональным образовательным бюджетным
учреждением «Многопрофильный лицей»

29 апреля 2022 года

(дата составления заключения)

На основании приказа департамента образования Еврейской автономной области
(распорядительный акт аккредитационного органа с указанием полного наименования аккредитационного органа в родительном падеже)
от 21 апреля 2022 г. № 199 проведена аккредитационная
экспертиза экспертами (далее – экспертная группа) по основным образовательным
программам, реализуемым
областным государственным профессиональным образовательным бюджетным

(полное наименование образовательной организации)

учреждением «Многопрофильный лицей»

или организации, осуществляющей обучение (далее – организация)

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 нужное))

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)¹

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

указывается уровень образования, код и наименование профессии,

квалифицированных рабочих, служащих, по направлению подготовки 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 РФ от 09.12.2016
№ 1578 «Об утверждении федерального государственного

об утверждении соответствующего федерального государственного образовательного стандарта)

образовательного стандарта среднего профессионального образования по по
профессии 43.01.09 – Повар, кондитер» (далее – ФГОС СПО) установлено:

Представленная к аккредитационной экспертизе основная
профессиональная образовательная программа реализуется в организации
в очной форме.

Основная профессиональная образовательная программа не реализуется
с использованием сетевой формы и (или) дистанционных технологий,
электронного обучения.

На момент проведения аккредитационной экспертизы численность контингента по основной профессиональной образовательной программе – 35 человек.

Обучающихся с ограниченными возможностями здоровья нет.

В ходе изучения документов и материалов 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.

Присваиваемая квалификация – повар ↔ кондитер.

Основная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 - Повар, кондитер рассмотрена на заседании педагогического совета: набор 2019/2023 гг. (Протокол № 34 от 17.06.2019 г.); набор 2020/2024 гг. (Протокол № 30 от 17.06.2020 г.); набор 2021/2025 гг. (Протокол № 43 от 18.06.2021 г.), согласована: набор 2019/2023 технолог ООО «Али-Трейд» г. Хабаровск; набор 2020/2024 гг., ИП «Бранштейн М.М» г. Биробиджан; набор 2021/2025 гг., ИП «Бранштейн М.М» г. Биробиджан; утверждена директором ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»: набор 2019/2023 гг.-17.06.2019 г.); набор 2020/2024 гг.-17.06.2020 г.); набор 2021/2025 гг. - 18.06.2021 г.

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 - 194 недели, из них: обучение по учебным циклам – 107,6 недель; учебная и производственная практика 43,7 недель, промежуточная аттестация – 5,7 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 и 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 2304 от общего объема времени, отведенного на её освоение. Вариативная часть в объеме 935 часов использована:

- на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и профессиональные модули обязательной части:

- 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:

Профессиональный цикл образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер включает пять 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 лицеем 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 лицеем, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены лицеем после предварительного положительного заключения работодателей.

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 лицеем заключены договоры о совместной

подготовке кадров с предприятиями, соответствующими профилю подготовки обучающихся с:

ИП «Галкина АМ» кафе «Лавровый лист» г. Биробиджан;

МКДОУ д/с «Буратино» с. Амурзет;

МКДОУ д/с «Солнышко» с. Амурзет;

МКДОУ д/с с. Ек-Никольское ;

МБОУ СОШ с. Амурзет;

МБОУ СОШ с. Ек-Никольское.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих 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 формате демонстрационного экзамена.

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.

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.

Лицей 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 лица 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.

В образовательной организации обучающиеся имеют доступ к электронно-библиотечной системе ЭБС: электронно - библиотечная система «Лань»: <https://e.lanbook.com/>.

При проведении аккредитационной экспертизы на предмет подтверждения соответствия качества образования по заявленной для государственной аккредитации основной образовательной программе аккредитационным показателям по образовательным программам утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 29.11.2021 № 869, установлено:

№ п/п	Наименование аккредитационного показателя	Основание для расчета показателя	Исходные данные для расчета количественного показателя	Значение показателя по результатам аккредитационной экспертизы	Установленное экспертом количество баллов
1.	Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и (или) работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области), в общем числе работников, реализующих образовательную программу	Более или равна 25%	10	10	10
		Менее 25%	0	-	-
2	Наличие электронной информационно-образовательной среды	Имеется	5	5	5
		Не имеется	0	-	-
3	Доля обучающихся, выполнивших 70% и более заданий диагностической работы в ходе оценивания достижения обучающимися	65% и более	20	20	20
		50% - 64%	10	-	-

	результатов обучения по заявленной образовательной программе	Менее 50%	0	-	-
4	Наличие внутренней системы оценки качества образования	Имеется	10	10	10
		Не имеется	0	-	-
5	Общее количество баллов (минимальное значение 35 баллов)		45	45	45

По результатам проведенной аккредитационной экспертизы итоговое значение по сумме баллов, составляет 45 баллов, что соответствует максимальному значению.

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)¹

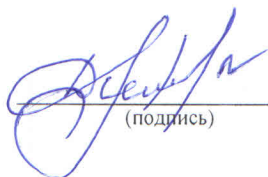
43.01.09 – Повар, кондитер

(код, наименование профессии, специальности и направления подготовки)¹

установлено **соответствие** содержания и качества подготовки обучающихся ФГОС.

(соответствие/несоответствие)

Руководитель
экспертной группы



(подпись)

Михеев Дмитрий Владимирович

(фамилия, имя, отчество (при наличии))