

ЗАКЛЮЧЕНИЕ
экспертов,
составленное по результатам аккредитационной экспертизы

« 10 » _____ декабря _____ 2021 г.

На основании приказа Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 10 ноября 2021 года № 143-га проведена аккредитационная экспертиза экспертами (далее — экспертная группа) по основным образовательным программам, реализуемым в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар».

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, представлены в полном объеме.

По результатам аккредитационной экспертизы в отношении основных образовательных программ среднего профессионального образования

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

при определении соответствия содержания и качества подготовки обучающихся федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по профессии **19.01.04 Пекарь**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013 № 799, зарегистрирован в Минюсте РФ 20.08.2013 г. № 29657 (с изменениями с изменениями и дополнениями от 9 апреля 2015 г., 13 июля 2021 г.)

установлено:

в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» разработана основная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих, в которой определены область, объекты и виды профессиональной деятельности выпускников. Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствуют присваиваемым квалификациям.

Область профессиональной деятельности выпускников:

выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;
- технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;
- рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование хлебопекарного производства.

Присваиваемые квалификации: пекарь, кондитер.

Пекарь, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

- Размножение и выращивание дрожжей.

- Приготовление теста.
- Разделка теста.
- Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
- Укладка и упаковка готовой продукции.

Основная образовательная программа разработана образовательной организацией совместно с заинтересованным работодателем ООО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области», согласована президентом ООО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области» Пономаревым А.С. и ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

Обучение по образовательной программе осуществляется в очной форме обучения.

Срок получения среднего профессионального образования по программе в очной форме на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев.

Обязательная часть программы составляет 80% от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляет 20%.

Структура основной образовательной программы соответствует требованиям ФГОС.

Срок получения образования по программе в очной форме обучения составляет 147 недель.

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

В организации сформирована социокультурная среда, созданы условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, созданы условия для развития воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе творческих коллективов, общественных организаций. В рамках дополнительного образования работают секции спортивной и культурно-творческой направленности: «Мини-футбол», «Волейбол», «Баскетбол», волонтерский отряд «Пионеры», вокальная студия «Элегия», хореографическая студия.

В техникуме организована систематическая работа по профилактике правонарушений, адаптации обучающихся первого курса к образовательному процессу.

С целью профилактики девиантного поведения обучающихся реализуется Программа профилактики девиантного поведения обучающихся ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» на 2021-2025 годы.

При реализации компетентного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Общая продолжительность каникул составляет на 1-2 курсах 11 недель, на 3 курсе 2 недели в учебном году.

Срок получения образования в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, составляет 147 недель. Из них:

- теоретическое обучение составляет 77 недель;
- учебная практика – 15 недель;
- производственная практика – 24 недели;
- промежуточная аттестация составляет 5 недели;
- государственная итоговая аттестация – 2 недели;
- каникулы составляют 24 недели.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования.

При реализации программы предусмотрены учебная и производственная практики в профессиональном учебном цикле. По каждому виду практики определены цели, задачи, программы и формы отчетности. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Реализация основной образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками, имеющими соответствующее образование. Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировок в профильных организациях.

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

При реализации программы каждый обучающийся обеспечен доступом к профессиональным базам данных и библиотечным фондам. Обучающиеся обеспечены доступом к информационным ресурсам сети «Интернет», к комплектам библиотечного фонда.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов.

Реализация программы в сетевой форме не осуществляется.

Организация располагает соответствующей материально-технической базой, необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональным модулям для государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены образовательной организацией после предварительного положительного заключения представителей работодателя.

Тематика выпускных квалификационных работ соответствует содержанию профессиональных модулей: ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей, ПМ.02 Приготовление теста, ПМ.03. Разделка теста, ПМ,04. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, ПМ. 05 Укладка и упаковка готовой продукции.

Определение качества подготовки обучающихся проводилось на основе анализа результатов текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации, а также обеспеченности образовательного процесса методической документацией по видам контроля и аттестации, по результатам экспертизы фонда оценочных средств и оценки сформированности компетенций обучающихся.

По результатам аккредитационной экспертизы в отношении основных образовательных программ среднего профессионального образования

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

при определении соответствия содержания и качества подготовки обучающихся федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384, зарегистрирован в Минюсте РФ 23.07.2014 г. № 33234 (с изменениями и дополнениями) установлено:

в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении

Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» разработана основная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена, в которой определены область, объекты и виды профессиональной деятельности выпускников.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствуют присваиваемой квалификации по базовой подготовке – техник-технолог.

Область профессиональной деятельности выпускников:

организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Техник-технолог базовой подготовки готовится к следующим видам деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- Организация работы структурного подразделения;
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Основная образовательная программа разработана образовательной организацией совместно с заинтересованными работодателями, согласована с президентом ООО «Ассоциации кулинаров и рестораторов Свердловской области» Пономаревым А.С. и ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

Требование наличия обязательных дисциплин в обязательной части общего гуманитарного и социально-экономического учебных циклов основной образовательной программы базовой подготовки выполняется.

Обучение по образовательной программе осуществляется в очной форме обучения.

Срок получения среднего профессионального образования по программе базовой подготовки в очной форме на базе основного общего образования - года 3 года 10 месяцев и на базе среднего общего образования - года 2 года 10 месяцев.

Обязательная часть программы составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть программы подготовки специалистов среднего звена составляет 30 %.

Требование наличия обязательных дисциплин в обязательной части общего гуманитарного и социально-экономического учебных циклов основной образовательной программы базовой подготовки выполняется.

Структура основной образовательной программы соответствует требованиям ФГОС.

Срок получения образования по программе базовой подготовки в очной форме обучения – 199 недель.

Срок обучения в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличен на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель, промежуточная аттестация – 2 недели, каникулы – 11 недель.

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

Социокультурная среда колледжа формируется на основе целей и задач образовательной деятельности по подготовке специалистов среднего звена.

С целью совершенствования профессионального образования обучающихся и единого подхода к системе воспитания в ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» воспитательная работа ориентирована на формирование гражданско – патриотического сознания, нравственной позиции, развития познавательных интересов, творческой активности каждого студента, привлечение студентов к работе по возрождению, сохранению и выявлению культурных, духовно-нравственных ценностей, на формирование потребности в здоровом образе жизни.

Воспитательная работа в ГАПОУ СО «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» отражена в комплексной рабочей программе воспитания и обучающихся.

Календарный план мероприятий по воспитательной работе техникума включает в себя мероприятия по всем направлениям воспитания и дает возможность обучающимся реализовать себя в выбранных направлениях: гражданско-патриотическом, спортивно и здоровье сберегающем, экологическом, профессионально- и бизнес-ориентирующем, культурно – творческом, студенческом самоуправлении.

В рамках дополнительного образования работают секции спортивной и культурно-творческой направленности: «Мини-футбол», «Волейбол», «Баскетбол», волонтерский отряд «Пионеры», вокальная студия «Элегия», хореографическая студия.

Функционирует Совет обучающихся техникума, в который входят представители студенческой общественности, волонтерского отряда.

При реализации компетентного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Срок получения образования в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, составляет 199 недель. Из них:

- теоретическое обучение составляет 120 недель;
- промежуточная аттестация составляет 7 недель;
- учебная и производственная практика (по профилю специальности) 28 недель;
- преддипломная практика 4 недели;
- государственная итоговая аттестация 6 недель;
- каникулы составляют 34 недели.

Срок получения образования в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе среднего общего образования, составляет 147 недель. Из них:

- теоретическое обучение составляет 81 неделя;
- промежуточная аттестация составляет 5 недель;
- учебная и производственная практика (по профилю специальности) 28 недель;
- преддипломная практика 4 недели;
- государственная итоговая аттестация 6 недель;
- каникулы составляют 23 недели за весь период обучения.

Консультации для обучающихся по очной, форме обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часов на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования.

При реализации программы предусмотрены учебная и производственная практики в профессиональном учебном цикле. По каждому виду практики определены цели, задачи, программы и формы отчетности. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

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

Реализация программы в сетевой форме не осуществляется. Договоров о сетевой форме реализации программы нет.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Тематика выпускных квалификационных работ соответствует содержанию профессиональных модулей: ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Определение качества подготовки обучающихся проводилась на основе анализа 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 сформированности компетенций обучающихся.

По результатам аккредитационной экспертизы в отношении основных образовательных программ среднего профессионального образования

43.00.00 Сервис и туризм

при определении соответствия содержания и качества подготовки обучающихся федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569, зарегистрирован в Минюсте РФ 22.12.2016 г. № 44898 (с изменениями и дополнениями) установлено:

в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» разработана основная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена, в которой определены область, объекты и виды профессиональной деятельности выпускников.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствуют присваиваемой квалификации.

Область профессиональной деятельности выпускников:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и

прочее)

Присваиваемая квалификация: повар, кондитер.

Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Основная образовательная программа разработана образовательной организацией совместно с заинтересованным работодателем ООО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области», и обновляется с учетом запросов работодателей, развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

Обучение по образовательной программе осуществляется в очной форме обучения.

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

Обязательная часть программы составляет 80% от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляет 20 %.

Структура основной образовательной программы соответствует требованиям ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Срок получения среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих **43.01.09 Повар, кондитер** в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 199 недель. Из них:

- теоретическое обучение - 118 недель;
- практическая подготовка – 44 недели, из них:
- учебная практика – 15 недель;
- производственная практика – 29 недель;
- Государственная итоговая аттестация – 2 недели.

Общая продолжительность каникул по очной форме за весь период обучения составляет на базе основного общего образования - 35 недель (1,2,3 курс обучения: зимние каникулы -2 недели, летние каникулы -9 недель, 4 курс обучения: зимние каникулы – 2 недели).

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

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются техникумом из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования.

В учебный план при участии работодателей введены новые общепрофессиональные дисциплины (за счет вариативной части), которые необходимы для более глубокого освоения общих, профессиональных компетенций и для повышения конкурентоспособности выпускников на современном рынке труда, для трудовой адаптации людей с инвалидностью: ОП.04. Финансовая грамотность и антикоррупционное поведение/Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/ Формирование трудовой

успешности (для людей с инвалидностью по выбору), ПМ.06. «Приготовление мучных кондитерских изделий».

В техникуме созданы все условия для воспитания и социализации обучающихся сформирована социокультурная среда, способствующая всестороннему развитию обучающихся.

В 2020 году разработана обновленная программа воспитания и социализации обучающихся техникума, в 2021 году – рабочие программы воспитания по основным образовательным программам.

Кроме того, реализуются проекты по различным направлениям воспитания гражданско-патриотическому, здоровье-сберегающему, профессионально-и бизнес-ориентирующему, культурно-творческому, экологическому:

проект развития жизнестойкости у обучающихся «Nostress»;

проект «Кулинарное шоу»;

проект «Через годы, через расстояния»;

проект «Через тернии к звездам»;

проект «Совершенствование экологического состояния современного мегаполиса на основе мониторинга окружающей среды ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар».

Календарный план мероприятий по воспитательной работе техникума включает в себя мероприятия по всем направлениям воспитания и дает возможность обучающимся реализовать себя в выбранных направлениях.

В рамках дополнительного образования работают секции спортивной и культурно-творческой направленности: «Мини-футбол», «Волейбол», «Баскетбол», волонтерский отряд «Пионеры», вокальная студия «Элегия», хореографическая студия.

Функционирует Совет обучающихся техникума, в который входят представители студенческой общественности, волонтерского отряда.

В техникуме организована систематическая работа по профилактике правонарушений, адаптации обучающихся первого курса к образовательному процессу.

С целью профилактики девиантного поведения обучающихся реализуется Программа профилактики девиантного поведения обучающихся ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» на 2021-2025 годы (приказ от 12.01.2021 № 6-ОД).

Организовано взаимодействие с территориальными комиссиями по делам несовершеннолетних и защите их прав г. Екатеринбурга и Свердловской области, а также с другими субъектами профилактики города и области.

Обучающиеся техникума принимают участие во многих конкурсах городского, регионального и всероссийского уровней, являются их дипломантами.

Техникум – активный участник мероприятий, организуемых и проводимых Администрацией Кировского района г. Екатеринбурга.

Информация по внеурочной деятельности освещается в официальной группе техникума Вконтакте, на официальном сайте техникума, на информационных стендах.

При реализации программы предусмотрены учебная и производственная практики в профессиональном учебном цикле.

Практика организована на предприятиях общественного питания г. Екатеринбурга и Свердловской области. Всего в дислокации более 30 предприятий.

По каждому виду практики определены цели, задачи, программы и формы отчетности. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Реализация основной образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками, имеющими соответствующее образование. Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировок в профильных организациях.

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

При реализации программы каждый обучающийся обеспечен доступом к профессиональным базам данных и библиотечным фондам. Обучающиеся обеспечены доступом к информационным ресурсам сети «Интернет», к комплектам библиотечного фонда.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов.

Организация располагает соответствующей материально-технической базой, необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Тематика выпускных квалификационных работ соответствует содержанию нескольких профессиональных модулей.

Определение качества подготовки обучающихся проводилось на основе анализа результатов текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации, а также обеспеченности образовательного процесса методической документацией по видам контроля и аттестации, по результатам экспертизы фонда оценочных средств и оценки сформированности компетенций обучающихся.

По результатам аккредитационной экспертизы в отношении основных образовательных программ среднего профессионального образования

43.00.00 Сервис и туризм

при определении соответствия содержания и качества подготовки обучающихся федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г. № 465, зарегистрирован в Минюсте РФ 11.06.2014 г. № 32672 (с изменениями и дополнениями) установлено:

В государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» разработана основная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена, в которой определены область, объекты и виды профессиональной деятельности выпускников.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствуют присваиваемой квалификации.

Присваиваемая квалификация: менеджер.

Область профессиональной деятельности выпускников:

организация обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- услуги организаций общественного питания;
- процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;
- продукция общественного питания; первичные трудовые коллективы.

Менеджер готовится к следующим видам деятельности:

- Организация питания в организациях общественного питания.
- Организация обслуживания в организациях общественного питания.
- Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания.
- Контроль качества продукции и услуг общественного питания.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям

служащих.

Основная образовательная программа разработана образовательной организацией совместно с заинтересованным работодателем ООО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области», и обновляется с учетом запросов работодателей, развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

Обучение по образовательной программе осуществляется в очной форме обучения.

Срок получения среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена в очной форме на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев, на базе среднего общего образования – 2 год 10 месяцев.

Обязательная часть программы составляет 70% от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляет 30 %.

Структура основной образовательной программы соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

Срок получения среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 199 недель. Из них:

теоретическое обучение - 122 недели;

учебная практика – 10 недель;

производственная практика по профилю специальности – 16 недель;

производственная практика (преддипломная) -4 недели.

промежуточная аттестация – 7 недель;

Государственная итоговая аттестация – 6 недель.

Общая продолжительность каникул по очной форме за весь период обучения составляет на базе основного общего образования - 34 недели (1,2, курс обучения: зимние каникулы

- 2 недели, летние каникулы -9 недель, 3 курс обучения: зимние каникулы 2 недели, летние каникулы 8 недель, 4 курс обучения: зимние каникулы – 2 недели).

Срок получения среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена в очной форме обучения на базе среднего общего образования составляет 147 недель. Их них:

теоретическое обучение - 122 недели;

учебная практика – 10 недель;

производственная практика по профилю специальности – 16 недель;

Производственная практика (преддипломная) -4 недели;

промежуточная аттестация – 5 недель;

Государственная итоговая аттестация – 6 недель.

Общая продолжительность каникул по очной форме за весь период обучения составляет на базе основного общего образования - 23 недели (1 курс обучения: зимние каникулы -2 недели, летние каникулы -9 недель, 2 курс обучения: зимние каникулы – 2 недели, летние - 8 недель, 3 курс обучения: зимние каникулы – 2 недели).

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

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются техникумом из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования.

В учебный план основной профессиональной образовательной программы 43.02.01

Организация обслуживания в общественном питании (очная форма обучения), при участии работодателей введены новые общепрофессиональные дисциплины (за счет вариативной части), которые необходимы для более глубокого освоения общих, профессиональных компетенций и для повышения конкурентоспособности выпускников на современном рынке труда, для трудовой адаптации людей с инвалидностью: ОГСЭ. 05 Русский язык и культура речи, ОП.10. Управление предприятием общественного питания, ОП.11. Профессиональная эстетика и фирменный стиль предприятий, ОП.12. Современный ресторанный технологии, ОП.13 Организация коммерческой деятельности, ОП.14 Экономика региона, ОП.15 Сценическое движение, ОП.16 Бизнес-планирование, ОП.17 Особенности национальной и зарубежной кухни, ОП.18 Основы исследовательской деятельности, ОП.19 Внешнеэкономическая деятельность.

В техникуме созданы все условия для воспитания и социализации обучающихся, сформирована социокультурная среда, способствующая всестороннему развитию обучающихся.

В 2020 году разработана обновленная программа воспитания и социализации обучающихся техникума, в 2021 году – рабочие программы воспитания по основным образовательным программам.

Кроме того, реализуются проекты по различным направлениям воспитания: гражданско-патриотическому, здоровье-сберегающему, профессионально-и бизнес-ориентирующему, культурно-творческому, экологическому:

проект развития жизнестойкости у обучающихся «Nostress»;

проект «Кулинарное шоу»;

проект «Через годы, через расстояния»;

проект «Через тернии к звездам»;

проект «Совершенствование экологического состояния современного мегаполиса на основе мониторинга окружающей среды ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар».

Календарный план мероприятий по воспитательной работе техникума включает в себя мероприятия по всем направлениям воспитания и дает возможность обучающимся реализовать себя в выбранных направлениях.

В рамках дополнительного образования работают секции спортивной и культурно-творческой направленности: «Мини-футбол», «Волейбол», «Баскетбол», волонтерский отряд «Пионеры», вокальная студия «Элегия», хореографическая студия.

Функционирует Совет обучающихся техникума, в который входят представители студенческой общественности, волонтерского отряда.

В техникуме организована систематическая работа по профилактике правонарушений, адаптации обучающихся первого курса к образовательному процессу.

С целью профилактики девиантного поведения обучающихся реализуется Программа профилактики девиантного поведения обучающихся ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» на 2021-2025 годы (приказ от 12.01.2021 № 6-ОД).

Организовано взаимодействие с территориальными комиссиями по делам несовершеннолетних и защите их прав г. Екатеринбурга и Свердловской области, а также с другими субъектами профилактики города и области.

Обучающиеся техникума принимают участие во многих конкурсах городского, регионального и всероссийского уровней, являются их дипломантами.

Техникум – активный участник мероприятий, организуемых и проводимых Администрацией Кировского района г. Екатеринбурга.

Информация по внеурочной деятельности освещается в официальной группе техникума Вконтакте, на официальном сайте техникума, на информационных стендах.

При реализации программы предусмотрены учебная и производственная практики в профессиональном учебном цикле.

Практика организована на предприятиях общественного питания г. Екатеринбурга и Свердловской области. Всего в дислокации более 30 предприятий.

По каждому виду практики определены цели, задачи, программы и формы отчетности. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых

соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Реализация основной образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками, имеющими соответствующее образование. Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировок в профильных организациях.

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

При реализации программы каждый обучающийся обеспечен доступом к профессиональным базам данных и библиотечным фондам. Обучающиеся обеспечены доступом к информационным ресурсам сети «Интернет», к комплектам библиотечного фонда.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов.

Организация располагает соответствующей материально-технической базой, необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Тематика выпускных квалификационных работ соответствует содержанию нескольких профессиональных модулей.

Определение качества подготовки обучающихся проводилось на основе анализа результатов текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации, а также обеспеченности образовательного процесса методической документацией по видам контроля и аттестации, по результатам экспертизы фонда оценочных средств и оценки сформированности компетенций обучающихся.

По результатам аккредитационной экспертизы в отношении основных образовательных программ среднего профессионального образования

43.00.00 Сервис и туризм

при определении соответствия содержания и качества подготовки обучающихся федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.09.2016 г. № 1565, зарегистрирован в Минюсте РФ 20.12.2016 г. № 44828 (с изменениями и дополнениями) установлено:

в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» разработана основная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена, в которой в государственном автономном профессиональном образовательном учреждении Свердловской области «Техникум индустрии питания и услуг «Кулинар» разработана основная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена, в которой определены область, объекты и виды профессиональной деятельности выпускников.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствуют присваиваемой квалификации.

Присваиваемая квалификация: специалист поварского и кондитерского дела.

Область профессиональной деятельности выпускников:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт,

предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Специалист поварского и кондитерского дела готовится к следующим видам деятельности:

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- 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;
- 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;
- 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;
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Основная образовательная программа разработана образовательной организацией совместно с заинтересованным работодателем ООО «Ассоциация кулинаров и рестораторов Свердловской области», и обновляется с учетом запросов работодателей, развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

Обучение по образовательной программе осуществляется в очной форме обучения.

Срок получения среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена в очной форме на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев, на базе среднего общего образования – 2 год 10 месяцев.

Обязательная часть программы составляет 70% от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляет 30 %.

Структура основной образовательной программы соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Срок получения среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 199 недель. Из них:

- теоретическое обучение - 121 неделя;
- учебная практика – 13 недель;
- производственная практика– 21 недель;
- преддипломная практика -4 недели.
- Государственная итоговая аттестация – 6 недель.

Общая продолжительность каникул по очной форме за весь период обучения составляет на базе основного общего образования - 34 недели (1,3 курс обучения: зимние каникулы -2 недели, летние каникулы - 9 недель, 2 курс обучения: зимние каникулы - 2 недели, летние - 8 недель, 4 курс обучения: зимние каникулы – 2 недели).

Срок получения среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена в очной форме обучения на базе среднего общего образования составляет 147 недель. Их них:

- теоретическое обучение - 80 недель;
- учебная практика – 13 недель;
- производственная практика – 21 неделя;
- преддипломная практика - 4 недели.

– Государственная итоговая аттестация – 6 недель.

Общая продолжительность каникул по очной форме за весь период обучения составляет на базе основного общего образования - 23 недели (1 курс обучения: зимние каникулы - 2 недели, летние каникулы - 9 недель, 2 курс обучения: зимние каникулы – 2 недели, летние - 8 недель, 3 курс обучения: зимние каникулы – 2 недели).

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

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются техникумом из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования.

В учебный план при участии работодателей введены новые общепрофессиональные дисциплины (за счет вариативной части), которые необходимы для более глубокого освоения общих, профессиональных компетенций и для повышения конкурентоспособности выпускников на современном рынке труда, для трудовой адаптации людей с инвалидностью: ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи, ОП 10. Особенности национальной и зарубежной кухни, ОП 11. Калькуляция и учет, ОП 12. Специальный рисунок, ОП 13. Контроль качества продукции и услуг общественного питания, ОП 14. Финансовая грамотность и основы предпринимательской деятельности/ Психологическая адаптация при трудоустройстве для людей с инвалидностью/ Формирование трудовой успешности, ПМ 08. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации изделий из шоколада и карамели.

В техникуме созданы все условия для воспитания и социализации обучающихся, сформирована социокультурная среда, способствующая всестороннему развитию обучающихся.

В 2020 году разработана обновленная программа воспитания и социализации обучающихся техникума, в 2021 году – рабочие программы воспитания по основным образовательным программам.

Кроме того, реализуются проекты по различным направлениям воспитания: гражданско-патриотическому, здоровье-сберегающему, профессионально-и бизнес-ориентирующему, культурно-творческому, экологическому: проект развития жизнестойкости у обучающихся «Nostress»; проект «Кулинарное шоу»; проект «Через годы, через расстояния»; проект «Через тернии к звездам»; проект «Совершенствование экологического состояния современного мегаполиса на основе мониторинга окружающей среды ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар».

Календарный план мероприятий по воспитательной работе техникума включает в себя мероприятия по всем направлениям воспитания и дает возможность обучающимся реализовать себя в выбранных направлениях.

В рамках дополнительного образования работают секции спортивной и культурно-творческой направленности: «Мини-футбол», «Волейбол», «Баскетбол», волонтерский отряд «Пионеры», вокальная студия «Элегия», хореографическая студия.

Функционирует Совет обучающихся техникума, в который входят представители студенческой общественности, волонтерского отряда.

В техникуме организована систематическая работа по профилактике правонарушений, адаптации обучающихся первого курса к образовательному процессу.

С целью профилактики девиантного поведения обучающихся реализуется Программа профилактики девиантного поведения обучающихся ГАПОУ СО «ТИПУ «Кулинар» на 2021-2025 годы (приказ от 12.01.2021 № 6-ОД).

Организовано взаимодействие с территориальными комиссиями по делам

несовершеннолетних и защите их прав г. Екатеринбурга и Свердловской области, а также с другими субъектами профилактики города и области.

Обучающиеся техникума принимают участие во многих конкурсах городского, регионального и всероссийского уровней, являются их дипломантами.

Техникум – активный участник мероприятий, организуемых и проводимых Администрацией Кировского района г. Екатеринбурга.

Информация по внеурочной деятельности освещается в официальной группе техникума ВКонтакте, на официальном сайте техникума, на информационных стендах.

При реализации программы предусмотрены учебная и производственная практики в профессиональном учебном цикле.

Практика организована на предприятиях общественного питания г. Екатеринбурга и Свердловской области. Всего в дислокации более 30 предприятий.

По каждому виду практики определены цели, задачи, программы и формы отчетности. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Реализация основной образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками, имеющими соответствующее образование. Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировок в профильных организациях.

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

При реализации программы каждый обучающийся обеспечен доступом к профессиональным базам данных и библиотечным фондам. Обучающиеся обеспечены доступом к информационным ресурсам сети «Интернет», к комплектам библиотечного фонда.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов.

Организация располагает соответствующей материально-технической базой, необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Тематика выпускных квалификационных работ соответствует содержанию нескольких профессиональных модулей.

Определение качества подготовки обучающихся проводилось на основе анализа результатов текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации, а также обеспеченности образовательного процесса методической документацией по видам контроля и аттестации, по результатам экспертизы фонда оценочных средств и оценки сформированности компетенций обучающихся.

ВЫВОДЫ

По результатам аккредитационной экспертизы в отношении основных образовательных программ **среднего профессионального образования**

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

19.01.04 Пекарь

19.02.10 Технология продукции общественного питания

43.00.00 Сервис и туризм

43.01.09 Повар, кондитер

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Руководитель экспертной
группы



(подпись)

Костылев Евгений Михайлович

(фамилия, имя, отчество (при наличии))