

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**  
экспертов,  
составленное по результатам аккредитационной экспертизы

«20» октября 2021 года

На основании приказа Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 22 сентября 2021 года № 138-га проведена аккредитационная экспертиза экспертами (далее — экспертная группа) по основным образовательным программам, реализуемым в филиале государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Нижнетагильский горно-металлургический колледж имени Е.А. и М.Е. Черепановых».

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 специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384, зарегистрирован в Министерстве Юстиции Российской Федерации 23 июля 2014 года № 33234 установлено:

В филиале государственного автономного профессионального образовательного учреждения Свердловской области «Нижнетагильский горно-металлургический колледж имени Е.А. и М.Е. Черепановых», (г. Нижняя Салда) 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: Техник-технолог.

Основная образовательная программа разработана образовательной организацией совместно с заинтересованными работодателями: ООО «Восход НТ», директор Балакин С.В., ИП Белякова Ю.Н. и ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы. Обучение по образовательной программе осуществляется в заочной форме обучения. Срок получения среднего профессионального образования по программе базовой подготовки в заочной форме на базе среднего общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.



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 СПО.

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, спортивных и творческих клубов: секции «Общая физическая подготовка», в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Участие обучающихся в разработке творческих проектов гражданско - патриотической и правовой направленности, развитии волонтерского движения. Для укрепления здоровья коллектив филиала активный участник и победитель Фестивалей ГТО городского округа, Кросса наций, Лыжни России. Лица с ограниченными возможностями здоровья, включены, по мере своих возможностей во все сферы деятельности различной направленности. Ежегодно предприятие партнер назначает корпоративную стипендию лучшим студентам филиала. В филиале создана атмосфера сотрудничества и взаимопонимания, которая способствует личностному развитию и достижению личностных результатов.

При реализации компетентностного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий с использованием информационно- коммуникативных технологий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Срок получения среднего профессионального образования по программе базовой подготовки при заочной форме обучения на базе среднего общего образования составляет 199 недель.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающихся при освоении образовательной программы СПО в заочной форме составляет 160 часов.

Общая продолжительность экзаменационных (лабораторно-экзаменационных) сессий в учебном году устанавливается для заочной формы обучения на 1-м и 2-м курсах - 30 календарных дней, на последующих курсах - 40 календарных дней.

Общая продолжительность каникул по заочной форме за весь период обучения составляет 35 недель.

Срок получения образования в заочной форме обучения для лиц, обучающихся на базе среднего общего образования, составляет 199 недель. Из них: теоретическое обучение составляет 20 недель; самостоятельная подготовка составляет 115 недель; производственная практика (по профилю специальности 19 недель, преддипломная практика 4 недели); Государственная итоговая аттестация 6 недель.

При реализации программы предусмотрены учебная и производственная практики (по профилю специальности) в профессиональном учебном цикле. По каждому виду практики

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

Реализация основной образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками, имеющими соответствующее образование. Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися 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.

Образовательная программа не реализуется в сетевой форме.

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: 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.

## **ВЫВОДЫ**

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

### **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

Руководитель  
экспертной группы



**Шанин Алексей Михайлович**