

обновляется с учетом запросов работодателей, развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

Обучение по ОПОП СПО ППКРС осуществляется в очной форме.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ОПОП СПО ППКРС.

Срок получения среднего профессионального образования по ОПОП СПО ППКРС очной формы обучения на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев.

Срок освоения ОПОП СПО ППКРС по очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 147 недель, из них:

обучение по учебным циклам и разделу «Физическая культура» - 77 недель;

учебная и производственная практика – 39 недель;

промежуточная аттестация обучающихся - 5 недель;

государственная итоговая аттестация – 2 недели;

каникулы - 24 недели.

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

Обязательная часть ОПОП СПО ППКРС по учебным циклам составляет 80 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть ОПОП СПО ППКРС - 20 %.

Требование ФГОС СПО о наличии обязательных дисциплин в обязательной части общепрофессионального учебного цикла; профессионального цикла выполняется.

Объем ОПОП СПО ППКРСпо обязательной части ППКРС, включая раздел "Физическая культура", и вариативной части ППКРС составляет: 1080 час максимальной учебной нагрузки и 720 час. аудиторной учебной нагрузки.

Вариативная часть ОПОП СПО ППКРС распределена на увеличение объема времени, отведенного на модули обязательной части, в соответствии
с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации**.**

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.

Объем часов на дисциплину "Физическая культура" составляет еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки
(за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях)**.**

Для подгрупп девушек используется 70% учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний**.**

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусмотрены образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося
на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные)**.**

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

По учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам разработаны методические и оценочные материалы.

При реализации ОПОП СПО ППКРС предусмотрены учебная и производственная практики в профессиональном цикле. По каждому виду практики определены цели и задачи, программы и формы отчетности.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, реализуется как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

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.

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 общественных организаций, спортивных и творческих клубов: туристический клуб «Здоровье, экология, туризм»; кружок технического творчества; волонтерский клуб «Доброе дело».

При реализации компетентностного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (используются ролевые игры; мультимедийные технологии при проведении уроков учебной практики; метод кейсов и проектов при проведении уроков по междисциплинарным курсам)в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Условия реализации ОПОП СПО ППКРС соответствуют ФГОС.

Реализация ОПОП СПО ППКРС обеспечена педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального учебного цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, эти преподаватели и мастера производственного обучения имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

ОПОП СПО ППКРС обеспечена учебно-методической документацией
по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

При реализации ОПОП СПО ППКРС каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" в читальном зале библиотеке.

Каждый обучающийся обеспечен 1 учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий: электронные издания ЭБС BOOK.ru, ЭБС Лань, ЭБС Юрайт, ЭБС Росучебник).

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

Библиотечный фонд включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов: «Ресторанные ведомости», «Гастроном», «Пищевая промышленность».

Образовательная организация располагает материально-технической базой, соответствующей действующим санитарным и противопожарным нормам, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации, необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разработаны и утверждены организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации
по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разработаны и утверждены организацией после предварительного положительного заключения работодателя: директора ООО «Райфор» Куликова И.П. Фонды оценочных средств позволяют оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Определение качества подготовки обучающихся, оценка персональных достижений обучающихся требованиям ОПОП СПО ППКРС, практикам проводилась на основе анализа результатов текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации, диагностических срезов в форме тестирования по дисциплине ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены, в форме практической работы по ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания и ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок, а также обеспеченности образовательной деятельности методической документацией по текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации, по результатам экспертизы фонда оценочных средств и оценки сформированности компетенций обучающихся.

**ВЫВОД**

По результатам аккредитационной экспертизы в отношении основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих: уровень образования – среднее профессиональное образование, укрупненная группа профессий, специальностей и направлений подготовки - **43.00.00 Сервис и туризм, профессия 43.01.01 Официант, бармен**, установлено соответствие содержания и качества подготовки обучающихся ФГОС.

**2.** По результатам аккредитационной экспертизы в отношении основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена: уровень образования – среднее профессиональное образование, укрупненная группа профессий, специальностей и направлений подготовки - **15.00.00 Машиностроение, специальность 15.02.01 Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям)**, при определении соответствия содержания и качества подготовки обучающихся федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 15.02.01 Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям), утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2014 № 344 (далее - ФГОС), установлено:

Организацией разработана основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 15.02.01 Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям) базовой подготовки на базе основного общего образования очной формы обучения и на базе среднего общего образования заочной формы обучения (далее - ОПОП СПО ППССЗ), в которой определены область, объекты и виды профессиональной деятельности выпускников (утверждена приказом краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» от 30.08.2019 №116/1. Присваиваемая квалификация - техник-механик, виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствует присваиваемой квалификации.

ОПОП СПО ППССЗ разработана организацией совместно
с заинтересованными работодателями: ОАО «Красноярский хлеб, ООО «ТМ-Монтаж», ООО СЦ «Автохолод», ООО «Сыроварня», ООО «Брюгге центр», ООО «Красноярский майонезный завод», ООО «ЯР ФУД-Сервис», «Фабрика мороженого «Славица», «Сибирский инструментально - ремонтный завод».
Она ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

Обучение по ОПОП СПО ППССЗ осуществляется в очной форме.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ОПОП СПО ППССЗ.

Структура и содержание ОПОП СПО ППССЗ соответствуют ФГОС.

Срок получения среднего профессионального образования по ОПОП СПО ППССЗ базовой подготовки очной формы обучения на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Срок освоения ОПОП СПО ППССЗ базовой подготовки по очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, составляет 199 недель, из них:

обучение по циклам - 125 недель;

учебная и производственная практика (по профилю специальности) – 22 недель;

производственная практика (преддипломная) – 4 недели;

промежуточная аттестация обучающихся - 8 недель;

государственная итоговая аттестация – 6 недель;

каникулы - 34 недели.

Всего часов обучения, но учебным циклам ППССЗ составляет: 6750 час. (4644+2106) максимальной учебной нагрузки и 4428 час. (3096+1404) аудиторной учебной нагрузки.

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8 - 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

Обязательная часть ОПОП СПО ППССЗ по учебным циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть ОПОП СПО ППССЗ - 30%.

Требование наличия обязательных дисциплин в обязательной части общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла; математического и общего естественнонаучного учебного цикла; профессионального цикла ФГОС выполняется.

По всем учебным дисциплинам, профессиональным циклам, практикам разработаны рабочие программы.

В рабочих программах всех учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям, определены содержание, условия реализации, распределены учебные часы по разделам и темам (практические занятия, лабораторные работы, теоретическое обучение, консультации, самостоятельная работа, промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация). В рабочих программах учебных дисциплин общепрофессионального цикла выделены часы: на объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий, практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

По учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, практикам разработаны методические и оценочные материалы.

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 общественных организаций, спортивных и творческих клубов: студии художественно – эстетической направленности: творческое объединение «Планета талантов», пресс-центр «Студенческий меридиан», волонтерское движение: Всероссийский студенческий корпус спасателей, волонтерский отряд «Доброе дело», Кибер- дружина, отряд «Правопорядок», «Болельщики», патриотические клубы: «Юный сандружинник», «Защитник», спортивные секции: футбол, баскетбол, волейбол, ОФП (тренажерный зал), туристический клуб «Здоровье, экология, здоровье», Клуб выходного дня для студентов общежития, студенческие советы: студенческое самоуправление техникума, студенческое самоуправление общежития). При реализации компетентностного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (применяются технологии развития критического мышления, метод «мозговой штурм», метод «интеллектуальная карта», ролевые игры (диалоги), метод проектов, предлагают студентам самостоятельную исследовательскую деятельность, выполнение микросхем, докладов).

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.

ОПОП СПО ППССЗ предусматривает выполнение курсового проекта (работы) профессиональному модулю профессионального учебного цикла ПМ02. Организация и выполнение работ по эксплуатации промышленного оборудования по МДК 02.01. Эксплуатация промышленного оборудования и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

Объем часов на дисциплину "Физическая культура" составляет еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

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. Формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные.

При реализации ОПОП СПО ППССЗ предусмотрены учебная и производственные практики в профессиональном цикле. По каждому виду практики определены цели и задачи, программы и формы отчетности.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

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.

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

ОПОП СПО ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

При реализации ОПОП СПО ППССЗ каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" в компьютерных классах, читальном зале библиотеки техникума.

Каждый обучающийся обеспечен одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий), (3258 экз. печатных изданий,1486 экз. электронных изданий).

Библиотека укомплектована печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания - 2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим из 3 наименований российских журналов.

Образовательная организация располагает материально-технической базой, соответствующей действующим санитарным и противопожарным нормам, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации, необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разработаны и утверждены организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разработаны и утверждены организацией после предварительного положительного заключения работодателей (АО Кондитерско-макаронная фабрика «Краскон», А.В. Грачев). Фонды оценочных средств позволяют оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Определение качества подготовки обучающихся, оценка персональных достижений обучающихся требованиям ОПОП СПО ППССЗ, практикам проводилась на основе анализа результатов текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации, диагностических срезов в форме комплексной работы: тестовое задание, практическое задание, с обучающимися группы М16-41 (4 курс, 15 чел.) по профессиональному модулю ПМ.02 Организация и выполнение работ по эксплуатации промышленного оборудования, МДК.02.01 Эксплуатация промышленного оборудования, а также обеспеченности образовательной деятельности методической документацией по текущему контролю знаний и промежуточной аттестации, по результатам экспертизы фонда оценочных средств и оценки сформированности компетенций обучающихся.

**ВЫВОД**

По результатам аккредитационной экспертизы в отношении основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена: уровень образования – среднее профессиональное образование, укрупненная группа профессий, специальностей и направлений подготовки - **15.00.00 Машиностроение, специальность 15.02.01Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям)** установлено соответствие содержания и качества подготовки обучающихся ФГОС

**3.** По результатам аккредитационной экспертизы в отношении основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена: уровень образования – среднее профессиональное образование, укрупненная группа профессий, специальностей и направлений подготовки - 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, при определении соответствия содержания и качества подготовки обучающихся федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 373 (далее - ФГОС), установлено:

Организацией разработана основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий базовой подготовки на базе основного общего образования очной формы обучения и на базе среднего общего образования заочной формы обучения (далее - ОПОП СПО ППССЗ), в которой определены область, объекты и виды профессиональной деятельности выпускников (утверждена приказом организации от 30.08.2019 №116/1 заключение о согласовании ОПОП СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий с ООО «Сибэкспорт» в лице начальника производственно-технологической службы Гуркаевой Г.Г.). Присваиваемая квалификация - техник-технолог, виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствует присваиваемой квалификации.

ОПОП СПО ППССЗ разработана организацией совместно с заинтересованными работодателями ОАО «Красноярский хлеб», ООО «Сибэкспорт». Она ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

Обучение по ОПОП СПО ППССЗ осуществляется в очной форме.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ОПОП СПО ППССЗ.

Структура и содержание ОПОП СПО ППССЗ соответствуют ФГОС.

Срок получения среднего профессионального образования по ОПОП СПО ППССЗ базовой подготовки очной формы обучения на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Срок освоения ОПОП СПО ППССЗ базовой подготовки по очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 199 недель, из них:

обучение по циклам - 123 недели;

учебная и производственная практика (по профилю специальности) – 25 недель;

производственная практика (преддипломная) – 4 недели;

промежуточная аттестация обучающихся - 7 недель;

государственная итоговая аттестация – 6 недель;

каникулы - 34 недели.

Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ составляет: 6642 часов (4536+2106) максимальной учебной нагрузки и 4428 час. (3024+1404) аудиторной учебной нагрузки.

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8 -11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

Обязательная часть ОПОП СПО ППССЗ по учебным циклам составляет около 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть ОПОП СПО ППССЗ около 30%.

Требование наличия обязательных дисциплин в обязательной части общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла; математического и общего естественнонаучного учебного цикла; профессионального цикла ФГОС выполняется.

По всем учебным дисциплинам, профессиональным циклам, практикам разработаны рабочие программы.

В рабочих программах всех дисциплин и профессиональных модулей сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям, определены содержание, условия реализации, распределены учебные часы по разделам и темам. Сформированы дополнительные профессиональные компетенции по профессиональным модулям: ПМ.03 Производство кондитерских изделий - ДПК 3.5 Организовывать и осуществлять технологический процесс при использовании в производстве фруктово-ягодного пюре с низким содержанием пектина. ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (тестовод, пекарь) - ДПК 2.5 Организовывать технологический процесс производства замороженных полуфабрикатов для выработки хлебобулочных изделий, их хранение и выпечку; ДПК 2.6 Осуществлять расчет экономической эффективности использования данной технологии в производстве; ДПК 2.7 Осуществлять и обосновывать технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий производства).

По учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, практикам разработаны методические и оценочные материалы.

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 общественных организаций, спортивных и творческих клубов (в техникуме работают студии художественно-эстетической направленности «Колибри», «Планета талантов», «Рукодельница», пресс-центр «Студенческий меридиан». Работает волонтерский отряд «Доброе дело», «Правопорядок», «Болельщики», патриотический клуб «Юный сандружинник»; спортивные секции: баскетбол, волейбол, ОПФ (тренажерный зал), ЗОЖ; предметные кружки).

При реализации компетентностного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: ОУД.07 Информатика - использует технологии развития критического мышления;

ОУД.08 Физика Харламова Н.И. внедряет исследовательские методы;

ЕН.01 Математика Скуртул И.С., Чечулина М.И. применяют игровые технологии, уроки-исследования, задачи практического содержания, проблемные лекции;

ОУД.02 Английский язык Добрынина Н.В., Семена Г.Н. применяют многообразие методов деятельностного подхода в обучении;

 ОУД.12 География - метод «мозговой штурм», метод «интеллектуальная карта»;

 МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий активно применяют метод социализации для построения монологических высказываний, метод инцидентов;

МДК 03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий используют метод проектов;

МДК 01.01 Технология хранения и подготовки сырья и МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий - решение производственных ситуационных задач, выполнение презентаций, рефератов, докладов, тестовые задания, выполнение микросхем, групповые дискуссии (обсуждение в группах), используют исследовательский и проектный методы 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.

ОПОП СПО ППССЗ предусматривает выполнение курсового проекта по МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий и реализуется в пределах времени, отведенного на ее изучение.

Объем часов на дисциплину "Физическая культура" составляет еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

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. Формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные.

При реализации ОПОП СПО ППССЗ предусмотрены учебная и производственные практики в профессиональном цикле. По каждому виду практики определены цели и задачи, программы и формы отчетности.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в рамках профессиональных модулей.

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.

Условия реализации ОПОП СПО ППССЗ соответствуют требованиям ФГОС.

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

ОПОП СПО ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

При реализации ОПОП СПО ППССЗ каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" в компьютерных классах и читальном зале библиотеки Техникума.

Каждый обучающийся обеспечен одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

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

Библиотечный фонд включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания - 2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим из 3 наименований российских журналов.

Образовательная организация располагает материально-технической базой, соответствующей действующим санитарным и противопожарным нормам, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации, необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разработаны и утверждены организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разработаны и утверждены организацией после предварительного положительного заключения работодателей (экспертное заключение ОАО «Красноярский хлеб» в лице начальника технологической службы ООО «Лютен» Г.Г. Гуркаевой). Фонды оценочных средств позволяют оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Определение качества подготовки обучающихся, оценка персональных достижений обучающихся требованиям ОПОП СПО ППССЗ, практикам проводилась на основе анализа результатов текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации, диагностических срезов (диагностический срез в форме практического занятия с обучающимися группы Х 18-13 (2 курс, 25 чел.) по ЕН. 03 Химия; диагностический срез в форме практического занятия с обучающимися группы Х 18-12 (2 курс, 25 чел.) по УП. 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих; а также обеспеченности образовательной деятельности методической документацией по текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации, по результатам экспертизы фонда оценочных средств и оценки сформированности компетенций обучающихся.

**ВЫВОД**

По результатам аккредитационной экспертизы в отношении основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена: уровень образования – среднее профессиональное образование, укрупненная группа профессий, специальностей и направлений подготовки - **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, специальность - 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**, установлено соответствие содержания и качества подготовки обучающихся ФГОС.

**4.** По результатам аккредитационной экспертизы в отношении основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена: уровень образования – среднее профессиональное образование, укрупненная группа профессий, специальностей и направлений подготовки - **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, специальность 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов**, при определении соответствия содержания и качества подготовки обучающихся федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 378 (далее - ФГОС), установлено:

Организацией разработана основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов базовой подготовки на базе основного общего образования очной формы обучения (далее - ОПОП СПО ППССЗ), в которой определены область, объекты и виды профессиональной деятельности выпускников (утверждена приказом организации от 30.08.2019 № 116/1). Присваиваемая квалификация - техник-технолог, виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствует присваиваемой квалификации.

ОПОП СПО ППССЗ разработана организацией совместно с заинтересованными работодателями: ООО «Фабрика мороженого «Славица» в лице главного технолога Юхновец Т.А. Она ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

Обучение по ОПОП СПО ППССЗ осуществляется в очной форме.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ОПОП СПО ППССЗ.

Структура и содержание ОПОП СПО ППССЗ соответствуют ФГОС.

Срок получения среднего профессионального образования по ОПОП СПО ППССЗ базовой подготовки очной формы обучения на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Срок освоения ОПОП СПО ППССЗ базовой подготовки по очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 199 недель, из них:

обучение по циклам - 123 недели;

учебная и производственная практика (по профилю специальности) – 25 недель;

производственная практика (преддипломная) – 4 недели;

промежуточная аттестация обучающихся - 7 недель;

государственная итоговая аттестация – 6 недель;

каникулы - 34 недели.

Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ составляет: 6642час. (4536+2106) максимальной учебной нагрузки и 4428 час. (3024+1404) аудиторной учебной нагрузки.

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8 - 11 недель**,** в том числе 2 недели в зимний период.

Обязательная часть ОПОП СПО ППССЗ по учебным циклам составляет около 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть ОПОП СПО ППССЗ около 30 %.

Требование наличия обязательных дисциплин в обязательной части общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла; математического и общего естественнонаучного учебного цикла; профессионального цикла ФГОС выполняется.

По всем учебным дисциплинам, профессиональным циклам, практикам разработаны рабочие программы.

В рабочих программах всех дисциплин и профессиональных модулей сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям, определены содержание, условия реализации, распределены учебные часы по разделам и темам В рабочих программах всех дисциплин и профессиональных модулей сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям, определены содержание, условия реализации, распределены учебные часы по разделам и темам. Сформированы дополнительные профессиональные компетенции по профессиональным модулям: ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания - ДПК 2.1 Владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве молока и молочных продуктов на предприятиях малой мощности; ДПК 2.2 Обладать способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства молочных продуктов; ДПК 2.3 Осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12369 Изготовитель мороженого) - ДПК 6.1 Вести технологический процесс производства мороженого; ДПК 6.2 Контролировать качество мороженого; ДПК 6.3 Обеспечивать работу оборудования при производстве мороженого; ДПК 6.4 Уметь работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать передовые предприятия производства мороженого.

По учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, практикам разработаны методические и оценочные материалы.

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 общественных организаций, спортивных и творческих клубов (в техникуме работают студии художественно-эстетической направленности «Колибри», «Планета талантов», «Рукодельница», пресс-центр «Студенческий меридиан». Работает волонтерский отряд «Доброе дело», «Правопорядок», «Болельщики», патриотический клуб «Юный сандружинник». Работают спортивные секции: баскетбол, волейбол, ОПФ (тренажерный зал), ЗОЖ. Работают предметные кружки).

При реализации компетентностного подхода преподавателями предусмотрено использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: ОУД.07 Информатика - технологии развития критического мышления; ОУД.08 Физика - исследовательские методы, ЕН.01 Математика - игровые технологии, уроки-исследования; задачи практического содержания, проблемные лекции; ОУД.02 Английский язык - многообразие методов деятельностного подхода в обучении; ОУД.12 География – метод «мозговой штурм», метод «интеллектуальная карта»; ОУД.01 Русский язык - формы и методы деятельностного подхода в обучении (метод кластера, частично – поисковый метод); ОП.11 Охрана труда - учебные тренинги, метод критического мышления, дискуссии; МДК.06.01 Организация и выполнение работы по рабочей профессии 12369 Изготовитель мороженого - метод проектов и др.

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.

ОПОП СПО ППССЗ предусматривает выполнение курсового проекта по профессиональному модулю ПМ.04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки МДК 04.01 Технология производства различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки, который реализуется в пределах времени, отведенного на ее изучение.

Объем часов на дисциплину "Физическая культура" составляет еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Консультации для обучающихся по очной и очно-заочной формам 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. Формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные.

При реализации ОПОП СПО ППССЗ предусмотрены учебная и производственные практики в профессиональном цикле. По каждому виду практики определены цели и задачи, программы и формы отчетности.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в рамках профессиональных модулей.

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.

Условия реализации ОПОП СПО ППССЗ соответствуют требованиям ФГОС.

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

ОПОП СПО ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

При реализации ОПОП СПО ППССЗ каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" в компьютерных классах и читальном зале библиотеки Техникума.

Каждый обучающийся обеспечен одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

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

Библиотечный фонд включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания - 2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим из 3 наименований российских журналов.

Образовательная организация располагает материально-технической базой, соответствующей действующим санитарным и противопожарным нормам, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации, необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разработаны и утверждены организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разработаны и утверждены организацией после предварительного положительного заключения работодателей (ООО «Фабрика мороженого «Славица» в лице главного технолога Юхновец Л.И.). Фонды оценочных средств позволяют оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Определение качества подготовки обучающихся, оценка персональных достижений обучающихся требованиям ОПОП СПО ППССЗ, практикам проводилась на основе анализа результатов текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации, диагностических срезов (диагностический срез в форме практического задания с обучающимися группы ТМ 17-41 (3 курс, 15 чел.) по ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания, а также обеспеченности образовательной деятельности методической документацией по текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации, по результатам экспертизы фонда оценочных средств и оценки сформированности компетенций обучающихся.

**ВЫВОД**

По результатам аккредитационной экспертизы в отношении основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена: уровень образования – среднее профессиональное образование, укрупненная группа профессий, специальностей и направлений подготовки - **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, специальность - 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов**, установлено соответствие содержания и качества подготовки обучающихся ФГОС.

**5.** По результатам аккредитационной экспертизы в отношении основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена: уровень образования – среднее профессиональное образование, укрупненная группа профессий, специальностей и направлений подготовки - **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания**, при определении соответствия содержания и качества подготовки обучающихся федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384 (далее - ФГОС), установлено:

Организацией разработана основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки на базе основного общего образования очной формы обучения и на базе среднего общего образования заочной формы обучения (далее - ОПОП СПО ППССЗ), в которой определены область, объекты и виды профессиональной деятельности выпускников (утверждена приказом организации от 30.08.2019 № 116/1). Присваиваемая квалификация - техник-технолог, виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствует присваиваемой квалификации.

ОПОП СПО ППССЗ разработана организацией совместно с заинтересованными работодателями: заведующим производством ресторанного холдинга «BelliniGroup» Федотовым А.А., директором ресторана «Шатёр» г. Красноярска Пеленковым Л.Н., директором ООО «Созвездие развлечений» Кузьменко С.П., бренд шеф-поваром ООО «Флорентина» Баранниковым Е.П. Она ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

Обучение по ОПОП СПО ППССЗ осуществляется в очной и заочной форме.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ОПОП СПО ППССЗ.

Структура и содержание ОПОП СПО ППССЗ соответствуют ФГОС.

Срок получения среднего профессионального образования по ОПОП СПО ППССЗ базовой подготовки очной формы обучения на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев, заочной формы обучения на базе среднего общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Срок освоения ОПОП СПО ППССЗ базовой подготовки по очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 199 недель, из них:

обучение по циклам – 120 недель;

учебная и производственная практика (по профилю специальности) – 28 недель;

производственная практика (преддипломная) – 4 недели;

промежуточная аттестация обучающихся - 7 недель;

государственная итоговая аттестация – 6 недель;

каникулы - 34 недели.

Всего часов обучения но учебным циклам ППССЗ составляет: 6480 час. (4374+2106) максимальной учебной нагрузки и 4320 час. (2916+1404) аудиторной учебной нагрузки.

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8 - 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

Обязательная часть ОПОП СПО ППССЗ по учебным циклам составляет около70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть ОПОП СПО ППССЗ - около 30 %.

Требование наличия обязательных дисциплин в обязательной части общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла; математического и общего естественнонаучного учебного цикла; профессионального цикла ФГОС выполняется.

По всем учебным дисциплинам, профессиональным циклам, практикам разработаны рабочие программы.

В рабочих программах всех дисциплин и профессиональных модулей сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям, определены содержание, условия реализации, распределены учебные часы по разделам и темам. Определены дополнительные профессиональные компетенции по профессиональному модулю ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - ДПК 01.1 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции; ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции - ДПК 2.4 Организовать и проводить органолептический контроль качества сырья и готовых сложных холодных блюд и закусок; ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции - ДПК 3.5 Организовывать и проводить органолептический контроль качества сырья и готовых сложных горячих блюд; ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - ДПК 04.1 Контролировать условия, сроки хранения и транспортирование полуфабрикатов и готовых изделий; ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодных и горячих десертов - ДПК 5.3 Организовывать и проводить разработку новых сложных десертов, соблюдая технологические процессы при приготовлении новых сложных десертов, руководствуясь разработанной технологической документацией; ДПК 5.4 Организовывать и проводить органолептический контроль качества сырья и готовых сложных десертов, напитков; ДПК 5.5 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных напитков; ДПК 5.6 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих напитков; ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - ДПК 7.1 Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов для блюд массового спроса; ДПК 7.2 Организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров массового спроса из овощей и грибов; ДПК 7.3 Организовывать и производить подготовку зерновых продуктов для приготовления блюд массового спроса; ДПК 7.4 Организовывать и проводить приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий для блюд массового спроса; ДПК 7.5 Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд массового спроса; ДПК 7.6 Организовывать и проводить приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья; ДПК 7.7 Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов из мяса, субпродуктов, птицы для блюд массового спроса.

По учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, практикам разработаны методические и оценочные материалы.

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 данной специальности в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, 4 студий художественно - эстетической направленности, 5 спортивных секциях, 4 кружках технического творчества, волонтерского движения.

При реализации компетентностного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (технологию развития критического мышления, исследовательские методы, метод социализации для построения монологических высказываний, метод инцидентов, ролевые игры, метод кейс-технологии, технология проблемного обучения и др.).

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.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в год в заочной форме обучения составляет 160 академических часов.

ОПОП СПО ППССЗ предусматривает выполнение курсовой работы по профессиональному модулю профессионального учебного цикла по МДК.03.01 Технология приготовления горячей кулинарной продукции и реализуется в пределах времени, отведенного на ее изучение.

Объем часов на дисциплину "Физическая культура" составляет еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Консультации для обучающихся по очной и очно-заочной формам 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. Формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные.

При реализации ОПОП СПО ППССЗ предусмотрены учебная и производственные практики в профессиональном цикле. По каждому виду практики определены цели и задачи, программы и формы отчетности.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются как концентрированно в несколько периодов, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

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

ОПОП СПО ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

При реализации ОПОП СПО ППССЗ каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" в компьютерных классах, читальном зале библиотеки техникума.

Каждый обучающийся обеспечен одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

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

Библиотечный фонд включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания - 2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим из 3 наименований российских журналов.

Образовательная организация располагает материально-технической базой, соответствующей действующим санитарным и противопожарным нормам, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации, необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разработаны и утверждены организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разработаны и утверждены организацией после предварительного положительного заключения работодателей (заведующим производством ООО «СанДей» Иванченко И.С.). Фонды оценочных средств позволяют оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Определение качества подготовки обучающихся, оценка персональных данных достижений обучающихся требованиям ОПОП СПО ППССЗ, практикам проводилась на основе анализа результатов текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации, диагностических срезов в форме комплексной работы с обучающимися группы ТП 17-21 (3 курс, 19 чел.) по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции - МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции; с обучающимися группы ТП 16-22 (4 курс, 22 чел.) - по ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, а также обеспеченности образовательной деятельности методической документацией по текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации, по результатам экспертизы фонда оценочных средств и оценки сформированности компетенций обучающихся.

**ВЫВОД**

По результатам аккредитационной экспертизы в отношении основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена: уровень образования – среднее профессиональное образование, укрупненная группа профессий, специальностей и направлений подготовки - **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, специальность - 19.02.10 Технология продукции общественного питания**, установлено соответствие содержания и качества подготовки обучающихся ФГОС.

**6.** По результатам аккредитационной экспертизы в отношении основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена: уровень образования – среднее профессиональное образование, укрупненная группа профессий, специальностей и направлений подготовки - **38.00.00 Экономика и управление, специальность - 38.02.04 Коммерция (по отраслям)**, при определении соответствия содержания и качества подготовки обучающихся федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям), утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15.05.2014 № 539 (далее - ФГОС), установлено:

Организацией разработана основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) базовой подготовки на базе основного общего образования очной формы обучения и на базе среднего общего образования заочной формы обучения (далее - ОПОП СПО ППССЗ), в которой определены область, объекты и виды профессиональной деятельности выпускников (утверждена приказом организации от 30.08.2019 №116/1). Присваиваемая квалификация - техник-технолог, виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствует присваиваемой квалификации.

ОПОП СПО ППССЗ разработана организацией совместно с заинтересованными работодателями: ООО «Новый», ООО «Смарт», ООО «Лента» и другими. Она ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

Обучение по ОПОП СПО ППССЗ осуществляется в очной форме.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ОПОП СПО ППССЗ.

Структура и содержание ОПОП СПО ППССЗ соответствуют ФГОС.

Срок получения среднего профессионального образования по ОПОП СПО ППССЗ базовой подготовки очной формы обучения на базе основного общего образования составляет 2 года 10 месяцев, среднего общего образования составляет 1 год 10 месяцев.

Срок освоения ОПОП СПО ППССЗ базовой подготовки по очной форме обучения 147 недель, из них:

обучение по циклам - 98 недель;

учебная и производственная практика (по профилю специальности) – 10 недель;

производственная практика (преддипломная) – 4 недели;

промежуточная аттестация обучающихся - 5 недель;

государственная итоговая аттестация – 6 недель;

каникулы - 24 недели.

Всего часов обучения но учебным циклам ППССЗ составляет: 5292 час. (3186+2106) максимальной учебной нагрузки и 3528 час. (2124+1404) аудиторной учебной нагрузки**.**

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8 - 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

Обязательная часть ОПОП СПО ППССЗ по учебным циклам составляет около 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть ОПОП СПО ППССЗ - около 30%.

Требование наличия обязательных дисциплин в обязательной части общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла; математического и общего естественнонаучного учебного цикла; профессионального цикла ФГОС выполняется.

По всем учебным дисциплинам, профессиональным циклам, практикам разработаны рабочие программы.

В рабочих программах всех дисциплин и профессиональных модулей сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям, определены содержание, условия реализации, распределены учебные часы по разделам и темам. Определены дополнительные профессиональные компетенции по профессиональным модулям: ПМ.01 Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью - ДПК.1.11 Осуществлять выбор поставщиков, перевозчиков, определять тип посредников и каналы распределения; ДПК.1.13 Выявлять потребность в товарах; ДПК.1.14 Осуществлять связи с поставщиками и потребителями, используя инновационные технологии и методы электронной коммерции; ДПК.1.15 Оформлять внешнеторговый контракт, ДПК.1.16 Осуществлять выкладку товаров в зале, в прикассовой зоне, оформлять торговый зал, проводить мониторинг конкурентов; ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров - ДПК.3.9 Распознавать и выбирать вида упаковки совместимые с размещаемыми в них товарами, ДПК.3.10 Принимать тару по количеству и качеству, оценивать их качество, выявлять дефекты, обеспечивающие её сохранность; ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих - ДПК.4.1 Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании, ДПК.4.2 Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации, пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров, ДПК.4.3 Осуществлять контроль за сохранностью товарно-материальных ценностей, ДПК.4.4 Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку, ДПК.4.5 Изучать спрос покупателей, ДПК.4.6 Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и выполнять расчётные операции с покупателями, ДПК.4.7 Проверять платежеспособность государственных денежных знаков, ДПК.4.8 Оформлять документы по кассовым операциям.

По учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, практикам разработаны методические и оценочные материалы.

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 общественных организаций, спортивных и творческих клубов (3 студии художественно-эстетической направленности; 4 отряда волонтерского движения: Всероссийский студенческий корпус спасателей, волонтерский отряд «Доброе дело», отряд «Правопорядок», «Болельщики»; 4 спортивных секции: футбол, баскетбол, ОФП, ЗОЖ; 9 предметных кружков; студенческое самоуправление).

При реализации компетентностного подхода предусмотрено использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий(методы деятельностного подхода в обучении: мозговой штурм, метод социализации, метод инцидентов; применяются технологии развития критического мышления, проектный метод, проводятся уроки-экскурсии, имитации профессиональной деятельности, деловые игры и другие).

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.

ОПОП СПО ППССЗ предусматривает выполнение курсовых работ по дисциплине профессионального учебного цикла ОП.11 Бизнес-планирование и профессиональному модулю профессионального учебного цикла ПМ.01 Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью - МДК.01.01 Организация коммерческой деятельности, которые реализуются в пределах времени, отведенного на их изучение.

Объем часов на дисциплину "Физическая культура" составляет еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Консультации для обучающихся по очной и заочной формам 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. Формы проведения консультаций: групповые и индивидуальные.

При реализации ОПОП СПО ППССЗ предусмотрены учебная и производственные практики в профессиональном цикле. По каждому виду практики определены цели и задачи, программы и формы отчетности.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в рамках профессиональных модулей.

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.

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

ОПОП СПО ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

При реализации ОПОП СПО ППССЗ каждый обучающийся обеспечен доступом к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" в компьютерных классах, читальном зале библиотеки.

Каждый обучающийся обеспечен одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

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

Библиотечный фонд включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания - 2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим из 3 наименований российских журналов.

Образовательная организация располагает материально-технической базой, соответствующей действующим санитарным и противопожарным нормам, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации, необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разработаны и утверждены организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разработаны и утверждены организацией после предварительного положительного заключения работодателей: начальником службы по управлению персоналом Л.В. Килиной ООО «Новый». Фонды оценочных средств позволяют оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Определение качества подготовки обучающихся, оценка персональных достижений обучающихся требованиям ОПОП СПО ППССЗ, практикам проводилась на основе анализа результатов текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации, диагностических срезов по ПМ.03 Управление ассортиментом, оценка качества и обеспечение сохраняемости товаров в форме выполнения практических заданий, а также обеспеченности образовательной деятельности методической документацией по текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации, по результатам экспертизы фонда оценочных средств и оценки сформированности компетенций обучающихся.

**ВЫВОД**

По результатам аккредитационной экспертизы в отношении основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена: уровень образования – среднее профессиональное образование, укрупненная группа профессий, специальностей и направлений подготовки – **38.00.00 Экономика и управление, специальность - 38.02.04 Коммерция (по отраслям)**, установлено соответствие содержания и качества подготовки обучающихся ФГОС.

**7**. По результатам аккредитационной экспертизы в отношении основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена: уровень образования – среднее профессиональное образование, укрупненная группа профессий, специальностей и направлений подготовки - **43.00.00 Сервис и туризм**, специальность **- 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, при определении соответствия содержания и качества подготовки обучающихся федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565 (далее - ФГОС), установлено:

Организацией разработана основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее - ОПОП СПО ППССЗ) на базе основного общего образования и среднего общего образования очной формы обучения, в которой определены область, объекты и виды профессиональной деятельности выпускников, структура, условия реализации и результаты освоения ОПОП СПО ППССЗ (утверждена приказом образовательной организации от 25.01.2019 № 6/1).

Структура и содержание ОПОП СПО ППССЗ соответствуют ФГОС.

Присваиваемая квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствуют присваиваемой квалификации.

ОПОП СПО ППССЗ разработана организацией совместно с заинтересованными работодателямии ежегодно обновляется с учетом запросов работодателей, развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы: ООО «Общепит», ИП «Калюга», ООО ТД «Мясничий», ООО « Альфа», ПАО «Красноярский хлеб».

Обучение по ОПОП СПО ППССЗ осуществляется в очной форме.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ОПОП СПО ППССЗ.

Срок получения среднего профессионального образования по ОПОП СПО ППССЗ очной формы обучения на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Срок получения среднего профессионального образования по ОПОП СПО ППССЗ очной формы обучения на базе среднего общего образования составляет 2 года 10 месяцев.

Общий объем ОПОП СПО ППССЗ на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования составляет 5940 ак. часа, в т.ч.:

общеобразовательный цикл – 1476 часа;

Общий объем ОПОП СПО ППССЗ на базе среднего общего образования, составляет 4464 ак. часа, в т.ч.:

общий гуманитарный и социально-экономический цикл – 526 часов;

математический и общий естественнонаучный цикл – 220 часов;

общепрофессиональный цикл – 886 часов;

профессиональный цикл – 2616 часов;

государственная итоговая аттестация – 216 часов.

Требование наличия обязательной часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы ФГОС выполняется.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар) – 2278 часов, практики (в профессиональном цикле) – 1044 часов и самостоятельной работы обучающихся – 270 часов.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов.

Обязательная часть ОПОП СПО ППССЗ по учебным циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть ОПОП СПО ППССЗ - 30%.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено 70 % от объема учебных циклов образовательной программы, предусмотренного ФГОС, в заочной форме обучения выделено 10 %.

Вариативная часть образовательной программы дает возможность, получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателя.

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.

Освоение общепрофессионального цикла ОПОП СПО ППССЗ предусматривает освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме 168 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов (48 часов) от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

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

По всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям и практики разработаны рабочие программы.

В рабочих программах всех учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик определены требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям; распределение часов по видам занятий, содержание, условия реализации имеются.

 В рабочих программах учебных дисциплин общепрофессионального цикла, в рабочих программах профессиональных модулей профессионального цикла выделены часы на: объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий, практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

По учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям, практикам разработаны методические и оценочные материалы.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей реализуются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, составляет более 25% от профессионального цикла ОПОП СПО ППССЗ (соответствует ФГОС).

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Государственная итоговая аттестация будет проводиться впервые в 2022 году в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Условия реализации ОПОП СПО ППССЗ соответствуют ФГОС.

Реализация ОПОП СПО ППССЗ обеспечена педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 № 608н, и в квалификационном справочнике.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет 75%.

ОПОП СПО ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (Антивирус Касперского Secret Net Studio Windows 7 Windows 10 Windows Server 20121C предприятие Office Standart 2010).

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное издание и электронное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося (фактически - 1,25).

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

100 % обучающихся имеют одновременный доступ к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

ОПОП СПО ППССЗ обеспечена специальными помещениями: учебными аудиториями для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещениями для самостоятельной работы, мастерскими и лабораториями, оснащенными оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой 70 шт. с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (4 кабинета информатики информационных технологий, мастерская «Интернет- маркетинг», информационно-библиотечный центр для самостоятельной работы).

Определение качества подготовки обучающихся, оценка персональных достижений обучающихся требованиям ОПОП СПО ППССЗ, практикам проводилась на основе анализа результатов текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации, диагностических срезов в форме комплексной работы (тестирование, практическое задание) по ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, а также обеспеченности образовательной деятельности методической документацией по текущему контролю успеваемости

