

**ЭКСПЕРТНЫЙ ОТЧЕТ  
О ПРОВЕДЕНИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ОБЩЕСТВЕННОЙ АККРЕДИТАЦИИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»,  
реализуемой в Государственном бюджетном профессиональном  
образовательном учреждении Московской области  
«Раменский колледж»  
(ГБПОУ МО «Раменский колледж»)**

Аккредитационная экспертиза профессиональной образовательной программы 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», реализуемой в ГБПОУ МО «Раменский колледж», была проведена в соответствии с приказом президента МАНЭРК № 56 от 22.11.2019 г.

Основания проведения аккредитационной экспертизы:

- статья 96 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Указ Президента РФ от 16.04.2014 №249 «О Национальном совете при Президенте Российской Федерации по профессиональным квалификациям»,
- Постановление Правительства Российской Федерации от 11.04.2017 №431 «О порядке формирования и ведения перечня организаций, проводящих профессионально-общественную аккредитацию основных профессиональных образовательных программ, основных программ профессионального обучения и (или) дополнительных профессиональных программ»,
- Общие требования к проведению профессионально-общественной аккредитации основных профессиональных образовательных программ, основных программ профессионального обучения, дополнительных профессиональных программ (далее – Общие требования), утвержденные Председателем Национального совета при Президенте Российской Федерации по профессиональным квалификациям 03.07.2017 года,
- ФГОС, утв. приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 года № 1565, «Об утверждении ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
- профессиональные стандарты «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. N 610н; «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. N 597н.
- Порядок проведения профессионально-общественной аккредитации основных профессиональных образовательных программ, основных программ профессионального обучения, дополнительных профессиональных программ, положение МАНЭРК от 02.10.2017 г. «О профессионально-общественной аккредитации программ среднего профессионального образования».
- заявка от ГБПОУ МО «Раменский колледж», о проведении профессионально-общественной аккредитации.

Инструменты проведения аккредитационной экспертизы:

- проведение встреч с работодателями; анкетирование работодателей, предоставляющих места для прохождения практик и потенциальных работодателей отрасли;
- анализ учредительных и правоустанавливающих документов образовательной организации, планирующей, отчетной, учебно-методической и иной подтверждающей документации;
- посещение объектов, используемых при осуществлении образовательной деятельности (аудиторий, лабораторий, кабинетов);

- ознакомление с информационными ресурсами образовательной организации (учебно-программной документацией, комплектами учебно-методических материалов, материалами сайта, фото- и видеоотчетами, компьютерными презентациями, публикациями);
- опрос и (или) анкетирование студентов, преподавательского состава, административно-управленческого персонала и сотрудников;
- проведение бесед с должностными лицами и представителями преподавательского состава;
- проведение деловых игр, тестирования со студентами.

Анализ соответствия деятельности образовательной организации по программе подготовки специалистов среднего звена проведен по следующим показателям, указанным в Порядке проведения профессионально-общественной аккредитации основных профессиональных образовательных программ, основных программ профессионального обучения, дополнительных профессиональных программ:

1. Результаты прохождения выпускниками образовательной программы профессионального экзамена в форме независимой оценки квалификации (при наличии независимой оценки квалификации по соответствующей квалификации) и (или) иных форм независимой оценки, подтверждающих соответствующий уровень профессиональной квалификации.

2. Соответствие сформулированных в образовательной программе планируемых результатов освоения образовательной программы (выраженных в форме профессиональных компетенций) профессиональным стандартам, иным квалификационным требованиям, установленным федеральными законами и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, либо требованиям отраслевого рынка труда, согласованным Советом (при отсутствии утвержденного профессионального стандарта);

3. Соответствие учебных планов, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочных материалов и процедур запланированным результатам освоения образовательной программы (компетенциям и результатам обучения);

4. Соответствие кадровых, материально-технических, информационно-коммуникационных, учебно-методических и иных ресурсов, непосредственно влияющих на качество подготовки выпускников, содержанию профессиональной деятельности и профессиональным задачам, к которым готовится выпускник;

5. Наличие спроса на образовательную программу, востребованность выпускников профессиональной образовательной программы работодателями;

6. Подтвержденное участие работодателей:

- в проектировании образовательной программы, включая планируемые результаты ее освоения, оценочные материалы, учебные планы, рабочие программы;
- в организации проектной работы обучающихся;
- в разработке и реализации программ практик, формировании планируемых результатов их прохождения;
- в разработке тем квалификационных работ, значимых для соответствующих областей профессиональной деятельности;

7. Удовлетворенность потребителей качеством образовательной услуги.

По указанным показателям проведена качественная и количественная оценка их соответствия параметрам, приведенным в приложении к Порядку проведения профессионально-общественной аккредитации МАНЭРК.

КРИТЕРИИ	ПОКАЗАТЕЛИ	УРОВЕНЬ ДОСТИЖЕНИЯ	АНАЛИЗ ОБЪЕКТОВ ЭКСПЕРТИЗЫ (аргументированное обоснование итогового решения)
<p>1.1. Успешное прохождение выпускниками профессиональной образовательной программы (ПОП) профессионального экзамена в форме независимой оценки квалификации и иных форм независимой оценки, подтверждающих соответствующий уровень профессиональной квалификации</p>	<p>1.1. Доля выпускников, успешно прошедших независимую оценку квалификации (по аккредитуемой программе), подтвержденных свидетельствами НОК</p> <p>1.2. Доля выпускных квалификационных работ (ВКР), рекомендованных к внедрению в производство за последние 3 года, подтвержденных актами о внедрении конкретных предприятий - работодателей</p>	<p>Не соответствует</p> <p>0</p> <p>Полностью соответствует</p> <p>50</p>	<p>Информация по доле выпускников, успешно прошедших независимую оценку квалификации (по аккредитуемой программе), подтвержденных свидетельствами НОК, отсутствует.</p> <p>Независимая оценка квалификации специалистов по квалификации Специалист по оценочной деятельности в Москве и Московской области на момент проведения ПОА реализуется в 77.054. ЦОК ФРИО (<a href="http://www.pok-park.ru">www.pok-park.ru</a>).</p> <p>Список ВКР (по годам), рекомендованных к внедрению на производстве:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Организация технологического процесса приготовления сложных кондитерских изделий православной кухни»;</li> <li>- «Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов»;</li> <li>- «Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей»;</li> <li>- «Организация технологического процесса приготовления сложных горячих диетических блюд»;</li> <li>- «Организация технологического процесса приготовления сложных кондитерских изделий из шоколада»;</li> <li>- «Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса для детского питания»;</li> <li>- «Совершенствование организации технологического процесса приготовления и особенности подготовки к реализации сложных горячих запеченных блюд из птицы для выездного обслуживания (кейтеринг)»;</li> <li>- «Совершенствование организации технологического процесса приготовления блюд из рыбы»;</li> <li>- «Организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов»;</li> <li>- «Организация технологического процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции»;</li> </ul>

			<p>- «Организация технологического процесса приготовления сложного заправочного супа русской кухни»;</p> <p>- «Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции»;</p> <p>- «Совершенствование организации технологического процесса с использованием современных методов приготовления в вакууме».</p>
<p>1.3. Количество участников конкурсов профессионального мастерства WorldSkills, «Лучший по профессии», других региональных, федеральных, международных конкурсов по профессиональному мастерству (по аккредитуемой программе):</p> <p>2017 год:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- WorldSkills 2016-2017 региональный этап Нигматова Мадина (3 топ) 3 место.</li> <li>- WorldSkills 2017 региональный этап Нигматова Мадина (4 топ) 2 место.</li> <li>- Всероссийская олимпиада технологии АППК диплом II степени Комарова В.;</li> <li>диплом III степени Порфилов В.Б.;</li> <li>диплом III степени Фролова А.Д.;</li> <li>диплом III степени Хоецян Е.А.</li> <li>- Всероссийская олимпиада по профессии «Повар, кондитер» диплом 2 место Жбаненков Михаил Михайлович;</li> <li>диплом 1 место Куркина Алина Николаевна.</li> <li>- IV Всероссийский конкурс Моя будущая профессия Диплом II степени Порфилов В.Б.;</li> <li>Диплом III степени Макарова А.П.</li> <li>- XXI Чемпионат Москвы по кулинарному искусству и сервису среди юниоров Диплом Серебряный призер повара LIVE. Класс В1 Нигматова Мадина.</li> <li>2018 год:</li> <li>- Всероссийская олимпиада по кулинарии: «Овощи и грибы» Диплом I степени Кондакова К. А.;</li> <li>Диплом III степени Купар В.В.</li> </ul>			
<p>1.3. Количество участников конкурсов профессионального мастерства WorldSkills, «Лучший по профессии», других региональных, федеральных, международных конкурсов по профессиональному мастерству</p>	<p>Полностью соответствует</p>	<p>50</p>	<p>Количество участников конкурсов профессионального мастерства WorldSkills, «Лучший по профессии», других региональных, федеральных, международных конкурсов по профессиональному мастерству (по аккредитуемой программе):</p> <p>2017 год:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- WorldSkills 2016-2017 региональный этап Нигматова Мадина (3 топ) 3 место.</li> <li>- WorldSkills 2017 региональный этап Нигматова Мадина (4 топ) 2 место.</li> <li>- Всероссийская олимпиада технологии АППК диплом II степени Комарова В.;</li> <li>диплом III степени Порфилов В.Б.;</li> <li>диплом III степени Фролова А.Д.;</li> <li>диплом III степени Хоецян Е.А.</li> <li>- Всероссийская олимпиада по профессии «Повар, кондитер» диплом 2 место Жбаненков Михаил Михайлович;</li> <li>диплом 1 место Куркина Алина Николаевна.</li> <li>- IV Всероссийский конкурс Моя будущая профессия Диплом II степени Порфилов В.Б.;</li> <li>Диплом III степени Макарова А.П.</li> <li>- XXI Чемпионат Москвы по кулинарному искусству и сервису среди юниоров Диплом Серебряный призер повара LIVE. Класс В1 Нигматова Мадина.</li> <li>2018 год:</li> <li>- Всероссийская олимпиада по кулинарии: «Овощи и грибы» Диплом I степени Кондакова К. А.;</li> <li>Диплом III степени Купар В.В.</li> </ul>

			<p>- Всероссийская предметная олимпиада по специальности «Повар»          Диплом I степени Кондакова К.А.;          Диплом I степени Купар В.В.          - Всероссийская олимпиада по кулинарии «Холодные блюда и закуски»          Диплом II степени Купар В.В.          - Всероссийская олимпиада по кулинарии: «Обработка и приготовление рыбы и нерыбных продуктов моря»          Диплом I степени Купар В.В.;          Диплом I степени Кондакова К.А.          2019 год:          - Всероссийская предметная олимпиада «Повар, кондитер»          Диплом I место: Хамхадера А.Г., Григорьев В.С., Пуканова Е.А., Черкас Сергей, Колесник А.Д., Драницына М.В.          Диплом II место: Попова К.С., Коробова К.Н.          - Всероссийская олимпиада по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров»          Диплом I место Хамхадера А.Г., Драницына М.В.</p>
<p>2. Соответствие сформулированных в образовательной программе планируемых результатов освоения образовательной программы профессиональным стандартам</p>	<p>2.1. Степень соответствия планируемых к освоению в профессиональной образовательной программе (ПОП) профессиональных компетенций требованиям к компетенциям, установленным в соответствующем профессиональном стандарте</p>	<p>Полностью соответствует</p>	<p>100</p> <p>Профессиональные стандарты:          - Профессиональный стандарт «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации (от 08 сентября 2015 г. N 610н), 4 квалификационный уровень;          - Профессиональный стандарт «Кондитер»; утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации (от 07 сентября 2015 г. N 597н), 4 квалификационный уровень.          (См. приложение 2.1 и 2.2)</p>
<p>3. Соответствие учебных планов,</p>	<p>3.1. Соответствие учебных планов, рабочих программ</p>	<p>Полностью соответствует</p>	<p>25</p> <p>Количество отведенного времени и содержание рабочих программ профессиональных модулей, дисциплин, учебных и производственных</p>

<p>рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочных материалов и процедур запланированным</p>	<p>программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), запланированным результатам освоения образовательной программы</p>		<p>практик соответствуют получению запланированных результатов ПОП (компетенций, знаний, умений). (См. приложение 2).</p>
<p>результатам освоения образовательной программы (компетенциям и результатам обучения)</p>	<p>3.2. Соответствие оценочных материалов и процедур запланированным результатам освоения образовательной программы (компетенциям и результатам обучения).</p>	<p>Полностью соответствует</p>	<p>25</p> <p>Оценочные материалы и процедуры соответствуют получению объективной и достоверной информации об освоении обучающимися запланированных результатов обучения (см. отчет о самообследовании). Используемые способы проверки освоения профессиональных компетенций: - выполнение проверочных, самостоятельных работ; - рефераты; - составление презентаций; - тестирование; - контрольные работы; - дифференцированный зачет.</p>
<p>3.3. Применяются в процессе обучения эффективные образовательные технологии</p>	<p>Полностью соответствует</p>	<p>25</p>	<p>В процессе обучения применяются эффективные образовательные технологии: - технология дифференцированного обучения; - ИКТ; - групповая технология; - технология проблемного обучения, - разноуровневая технология; - технология сотрудничества; - игровая технология.</p>
<p>3.4. Наличие в дисциплинах, модулях дополнительных к ФГОС профессиональных компетенций, знаний, умений и т.д.,</p>	<p>Полностью соответствует</p>	<p>25</p>	<p>100% заявленных в письмах работодателей дополнительных к ФГОС профессиональных компетенций, знаний, умений нашли отражение в вариативной части ПОП: - Письмо ООО «Инновационный Бизнес - парк Плаза Рамстарс»; - Письмо РРОО Гильдии предпринимателей;</p>

	заявленных в письмах от работодателей.			<p>- Письмо МУП «Общепит» Раменского района; - Письмо ООО «Рамкейт».</p>
<p>4. Соответствие кадровых, материально-технических, информационно-коммуникационных, учебно-методических и иных ресурсов, непосредственно влияющих на качество подготовки выпускников, содержанию профессиональной деятельности и профессиональным задачам, к которым готовится выпускник</p>	<p>4.1. Доля преподавателей профессионального цикла и мастеров производственного обучения (для СПО), соответствующих квалификационным требованиям профессионального стандарта "Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования"</p> <p>4.2. Уровень технической оснащенности аудиторий, лабораторий и учебных полигонов соответствует качеству подготовки выпускников, содержанию профессиональной деятельности и</p>	<p>Полностью соответствует</p>	<p>25</p>	<p>6 педагогических работников, в том числе мастера производственного обучения, реализующих основные профессиональные модули и дисциплины аккредитуемой программы. Согласно предоставленной информации: - 100% преподавателей, прошедших стажировку на предприятиях работодателей; - 100% штатных преподавателей профессионального цикла имеют опыт работы по профилю преподаваемых дисциплин; - 100% преподавателей имеют профильное базовое образование и/или прошли соответствующее ДПО; - 100% преподавателей изучали программы повышения квалификации в сфере образования и/или имеют базовое педагогическое образование.</p>
		<p>Полностью соответствует</p>	<p>25</p>	<p>В наличии оборудование/материалы/технические средства, применяемые в образовательных целях и для хранения учебно-методических материалов. Кабинеты оборудованы комплектами мебели, компьютерной и мультимедийной аппаратурой в количестве, достаточном для целей использования. В том числе в наличии: - Персональные компьютеры; - Мультимедийный проектор и другое основное оборудование, используемое при реализации профессиональных модулей.</p>

<p>профессиональным задачам, к которым готовится выпускник</p>			<p>Кабинеты оборудованы достаточно для целей использования. Техническая оснащенность в полной мере соответствует современному уровню развития отрасли применения программы.</p>
<p>4.3. Уровень соответствия учебного и учебно-методического обеспечения образовательной программе</p>	<p>Полностью соответствует</p>	<p>25</p>	<p>Библиотека колледжа обеспечивает информационно библиографическую поддержку всех образовательных и воспитательных проектов, реализуемых в колледже. Из них: - Учебная литература (например): 1. Самородова И.П. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»; 2. Шильман Л.З. «Технология кулинарной продукции»; 4. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий - передицкая литература: 1. Подписка на печатные издания: договор № 580479-18 от 20.11.2018г.; 2. Кулинарный практикум от шеф-повара журнал на 2019 - 2020 год. - Перечень информационных ресурсов профильной направленности: 1. Сайт журнала «Гастроном» <a href="https://www.gastronom.ru/">https://www.gastronom.ru/</a>; 2. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания <a href="http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm">http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm</a> <a href="https://edatoday.ru/http://eda.ucoz.ru/">https://edatoday.ru/http://eda.ucoz.ru/</a>; 3. Банк рецептов <a href="https://www.bankreceptov.ru/spice/">https://www.bankreceptov.ru/spice/</a>; 4. Кулинарная энциклопедия. Рецепты. <a href="https://www.gotovim.ru/dictionary/">https://www.gotovim.ru/dictionary/</a>; 5. Онлайн-версия делового журнала HoReCa-magazine <a href="http://www.hogesa-magazine.ru/">http://www.hogesa-magazine.ru/</a>. - Электронные библиотеки: 1. «Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM»: Договор № 1433 эбс, от 21.10.2015; Договор № 1870 эбс, от 22.09.2016; Договор № 2465 эбс, от 07.09.2017; Договор № 3308 эбс, от 10.10.2018; 2. Электронно-библиотечная система IPRbooks – сертифицированный</p>



			<p>программный комплекс ООО «Ай Пи Эр Медиа»: Лицензионный договор № 2343/16, от 22.09.2016; Лицензионный договор № 3141/17, от 11.09.2017, Лицензионный договор № 4453/18 от 19.10.2018 г.; 3. Электронная библиотека «Академия» Государственный контракт № К-ИЦ-01725-4, от 10.02.2016.</p>	
<p>4.4. Наличие доступной студентам аккредитуемой программы федеральной и (или) региональной и (или) локальной инновационной (экспериментальной) площадки, центра прикладных квалификаций, ресурсного центра</p>	<p>4.4. Наличие доступной студентам</p>	<p>Полностью соответствует</p>	<p>25</p> <p>В наличии Договор о сетевом взаимодействии с ГБПОУ МО «Колледж Подмосковье» от 15.02.2017. № 9. Подготовка и проведение этапов Открытого чемпионата «Молодые профессионалы» WorldSkillsRussia по компетенции «Поварское дело». Подготовка и проведение этапов Всероссийской Олимпиады профессионального мастерства по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Договор о стратегическом партнерстве РРОО Гильдия предпринимателей Раменского района, МУП «Общепит», СОК Сатурн им. Степного, ООО «Инновационный Бизнес – Парк Плаза Рамстарс». Предоставление ресурсов для выполнения исследовательских, курсовых и дипломных работ.</p>	
<p>5. Наличие спроса на образовательную программу, востребованность выпускников профессиональной образовательной программы работодателями</p>	<p>5.1. Сведения мониторинга регионального и/или федерального рынка труда о востребованности специалистов, соответствующих уровню квалификации выпускников аккредитуемой программы</p>	<p>Полностью соответствует</p>	<p>25</p> <p>Количество вакансий в регионах прибытия студентов (Москва, Московская область) в открытом доступе превышает плановое количество выпускаемых открытыми информационными источниками: Ссылка используемых открытых информационных источников: - <a href="https://www.gosuslugi.ru/14176">https://www.gosuslugi.ru/14176</a>; - <a href="https://trudvsem.ru/">https://trudvsem.ru/</a>; - <a href="http://www.job-mo.ru/">http://www.job-mo.ru/</a>; - <a href="https://ramenskoe.rabota.ru/">https://ramenskoe.rabota.ru/</a>; - <a href="http://ramenskoye.ru/?action=employment">http://ramenskoye.ru/?action=employment</a>; - <a href="http://rabota.vomv.ru/rabota-v-ramenskom.php">http://rabota.vomv.ru/rabota-v-ramenskom.php</a>; - <a href="http://trudik.ru/vac_away2.php?tabindex=1">http://trudik.ru/vac_away2.php?tabindex=1</a>. Перечень профильных вакансий: - Повар; - Кондитер.</p>	
<p>5.2. Наличие заявок от работодателей на</p>	<p>5.2. Наличие заявок от работодателей на</p>	<p>Полностью соответствует</p>	<p>25</p> <p>Список работодателей и количество поданных от них заявок (по годам) на подготовку профильных специалистов (за последние 3 года):</p>	

	<p>подготовку специалистов по аккредитуемой программе и (или) заключенные договоры целевой подготовки за последние 3 года.</p>			<p>- РРОО «Гильдия предпринимателей»;                  - МУП «Общепит» Раменского района;                  - ООО «Инновационный Бизнес – Парк Плаза Рамастарс»;                  - ООО «Рамкейт».</p>
<p>5.3 Показатели трудоустройства выпускников по аккредитуемой специальности за последние 3 года</p>	<p>Полностью соответствует</p>	<p>50</p>	<p>Списки трудоустроенных студентов по годам (за последние три года):                  2017г.                  - Трудоустроены – 25 человек (100 %);                  2018г.                  - Трудоустроены – 25 человек (100 %);                  2019г.                  - Трудоустроены – 11 человек (100%).</p>	
<p>6. Подтвержденное участие работодателей в реализации аккредитуемой программы</p>	<p>6.1. Участие работодателей в проектировании образовательной программы, включая планируемые результаты ее освоения, оценочные материалы, учебные планы, рабочие программы</p>	<p>Полностью соответствует</p>	<p>25</p>	<p>Список документов (титульные листы), действующие на текущий момент, имеющих визы согласования, рецензии, мнения работодателей:                  - Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01;                  - Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02;                  - Рабочая программа профессионального модуля ПМ.03;                  - Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04;                  - Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05.                  Согласовано с президентом Гильдии предпринимателей Раменского района – Ермаковым Ю.А.</p>
	<p>6.2. Участие работодателей в организации проектной работы обучающихся и (или) преподавательской деятельности, проведении мастер-классов, круглых столов, семинаров и т.д.</p>	<p>Полностью соответствует</p>	<p>25</p>	<p>Перечень образовательных мероприятий с участием работодателей:                  - Заключение соглашений о сотрудничестве с учебными учреждениями и социальными партнерами (работодателями);                  - Заключение договоров на оказание услуг с соисполнителями, привлекаемыми частными лицами и организациями;                  - Проведение семинаров, мастер-классов, круглых столов с работодателями;                  - Рецензирование ВКР работодателями;                  - Экспертные заключения на разработанные программы;</p>

				<p>- Разработка методических рекомендаций по проведению апробации сетевых образовательных программ;</p> <p>- Работа над институциональным механизмом постоянного мониторинга рынка значимых для отрасли современных образовательных технологий;</p> <p>- Разработка единых программ обучения и подготовки слушателей и студентов для сети образовательных учреждений на базе ресурсного центра;</p> <p>- Оказание консультационно-методической поддержки разработчикам новых единых программ обучения и подготовки слушателей и студентов;</p> <p>- Доработка и экспертиза разработанных образовательных программ со стороны работодателей отрасли, региональных органов управления образованием.</p> <p>Список документов (титульные листы), действующие на текущий момент, имеющих визы согласования, рецензии, мнения работодателей</p> <p>- Рабочая программа учебной практики;</p> <p>- Рабочая программа производственной практики.</p> <p>Согласовано с президентом Гильдии предпринимателей Раменского района – Ермаковым Ю.А.</p>
6.3. Участие работодателей в разработке программ практик, формировании планируемых результатов их прохождения	Полностью соответствует	25		
6.4. Участие работодателей в реализации программ практик	Полностью соответствует	25		<p>Списки студентов с местами практик по годам предоставлены за период 2017-2019 г.г. и подтверждают 100% обеспечение студентов местами прохождения практик.</p> <p>Среди мест прохождения практик по аккредитуемой программе:</p> <p>- МУП «Общепит» Раменского района;</p> <p>- ООО «Инновационный Бизнес –Парк Плаза Раамстарс»;</p> <p>- ООО «Рамкейт».</p>
6.5. Участие работодателей в разработке тем квалификационных работ, значимых для соответствующих	Полностью соответствует	25		<p>Список документов (титульные листы), действующие на текущий момент, имеющих визы согласования, рецензии, мнения работодателей:</p> <p>- Протокол заседания предметно-цикловой комиссии № 3 от 30.10.2017 г.;</p> <p>- Протокол заседания предметно-цикловой комиссии № 1 от 31.08.2018 г.;</p>

	областей профессиональной деятельности			<p>- Протокол заседания предметно-цикловой комиссии № 4 от 29.10.2019 г. 100% тем ВКР выполнены по заявке и (или) по согласованию с работодателями.</p>
7. Удовлетворенность потребителей качеством образовательной услуги	7.1. Удовлетворённость студентов и (или) выпускников программы качеством профессиональной подготовки	Полностью соответствует	15	<p>Результаты анкетирования студентов по вопросу «качество профессиональной подготовки в образовательной организации» (в опросе принимали участие 16 студентов 4 курса):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- очень высокое – 2 (12%);</li> <li>- высокое – 7 (44%);</li> <li>- удовлетворительное – 4 (25%);</li> <li>- неудовлетворительное – 1 (6%);</li> <li>- затрудняюсь ответить – 2 (12%).</li> </ul>
	7.2. Удовлетворённость студентов и (или) выпускников программы эффективностью инструментов содействия трудоустройству	Полностью соответствует	15	<p>Результаты анкетирования студентов по вопросу «помощь организации в трудоустройстве студентов»</p> <p>(в опросе принимали участие 16 студентов 4 курса):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- очень высокое – 4 (25%);</li> <li>- высокое – 4 (25%);</li> <li>- удовлетворительное – 5 (31%);</li> <li>- неудовлетворительное – 1 (6%);</li> <li>- затрудняюсь ответить – 2 (12%).</li> </ul>
	7.3. Удовлетворенность работодателей качеством профессиональной подготовки и уровнем адаптивности выпускников	Полностью соответствует	15	<p>Работодатели ООО «Гильдия предпринимателей» и МУП «Общепит», прошедшие опрос, подтвердили удовлетворенность качеством профессиональной подготовки и уровнем адаптивности выпускников.</p>
	7.4. Удовлетворенность работодателей степенью вовлеченности в проектирование и реализацию образовательного процесса	Полностью соответствует	15	<p>Результаты опроса работодателей ООО «Гильдия предпринимателей» и МУП «Общепит», подтвердили удовлетворенность степенью вовлеченности в проектирование и реализацию образовательного процесса.</p>
	<b>ИТОГОВЫЙ БАЛЛ</b>		<b>685</b>	

**РЕКОМЕНДАЦИИ ЭКСПЕРТНОЙ КОМИССИИ:**

<b>Показатель</b>	<b>Рекомендации</b>
1.1. Доля выпускников, успешно прошедших независимую оценку квалификации (по аккредитуемой программе), подтвержденных свидетельствами НОК	Отслеживать график проведения независимой оценки квалификации в Московской области на сайте <a href="http://www.pok-pok.ru">www.pok-pok.ru</a> с целью планирования проведения независимой оценки квалификации выпускников программы в соответствии с Федеральным законом "О независимой оценке квалификации" от 03.07.2016 N 238-ФЗ. Наладить взаимодействие с профильным Советом по профессиональным квалификациям с целью вовлечения образовательной программы в развитие отраслевых профессиональных квалификаций.

## ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Экспертная оценка по конкретным показателям проводилась посредством очного и/или документального анализа объекта. При необходимости (в целях подтверждения достоверности оценки) объект оценки в виде документа (копии документа), фотоотчета может быть предоставлен по запросу.

По результатам экспертного заключения образовательная программа 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», реализуемая в ГБПОУ МО «Раменский колледж», набрала 685 баллов.

Протоколом заседания экспертной комиссии от 23.12.2019 года №117 принято решение:

- признать программу 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», реализуемую в ГБПОУ МО «Раменский колледж», отвечающей требованиям:

- профессионального стандарта 33.011 «Повар», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. N 610н, 4 квалификационного уровня;
- профессионального стандарта 33.010 «Кондитер», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. N 597н, 4 квалификационного уровня;

и прошедшей профессионально-общественную аккредитацию сроком на 4 (четыре) года - внести соответствующую запись о выдаче Свидетельства об аккредитации в Реестр организаций, осуществляющих образовательную деятельность и реализующих аккредитованные программы.

Председатель экспертной комиссии

 / А.О. Беликова

Эксперт

 / М.В. Петров

Эксперт

 / С.Д. Фролов

<p><b>Профессиональный стандарт «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08 сентября 2015 г. N 610н), 4 квалификационный уровень.</b></p>	<p><b>Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».</b></p>
<b>Умения</b>	
<p>Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу</p>	<p>Соответствует полностью</p>
<p>Изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь</p>	<p>Соответствует полностью</p>
<p>Изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса</p>	<p>Соответствует полностью</p>
<p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Соответствует полностью</p>
<p>Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Соответствует полностью</p>
<p>Организовывать обучение помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Соответствует полностью</p>
<p>Осуществлять контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий стандартного ассортимента</p>	<p>Соответствует частично</p>
<p>Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Соответствует полностью</p>
<p>Оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения</p>	<p>Соответствует полностью</p>
<p>Производить анализ и оценку потребности основного производства организации питания в материальных ресурсах и персонале</p>	<p>Соответствует полностью</p>
<p>Соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления</p>	<p>Соответствует частично</p>
<p>Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия</p>	<p>Соответствует полностью</p>
<p>Составлять портфолио на блюда, напитки и кулинарные изделия</p>	<p>Соответствует полностью</p>
<p>Творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</p>	<p>Соответствует полностью</p>

<b>Знания</b>	
Виды технологического оборудования, используемого при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации	Соответствует полностью
Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	Соответствует полностью
Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов	Соответствует частично
Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве блюд, напитков и кулинарных изделий	Соответствует частично
Принципы и приемы презентации блюд и напитков и кулинарных изделий потребителям	Соответствует частично
Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Соответствует полностью
Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий	Соответствует полностью
Способы организации питания, в том числе диетического	Соответствует полностью
Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий	Соответствует полностью
Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке	Соответствует полностью
Технологии наставничества и обучения на рабочих местах	Соответствует частично
Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Соответствует полностью
Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Соответствует полностью
Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	Соответствует полностью



Приложение 1.2

<p><b>Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. N 597н), 4 квалификационный уровень.</b></p>	<p><b>Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».</b></p>
<b>Умения</b>	
<p>Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>Соответствует полностью</p>
<p>Готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального</p>	<p>Соответствует частично</p>
<p>Готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p>	<p>Соответствует полностью</p>
<p>Готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию</p>	<p>Соответствует полностью</p>
<p>Готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>Соответствует полностью</p>
<p>Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий</p>	<p>Соответствует полностью</p>
<p>Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>Соответствует частично</p>
<p>Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>Соответствует полностью</p>
<p>Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>Соответствует полностью</p>
<p>Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента</p>	<p>Соответствует полностью</p>
<p>Оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения</p>	<p>Соответствует полностью</p>
<p>Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>Соответствует полностью</p>
<p>Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения</p>	<p>Соответствует частично</p>
<p>Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления</p>	<p>Соответствует полностью</p>
<p>Составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства</p>	<p>Соответствует полностью</p>

Составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию	Соответствует полностью
<b>Знания</b>	
Виды технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации	Соответствует частично
Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	Соответствует полностью
Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правила учета и выдачи продуктов	Соответствует полностью
Организация питания, в том числе диетического	Соответствует частично
Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции	Соответствует частично
Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям	Соответствует полностью
Рецептура и современные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь	Соответствует полностью
Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции	Соответствует частично
Способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции	Соответствует полностью
Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке	Соответствует частично
Технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	Соответствует полностью
Технологии наставничества и обучения на рабочих местах	Соответствует частично
Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	Соответствует полностью
Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	Соответствует полностью

Приложение 2.

Запланированные результаты освоения ПОП (компетенции, умения, знания).	Соответствие учебных планов, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), запланированным результатам освоения.
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Соответствует полностью
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Соответствует полностью
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Соответствует полностью
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Соответствует полностью
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Соответствует полностью
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Соответствует полностью
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Соответствует полностью
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Соответствует полностью
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Соответствует полностью
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Соответствует полностью
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Соответствует полностью
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих	Соответствует полностью

блюды, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Соответствует полностью
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Соответствует полностью
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Соответствует полностью
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Соответствует полностью
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Соответствует полностью
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Соответствует полностью
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Соответствует полностью
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Соответствует полностью
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Соответствует полностью
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Соответствует полностью
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Соответствует полностью

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Соответствует полностью
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Соответствует полностью
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Соответствует полностью
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Соответствует полностью
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Соответствует полностью
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Соответствует полностью
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Соответствует полностью
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Соответствует полностью
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Соответствует полностью
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	Соответствует полностью
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	Соответствует полностью
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Соответствует полностью
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	Соответствует полностью