

**ЭКСПЕРТНЫЙ ОТЧЕТ
О ПРОВЕДЕНИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ОБЩЕСТВЕННОЙ АККРЕДИТАЦИИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
43.02.15 Поварское и кондитерское дело, реализуемой в 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 директора Ассоциации независимой экспертизы № 48 от 22.01.2026 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,

- Приказ Министерства просвещения РФ от 09 декабря 2016 г. N 1565 «Об утверждении ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,

- Профессиональный стандарт 33.011 «Повар», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022г. № 113н;

- Порядок проведения профессионально-общественной аккредитации основных профессиональных образовательных программ, основных программ профессионального обучения, дополнительных профессиональных программ Ассоциации независимой экспертизы от 29.10.2020 г.,

- заявка №27-2026/02-06 от 16.01.2026г. от ГБПОУ МО «Раменский колледж» о проведении профессионально-общественной аккредитации.

Инструменты проведения аккредитационной экспертизы:

- анализ учредительных и правоустанавливающих документов образовательной организации, планирующей, отчетной, учебно-методической и иной подтверждающей документации;

- проведение встреч с работодателями; анкетирование работодателей, предоставляющих места для прохождения практик и потенциальных работодателей отрасли;

- 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 видеозаписями, 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, интервью студентов.

Анализ соответствия деятельности образовательной организации по образовательной программе 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 Ассоциации независимой экспертизы.

КРИТЕРИИ	ПОКАЗАТЕЛИ	УРОВЕНЬ ДОСТИЖЕНИЯ	АНАЛИЗ ОБЪЕКТОВ ЭКСПЕРТИЗЫ
<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>Полностью соответствует</p>	<p>Более 20% среднегодового количества выпускников, окончивших обучение по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело за последние 3 года, успешно прошли независимую оценку квалификации. Независимая оценка проводилась в форме демонстрационного экзамена.</p> <p>2024 год:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 25 человек прошли демонстрационный экзамен; 2025 год: - 26 человек прошли демонстрационный экзамен.
	<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>Полностью соответствует</p>	<p>Доля выпускных квалификационных работ (ВКР), рекомендованных к внедрению в производство за последние 3 года составляет менее 20 %.</p> <p>Предоставлена следующая информация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тема ВКР «Совершенствование организации процесса приготовления сложных заливных фарменных блюд из рыбы в ресторане с использованием современных технологий и оборудования», 21.06.2024г., рецензия, ООО «ИБП Плаза Рамстарс»; - тема ВКР «Совершенствование организации процесса приготовления салата ростбиф с использованием инновационных технологий су-вид», 21.06.2024г., рецензия, ООО «ИБП Плаза Рамстарс»; - тема ВКР «Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из мяса с применением новейшего оборудования», 21.06.2024г., рецензия, ИП «Холодков Д.С.»; - тема ВКР «Совершенствование организации технологического процесса приготовления сложного горячего блюда из овощей, с применением новейшего оборудования», 21.06.2024г., рецензия, ИП Холодков Д.С.; - тема ВКР «Совершенствование организации технологического процесса приготовления сложного горячего блюда из морепродуктов», 21.06.2024г., рецензия, ИП Холодков Д.С.;

			<p>дуктов», 21.06.2024г., рецензия, ООО «Территория счастья», семейный ресторан «HAPPYTERRIA»;</p> <p>- тема ВКР «Организация технологического процесса приготовления сложного блюда из мяса «Грудинка, фаршированная рисом и печеню», 20.06.2025г., рецензия, ООО «Территория счастья», семейный ресторан «HAPPYTERRIA»;</p> <p>- тема ВКР «Совершенствование организации технологического процесса приготовления сложного горячего блюда «Говяжья вырезка по-китайски с овощами и рисом», 20.06.2025г., рецензия, ООО «Территория счастья», семейный ресторан «HAPPYTERRIA»;</p> <p>- тема ВКР «Совершенствование организации технологического процесса приготовления сложного горячего блюда из с/х птицы с применением новейшего оборудования», 20.06.2025г., рецензия, ООО «Территория счастья», семейный ресторан «HAPPYTERRIA»;</p> <p>- тема ВКР «Совершенствование технологического процесса приготовления, оформления и подачи блюда «Грибной крем-суп» с использованием блендера Витамикс», 20.06.2025г., рецензия, ООО «ИБП Плаза Рамстарс»</p> <p>- тема ВКР «Совершенствование организации технологического процесса с использованием современных методов приготовления в вакууме», 20.06.2025г., рецензия, ООО «ИБП Плаза Рамстарс»;</p> <p>- тема ВКР «Организация технологического процесса приготовления блюда русской кухни «Солянка сборная мясная», 20.06.2025г., рецензия, ООО «ИБП Плаза Рамстарс».</p>
<p>1.3. Количество участников конкурсов профессионального мастерства WorldSkills, «Лучший по профессии», других региональных, федеральных, международных конкурсов по профессиональному мастер-</p>	<p>Полностью соответствует</p>	<p>50</p>	<p>В ГБПОУ МО «Раменский колледж» по специальности 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт автотранспортных средств более 5 участников и победителей конкурсов профессионального мастерства ежегодно.</p> <p>Предоставлена следующая информация:</p> <p>- Кочубеев И.А., 3 курс, группа А/21, Региональная студенческая научно-практическая конференция, приуроченная ко Всемирно-</p>

<p>СТВУ</p>			<p>му дню науки «Автомобильный транспорт: вчера, сегодня, завтра», диплом III степени, 2023 г.;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ясный Д.А., 2 курс, группа А/22, Отборочные соревнования к Региональному этапу Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» - 2024г. в Московской области (ТБПОУ МО «Щелковский колледж», участник, 17 место; - Мулер В.В., 3 курс, группа АМ/23, Областное соревнование по автомобильному многоборью среди профессиональных образовательных организаций Московской области, посвященных Дню автомобилиста, диплом, 2 место; - Пономарев Н.Д., 3 курс, группа АМ/23, Областное соревнование по автомобильному многоборью среди профессиональных образовательных организаций Московской области, посвященных Дню автомобилиста, сертификат, участник; - Ключанский Д.В., 3 курс, группа А/22, III Региональная студенческая научно-практическая конференция, приуроченная ко Всемирному дню науки «Автомобильный транспорт: вчера, сегодня, завтра, диплом III степени; - Котов И.В., 3курс, группа А/22, круглый стол (региональный уровень), «Транспорт России 2024: проблемы и перспективы», сертификат, участник; - Мулер В.В., 3курс, группа АМ/23, Региональный конкурс профессионального мастера «Лучший мастер по ремонту автомобилей», сертификат, участник; - Волнов Н.А., 2 курс, группа АМ/23, Региональный этап Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» и Чемпионата высоких технологий – 2025 в Московской области, участник, 7 место; - Мулер В.В., 3курс, группа АМ/23, соревнования по автомобильному многоборью среди профессиональных образовательных организаций Московской области на Кубок Памяти Александра Алфимова, диплом, победа в этапе «Вождение»; - Маев Г.П., 2 курс, группа А/24, Региональная студенческая
-------------	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>2. Соответствие сформулированных в образовательной программе планируемых результатов освоения образовательной программы профессиональным стандартам, иным квалификационным требованиям, установленным федеральными законами и другими нормативными правовыми актами РФ, либо требованиями отраслевого рынка труда</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>100</p>	<p>научно-практическая конференция, приуроченная ко Всемирному дню науки «Автомобильный транспорт: вчера, сегодня, завтра», Тема: «Какне бывают краш-тесты и чем различаются», диплом I степени, победитель; - Юрий Д.И., преподаватель, Всероссийский конкурс проектных разработок среди образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования, в номинации «Конструкторские проектные разработки», диплом призера, призер.</p>
<p>3. Соответствие учебных планов, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочных материалов и процедур запланированных результатам</p>	<p>3.1. Соответствие учебных планов, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), запланированных результатам освоения образовательной программы 3.2. Соответствие оценочных</p>	<p>25</p>	<p>Требования к компетенциям в профессиональных стандартах (ином объекте сравнения) на 100% и более находят отражение в профессиональной образовательной программе См. приложение 1</p> <p>Содержание учебных планов, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) на 100% соответствует запланированным результатам освоения образовательной программы (компетенциям и результатам обучения) См. приложение 2</p>
<p>Содержание оценочных материалов и процедур на 100% соот-</p>	<p>Полностью соответствует</p>	<p>25</p>	<p>Содержание оценочных материалов и процедур на 100% соот-</p>

<p>освоения образовательной программы (компетенциям и результатам обучения)</p>	<p>материалов и процедур запланированным результатам освоения образовательной программы (компетенциям и результатам обучения).</p>	<p>ответствует</p>	<p>ответствует запланированным результатам освоения образовательной программы (компетенциям и результатам обучения). Используемые способы проверки освоения профессиональных компетенций:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий для практических/ лабораторных занятий; - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной и производственной практикам; - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий для самостоятельной работы; - экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертное наблюдение и оценка выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.
<p>3.3. Применяются в процессе обучения эффективные образовательные технологии</p>	<p>Полностью соответствует</p>	<p>2.5</p>	<p>Применение в процессе обучения эффективных образовательных технологий на 100% соответствует запланированным результатам освоения образовательной программы (компетенциям и результатам обучения). Используемые образовательные технологии:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Лекционно-семинарско-зачетная система; - Обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа); - Технологии проблемного обучения; - Разноуровневое обучение; - Здоровьесберегающие технологии; - Проблемное обучение; - Технологии «Деловая игра»; - Проектная деятельность; - Информационные технологии (ИКТ) - Модульные технологии обучения, основанные на компетенциях; - Имитационные технологии обучения;

	<p>3.4. Наличие в дисциплинах, модулях дополнительных к ФГОС профессиональных компетенций, знаний, умений и т.д., заявленных в письмах от работодателей.</p>	<p>Полностью соответствует</p>	<p>25</p>	<p>- Сочетание научно-исследовательской деятельности с учебной и практической работой. Более чем 80% заявленных в письмах работодателей дополнительных к ФГОС профессиональных компетенций, знаний, умений нашли отражение в вариативной части ПОП. Предоставлено письмо работодателя генерального директора ООО ИПБ «Плаза Рамастар» Андрияновой Л.П. на согласование рабочих профессий и дополнительных видов деятельности, предусмотренных к освоению в основных образовательных программах среднего профессионального образования на 2026/2027 учебный год, реализуемых в ГБПОУ МО «Раменский колледж»</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. Доли 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>Полностью соответствует</p>	<p>25</p>	<p>В Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Московской области «Раменский колледж» 8 педагогических работников, реализующих основные профессиональные модули и дисциплины аккредитуемой программы. Согласно предоставленной информации: - 100% имеют педагогическое образование и/или подготовку (базовое образование, переподготовка, курс повышения квалификации), - 100% имеют образование по профилю преподаваемой дисциплины (базовое образование, переподготовка, курс повышения квалификации), - 100% имеют практический опыт работы по профилю преподаваемой дисциплины (трудовой стаж, выполнение работ и услуг на предприятии, стажировка). В наличии оборудование/материалы/технические средства, приобретаемые в образовательных целях и для хранения учебно-методических материалов в том числе: - Весы настольные электронные; - Пароконвектомат, вместимость не менее 2 гастремкостей GN 1/2, 2 шт.; - Конвекционная печь или жарочный шкаф;</p>
	<p>4.2. Уровень технической оснащенности аудиторий, лабораторий и учебных полигонов соответствует качеству подготовки выпускников, содержанию профессиональной деятельности и профессио-</p>	<p>Полностью соответствует</p>	<p>25</p>	

<p>нальным задачам, к которым готовятся выпускники</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Плита электрическая, 4-х конфорочная, напряжённость: 380/220 В, трёхфазный, 3 шт.; - Микроволновая печь, мощность 700 Вт., 1 шт.; - Расстоечный шкаф; - Плита электрическая индукционная, для приготовления пищи, 2 шт.; - Фритюрница; - Электрогриль (жарочная поверхность); - Холодильный шкаф, температурный режим +1...+10°C Внутренний объем не менее 150 л., 3 шт.; - Шкаф холодильный; - Шкаф шоковой заморозки; - Тестораскаточная машина (настольная); - Планетарный миксер, Комплект: венчик прутковый, лопатка для смешивания, 2 шт.; - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), сменные механизмы: венчик, чаша, погружной блендер, 3 шт.; - Мясорубка электрическая, мощность 500Вт., 1 шт.; - Овощерезка или процессор кухонный; - Слайсер, толщина нарезки 0 – 15 мм, 3шт.; - Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный; - Миксер для коктейлей; - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); - Машина для вакуумной упаковки; - Термометр инфракрасный; - Термометр со шупом; - Кофемолка; - Газовая горелка (для карамелизации); - Нитраттестер; - Машина посудомоечная; - Стол производственный с моечной ванной, размер столешницы: 800x600 мм;
--------------------------------------------------------	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<ul style="list-style-type: none"> - Стеллаж передвижной, размер 600x500x1800мм, 2 шт.; - Моечная ванна односекционная, мойка металлическая, размер 300x400 мм, 2 шт. и др. Кабинеты оборудованы комплектами мебели, компьютерной и мультимедийной аппаратурой в количестве, достаточном для целей использования. Техническая оснащенность образовательного процесса соответствует современному уровню развития отрасли применения программы.
<p>4.3. Уровень соответствия учебного и учебно-методического обеспечения образовательной программе</p>	<p>Полностью соответствует</p>	<p>25</p>	<ul style="list-style-type: none"> Учебно-методическое обеспечение в полной мере соответствует современному уровню развития отрасли применения программы; - библиотека обеспечивает информационно - библиографическую поддержку всех образовательных и дополнительных курсов, реализуемых в организации, в том числе в учебниках и материалах, изданных в течение последних 5 лет; - в наличии актуальные периодические издания (в том числе электронные) по профилю образовательной программы; - используются и доступны к использованию внешние информационные ресурсы по профилю программы; - используются современные технологии дистанционного обучения.
<p>4.4. Наличие доступной студентам аккредитуемой программы федеральной и (или) региональной и (или) локальной инновационной (экспериментальной) площадки, центра прикладных квалификаций, ресурсного центра, использование которой непосредственно влияет на качество подготовки выпускников</p>	<p>Полностью соответствует</p>	<p>25</p>	<p>Представлена о Центра проведения Демонстрационного экзамена на базе ГБПОУ МО «Раменский колледж» (выписка из реестра). Перечень мероприятий, проводимых со студентами программы на базе Центра;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тренировочные занятия, необходимые будущим выпускникам для выполнения заданий по модулям, входящим в демонстрационный экзамен; - проведение Внутреннего отборочного этапа Всероссийского чемпионатного движения по профессиональному мастерству «Профессионалы», подготовка к региональному этапу по компетенции «Поварское дело».
<p>5. Наличие спроса на</p>	<p>Полностью со-</p>	<p>25</p>	<p>Количество вакансий в регионах прибытия студентов в открытом</p>

образовательную программу, востребованность выпускников профессиональной образовательной программы работодателями	регионального и/или федерального рынка труда о востребованности специалистов, соответствующих уровню квалификации выпускников аккредитуемой программы/	ответствует	<p>доступе превышает плановое количество выпускников программы в текущем году.</p> <p>Ссылки на используемые открытые информационные источники:</p> <ul style="list-style-type: none"> • https://moskovskaya-oblast.gov.trabot.ru/povar-konditer.
6. Подтвержденное участие работодателей в реализации аккредитуемой программы	5.2. Наличие заявок от работодателей на подготовку специалистов по аккредитуемой программе и (или) заключенные договоры целевой подготовки за последние 3 года.	Полностью соответствует	<p>25</p> <p>Список работодателей и количество поданных от них заявок на подготовку профильных специалистов:</p> <p>2023 год:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ООО ИПБ «Плаза Рамстарс», 15 человек; - ООО «Эйджнаб», 10 человек; <p>2024 год:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ООО ИПБ «Плаза Рамстарс», 15 человек; - ООО «Хешпирерия», 10 человек; <p>2026 год:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Семейный ресторан ООО «Хешпирерия», 5 человек; - ООО ИПБ «Плаза Рамстарс», 20 человек.
	5.3 Показатели трудоустройства выпускников по аккредитуемой специальности за последние 3 года	Полностью соответствует	<p>50</p> <p>За последние 3 года трудоустроено по специальности и (или) продолжили обучение по специальности более 80 % выпускников (без учета выпускников, призванных в первый год после выпуска в РА или ушедших в декретный отпуск).</p>
	6.1. Участие работодателей в проектировании образовательной программы; включая планируемые результаты ее освоения; оценочные материалы; учебные планы; рабочие программы	Полностью соответствует	<p>25</p> <p>100% документов по проектированию образовательной программы разработаны с участием работодателей.</p> <p>Предоставлены следующие документы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Распоряжение МОМО от 29.11.2023 Р-1083 «Об утверждении списков председателей ГЭК в 2024г.»; - Распоряжение МОМО от 20.12.2024 Р-2013 «Об утверждении списков председателей ГЭК в 2025 г.»; - Приказ о создании ГЭК от 16.04.2025 г. № 157 у/д; - Распоряжение МОМО от 10.12.2025 Р-1021 «Об утверждении списков председателей ГЭК в 2026 г.»; - Основная профессиональная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

				<p>(2023г.);</p> <ul style="list-style-type: none"> - Основная профессиональная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (2024г.); - Основная профессиональная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (2025г.); - Отчет председателя ГЭК по проведению ДЭ, группа ПКД/20 в 2024 году выпуска; - Протоколы проведения ДЭ в 2024 год выпуска; - Отчет председателя ГЭК по проведению ДЭ, группа ПКД/20 в 2024 году выпуска; - Протоколы проведения ДЭ 2025 год выпуска; - Учебные планы (2023г.); - Учебные планы (2024г.); - Учебные планы (2025г.);
<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>Частично соответствует</p>	<p>10</p>	<p>Перечень мероприятий с участием представителей работодателей:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 20.04.23г., согласование ОПОП на 2023-2024 учебный год набора, генеральный директор ООО ИПБ «Плаза Рамстар» Куртана В.В., рассмотрение программ; - 22.04.24г., заседание ПЦК, рассмотрение ОПОП на 2024-2025 учебный год, председатель ГЭК; - 05.09.24г., знакомство с работой повара, кондитера (экскурсия), гл. бухгалтер, ООО ИПБ «Плаза Рамстар» Лучинин Л.М.; - 28.10.24г., рассмотрение и утверждение программы ГИА на выпуск в 2025 году, протокол № 3 от 28.10.24г., руководитель ООО ИПБ «Плаза Рамстар» Курочкина Т.С., председатель ГЭК; - 15.04.25г., заседание ПЦК, рассмотрение ОПОП на 2024-2025 учебный год, протокол № 9 от 15.04.25г., руководитель ООО ИПБ «Плаза Рамстар» Курочкина Т.С., председатель ГЭК; - 03.06.24г. - 06.06.24г., проведение итоговой аттестации (ДЭ) в группе в виде ПКД/20, руководитель ООО ИПБ «Плаза Рам- 	

				<p>старс» Курочкина Т.С., председатель ГЭК</p> <ul style="list-style-type: none"> - 21.06.24г., проведение итоговой аттестации (ВКР) в группе в виде ПКД/20, руководитель ООО ИПБ «Плаза Рамстарс» Курочкина Т.С., председатель ГЭК; - 02.06.25г. - 20.06.25г., проведение итоговой аттестации в группе в гр. ПКД/20, руководитель ООО ИПБ «Плаза Рамстарс» Курочкина Т.С., председатель ГЭК; - 25.09.25г., экскурсия в предприятия общественного питания ООО ИПБ «Плаза Рамстарс», ООО ресторан «Лето»; - 26.09.25г., встреча с представителем ГУСП; - 06.11.25г., рассмотрение и утверждение программы ГИА на выпуск 2026 г., протокол № 3 от 06.11.25г., руководитель ООО ИПБ «Плаза Рамстарс» Курочкина Т.С., председатель ГЭК
<p>6.3. Участие работодателей в разработке программ практик, формировании планируемых результатов их прохождения</p>	<p>Полностью со-ответствует</p>	<p>25</p>	<p>25</p>	<p>100% документов по проведению программы практик мированию планируемых результатов их прохождения разработаны с участием работодателей.</p> <p>Предоставлены следующие документы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Основная профессиональная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (2023г.); - Основная профессиональная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (2024г.); - Основная профессиональная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (2025г.). <p>100% студентов проходят практику на базе профильных работодателей по их заявкам и (или) на основании соответствующих договоров и соглашений работодателей.</p> <p>В том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ООО «Фудсервис Менеджмент»; - ООО «Гнацинт» кафе «Барракуда»; - ООО «ЛетоФудгруп» ресторан «Лето» - ООО «Чулково резорт»; - ООО «Хешитерия»; - ООО «Ника», кафе «Фалтон»;
<p>6.4. Участие работодателей в реализации программ практик</p>	<p>Полностью со-ответствует</p>		<p>25</p>	

				<ul style="list-style-type: none"> - ИП Оганян А.Л., столовая; - ООО «Система ПБО» - ООО «ИПБ ПлазаРамстарс» ресторан «Конкистадор»; - РСО гостиница «Мистраль 5*»; - ООО «КВК»; - ООО «Рамкейт»; - ООО Ирбис - ООО «МК ГРХПП» ресторан «По Чеслоху»; - Кафе «Уют»; - ООО «ДОМ Север»; - ООО «Холодок» - Rostic*s; - ООО «Юджик Стар»; - Столовая «Кулинария по-домашнему»; - ООО «Барракуда»; - ООО «Мастерская Парога»; - ООО «Чулково резорт»; - ООО «Облака»; - ООО «Пир и Мир»; - Ресторан «Хачапури Марико»; - Ресторан «Боулинг-стар лайт» и др.
6.5. Участие работодателей в разработке тем квалификационных работ	Полностью соответствует	25	<p>100% тем ВКР выполнены по заявке и (или) по согласованию с работодателями.</p> <p>Предоставлены следующие документы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - протокол заключительного заседания ГЭК.№3 от 21.06.2024г.; - отчет о работе ГЭК по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от 21.06.2024г.; - протокол заключительного заседания ГЭК.№3 от 20.06.2025г.; - отчет о работе ГЭК по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от 20.06.2025г. 	
7. Удовлетворенность потребителей каче-	7.1. Удовлетворённость студентов и (или) выпускников	15	<p>Результаты анкетирования студентов по вопросу «качество профессиональной подготовки в образовательной организации» (в</p>	

<p>ством образовательной услуги</p>	<p>программы качеством профессиональной подготовки</p>			<p>опросе принимали участие 21 студента выпускного курса): - очень высокое – 7 (33%); - высокое – 13 (62%); - удовлетворительное – 1 (5%).</p> <p>Результаты анкетирования студентов по вопросу «помощь организации в трудоустройстве студентов» (в опросе принимали участие 21 студента выпускного курса): - очень высокое – 7 (33%); - высокое – 13 (62%); - удовлетворительное – 1 (5%).</p> <p>Все работодатели, прошедшие опрос, остались полностью довольны качеством профессиональной подготовки и уровнем адаптивности выпускников. Предоставлены анкеты от следующих работодателей: руководителя ООО «ИПП Плаза Рамсторс» Курочкиной Т.С., директора ООО «Хепитерия» (семейный ресторан) Гуринова Е.С., ИП Гаджибекова А.Т. (пекарня «Бон батон»), директора кафе «Антидонер» Иванова Д.А.</p>
<p>7.2. Удовлетворенность студентов и (или) выпускников программы эффективностью инструментов содействия трудоустройству</p>	<p>Полностью соответствует</p>	<p>15</p>		
<p>7.3. Удовлетворенность работодателей качеством профессиональной подготовки и уровнем адаптивности выпускников</p>	<p>Полностью соответствует</p>	<p>15</p>		
<p>7.4. Удовлетворенность работодателей степенью вовлеченности в проектирование и реализацию образовательного процесса</p>	<p>Полностью соответствует</p>	<p>15</p>	<p>Все работодатели, прошедшие опрос, остались полностью довольны степенью вовлеченности в проектирование и реализацию образовательного процесса. Предоставлены анкеты от следующих работодателей: руководителя ООО «ИПП Плаза Рамсторс» Курочкиной Т.С., директора ООО «Хепитерия» (семейный ресторан) Гуринова Е.С., ИП Гаджибекова А.Т. (пекарня «Бон батон»), директора кафе «Антидонер» Иванова Д.А.</p>	
ИТОГОВЫЙ БАЛЛ			770	

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 770 баллов.

Протоколом заседания экспертной комиссии №154 от 20.02.2026г. 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 09.03.2022г. № 113н, 4 уровня квалификации;

и прошедшей профессионально-общественную аккредитацию сроком на 5 (пять) лет;

- 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

 / Р.А. Беликов

Эксперт

 / И.С. Терентьева



Приложение 1

<p>Профессиональный стандарт 33.011 «Повар», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022г. № 113н, 4 уровень квалификации</p>	<p>Основная профессиональная образовательная программа по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p>
Умения	
Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Полностью соответствует
Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Полностью соответствует
Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий	Полностью соответствует
Проводить обучение помощника повара на рабочем месте	Полностью соответствует
Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения	Полностью соответствует
Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Полностью соответствует
Составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия	Полностью соответствует
Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам	Полностью соответствует
Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий	Полностью соответствует
Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур	
Использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий	Полностью соответствует
Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу	Полностью соответствует
Производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Полностью соответствует
Оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий	Полностью соответствует
Знания	
Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	Полностью соответствует
Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними	Полностью соответствует
Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания	Полностью соответствует
Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий	Полностью соответствует

Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения	Полностью соответствует
Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке	Полностью соответствует
Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий	Полностью соответствует
Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий	Полностью соответствует
Технологии наставничества и обучения на рабочих местах	Полностью соответствует
Принципы ХАССП в организациях общественного питания	Полностью соответствует
Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	Полностью соответствует
Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	Полностью соответствует
Рецептура и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Полностью соответствует
Технологии в молекулярной кухне	Полностью соответствует
Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила учета и выдачи продуктов	Полностью соответствует
Виды оборудования, инвентаря, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, технические характеристики и условия его эксплуатации	Полностью соответствует
Правила эксплуатации кухонных роботов	Полностью соответствует
Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям	Полностью соответствует
Принципы ХАССП в организациях общественного питания	Полностью соответствует
Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	Полностью соответствует

Приложение 2

Запланированные результаты освоения ПОП (компетенции, умения, знания)	Отражение запланированных результатов освоения программы в программах учебных предметов, модулей, дисциплин (реквизиты документов, страницы)
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 полуфаб-	Соответствует полностью

рикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
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 рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соответствует полностью
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 канале, 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	Соответствует полностью

водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
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 ассорти-	Соответствует полностью

мента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур 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
ПК 7.1. Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	Соответствует полностью
ПК 7.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	Соответствует полностью