

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

по результатам экспертизы учебно-методического комплекта (УМК) по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

№	Критерий	Экспертная оценка: 0-1-2-3 балла	Примечания (в случае отрицательной оценки)
<i>Экспертиза комплекта в целом и его структуры</i>			
1	Представленный на экспертизу УМК соответствует требованиям ФГОС в части результатов освоения, уровня и направленности (профиля) профессионального образования	3	
2	Представленный на экспертизу УМК включает все позиции в соответствии с макетом образовательной программы и макетом контрольно-измерительных материалов	2	
<i>Экспертиза содержания комплекта</i>			
1	Аннотация к программе дает представление об особенностях разработанной программы и условиях её реализации, описываются элементы, входящие в структуру программы	2	
2	Характер профессиональной деятельности выпускника описывается объективно	2	
3	Приводятся сведения о реквизитах ФГОС по специальности, на основе которого разработан УМК и номенклатура профессиональных стандартов	3	
4	Требования к абитуриенту при поступлении на программу обосновано сформулированы	3	
5	Порядок реализации программы с разными базами поступления соответствует особенностям реализации образовательной программы	3	
6	Даны рекомендации по возможности реализации вариативной части и соотношение обязательной и вариативной частей программы	2	
7	Обоснован перечень осваиваемых квалификаций и их сочетаний	3	
8	Логично выстроена матрица освоения профессиональных модулей в соответствии с квалификациями	3	
9	Все структурные элементы программы (знания, умения, трудовые действия) полно и адекватно выявлены в соответствии с требованиями к результатам освоения образовательной программы СПО по специальности в соответствии с ФГОС и профессиональным стандартам	3	
10	При разработке спецификаций разделов модулей обоснованно и полно на основе профессиональных компетенций выделены дидактические единицы: знания, умения, трудовые действия	3	
11	Знания, умения, трудовые действия описаны с применением терминологии и подходов современного развития производства	3	
12	Приведенные ресурсы позволяют освоить профессиональные компетенции по профессиональным модулям	3	
13	Дидактические единицы: знания, умения, трудовые действия находят отражение в тематике практических занятий и лабораторных работ УД и МДК, содержании практик	3	
14	Совокупность дисциплин общепрофессионального цикла является обоснованной, а перечень дисциплин - необходимым и	3	

	достаточным		
15	Обосновано разработана спецификация общих компетенций	3	
16	Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, а также условия привлечения представителей профильных организаций обеспечивают реализацию образовательного процесса	3	
17	Требования к материально-техническим условиям реализации программы обоснованы, достаточны и соответствуют спецификации профессиональных компетенций	3	
18	Требования к информационным и учебно-методическим условиям обоснованы и достаточны для достижения образовательного результата по программе	3	
19	Учебный план отвечает принципам реалистичности и реализуемости	3	
20	Учебный план обеспечивает объем практики не менее 25% времени, отводимого на профессиональный цикл	3	
21	Календарный учебный график реализует программу без нарушения разрешенных санитарных норм для данной возрастной категории	3	
22	Календарный учебный график обеспечивает междисциплинарные связи, а также логику и последовательность освоения дисциплин и профессиональных модулей	3	
23	Порядок организации контрольно-оценочных мероприятий соответствует цели достижения образовательных результатов	3	
24	Наличие в комплекте программ всех учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик по ФГОС СПО, контрольно-измерительных материалов, в том числе для демонстрационного экзамена	2	

В ходе проведения экспертизы выявлено: основные разделы программы представлены в полном объеме. Планирование учебного времени для изучения дисциплин и модулей обоснованно, распределено с учетом методической целесообразности и соответствует ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Объем времени достаточен для теоретической подготовки и приобретения практического опыта по данной профессии.

В содержании учебной и производственной практики соблюдается преемственность.

Часы вариативной части циклов программы распределены между элементами обязательной части цикла и используются для изучения дополнительных учебных элементов и дисциплин. Определение дополнительных учебных элементов и учебных дисциплин осуществлялось с учетом запросов работодателей, в целях повышения качества подготовки обучающихся по профессии, формирования общих и профессиональных компетенций.

Материально-техническое обеспечение реализации ООП частично соответствует требованиям к материально-техническому обеспечению в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Перечень рекомендуемых основных и дополнительных источников содержательно достаточен для реализации образовательного процесса.

Реализация ООП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер_обеспечена педагогическими кадрами, имеющими образование и квалификацию, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины (модуля) и педагогическое образование. Мастера производственного обучения и преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессионального учебного цикла имеют на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Ежегодно проходят стажировку в профильных организациях. Имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы

Итоговое заключение эксперта:

- рекомендовать утвердить предлагаемый УМК;
- дополнить УМК контрольно-измерительными материалами по образовательной программе, в том числе материалами для демонстрационного экзамена;
- продолжить комплектацию библиотечного фонда печатными изданиями, в т.ч. сборниками рецептов и технологических инструкций по приготовлению хлебобулочных изделий; сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий.

Эксперт

Директор по питанию F&V (ресторан «Анастасия»)



Маленкова Наталья Владимировна