

## ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

ЮО «КОФАС»

наименование экспертной организации  
Юрвьячольских О.Ю. *нак. производства*

ФИО и должность эксперта

### Экспертное заключение № 10 от 19.06.2024 года на программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Критерий	Экспертная оценка: 0-1-2-3 балла	Примечания (в случае отрицательной оценки)
1.	Представленная на профессиональную экспертизу основная образовательная программа, соответствует требованиям ФГОС в части результатов освоения, уровня и области профессиональной деятельности при подготовке квалифицированных рабочих, служащих	3	
2.	Представленная на профессиональную экспертизу основная образовательная программа, содержит все разделы в соответствии с макетом Примерной основной образовательной программы	3	
3.	Общие положения содержат сведения о необходимых для разработки программы нормативно-правовых актах и их реквизитах	3	
4.	Представленная на профессиональную экспертизу основная образовательная программа, содержит все необходимые профессиональные компетенции для успешного освоения данной программы	3	
5.	Общая характеристика образовательной программы содержит сведения, отвечающие требованиям ФГОС	3	
6.	Перечень осваиваемых квалификаций и их сочетаний соответствует требованиям ФГОС	3	
7.	Соответствие осваиваемых профессиональных модулей по обозначенным во ФГОС квалификациям выстроено логично и соответствует ФГОС	3	
8.	Знания, умения, полно и адекватно сгруппированы по общим и профессиональным компетенциям	3	
9.	Знания, умения, сформированы с применением терминологии и подходов современного развития образования и производства, учтены Региональные компоненты.	3	
10.	Номенклатура выделенных в учебном плане дисциплин минимально достаточна для достижения обозначенных во ФГОС результатов	3	



11.	Знания, умения, обозначенные в разделе результаты, находят отражение в дидактических единицах программы, тематике практических занятий и лабораторных работ, в темах учебных дисциплин, практик и профессиональных модулей.	3	
12.	Формируемые в рамках общих компетенций знания и умения учтены в результатах освоения учебных дисциплин и профессиональных модулей	3	
13.	Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, а также условия привлечения представителей профильных организаций обеспечивает реализацию образовательного процесса, и соответствуют требованиям ФГОС	3	
14.	Требования к материально-техническим условиям реализации образовательной программы обоснованы, достаточны и соответствуют профессиональным компетенциям	3	
15.	Требованиям к информационным и учебно-методическим ресурсам обоснованы и достаточны для достижения образовательного результата по образовательной программе.	3	
16.	Учебный план отвечает принципам реалистичности и реализуемости	3	
17.	Учебный план обеспечивает объем практической подготовки не менее 25% времени, отводимого во ФГОС СПО на профессиональный цикл	3	
18.	Календарный учебный график обеспечивает междисциплинарные связи, логику и последовательность освоения дисциплин и профессиональных модулей при освоении данной программы	3	
19.	Сроки проведения и количество часов отведенных в учебном плане на освоение основной образовательной программы, соответствуют срокам освоения ФГОС СПО	3	

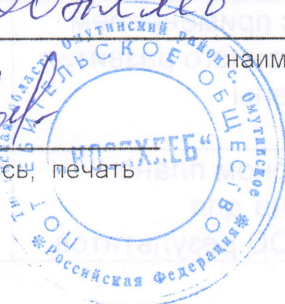
### Заключение эксперта:

В целом обеспечение выполнения учебного плана на основе учебных программ цикла дисциплин, подготовленных в соответствии с ФГОС СПО, позволяет реализовать основную образовательную программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедагогический колледж» в 2024-2025 учебном году.

*Ю. Ю. Коопяк*

Эксперт:

Подпись, печать



наименование предприятия

*Юдьямальских О.Ю.*

ФИО, должность

*нав. пр-ва*