

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

ООО „Тальшимановский общенит Райпотрибсоюза“,
наименование экспертной организации
Валентина Талина Ивановна, директор
ФИО и должность эксперта

Экспертное заключение № 20 от 26.06.2024 г.
на основную образовательную программу СПО
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Критерии	Экспертная оценка (0-1-2-3 балла)	Примечание (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 специалистов среднего звена.	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, трудовые действия полно и адекватно сгруппированы по общим и профессиональным компетенциям.	3	
9.	Знания, умения, трудовые действия 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, трудовые действия, обозначенные в разделе результаты, находят отражение в дидактических единицах программы, тематике практических занятий и лабораторных работ, в темах учебных дисциплин, практик и профессиональных моделей.	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 соответствует требованиям ФГОС.	3	
14.	Требования к материально-техническим условиям реализации образовательной программы обоснованы, достаточны и соответствуют профессиональным компетенциям.	3	
15.	Требования 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 2596 времени, отводимого во ФГОС 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 отведённых в учебном плане на освоение основной образовательной программы, соответствует срокам освоения ФГОС СПО.	3	

Заключение экспертов:

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

Эксперт:



Вайкофуров Т.И. директор

ФИО, должность