



**Министерство образования Ставропольского края
Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«НЕВИННОМЫССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ГУМАНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ»
(НГТИ)**

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ (РЕЦЕНЗИЯ)

учебно-методическую документацию, в том числе оценочные и методические материалы основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Невинномысск

«25» апреля 2023 г.

Экспертной группой (состав утвержден распоряжением проректора по учебной работе от 01.02.2023 г. № 252-о), в рамках работы системы внутренней независимой оценки качества образования, проведена экспертиза учебно-методической документации, в том числе оценочных и методических материалов (далее – ОиММ) основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (далее – образовательная программа, ОПОП СПО), разработанных коллективами авторов методических комиссии КГТК-филиала НГТИ.

Разработчиками представлены комплекты документов включающие:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающийся в результате освоения ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, с указанием этапов их формирования;
- планируемые результаты освоения образовательной программы и матрица соотнесения общих и профессиональных компетенций структурным элементам учебных планов;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые оценочные или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

Представленные на рецензию ОиММ представляют собой комплекты оценочных и методических материалов, предназначенных для определения уровня сформированности компетенций у обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

ОиММ для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по учебным предметам, дисциплинам (модулям) или практикам включает:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- оценочные или иные материалы, необходимые для проверки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

ОиММ для итоговой (государственной итоговой) аттестации включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

Рассмотрев представленные на экспертизу материалы, экспертная группа пришла к следующим выводам:

1. Структура и содержание учебно-методической документации. Оценочные и методические материалы основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, соответствует требованиям, предъявляемым к структуре, содержанию оценочных и методических материалов ОПОП СПО, а именно:

1.1. Перечень формируемых компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения ОПОП СПО – программы подготовки специалистов среднего звена, соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (далее – ФГОС СПО) (утвержден приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565), а также профессиональных стандартов: «Кондитер» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н) и «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н);

1.2. Показатели и критерии оценивания компетенций, а также шкалы оценивания, обеспечивают возможность проведения всесторонней оценки результатов обучения, уровней сформированности компетенций.

1.3. Контрольные задания и иные материалы оценки результатов освоения ОПОП СПО разработаны на основе принципов оценивания:

- валидности, определённости, однозначности, надёжности;
- соответствуют требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств, полноте по количественному составу оценочных средств и позволяют объективно оценить результаты обучения, уровни сформированности компетенций.

1.4. Методические материалы содержат чётко сформулированные рекомендации по проведению процедуры оценивания результатов обучения и сформированности компетенций.

2. Профиль ОиММ соответствует специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в целом, а также конкретизирует содержание материалов в рамках профессии путем ориентации их на области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.);

3. Объём ОиММ соответствует учебным планам специальности.

4. Качество оценочных и методических материалов в целом обеспечивают объективность и достоверность результатов при проведении оценивания с различными целями.

Таким образом, структура, содержание, профиль, объём и качество оценочных и методических материалов ОПОП СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, отвечают предъявляемым требованиям.

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной экспертизы можно сделать заключение, что учебно-методическая документация, в том числе оценочные и методические материалы ОПОП СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработанные коллективами авторов методических комиссий КГТК-филиала НГГТИ, соответствуют требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, а также профессиональных стандартов «Кондитер» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н;) и «Повар» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н), современным требованиям рынка труда и могут быть рекомендованы к использованию в учебном процессе подготовки обучающихся по указанной программе.

Заключение рассмотрено на заседании УМС НГГТИ (протокол от 25.04.2023 г. № 10).

Экспертная группа:

Начальник учебно-методического
управления, канд. экон. наук



Е.С. Дроздова

Начальник отдела
лицензирования и аккредитации



М.Г. Мойса

Директор КГТК-филиала НГГТИ
канд. юрид. наук, доцент



В.А. Малхозов

Председатель совета обучающихся
КГТК-филиала НГГТИ



М.С. Глуховская

Юрисконсульт



А.З. Хаткова