



Государственное автономное образовательное учреждение Тюменской области
дополнительного профессионального образования
**«Тюменский областной государственный институт развития
регионального образования»
(ГАОУ ТО ДПО «ТОГИРРО»)**

От 2.03 2016 г. № 17
На № _____

Советская ул., д.56, г. Тюмень, 625000
Тел./факс: (3452) 39-02-27
E-mail: info@togirro.ru

**Экспертное заключение
на программу дополнительного профессионального образования по компетенции
«Кондитерское дело»
ГАОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»**

По результатам экспертизы программы ДПО по компетенции «Кондитерское дело» выявлено:

Программа ДПО по компетенции «Кондитерское дело» разработана в соответствии с Перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) по профессии 12901 Кондитер, Профессиональным стандартом Пекарь, утвержденным приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 года №597н, стандартами WorldSkills по компетенции «Кондитерское дело».

1. Титульный лист Программы ДПО по компетенции «Кондитерское дело» включает в себя:

- Полное наименование образовательной организации.
- Виза руководителя образовательной организации и работодателя, заверены синими печатями.

2. Обратная сторона титульного листа включает в себя ФИО разработчиков, рецензентов, номер и дату протокола рассмотрения рабочей программы на заседании Методического совета за подписью заместителя директора образовательной организации.

3. Содержание включает заголовки разделов рабочей программы с указанием номера страницы.

4. Раздел 1. Паспорт программы ДПО по компетенции «Кондитерское дело» включает в себя:

- Область применения программы ДПО.
- Цели и задачи программы - требования к результатам освоения.
- Количество часов на освоение программы ДПО. Распределение осуществлено согласно учебному плану, что соответствует с требованиями ФГОС.

5. Раздел 2. Результаты освоения программы ДПО по компетенции «Кондитерское дело» представлен перечнем осваиваемых профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС

6. Раздел 3. Структура и содержание программы ДПО по компетенции «Кондитерское дело» включает в себя:

- Тематический план с распределением часов обязательной аудиторной и внеаудиторной нагрузки, что соответствует требованиям ФГОС.

- Содержание программы ДПО с наименованием модулей и тем, содержанием теоретической подготовки, лабораторных работ и практических занятий с указанием объемов часов, формируемыми профессиональными компетенциями, профессиональным опытом, умениями и знаниями по каждому пункту содержания профессиональных модулей, что соответствует требованиям ФГОС.

7. Раздел 4. Условия реализации программы ДПО по компетенции «Кондитерское дело» представлен в следующем составе:

- Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.
- Информационное обеспечение обучения с перечнем основной и дополнительной литературы, законодательных и нормативных документов, словари и справочники, материалы периодической печати, электронные образовательные ресурсы. Перечисленные источники соответствуют библиографическим требованиям оформления.
- Общие требования к организации образовательного процесса. Предусматривают возможность освоения одного из модуля программы, по результатам которого обучающиеся получают сертификат об освоении модуля, что соответствует требованиям ФГОС.

- Кадровое обеспечение образовательного процесса реализуется педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля, что соответствует требованиям ФГОС.

8. Раздел 5. Контроль и оценка результатов освоения Программы ДПО по компетенции «Кондитерское дело» включает в себя:

- Результаты (освоенные профессиональные компетенции).
- Основные показатели оценки результата.
- Формы и методы контроля и оценки.

Элементы раздела представлены в соответствии с требованиями ФГОС.

Рабочая программа ДПО по компетенции «Кондитерское дело» позволяет сформировать и проверить профессиональные компетенции, знания, умения и практический опыт посредством освоения профессиональных модулей, что соответствует требованиям WorldSkills, ФГОС.

Рабочая программа ДПО по компетенции «Кондитерское дело» может быть рекомендована к утверждению и реализации в образовательном процессе в ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Экспертное заключение проведено отделом программно-методического сопровождения профессионального образования ЦНПО в составе: Иванычевой Т.А., Киселевой Ю.С., Костоломовой М.К.

Начальник отдела программно-методического
Сопровождения ПО ЦНПО, к.соц.н.,
федеральный эксперт качества
профессионального образования РФ

Т.А.Иванычева





Государственное автономное образовательное учреждение Тюменской области
дополнительного профессионального образования

**«Тюменский областной государственный институт развития
регионального образования»
(ГАОУ ТО ДПО «ТОГИРРО»)**

От 2.09 2016 г. № 16
На № _____

Советская ул., д.56, г. Тюмень, 625000

Тел./факс: (3452) 39-02-27

E-mail: info@togirro.ru

**Экспертное заключение
на программу дополнительного профессионального образования по компетенции
«Выпечка хлебобулочных изделий»
ГАОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»**

По результатам экспертизы программы ДПО по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий» выявлено:

Программа ДПО по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий» разработана в соответствии с Перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) по профессии 16472 Пекарь, Профессиональным стандартом Пекарь, утвержденным приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 11 декабря 2015 года №1010н, стандартами WorldSkills по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий».

1. Титульный лист Программы ДПО по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий» включает в себя:

- Полное наименование образовательной организации.
- Виза руководителя образовательной организации и работодателя, заверены синими печатями.

2. Обратная сторона титульного листа включает в себя ФИО разработчиков, рецензентов, номер и дату протокола рассмотрения рабочей программы на заседании Методического совета за подписью заместителя директора образовательной организации.

3. Содержание включает в себя заголовки разделов рабочей программы с указанием номера страницы.

4. Раздел 1. Паспорт программы ДПО по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий» включает в себя:

- Область применения программы ДПО.
- Цели и задачи программы - требования к результатам освоения.
- Количество часов на освоение программы ДПО. Распределение осуществлено согласно учебному плану, что соответствует требованиям ФГОС.

5. Раздел 2. Результаты освоения программы ДПО по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий» представлен перечнем осваиваемых профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС.

6. Раздел 3. Структура и содержание программы ДПО по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий» включает в себя:

- Тематический план с распределением часов обязательной аудиторной и внеаудиторной нагрузки, что соответствует требованиям ФГОС.

- Содержание программы ДПО с наименованием модулей и тем, содержанием теоретической подготовки, лабораторных работ и практических занятий с указанием объемов часов, формируемыми профессиональными компетенциями, профессиональным опытом, умениями и знаниями по каждому пункту содержания профессиональных модулей, что соответствует требованиям ФГОС.

7. Раздел 4. Условия реализации программы ДПО по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий» представлен в следующем составе:

- Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

- Информационное обеспечение обучения с перечнем основной и дополнительной литературы, законодательных и нормативных документов, словари и справочники, материалы периодической печати, электронные образовательные ресурсы. Перечисленные источники соответствуют библиографическим требованиям оформления.

- Общие требования к организации образовательного процесса. Предусматривают возможность освоения одного из модуля программы, по результатам которого обучающиеся получают сертификат об освоении модуля, что соответствует требованиям ФГОС.

- Кадровое обеспечение образовательного процесса реализуется педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля, что соответствует требованиям ФГОС.

8. Раздел 5. Контроль и оценка результатов освоения Программы ДПО по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий» включает в себя:

- Результаты (освоенные профессиональные компетенции).

- Основные показатели оценки результата.

- Формы и методы контроля и оценки.

Элементы раздела представлены в соответствии с требованиями ФГОС.

Рабочая программа ДПО по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий» позволяет сформировать и проверить профессиональные компетенции, знания, умения и практический опыт посредством освоения профессиональных модулей, что соответствует требованиям WorldSkills, ФГОС.

Рабочая программа ДПО по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий» может быть рекомендована к утверждению и реализации в образовательном процессе в ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Экспертное заключение проведено отделом программно-методического сопровождения профессионального образования ЦНПО в составе:

Иванычева Т.А., Киселева Ю.С., Костоломовой М.К.

Начальник отдела программно-методического
Сопровождения ПО ЦНПО, к.соц.н.,
федеральный эксперт качества
профессионального образования РФ

Т.А.Иванычева





Государственное автономное образовательное учреждение Тюменской области
дополнительного профессионального образования
**«Тюменский областной государственный институт развития
регионального образования»
(ГАОУ ТО ДПО «ТОГИРРО»)**

От 2.09 2016 г. № 15
На № _____

Советская ул., д.56, г. Тюмень, 625000
Тел./факс: (3452) 39-02-27
E-mail: info@togirro.ru

**Экспертное заключение
на программу дополнительного профессионального образования по компетенции
«Ресторанный сервис»
ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»**

По результатам экспертизы программы ДПО по компетенции «Ресторанный сервис» выявлено:

Программа ДПО по компетенции «Ресторанный сервис» разработана в соответствии с Перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) по профессии 11176 Бармен, 16399 Официант, Сомелье, Бориста, Профессиональным стандартом Официант/Бармен, утвержденным приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 года №910н, стандартами WorldSkills по компетенции «Ресторанный сервис».

1. Титульный лист Программы ДПО по компетенции «Ресторанный сервис» включает в себя:

- Полное наименование образовательной организации.
- Визы руководителя образовательной организации и работодателя, заверены синими печатями.

2. Обратная сторона титульного листа включает в себя ФИО разработчиков, рецензентов, номер и дату протокола рассмотрения рабочей программы на заседании Методического совета за подписью заместителя директора образовательной организации.

3. Содержание включает в себя заголовки разделов рабочей программы с указанием номера страницы.

4. Раздел 1. Паспорт программы ДПО по компетенции «Ресторанный сервис» включает в себя:

- Область применения программы ДПО.
- Цели и задачи программы - требования к результатам освоения.
- Количество часов на освоение программы ДПО. Распределение осуществлено учебному плану, что соответствует требованиям ФГОС.

5. Раздел 2. Результаты освоения программы ДПО по компетенции «Ресторанный сервис» представлен перечнем осваиваемых профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС.

6. Раздел 3. Структура и содержание программы ДПО по компетенции «Ресторанный сервис» включает в себя:

- Тематический план с распределением часов обязательной аудиторной и внеаудиторной нагрузки, что соответствует требованиям ФГОС.

- Содержание программы ДПО с наименованием модулей и тем, содержанием теоретической подготовки, лабораторных работ и практических занятий с указанием объемов часов, формируемыми профессиональными компетенциями, профессиональным опытом, умениями и знаниями по каждому пункту содержания профессиональных модулей, что соответствует требованиям ФГОС.

7. Раздел 4. Условия реализации программы ДПО по компетенции «Ресторанный сервис» представлен в следующем составе:

- Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

- Информационное обеспечение обучения с перечнем основной и дополнительной литературы, законодательных и нормативных документов, словари и справочники, материалы периодической печати, электронные образовательные ресурсы. Перечисленные источники соответствуют библиографическим требованиям оформления.

- Общие требования к организации образовательного процесса. Предусматривают возможность освоения одного из модуля программы, по результатам которого обучающиеся получают сертификат об освоении модуля, что соответствует требованиям ФГОС.

- Кадровое обеспечение образовательного процесса реализуется педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля, что соответствует требованиям ФГОС.

8. Раздел 5. Контроль и оценка результатов освоения Программы ДПО по компетенции «Ресторанный сервис» включает в себя:

- Результаты (освоенные профессиональные компетенции).

- Основные показатели оценки результата.

- Формы и методы контроля и оценки.

Элементы раздела представлены в соответствии с требованиями ФГОС.

Рабочая программа ДПО по компетенции «Ресторанный сервис» позволяет сформировать и проверить профессиональные компетенции, знания, умения и практический опыт посредством освоения профессиональных модулей, что соответствует требованиям WorldSkills, ФГОС.

Рабочая программа ДПО по компетенции «Ресторанный сервис» может быть рекомендована к утверждению и реализации в образовательном процессе в ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Экспертное заключение проведено отделом программно-методического сопровождения профессионального образования ЦНПО в составе: Иванычевой Т.А., Киселевой Ю.С., Костоломовой М.К.

Начальник отдела программно-методического
Сопровождения ПО ЦНПО, к.соц.н.,
федеральный эксперт качества
профессионального образования РФ

Т.А.Иванычева





Государственное автономное образовательное учреждение Тюменской области
дополнительного профессионального образования

**«Тюменский областной государственный институт развития
регионального образования»
(ГАОУ ТО ДПО «ТОГИРРО»)**

От 2.09 2016 г. № 14
На № _____

Советская ул., д.56, г. Тюмень, 625000

Тел./факс: (3452) 39-02-27

E-mail: info@togirro.ru

**Экспертное заключение
на программу дополнительного профессионального образования по компетенции
«Парикмахерское искусство»
ГАОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»**

По результатам экспертизы программы ДПО по компетенции «Парикмахерское искусство» выявлено:

Программа ДПО по компетенции «Парикмахерское искусство» разработана в соответствии с Перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) по профессии 16437 Парикмахер, Профессиональным стандартом Специалист по предоставлению парикмахерских услуг, утвержденным приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 25 декабря 2014 года №1134н, стандартами WorldSkills по компетенции «Парикмахерское искусство».

1. Титульный лист Программы ДПО по компетенции «Парикмахерское искусство» включает в себя:

- Полное наименование образовательной организации.
- Визы руководителя образовательной организации и работодателя, заверены синими печатями.

2. Обратная сторона титульного листа включает в себя ФИО разработчиков, рецензентов, номер и дату протокола рассмотрения рабочей программы на заседании Методического совета за подписью заместителя директора образовательной организации.

3. Содержание включает в себя заголовки разделов рабочей программы с указанием номера страницы.

4. Раздел 1. Паспорт программы ДПО по компетенции «Парикмахерское искусство» включает в себя:

- Область применения программы ДПО.
- Цели и задачи программы - требования к результатам освоения.
- Количество часов на освоение программы ДПО. Распределение осуществлено согласно учебному плану, что соответствует требованиям ФГОС.

5. Раздел 2. Результаты освоения программы ДПО по компетенции «Парикмахерское искусство» представлен перечнем осваиваемых профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС.

6. Раздел 3. Структура и содержание программы ДПО по компетенции «Парикмахерское искусство» включает в себя:

- Тематический план с распределением часов обязательной аудиторной и внеаудиторной нагрузки, что соответствует требованиям ФГОС.

- Содержание программы ДПО с наименованием модулей и тем, содержанием теоретической подготовки, лабораторных работ и практических занятий с указанием объемов часов, формируемыми профессиональными компетенциями, профессиональным опытом, умениями и знаниями по каждому пункту содержания профессиональных модулей, что соответствует требованиям ФГОС.

7. Раздел 4. Условия реализации программы ДПО по компетенции «Парикмахерское искусство» представлен в следующем составе:

- Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.
- Информационное обеспечение обучения с перечнем основной и дополнительной литературы, законодательных и нормативных документов, словари и справочники, материалы периодической печати, электронные образовательные ресурсы. Перечисленные источники соответствуют библиографическим требованиям оформления.
- Общие требования к организации образовательного процесса. Предусматривают возможность освоения одного из модуля программы, по результатам которого обучающиеся получают сертификат об освоении модуля, что соответствует требованиям ФГОС.
- Кадровое обеспечение образовательного процесса реализуется педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля, что соответствует требованиям ФГОС.

8. Раздел 5. Контроль и оценка результатов освоения Программы ДПО по компетенции «Парикмахерское искусство» включает в себя:

- Результаты (освоенные профессиональные компетенции).
- Основные показатели оценки результата.
- Формы и методы контроля и оценки.

Элементы раздела представлены в соответствии с требованиями ФГОС.

Рабочая программа ДПО по компетенции «Парикмахерское искусство» позволяет сформировать и проверить профессиональные компетенции, знания, умения и практический опыт посредством освоения профессиональных модулей, что соответствует требованиям WorldSkills, ФГОС.

Рабочая программа ДПО по компетенции «Парикмахерское искусство» может быть рекомендована к утверждению и реализации в образовательном процессе в ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Экспертное заключение проведено отделом программно-методического сопровождения профессионального образования ЦНПО в составе: Иваницевой Т.А., Киселевой Ю.С., Костоломовой М.К.

Начальник отдела программно-методического
Сопровождения ПО ЦНПО, к.соц.н.,
федеральный эксперт качества
профессионального образования РФ

Т.А.Иваницева





Государственное автономное образовательное учреждение Тюменской области
дополнительного профессионального образования

**«Тюменский областной государственный институт развития
регионального образования»
(ГАОУ ТО ДПО «ТОГИРРО»)**

От 2.09 2016 г. № 13
На № _____

Советская ул., д.56, г. Тюмень, 625090
Тел./факс: (3452) 39-02-27
E-mail: info@togirro.ru

**Экспертное заключение
на программу дополнительного профессионального образования по компетенции
«Технологии моды»
ГАОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»**

По результатам экспертизы программы ДПО по компетенции «Технологии моды» выявлено:

Программа ДПО по компетенции «Технологии моды» разработана в соответствии с Перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) по профессии 12156 Закройщик, Профессиональным стандартом Специалист по моделированию и конструированию швейных, трикотажных, меховых, кожаных изделий по индивидуальным заказам, утвержденным приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 24 декабря 2015 года №1124н, стандартами WorldSkills по компетенции «Технологии моды».

1. Титульный лист Программы ДПО по компетенции «Технологии моды» включает в себя:

- Полное наименование образовательной организации.
- Визы руководителя образовательной организации и работодателя, заверены синими печатями.

2. Обратная сторона титульного листа включает в себя ФИО разработчиков, рецензентов, номер и дату протокола рассмотрения рабочей программы на заседании Методического совета за подписью заместителя директора образовательной организации.

3. Содержание включает в себя заголовки разделов рабочей программы с указанием номера страницы.

4. Раздел 1. Паспорт программы ДПО по компетенции «Технологии моды» включает в себя:

- Область применения программы ДПО.
- Цели и задачи программы - требования к результатам освоения.
- Количество часов на освоение программы ДПО. Распределение осуществлено согласно учебному плану, что соответствует требованиям ФГОС.

5. Раздел 2. Результаты освоения программы ДПО по компетенции «Технологии моды» представлен перечнем осваиваемых профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС.

6. Раздел 3. Структура и содержание программы ДПО по компетенции «Технологии моды» включает в себя:

- Тематический план с распределением часов обязательной аудиторной и внеаудиторной нагрузки, что соответствует требованиям ФГОС.

- Содержание программы ДПО с наименованием модулей и тем, содержанием теоретической подготовки, лабораторных работ и практических занятий с указанием объемов часов, формируемыми профессиональными компетенциями, профессиональным опытом, умениями и знаниями по каждому пункту содержания профессиональных модулей, что соответствует требованиям ФГОС.

7. Раздел 4. Условия реализации программы ДПО по компетенции «Технологии моды» представлен в следующем составе:

- Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

- Информационное обеспечение обучения с перечнем основной и дополнительной литературы, законодательных и нормативных документов, словари и справочники, материалы периодической печати, электронные образовательные ресурсы. Перечисленные источники соответствуют библиографическим требованиям оформления.

- Общие требования к организации образовательного процесса. Предусматривают возможность освоения одного из модуля программы, по результатам которого обучающиеся получают сертификат об освоении модуля, что соответствует требованиям ФГОС.

- Кадровое обеспечение образовательного процесса реализуется педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля, что соответствует требованиям ФГОС.

8. Раздел 5. Контроль и оценка результатов освоения Программы ДПО по компетенции «Технологии моды» включает в себя:

- Результаты (освоенные профессиональные компетенции).

- Основные показатели оценки результата.

- Формы и методы контроля и оценки.

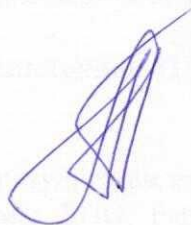
Элементы раздела представлены в соответствии с требованиями ФГОС.

Рабочая программа ДПО по компетенции «Технологии моды» позволяет сформировать и проверить профессиональные компетенции, знания, умения и практический опыт посредством освоения профессиональных модулей, что соответствует требованиям WorldSkills, ФГОС.

Рабочая программа ДПО по компетенции «Технологии моды» может быть рекомендована к утверждению и реализации в образовательном процессе в ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Экспертное заключение проведено отделом программно-методического сопровождения профессионального образования ЦНПО в составе: Иваницевой Т.А., Киселевой Ю.С., Костоломовой М.К.

Начальник отдела программно-методического
Сопровождения ПО ЦНПО, к.соц.н.,
федеральный эксперт качества
профессионального образования РФ



Т.А.Иваницева





Государственное автономное образовательное учреждение Тюменской области
дополнительного профессионального образования
**«Тюменский областной государственный институт развития
регионального образования»
(ГАОУ ТО ДПО «ТОГИРРО»)**

От 2.09 2016 г. № 12
На № _____

Советская ул., д.56, г. Тюмень, 625000
Тел./факс: (3452) 39-02-27
E-mail: info@togirro.ru

**Экспертное заключение
на программу дополнительного профессионального образования по компетенции
«Поварское дело»
ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»**

По результатам экспертизы программы ДПО по компетенции «Поварское дело» выявлено:

Программа ДПО по компетенции «Поварское дело» разработана в соответствии с Перечнем профессий для профессиональной подготовки рабочих кадров, требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС) по профессии 16675 Повар, Профессиональным стандартом Повар, утвержденным приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 08 сентября 2015 года №610н, стандартами WorldSkills по компетенции «Выпечка хлебобулочных изделий».

1. Титульный лист Программы ДПО по компетенции «Поварское дело» включает в себя:

- Полное наименование образовательной организации.
- Визы руководителя образовательной организации и работодателя, заверены синими печатями.

2. Обратная сторона титульного листа включает в себя ФИО разработчиков, рецензентов, номер и дату протокола рассмотрения рабочей программы на заседании Методического совета за подписью заместителя директора образовательной организации.

3. Содержание включает заголовки разделов рабочей программы с указанием номера страницы.

4. Раздел 1. Паспорт программы ДПО по компетенции «Поварское дело» представлен в составе:

- Область применения программы ДПО.
- Цели и задачи программы - требования к результатам освоения.
- Количество часов на освоение программы ДПО. Распределение часов осуществлено согласно учебному плану, что соответствует требованиям ФГОС.

5. Раздел 2. Результаты освоения программы ДПО по компетенции «Поварское дело» представлен перечнем осваиваемых профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС.

6. Раздел 3. Структура и содержание программы ДПО по компетенции «Поварское дело» включает в себя:

- Тематический план с распределением часов обязательной аудиторной и внеаудиторной нагрузки, что соответствует требованиям ФГОС.

- Содержание программы ДПО с наименованием модулей и тем, содержанием теоретической подготовки, лабораторных работ и практических занятий с указанием объемов часов, формируемыми профессиональными компетенциями, профессиональным опытом, умения и знаниями по каждому пункту содержания профессиональных модулей, что соответствует требованиям ФГОС.

7. Раздел 4. Условия реализации программы ДПО по компетенции «Поварское дело» представлен в следующем составе:

- Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.
- Информационное обеспечение обучения с перечнем основной и дополнительной литературы, законодательных и нормативных документов, словари и справочники, материалы периодической печати, электронные образовательные ресурсы. Перечисленные источники соответствуют библиографическим требованиям оформления.

- Общие требования к организации образовательного процесса. Предусматривают возможность освоения одного из модуля программы, по результатам которого обучающиеся получают сертификат об освоении модуля, что соответствует требованиям ФГОС.

- Кадровое обеспечение образовательного процесса реализуется педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля, что соответствует требованиям ФГОС.

8. Раздел 5. Контроль и оценка результатов освоения Программы ДПО по компетенции «Поварское дело» включает в себя:

- Результаты (освоенные профессиональные компетенции).
- Основные показатели оценки результата.
- Формы и методы контроля и оценки.

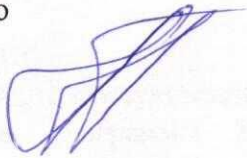
Элементы раздела представлены в соответствии с требованиями ФГОС.

Рабочая программа ДПО по компетенции «Поварское дело» позволяет сформировать и проверить профессиональные компетенции, знания, умения и практический опыт посредством освоения профессиональных модулей, что соответствует требованиям WorldSkills, ФГОС.

Рабочая программа ДПО по компетенции «Поварское дело» может быть рекомендована к утверждению и реализации в образовательном процессе в ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Экспертное заключение проведено отделом программно-методического сопровождения профессионального образования ЦНПО в составе: Иваницевой Т.А., Киселевой Ю.С., Костоломовой М.К.

Начальник отдела программно-методического
Сопровождения ПО ЦНПО, к.соц.н.,
федеральный эксперт качества
профессионального образования РФ



Т.А.Иванычева





Государственное автономное образовательное учреждение Тюменской области
дополнительного профессионального образования
**«Тюменский областной государственный институт развития
регионального образования»
(ГАОУ ТО ДПО «ТОГИРРО»)**

От 2.09 2016 г. № 18
На № _____

Советская ул., д.56, г. Тюмень, 625000
Тел./факс: (3452) 39-02-27
E-mail: info@togirro.ru

**Экспертное заключение
на программу дополнительного профессионального образования по компетенции
«Администрирование отеля»
ГАОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»**

По результатам экспертизы программы ДПО по компетенции «Администрирование отеля» выявлено:

Программа ДПО по компетенции «Администрирование отеля» разработана в соответствии с Профессиональным стандартом Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц, утвержденным приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 года №282н, стандартами WorldSkills по компетенции «Администрирование отеля».

1. Титульный лист Программы ДПО по компетенции «Администрирование отеля» включает в себя:

- Полное наименование образовательной организации.
- Визы руководителя образовательной организации и работодателя, заверены синими печатями.

2. Обратная сторона титульного листа включает в себя ФИО разработчиков, рецензентов, номер и дату протокола рассмотрения рабочей программы на заседании Методического совета за подписью заместителя директора образовательной организации.

3. Содержание включает в себя заголовки разделов рабочей программы с указанием номера страницы.

4. Раздел 1. Паспорт программы ДПО по компетенции «Администрирование отеля» включает в себя:

- Область применения программы ДПО.
- Цели и задачи программы - требования к результатам освоения.
- Количество часов на освоение программы ДПО. Распределение часов осуществлено согласно учебному плану в соответствии с требованиями ФГОС.

5. Раздел 2. Результаты освоения программы ДПО по компетенции «Администрирование отеля» представлен перечнем осваиваемых профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС.

6. Раздел 3. Структура и содержание программы ДПО по компетенции «Администрирование отеля» включает в себя:

- Тематический план с распределением часов обязательной аудиторной и внеаудиторной нагрузки, что соответствует требованиям ФГОС.

- Содержание программы ДПО с наименованием модулей и тем, содержанием теоретической подготовки, лабораторных работ и практических занятий с указанием объемов часов, формируемыми профессиональными компетенциями, профессиональным опытом, умениями и знаниями по каждому пункту содержания профессиональных модулей, что соответствует требованиям ФГОС.

7. Раздел 4. Условия реализации программы ДПО по компетенции «Администрирование отеля» представлен в следующем составе:

- Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.
- Информационное обеспечение обучения с перечнем основной и дополнительной литературы, законодательных и нормативных документов, словари и справочники, материалы периодической печати, электронные образовательные ресурсы. Перечисленные источники соответствуют библиографическим требованиям оформления.
- Общие требования к организации образовательного процесса. Предусматривают возможность освоения одного из модуля программы, по результатам которого обучающиеся получают сертификат об освоении модуля, что соответствует требованиям ФГОС.
- Кадровое обеспечение образовательного процесса реализуется педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля, что соответствует требованиям ФГОС.

8. Раздел 5. Контроль и оценка результатов освоения Программы ДПО по компетенции «Администрирование отеля» включает в себя:

- Результаты (освоенные профессиональные компетенции).
- Основные показатели оценки результата.
- Формы и методы контроля и оценки.

Элементы раздела представлены в соответствии с требованиями ФГОС.

Рабочая программа ДПО по компетенции «Администрирование отеля» позволяет сформировать и проверить профессиональные компетенции, знания, умения и практический опыт посредством освоения профессиональных модулей, что соответствует требованиям WorldSkills, ФГОС.

Рабочая программа ДПО по компетенции «Администрирование отеля» может быть рекомендована к утверждению и реализации в образовательном процессе в ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Экспертное заключение проведено отделом программно-методического сопровождения профессионального образования ЦНПО в составе: Ивановой Т.А., Киселевой Ю.С., Костоломовой М.К.

Начальник отдела программно-методического
Сопровождения ПО ЦНПО, к.соц.н.,
федеральный эксперт качества
профессионального образования РФ



Т.А.Иванова

