



АККОРК

*Агентство
по контролю
качества образования
и развитию карьеры*

Утверждаю

Председатель Высшего
Экспертного совета


В.Д. Шадриков

«25» апреля 2013 г.

ОТЧЁТ

о результатах независимой оценки
основной профессиональной
образовательной программы
101101.52 Гостиничный сервис
ГБОУ СПО Колледж «Царицыно» № 37

Москва – 2013



Оглавление

Резюме эксперта	3
1 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ	3
2 ТЕНДЕНЦИИ В СФЕРЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ.....	5
3 ОТЧЕТЫ О РЕЗУЛЬТАТАХ НЕЗАВИСИМОЙ ОЦЕНКИ ОСНОВНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ	6
1 Текущее состояние и тренды развития регионального рынка образовательных услуг по данному направлению.....	6
1.1 Провести анализ роли и места программы (с приведение статистических данных, данных исследовательских агентств, данных hr-агентств и др.)	6
1.2 Анализ информационных показателей, представленных вузом (выводы)	7
2 Резюме по программе.....	8
2.1 Основные выводы и рекомендации эксперта по анализируемой программе	8
2.2 Профиль оценок результатов обучения и гарантий качества образования	10
3 КАЧЕСТВО РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ.....	13
3.1 Оцените матрицу компетенций	13
3.2 Выводы и рекомендации экспертов	21
4 ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАНИЯ.....	23
4.1 Стратегия и менеджмент программы.....	23
4.2 Структура программы.....	26
4.3 Учебно-методические комплексы	28
4.4 Технологии и методики образовательной деятельности	30
4.5 Ресурсы программы	32
4.5.1 Кадры	32
4.5.2 Образовательные и материально-технические ресурсы программы.....	33
4.5.3 Финансовые ресурсы	34
4.5.4 Информационные ресурсы	35
4.6 Экспериментальная и инновационная деятельность	36
4.7 Воспитательная работа	38
4.8 Участие работодателей в реализации программы	39
4.9 Участие обучающихся в определении содержания программы.....	41
4.10 Сервисы для обучающихся на программном уровне	42
4.11 Профорientация. Оценка качества подготовки абитуриентов	44
ОСНОВНОЙ ОТЧЕТ О РЕЗУЛЬТАТАХ НЕЗАВИСИМОЙ ВНЕШНЕЙ ОЦЕНКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	Ошибка! Закладка не определена.

Резюме эксперта

Полумордвинова Алла Алексеевна

Место работы, должность:	ГБНУ МИРО, старший научный сотрудник
Ученая степень, ученое звание,	
Заслуженные звания, степени	Почётный работник среднего профессионального образования
Образование	Высшее
Профессиональные достижения	
Сфера научных интересов	Содержание профессионального образования
Опыт практической работы по направлению программы, подлежащей экспертизе	Являлась автором и участником разработки Государственных образовательных стандартов первого и второго поколения по специальностям: Товароведение и Коммерция. Являлась председателем ГАК по специальности «Гостиничный сервис» в ГБОУ СПО ТЭК №22 в 2011 и 2012 гг.

1 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ

Колледж гостиничного хозяйства «Царицыно» № 37 открыт в 1977 году.

Колледж дважды удостоен Диплома Лауреата Гранта Мэра Москвы в сфере образования. В 2011 и 2012 гг. получил Московскую премию в области туризма и гостеприимства «Путеводная Звезда» за выдающийся вклад в развитие туризма в Москве. Колледж аттестован Всемирной Ассоциацией Кулинаров «WACS» на соответствие международным стандартам качества. По итогам 2011-2012 учебного года колледж занимает первое место в рейтинге учреждений среднего профессионального образования столичного Департамента образования.

Педагогический коллектив колледжа насчитывает 63 человека: 9% удостоены звания Заслуженный учитель Российской Федерации, 42% имеют отраслевые награды, 19% - обладатели Гранта Москвы в сфере образования, 11 % педагогов имеют ученую степень, 57% имеют высшую квалификационную категорию.

За 35 лет работы в колледже подготовлено более 7 тысяч высококвалифицированных специалистов в сфере гостеприимства. В 2012 году более 35%

выпускников получили дипломы с отличием. Трудоустройство выпускников по профилям полученных специальностей за последние три года составляет 99%.

За 2012 год квалификацию повысили 500 человек, что составило 67% от общего контингента студентов.

За последние два года в колледже создана учебно-тренинговая лаборатория «Креативная кулинария», «Бизнес-центр» с полным набором мультимедийного оборудования

Главная особенность обучения в «Царицыно» - прочное деловое сотрудничество с ведущими отелями и ресторанами города.

Студенты «Царицыно» проходят практику и стажировки в высококлассных отелях ведущих гостиничных цепей: «Балчуг-Кемпински-Москва», «Гранд отель Марриотт», «Аврора Марриотт», «Лотте», «Метрополь», «Националь», «Президент-Отель», комплексы Управления делами Президента РФ, олимпийские объекты в Сочи и т.д.

Колледж отличает углубленное изучение иностранных языков и особенностей национальной и зарубежной кухни. На протяжении 10 лет в колледже реализуется широкий спектр программ международных стажировок для студентов, преподавателей, мастеров производственного обучения в Италии, Франции, Швейцарии и Германии.

В колледже работает «Академия кулинарного искусства», Школа кондитерского мастерства «Эксклюзив», школа «Ресторатор», Центр молодежного предпринимательства.

Департаментом образования города Москвы колледж «Царицыно» включен в программу Международного бакалавриата.

2 ТЕНДЕНЦИИ В СФЕРЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Краткая характеристика макрофактора	Степень влияния на ОУ (высокая, средняя, незначительная)	Риски	Рекомендации
<p>1. Необходимость учета критериев и пороговых значений мониторинга эффективности вузов Минобрнауки России в управленческой деятельности: стратегическом, среднесрочном и операционном планировании, принятии управленческих решений, организационной работе, мониторинге и контроле запланированных результатов деятельности.</p>	<p>В настоящее время Мониторинг эффективности московских образовательных учреждений СПО не проводился.</p>		
<p>2. Оптимизация сети образовательных учреждений среднего профессионального образования</p>		<p>Потеря статуса самостоятельного учреждения</p>	
<p>3. Соответствие программы Московскому стандарту качества образования</p>	<p>значительное</p>		

3 ОТЧЕТЫ О РЕЗУЛЬТАТАХ НЕЗАВИСИМОЙ ОЦЕНКИ ОСНОВНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

1 Текущее состояние и тренды развития регионального рынка образовательных услуг по данному направлению

1.1 Провести анализ роли и места программы (с приведение статистических данных, данных исследовательских агентств, данных hr-агентств и др.)

- В Москве и Московской области потребность в выпускниках специальности 101101 «Гостиничный сервис» остается достаточно высокой. Это связано с открытием новых предприятий гостиничного сервиса, развитием туризма и необходимостью представления услуг по обслуживанию предприятий общественного питания на высоком уровне. Выпускники колледжа проходят практику на предприятиях сферы сервиса: ОАО ГАО «Москва», Комбинат питания «Кремлевский», Отель «ЛОТТЕ», Отель «Марриотт», «Президент-Отель», Гостиница «Националь», Гостиничный комплекс «Орехово», Пансионат «Морозовка» ОАО Газпрома, ООО «Атлас-Парк-отель», ООО «Водоходъ» и др., предъявляющих требования на основе международных стандартов качества к персоналу, т.е. к выпускникам программы.
- В соседних регионах в выпускниках данного направления также наблюдается потребность. По заявкам предприятий трудоустраиваются 98 % выпускников программы.
- Образовательная политика органов регионального (муниципального) управления способствует подготовке высокопрофессиональных специалистов в области гостиничного сервиса. Проводятся всероссийские, региональные и местные конкурсы: «Региональная и Всероссийская Олимпиада по специальности «Гостиничный сервис», Городской конкурс творческих проектов по туризму и гостеприимству, Международный профессиональный конкурс «Лучший по профессии» в номинации «Оформление свадебного номера», Городской конкурс предпринимательских проектов и другие. В 2011 году проведен Круглый стол с руководителями кадровых служб «Перспективы социального партнерства по подготовке специалистов для ГТК города Москвы», на котором обсуждались актуальные проблемы отрасли, внедрение федеральных государственных образовательных стандартов и выработаны конкретные предложения по формированию содержания вариативной части основной профессиональной образовательной программы.
- Сотрудничество с профессиональными ассоциациями (Ассоциация выпускников колледжа «Царицыно» (АВКЦ), МКН, Межрегиональная Ассоциация кулинаров России, Московская Ассоциация кулинаров, Гильдия шеф-поваров России) дает возможность талантливым студентам обучаться на льготных условиях в странах Европы, получать международный диплом WACS. Работодатели активно продвигают студентов программы и всего колледжа на участие в ответственных мероприятиях Всероссийского и Международного масштаба, что способствует формированию профессиональных и личностных компетенций. Например, участие в Универсиаде (Казань) в 2014 году, обслуживание Саммита «АТЭС-2012»

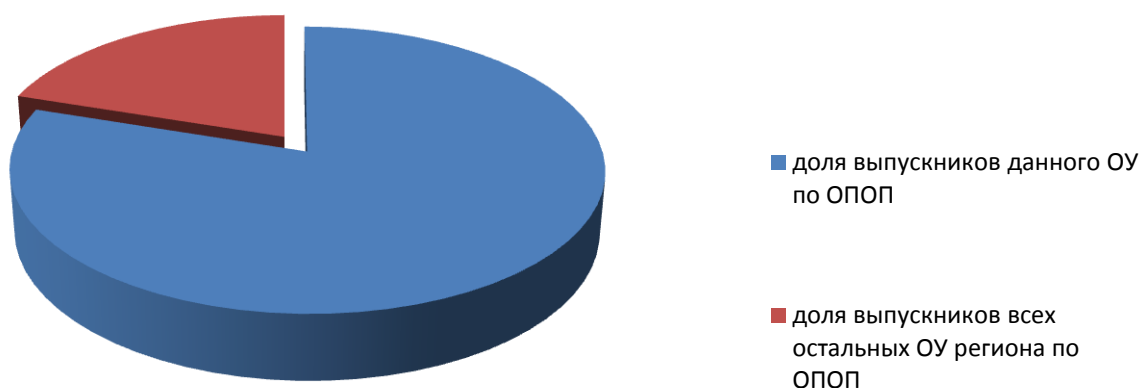
(Владивосток, о. Русский, 2012 год), подготовка к Олимпиаде в Сочи в 2014 году (обслуживание празднования Нового года – 2012 в Красной Поляне).

- Департамент образования Москвы включил Колледж «Царицыно» № 37 в программу Международного бакалавриата

1.2 Анализ информационных показателей, представленных вузом (выводы)

- Доля контингента выпускников, трудоустроившихся в течение одного года после окончания ОУ по специальности, полученному в результате обучения по ОПОП – 99%;
- Доля контингента выпускников, трудоустроенных по заявкам предприятий – 99%;
- Доля контингента учащихся, обучающихся по заказу работодателей, например, на основе трехсторонних (целевых) договоров – 0;
- Доля контингента выпускников, работающих по профилю подготовки в регионе – 98%;
- Доля контингента выпускников, работающих по профилю подготовки вне региона – 1%;
- Число рекламаций на выпускников – 0;
- Число положительных отзывов организаций о работе выпускников – 68%;
- Доля контингента обучающихся в рамках ОПОП, принятых на обучение по программам высшего профессионального образования – 0.

Роль ОУ в формировании рынка труда



Распределение выпускников программы



2 Резюме по программе

2.1 Основные выводы и рекомендации эксперта по анализируемой программе

Колледж является лидером в рейтинге ОУ Департамента образования города Москвы. Результаты обучения обладают необходимой значимостью и соответствуют запросам работодателей, рынка труда, требованиям ФГОС.

Удовлетворенность фактическими результатами обучения выразили более 75 %.

Из выпускников последних трех лет по профилю работает 98%.

В колледже создано инновационный образовательно-производственный комплекс с оптимальной структурой для управления и развития ОПОП. Регулярно проводится мониторинг научно-исследовательской работы с публикацией результатов деятельности в периодическом издании колледжа «Вестник исследовательской деятельности». Разработана и внедрена рейтинговая система оценки научно-методической деятельности преподавателей, рейтинговая система оценки учебно-методических материалов, рекомендованных к изданию экспертным Советом колледжа. Создана и успешно действует Школа наставничества.

Цели программы продиктованы запросами высококлассных предприятий гостиничной индустрии (ОАО ГАО «Москва», Комбинат питания «Кремлевский», Отель «ЛОТТЕ», Отель «Марриотт», «Президент-Отель», Гостиница «Националь», Гостиничный комплекс «Орехово», Пансионат «Морозовка» ОАО Газпрома, ООО «Атлас-Парк-отель», ООО «Водоходъ» и др.), предъявляющих требования на основе международных стандартов качества к персоналу, т.е. к выпускникам программы.

Колледжем сформирована вариативная часть с учетом мнения работодателей. 10 февраля 2011 года проведен Круглый стол с руководителями кадровых служб представителей работодателей «Перспективы социального партнерства по подготовке специалистов для ГТК города Москвы», на котором обсуждались актуальные проблемы

отрасли, внедрение федеральных государственных образовательных стандартов. Социальные партнеры, участвующие в разработке вариативной части ОПОП: Бекмухаметова Л.А. Lotte Hotel Moscow, Якунина Н.Д.- Ренессанс Москва, Рязанова Т.В.- Кортъярд Марриот Москва, Ремизова А.А.-Компас Групп Рус, Копытенкова Г.Б. Националь, Семеникова А.И., отель Балчуг Кемпински Москва, Медведева С.В. –Президент – Отель. Анкеты работодателей подтверждают соответствие структуры программы их ожиданиям на 100%. В колледже регулярно проводится сравнительный анализ отзывов заказчиков кадров о практике студентов и работе выпускников на предприятиях. Он свидетельствует о постоянном росте уровня профессиональной подготовки выпускников и их готовности к практической деятельности.

Разработанные ПЦК учебно-методические комплексы (УМК) обладают четкой структурой, последовательностью и логичностью изложения учебного материала, достаточностью и качеством иллюстративного материала: рисунков, схем, чертежей, иллюстраций и т.п. Электронные версии пособий, включенные в УМК, содержатся в локальной сети колледжа.

Колледж обеспечивает доступ каждого студента к библиотечным фондам (в библиотеке или на интернет ресурсах). Ежегодно колледж выписывает отечественные научные и профессиональные журналы, изучение которых рекомендуется программами дисциплин. Так, на первое полугодие 2013 года выписывалось – 30 наименований периодики. Например, по специальности 101101 «Гостиничный сервис» имеются в наличии следующие периодические издания: 84832 Гостиничное дело, 80788 Гостиница и ресторан: бизнес и управление, 20805 Справочник кадровика (комплект), 38717 Отель и др.

При реализации очной формы получения образования технология интегрированного обучения, применяемая в практической профессиональной деятельности колледжа по специальности «Гостиничный сервис», позволяет научить студентов принимать обоснованные, аргументированно взвешенные решения, учит рассматривать проблемы самого мыслительного процесса. Результатом использования технологии на входном и итоговом контроле (диагностические работы) определяет уровень развития критического мышления студентов.

Качество курсовых работ зависит от четкости формулировки и проблемности характера выбранной темы исследования. Этому способствует коллективный творческий подход преподавательского коллектива к определению тем исследовательских работ.

Результативность прохождения учебной и производственной практик позволяет сформировать портфель достижений, включающий всю документацию (свидетельства о квалификации, сертификаты, выполненные задания, отчеты, характеристики и т.д.), подтверждающие результаты освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения учебной и производственной практика. Производственная практика студентов осуществляется в учебно-тренинговых лабораториях колледжа, а также в ведущих отелях и ресторанах г. Москвы (Балчуг, сеть 9Мариотт, Националь, Метрополь, Президент-отель и др.).

В колледже создано единое образовательное пространство, где каждый студент имеет условия для саморазвития и построения своей индивидуальной траектории. К средствам реализации индивидуальных образовательных траекторий студентов относятся исследовательская деятельность (по учебным дисциплинам «Основы предпринимательской деятельности», «Управление персоналом»), развитие творческого потенциала (участие в профессиональных и интеллектуальных конкурсах).

В настоящее время в колледже мультимедийное on-line и off-line обучение используется в учебном процессе как замена печатных изданий и как важная часть удалённых форм обучения – тестирование, сбор и хранение личных данных, онлайн-

справочники. Среди преимуществ использования e-learning в колледже выделяются педагогические, направленные на лучшее усвоения информации и технические, связанные с повышенным удобством работы с интерактивными курсами за счёт использования современных компьютерных технологий.

Преподаватели, реализующие программу, обладают потенциалом развития, что подтверждается участием в профессиональных конкурсах Городские конкурсы: Московский конкурсе педагогических работников на соискание Гранта Москвы в сфере образования- 2012, VI Межрегиональный фестиваль-конкурс «Алтарь Отечества-2012», Всероссийский конкурс «Национальное достояние России» и др.), получением Грантов за достижения в сфере образования, дипломов и грамот.

Колледж «Царицыно» активно участвует в сетевом взаимодействии совместно с представителями колледжа № 14,(на базе данного колледжа) разрабатывая тему: «Практикоориентированная среда как условие подготовки высококвалифицированных рабочих кадров и специалистов на основе профессиональных, социальных и личностных компетенций». Цель совместной экспериментальной работы: обмен инновационными продуктами в рамках темы инновационной сети, освоение и последующее внедрение в практику деятельности образовательных учреждений – участников сети.

ОУ располагает учебно-тренинговыми лабораториями, оснащенными современным специализированным оборудованием, приборами, инвентарём: Гостиничный номер, Школа предпринимателей, Лингафонные, Информационных технологий, Зона мастер-класса и др. Аудиторный фонд колледжа представляет собой кабинеты, учебно-тренинговые лаборатории, производственные цеха, оснащенные современной мебелью, специализированным и мультимедийным оборудованием, что позволяет использовать практико-ориентированные, дистанционные, игровые и другие современные образовательные технологии

Широкое привлечение работодателей приводит к повышению качества подготовки выпускников, что подтверждается как результатами анкетирования, так и высокой востребованностью выпускников на рынке труда. 99% выпускников трудоустроены по заявкам предприятий.

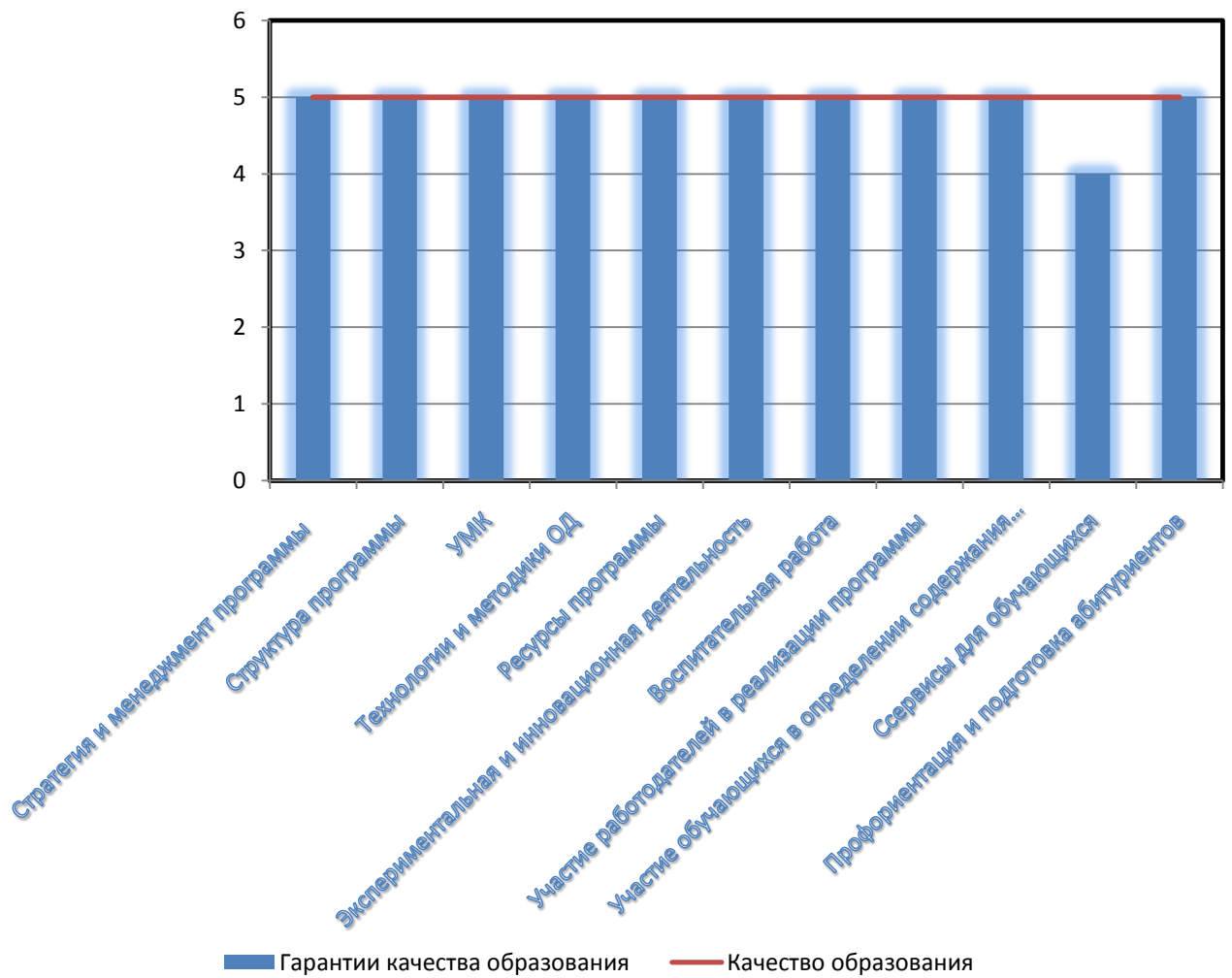
В колледже создана и функционирует Служба профориентации, сопровождения профессиональной карьеры и содействия трудоустройству обучающихся. ОУ применяет информационно-коммуникационные технологии в профориентационной работе со старшеклассниками. Успешно используются современные мультимедийные средства: медиа-пособия, видеофильмы, мультипликационные ролики, презентации, on-line-тренинги для повышения информированности учащихся о профессиях проведение мастер-класса, ролевых игр, решение кейсов, анкетирование. Применяются видеофильмы об учебном заведении и его образовательной среде с решением множества задач. Все это дает возможность зачислять на обучение по программе Гостиничный сервис мотивированных, подготовленных студентов.

2.2 Профиль оценок результатов обучения и гарантий качества образования

№	Критерий	Оценка
I	Качество результатов обучения	5
II	Гарантии качества образования:	

1.	Стратегия и менеджмент программы	5
2.	Структура программы	5
3.	Учебно-методические материалы	5
4.	Технологии и методики образовательной деятельности	5
5.	Ресурсы (кадровые, материально-технические, финансовые, информационные)	5
6.	Экспериментальная и инновационная деятельность	5
7.	Воспитательная работа	5
8.	Участие работодателей в реализации образовательной программы	5
9.	Участие обучающихся в определении содержания программы	5
10.	Сервисы для учащихся	5
11.	Профориентация и подготовка абитуриентов	4
<i>Итоговая оценка</i>		5

Профиль оценок результатов обучения и гарантий качества образования



3 КАЧЕСТВО РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

3.1 Оцените матрицу компетенций

Оценить матрицу соответствий результатов обучения (социально-личностных и профессиональных компетенций) и модулей, в результате изучения которых формируется указанные компетенции.

В поле пересечения компетенции и формирующего ее модуля поставить оценку (соответствует, частично соответствует, не соответствует) и прокомментировать (при необходимости) заявленное соотношение.

Перечень модулей	Компетенции, заявленные ОУ			
	ПК.1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его	ПК.1.2. Бронировать и вести документацию	ПК. 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений	ПК. 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы
ПМ. 01. Бронирование гостиничных услуг	соответствует	соответствует		
Учебная практика ПМ.01	Учебная и производственная практика по модулю идентичны, что неверно (виды работ д.б. разными)	Учебная и производственная практика по модулю идентичны, что неверно (виды работ д.б. разными)		
Производственная практика ПМ.01.	Учебная и производственная практика по модулю идентичны, что неверно (виды работ д.б. разными)	Учебная и производственная практика по модулю идентичны, что неверно (виды работ д.б. разными)		

<i>Перечень модулей</i>	Компетенции, заявленные ОУ			
	ПК.1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его	ПК.1.2. Бронировать и вести документацию	ПК. 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений	ПК. 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы
		д.б. разными)		
ПМ.03. Организация обслуживания гостей в процессе проживания			соответствует	соответствует
Учебная практика ПМ.03. Организация обслуживания гостей в процессе проживания			Учебная и производственная практика по модулю идентичны, что неверно (виды работ д.б. разными)	Учебная и производственная практика по модулю идентичны, что неверно (виды работ должны быть разными)
Производственная практика ПМ.03.			Учебная и производственная практика по модулю идентичны, что неверно (виды работ д.б. разными)	Учебная и производственная практика по модулю идентичны, что неверно (виды работ д.б. разными)

Рекомендации:

Приобретение практического опыта по модулю (виды работ) повторяются, потому что изначально неверно распределена практика по модулям. Рекомендуется всю учебную

практику включить в модуль по Выполнению работ по рабочей профессии, а производственную практику включить в состав модулей. Иначе получаются повторы видов работ по практике.

Оценить матрицу соответствий результатов обучения (профессиональных компетенций) и основных дидактических единиц, изучение которых в рамках указанного модуля способствует процессу формирования компетенции.

В поле пересечения компетенции и формирующего ее модуля поставить оценку (соответствует, частично соответствует, не соответствует) и прокомментировать (при необходимости) заявленное соотношение.

Перечень модулей	Компетенции, заявленные ОУ			
	ПК.1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его	ПК.1.2. Бронировать и вести документацию	ПК. 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении и услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений	ПК. 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы
ПМ. 01. Бронирование гостиничных услуг	соответствует	соответствует		
Учебная практика ПМ.01	соответствует	соответствует		
Производственная практика ПМ.01.	соответствует	соответствует		
ПМ.03. Организация обслуживания гостей в процессе проживания			соответствует	соответствует

Перечень модулей	Компетенции, заявленные ОУ			
	ПК.1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его	ПК.1.2. Бронировать и вести документацию	ПК. 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении и услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений	ПК. 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы
Учебная практика ПМ.03. Организация обслуживания гостей в процессе проживания			соответствует	соответствует
Производственная практика ПМ.03.			соответствует	Частично соответствует, т.к. повторы из ПК.3.1.

Оценить матрицу соответствий результатов обучения (профессиональных компетенций) и основных видов учебных занятий, технологий и методов обучения, используемых в рамках преподавания (реализации) указанного модуля и позволяющих обеспечить максимально эффективные условия для формирования данной компетенции.

В поле пересечения компетенции и формирующего ее модуля поставить оценку (соответствует, частично соответствует, не соответствует) и прокомментировать (при необходимости) заявленное соотношение.

Перечень модулей	Компетенции, заявленные ОУ
------------------	----------------------------

	ПК.1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его	ПК.1.2. Бронировать и вести документацию	ПК. 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений	ПК. 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы
ПМ. 01. Бронирование гостиничных услуг	соответствует	соответствует		
Учебная практика ПМ.01	соответствует	соответствует		
Производственная практика ПМ.01.	соответствует	соответствует		
ПМ.03. Организация обслуживания гостей в процессе проживания			соответствует	соответствует
Учебная практика ПМ.03. Организация обслуживания гостей в процессе проживания			соответствует	соответствует
Производственная практика ПМ.03.			соответствует	соответствует

Оценить матрицу соответствий результатов обучения (профессиональных компетенций) и мероприятий промежуточной аттестации, в результате проведения которых проверяется формирование данной компетенции (декомпозированной компетенции).

В поле пересечения компетенции и формирующего ее модуля поставить оценку (соответствует, частично соответствует, не соответствует) и прокомментировать (при необходимости) заявленное соотношение.

Перечень модулей	Компетенции, заявленные ОУ			
	ПК.1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его	ПК.1.2. Бронировать и вести документацию	ПК. 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений	ПК. 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы
ПМ. 01. Бронирование гостиничных услуг	соответствует	соответствует		
Учебная практика ПМ.01	соответствует	соответствует		
Производственная	соответствует	соответствует		

Перечень модулей	Компетенции, заявленные ОУ			
	ПК.1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его	ПК.1.2. Бронировать и вести документацию	ПК. 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений	ПК. 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы
практика ПМ.01.				
ПМ.03. Организация обслуживания гостей в процессе проживания			соответствует	соответствует
Учебная практика ПМ.03. Организация обслуживания гостей в процессе проживания			соответствует	соответствует
Производственная практика ПМ.03.			соответствует	соответствует

Оценить матрицу соответствий результатов обучения (профессиональных компетенций) и мероприятий итоговой аттестации, в результате проведения которых проверяется сформированность заявленной компетенции.

В поле пересечения компетенции и формирующего ее модуля поставить оценку (соответствует, частично соответствует, не соответствует) и прокомментировать (при необходимости) заявленное соотношение.

Перечень модулей	Компетенции, заявленные ОУ
------------------	----------------------------

	ПК.1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его	ПК.1.2. Бронировать и вести документацию	ПК. 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений	ПК. 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы
<i>Государственный экзамен</i>	Не предполагается	Не предполагается	Не предполагается	Не предполагается
<i>ВКР</i>	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
<i>Производственная практика</i>	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
<i>Экзамен (квалификационный) по ПМ.</i>	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует

Результат по модулю определяется как достижение образовательных целей (результата обучения) и освоения компетенций. Освоенность компетенции определяется экзаменом квалификационным. Мероприятием итоговой аттестации является ВКР.

Прямая оценка компетенций экспертом

В поле пересечения компетенции и инструментария поставить оценку (сформирована, частично сформирована, не сформирована) и прокомментировать (при необходимости).

Инструментарий	Компетенции, заявленные ОУ			
	ПК.1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его	ПК.1.2. Бронировать и вести документацию	ПК. 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при	ПК. 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы

			предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений	
Кейс				
Тест				
Устный опрос	сформирован а	сформирован а		

3.2 Выводы и рекомендации экспертов

3.3.1. Оценка

3.3.2. Показатели оценки компетентностной модели выпускника:

- Все заявленные колледжем компетенции нацелены на подготовку специалиста по специальности *Гостиничный сервис*,
- Все компетенции соотнесены с целями ОПОП,
- Компетенции учитывают региональные потребности в специалистах данного уровня,
- Компетенции соответствуют запросам работодателей, что отражено в отзывах работодателей, например, отзыв менеджера службы по подготовке персонала гостиницы «Мариотт Отель Тверская» Ермолиной Марии, внутреннего ренера компании и обслуживания «Рум-сервис» гостиницы «Лотте Рус», начальника службы приема и размещения остиницы «Охотник» и др.;
- Все заявленные модули соответствуют учебному плану направления,
- Соответствие заявленных в матрице ЗУНов и дидактических единиц, подобной информации, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей) общего гуманитарного и социально-экономического цикла, математического и общего естественно-научного цикла и профессионального цикла;
- Соответствие форм проведения занятий, заявленных в матрице компетенций, указанных в учебном плане и разработанных УМК по специальности *Гостиничный сервис*,
- Соответствие форм проведения занятий, заявленных в матрице компетенций, указанным в учебном плане и разработанным УМК по специальности *Гостиничный сервис*,
- Удовлетворенность учащихся фактическими результатами обучения: отлично – 96%, хорошо – 3%, удовлетворительно – 1%,
- Процесс, подтверждающий признание сформированности компетенций обучающихся во внешней среде происходит через положения разработанные колледжем, в том числе положением о педагогическом совете, который определяет свою деятельность в соответствии с Уставом учреждения и позволяет определять политику в сфере образования, разработанные методические материалы и УМК, и другими материалами разработанными преподавателями колледжа. Программы практик, темы курсовых работ, КИМы отвечают требованиям, предъявляемым к образовательным материалам. Качество образования и условия, созданные для студентов колледжа,

способствуют тому, что 99 % студентов колледжа выражают удовлетворенность фактическими результатами обучения;

- 100 % работодателей удовлетворены качеством подготовки выпускников колледжа;

- Доля сертифицированных профессий специальности составляет 100%.

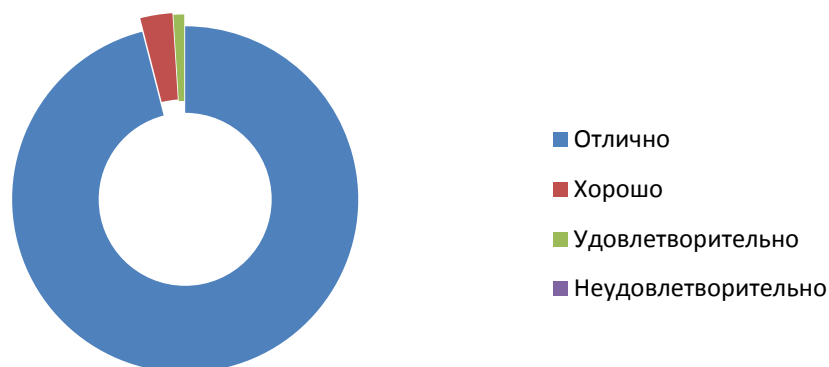
-

3.3.3. Рекомендации

- Внимательнее соотносить выполнение видов работ по этапам практики с наименованием формируемой компетенции.
- Четко разграничить выполняемые виды работ по этапам практики: учебной и производственной (практике по профилю специальности), не допускать идентичных видов работ, т.к. цели и задачи у каждого вида практики свои.

Контрольный срез по анкетам студентов старших курсов

Оценка качества образования обучающимися в целом



4 ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАНИЯ

4.1 Стратегия и менеджмент программы

4.1.1. Оценка критерия - отлично

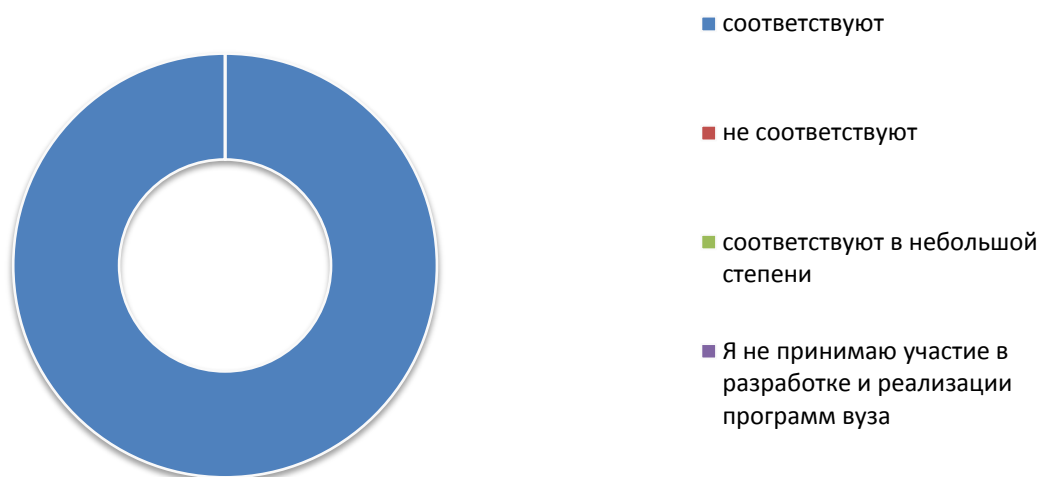
4.1.2. Сильные стороны

- Цели программы продиктованы запросами высококлассных предприятий гостиничной индустрии, предъявляющих требования к персоналу, т.е. выпускникам колледжа на основе международных стандартов качества. Программа подготовки специалистов гостиничного сервиса предполагает зарубежные стажировки в Германию, Италию, Швецию, которые позволяют студентам погрузиться в профессиональную, языковую, культурную среду, освоить европейский стандарт гостеприимства.
- Требования к целям Программы формируются при непосредственном взаимодействии с социальными партнерами, такими как: Межрегиональная Ассоциация кулинаров России, Московская Ассоциация кулинаров, Гильдия шеф-поваров России, ОАО ГАО «Москва», Комбинат питания «Кремлевский», Отель «ЛОТТЕ», Отель «Марриотт», «Президент-Отель», Гостиница «Националь», Гостиничный комплекс «Орехово», Комбинат питания Центрального банка РФ, ОПК «Бор» Управления делами президента РФ, Гостиничный комплекс «Измайлово», Пансионат «Морозовка» ОАО Газпрома, ООО «Атлас-Парк-отель», ООО «Водоходъ», Ассоциация выпускников колледжа «Царицыно» (АВКЦ), МКН.
- Колледж составляет план развития и совершенствования образовательных и материально-технических ресурсов ОПОП в целях поддержания и повышения качества образования по программе.
- Создан инновационный образовательно-производственный комплекс с оптимальной структурой для управления и развития ОПОП.
- Проводится мониторинг научно-исследовательской работы с публикацией результатов деятельности в периодическом издании колледжа «Вестник исследовательской деятельности».
- Применяется рейтинговая система оценки научно-методической деятельности преподавателей.
- Применяется рейтинговая система оценки учебно-методических материалов, рекомендованных к изданию экспертным Советом колледжа.
- Работает Школа наставничества.

4.1.3. Рекомендации

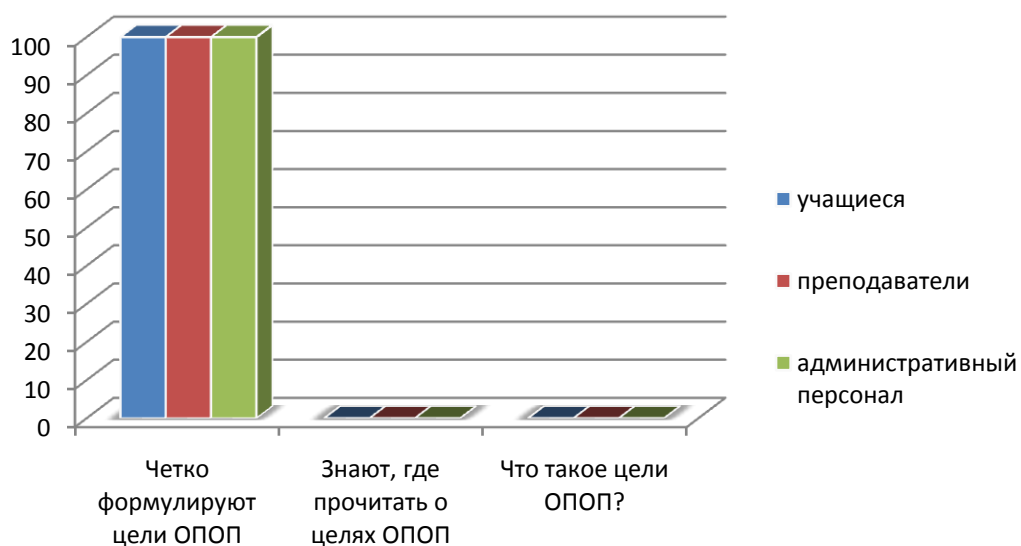
- Экспертный совет колледжа дополнить представителями работодателей и социальных партнеров, т.к. объективная оценка качества подготовки конкурентоспособных специалистов и объективная оценка качества издаваемых материалов, которые являются целями деятельности Совета, невозможны без представителей потребителей кадров.
- Сайт колледжа в разделе «для абитуриентов» дополнить информацией о целях программы. Создавать Технологические карты по специальности для студентов, где найдут отражение и цели ОПОП.

Соответствие целей ОПОП запросам рынка труда



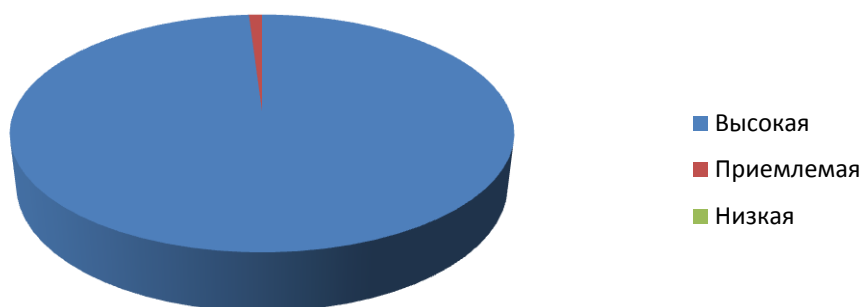
Анкетирование, интервьюирование студентов, преподавателей, сотрудников

Характеристика осведомленности о целях ОПОП



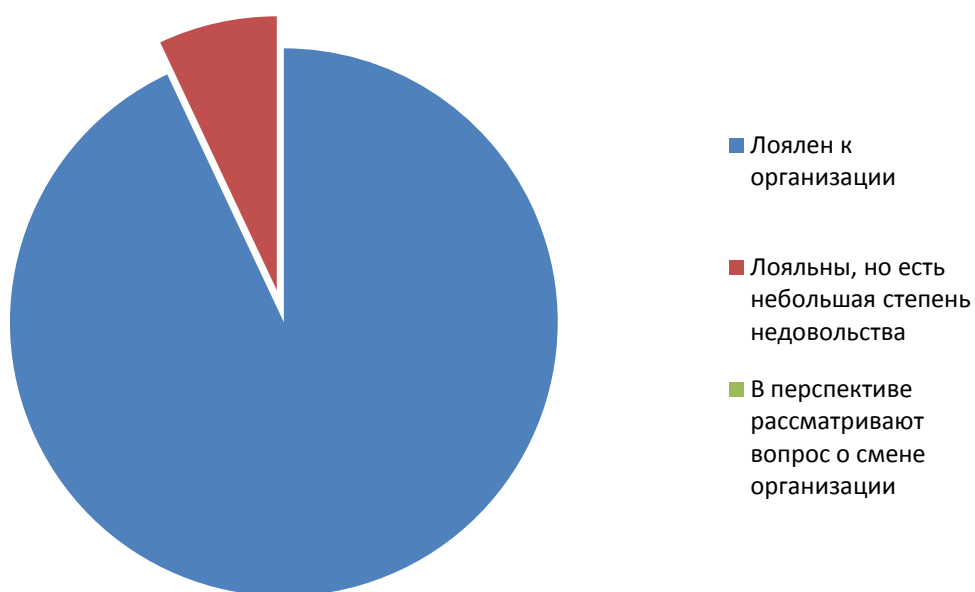
По результатам исследований ОУ

Удовлетворенность кадровой политикой и действующей системой мотивации



При интервьюировании и анкетировании ИПК и АУП

Уровень лояльности сотрудников



4.2 Структура программы

4.2.1. Оценка критерия - отлично

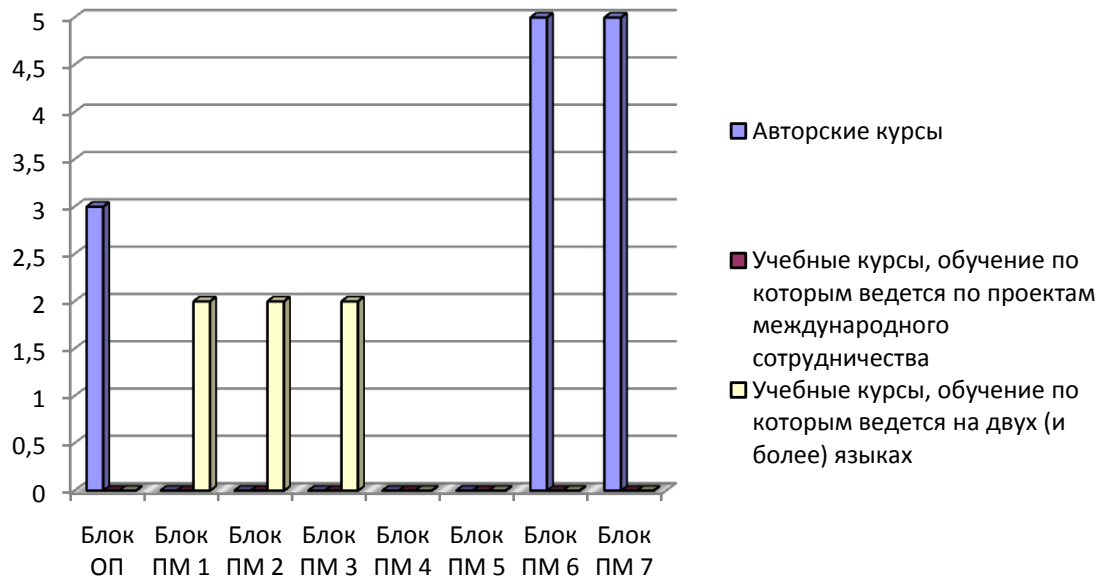
4.2.2. Сильные стороны

- ОУ сформирована вариативная часть с учетом мнения работодателей. 10 февраля 2011 года проведен Круглый стол с руководителями кадровых служб представителей работодателей «Перспективы социального партнерства по подготовке специалистов для ГТК города Москвы», на котором обсуждались актуальные проблемы отрасли, внедрение федеральных государственных образовательных стандартов. Социальные партнеры, участвующие в разработке вариативной части ОПОП: Бекмухаметова Л.А. Lotte Hotel Moscow, Якунина Н.Д.- Ренессанс Москва, Рязанова Т.В.- Кортьярд Марриот Москва, Ремизова А.А.-Компас Групп Рус, Копытенкова Г.Б. _Националь, Семеникова А.И., отель Балчуг Кемпински Москва, Медведева С.В. –Президент – Отель. Были выработаны конкретные предложения по формированию содержания вариативной части основной профессиональной образовательной программы.
- Разработаны индивидуальные учебные планы для студентов, ушедших на службу в ряды РА. Разрабатываются индивидуальные траектории обучения студентов через применение сокращенной формы обучения для тех студентов, которые имеют для этого основания (профессиональное образование различного уровня по родственным профессиям или специальностям).
- Анкеты студентов подтверждают 100% соответствие структуры программы их ожиданиям.
- Анкеты работодателей подтверждают соответствие структуры программы их ожиданиям на 100%. В колледже регулярно проводится сравнительный анализ отзывов заказчиков кадров о практике студентов и работе выпускников на предприятиях. Он свидетельствует о постоянном росте уровня профессиональной подготовки выпускников и их готовности к практической деятельности.
- 8-10% ВКР выполняются по запросам организаций.

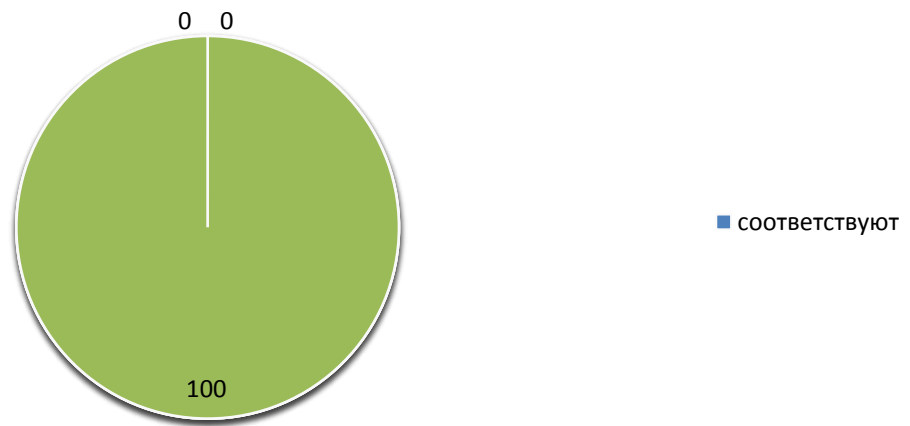
4.2.3. Рекомендации

- Разработать механизмы и технологию взаимодействия развития ОПОП по данной специальности с ОПОП по другим смежным специальностям с целью расширения компетенций обучающихся, выполнения совместных студенческих проектов, использования баз практики в области ресторанного и гостиничного сервиса.
- Внедрять другие формы обучения: очно-заочную, заочную и дистанционную (форму, образовательную технологию).
- Формировать индивидуальные траектории обучения студентов через применение ускоренной формы обучения для тех студентов, которые имеют для этого основания.
- Составлять индивидуальную схему траектории развития профессиональных навыков, что позволяет осуществлять индивидуальный подход к каждому студенту и оперативно корректировать уровень знаний, умений, практического опыта при самоопределении студента.
- Совместно с социальными партнёрами и ОУ сетевого взаимодействия инициировать введение новых профессий, актуальных и востребованных гостиничной индустрией для включения их в Перечень профессий по ОК.

Учебные курсы



Соответствие структуры и содержания ОПОП ожиданиям учащихся



4.3 Учебно-методические комплексы

4.3.1. Оценка критерия – отлично

4.3.2. Сильные стороны

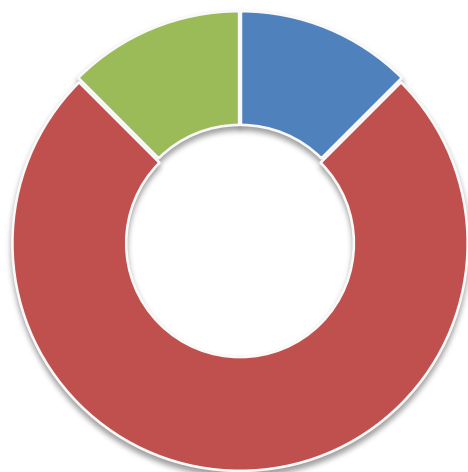
- По изучаемым учебным дисциплинам и профессиональным модулям имеются практикумы, методические рекомендации, рабочие тетради, сборники задач, в том числе разработанные преподавателями колледжа и изданные Информационно-методическим центром колледжа. Например, Учебное пособие «Организация обслуживания в гостиницах», специальности 101101 Гостиничный сервис, автор Ехина М.А. Сдано в печать издательский центр «Академия»; Учебное пособие «Человек и потребность», специальности 101101 Гостиничный сервис, 100114 Организация обслуживания в общественном питании, 260807 Технология продукции общественного питания, автор Ульяновская О.А. Сдано в печать издательский центр «Академия».
- Электронные версии пособий содержатся в локальной сети колледжа (Проценко И.А. Учебно-методический комплекс по дисциплине «Управление персоналом» ПМ 05. Специальность 101101; Добвня Е.И. Учебное пособие по дисциплине «Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности». Специальность 101101, 100114). Преподаватели регулярно выкладывают свои УММ (лекции, презентации, учебные пособия и т.п.) на сайте колледжа: <http://www.collegetsaritsyno.ru>.
- В колледже разработано «Положение об Учебно-методических комплексах для учебных дисциплин и профессиональных модулей». Совокупность учебно-методических материалов (УММ), применяемых в рамках программы, образует единый комплекс, направленный на достижение студентами предполагаемых результатов обучения в рамках дисциплин и программы в целом (овладение необходимыми знаниями, умениями и опытом, а также общими и профессиональными компетенциями по специальностям).
- Преподавателями колледжа разработаны собственные тесты, билеты и кейсы для итогового контроля по учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Например, КОСы для административного среза знаний (по остаточным знаниям для студентов 2 курса) Соколова Е.М., Морозова Е.А.: Иностранный язык (английский); Сафонова Г.А. Гостиничная индустрия; Сафонова Г.А., Богданова В.В., Юдина Е.А., Соколова Е.М., Морозова Е.А. КОСы по профессиональному модулю 03 «Организация обслуживания гостей в процессе проживания» для специальности 101101.
- Ежегодно утверждается перечень УММ, рекомендованных для студентов.
- Каждый студент получает пароль для доступа к учебным материалам и имеет возможность ими воспользоваться.

4.3.3. Рекомендации

- Пополнить фонд библиотеки профессиональными журналами иностранных изданий по тематике специальности: Hotelbusiness, Hotelier.

- Создавать банк инновационных проектов обучающихся, позволяющий осуществить сбор и аккумуляцию информации о новейших технологиях в области гостеприимства. Распространение этого опыта.

УМК

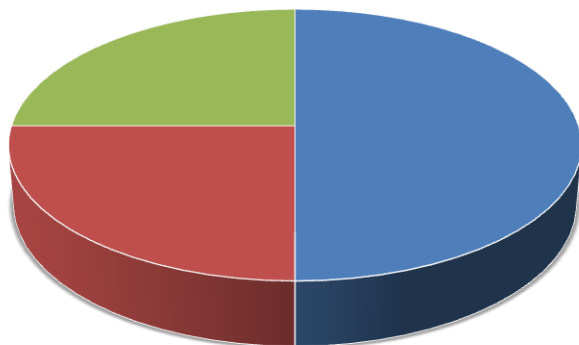


■ УМК, согласованные с работодателями

■ УМК, согласованные с УМО или другими внешними представителями научного сообщества

■ УМК, согласованные только с внутриколледжными структурами

КИМ



■ УМК, содержащие КИМ, разработанные на основе реальных практических ситуаций

■ УМК, содержащие КИМы, предоставленные работодателями

■ УМК, содержащие КИМы, разработанные только на основе теоретического материала

Учет мнения обучающихся при разработке и актуализации УМК



4.4 Технологии и методики образовательной деятельности

4.4.1. Оценка критерия - отлично

4.4.2. Сильные стороны

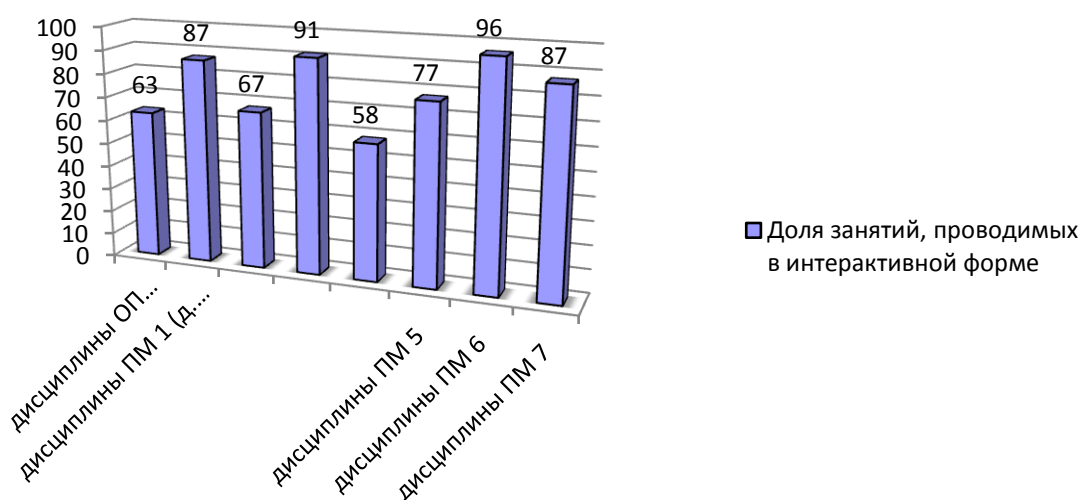
- При реализации очной формы получения образования технология интегрированного обучения, применяемая в практической профессиональной деятельности колледжа по специальности «Гостиничный сервис», позволяет научить студентов принимать обоснованные, аргументированно взвешенные решения, учит рассматривать проблемы самого мыслительного процесса. Результатом использования технологии на входном и итоговом контроле (диагностические работы) определяет уровень развития критического мышления студентов.
- Применяется технология моделирования профессиональной деятельности с целью создания реальной производственной среды. В колледже создано единое образовательное пространство, где каждый студент имеет условия для саморазвития и построения своей индивидуальной траектории.
- В настоящее время в колледже мультимедийное on-line и off-line обучение используется в учебном процессе как замена печатных изданий и как важная часть удалённых форм обучения – тестирование, сбор и хранение личных данных, онлайн-справочники. В учебном процессе колледжа используются следующие образовательные технологии, наиболее приспособленные для использования в дистанционном обучении: видео-лекции; мультимедиа-лекции и лабораторные практикумы; электронные мультимедийные учебники; компьютерные обучающие и тестирующие системы; имитационные модели и компьютерные тренажеры; консультации и тесты с использованием телекоммуникационных средств; видеоконференции.

- В колледже проводится on-line обучение и тренинг на рабочем месте по производственным и ситуационным кейсам, например, по дисциплинам «Экономика отрасли», «Бизнес-планирование».
- В колледже создано единое образовательное пространство, где каждый студент имеет условия для саморазвития и построения своей индивидуальной траектории.
- К средствам реализации индивидуальных образовательных траекторий студентов относятся исследовательская деятельность (по учебным дисциплинам «Основы предпринимательской деятельности», «Управление персоналом»), развитие творческого потенциала (участие в профессиональных и интеллектуальных конкурсах).
- Образовательное учреждение реализует широкий спектр программ дополнительного профессионального образования, таких как: Новейшие технологии обслуживания, Практикум по иностранным языкам (английский, немецкий, итальянский), Современные информационные и интернет-технологии

4.4.3. Рекомендации

- Расширять тематику исследовательских проектов студентов в соответствии с профессиональной направленностью. Шире использовать применение метода практико-ориентированного инновационного проектирования.
- Расширять обучение студентов с использованием практико-ориентированных исследований.
- Рекомендовать применять образовательную технологию социально-трудового проектирования – предоставление возможности студенту освоить профессиональные компетенции по нескольким рабочим профессиям, родственными этой специальности.
- Шире применять использование проектного обучения с интеграцией тематики проектов со смежными специальностями, например «Организация обслуживания в предприятиях общественного питания».

Доля занятий, проводимых в интерактивной форме



4.5 Ресурсы программы

Оценка критерия - отлично

4.5.1 Кадры

4.5.1.1. Сильные стороны

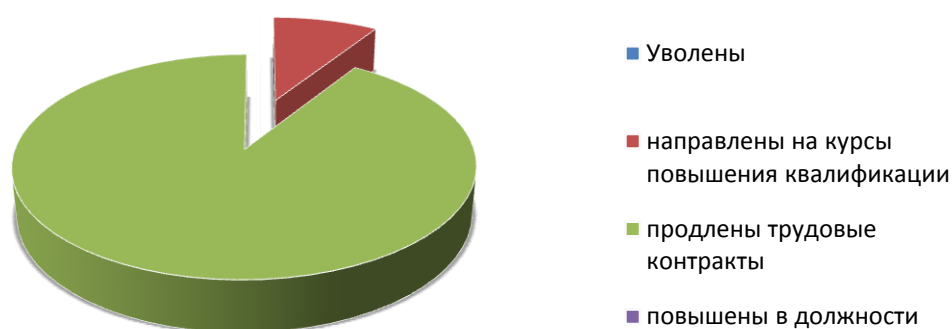
- В колледже разработано Положение о научно-методическом рейтинге преподавателей для выявления уровня научно-методической активности преподавателей, измеряемого по показателям и индикаторам.
- Преподаватели, реализующие программу, обладают потенциалом развития, что подтверждается участием в профессиональных конкурсах (Московский конкурс педагогических работников на соискание Гранта Москвы в сфере образования- 2012; городской конкурс профессионального мастерства «Московские мастера 2012»; VII Международный конкурс образовательных проектов «Диалог – путь к пониманию»), получением Грантов за достижения в сфере образования, дипломов и грамот.
- Учебная и научная деятельность преподавателей направлена на формирование у студента потенциала развития на основе развития его творческих способностей, знаний и умений (компетенций), что подтверждается достижениями студентов в творческих и профессиональных конкурсах окружного, городского, регионального и международного уровней.
- 5% преподавателей используют результаты собственных экспериментальных (научных) исследований, являются авторами учебных пособий.
- Руководство ПЦК оказывает методическую и научную поддержку молодым преподавателям и закрепляет наставников, создает благоприятную рабочую атмосферу, способствующую повышению компетентности преподавателей

4.5.1.2. Рекомендации

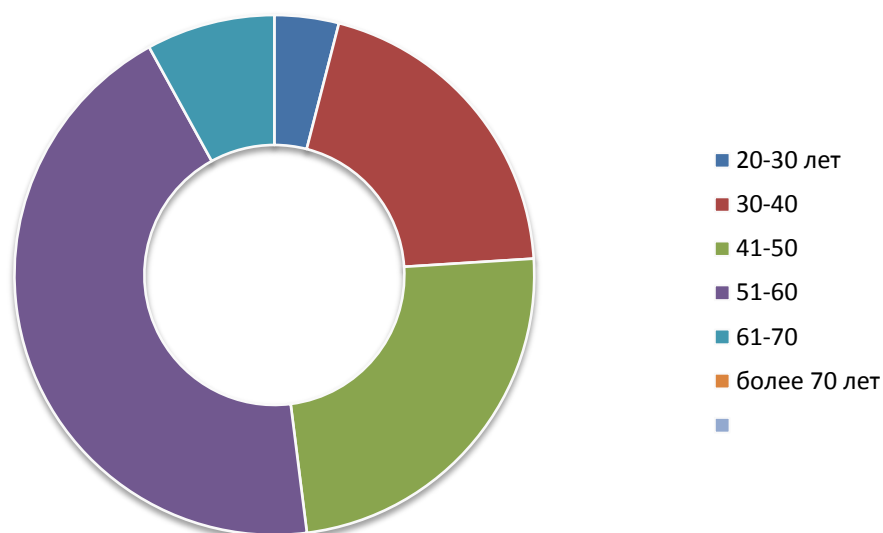
- Рекомендовано пройти профессиональную переподготовку тем преподавателям, базовое образование которых не соответствует требованию ФГОС в части требований о наличии высшего образования, соответствующего профилю преподаваемой дисциплины (модуля).
- Рейтинг научно-методической деятельности преподавателей необходимо дополнить оценкой предметной компетентности преподавателя в т.ч. и студентами.
- Включить мастеров производственного обучения в Рейтинг по оцениванию научно-методической деятельности, как участников реализации образовательной программы.
- Разработать индивидуальные программы развития профессиональной карьеры преподавателей.
- Осуществлять психологический мониторинг преподавателей.

По итогам прошлого года (последней комплексной оценки)

Результаты процедуры комплексной оценки ИПК в рамках реализации ОПОП



Возрастной состав штатных преподавателей



4.5.2 Образовательные и материально-технические ресурсы программы

4.5.2.1. Сильные стороны

- Колледж располагает 3 лабораториями информационных технологий для изучения дисциплин «Информатика», «Информационные системы», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», где помимо выхода в интернет установлено профессиональное программное обеспечение. Студенты колледжа могут воспользоваться центром общественного доступа, в котором в режиме с 9 до 17.30 могут изучаться дисциплины с использованием интернет-технологий, выполняться творческие и исследовательские работы. В образовательном процессе участвуют две лингафонные лаборатории и две лаборатории предпринимательской деятельности, в которых используются информационные Интернет-ресурсы. В каждом кабинете расположены АРМ преподавателя с выходом в интернет. В информационно-

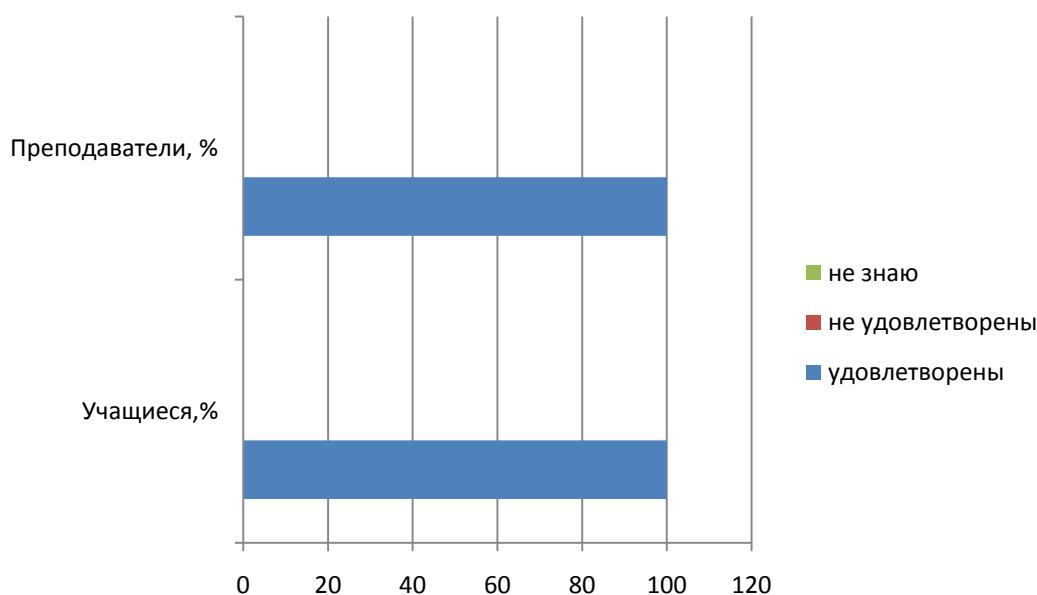
методическом центре колледжа установлено 5 АРМ для ведения методической работы преподавателей и методистов. В рекреациях колледжа – 2 информационных киоска с доступом к сайту колледжа.

- Аудиторный фонд колледжа представляет собой кабинеты, учебно-тренинговые лаборатории, производственные цеха, оснащенные современной мебелью, специализированным и мульти-медийным оборудованием, что позволяет использовать практико-ориентированные, дистанционные, игровые и другие современные образовательные технологии
- В колледже работают учебно-тренинговые лаборатории, оснащенные современным специализированным оборудованием, приборами, инвентарём: Гостиничный номер, Школа предпринимателей, Лингафонные, Информационных технологий, Зона мастер-класса.
- Для получения дополнительного финансирования используется предпринимательская деятельность, связанная с оказанием образовательных услуг и реализацией научных и технических достижений преподавателей и студентов, а также - привлечение инвестиций социальных партнёров колледжа. За 2012 год по программам ДПО обучено 501 человек, из которых -215 студенты, что составляет 43% от общего числа обученных.

4.5.2.2. Области улучшения

- Дополнить Лаборатории и тренинговые кабинеты: службой приема и размещения гостей; службой бронирования гостиничных услуг; службой продажи и маркетинга.
- Уточнить наименование тренинговых лабораторий, приведя в соответствие с Рабочим учебным планом и ФГОС. Уточнить наименование тренинговых лабораторий, приведя в соответствие с Рабочим учебным планом и ФГОС.

Удовлетворенность качеством аудиторий, лабораторий, помещений ПЦК, фондов и читального зала библиотеки

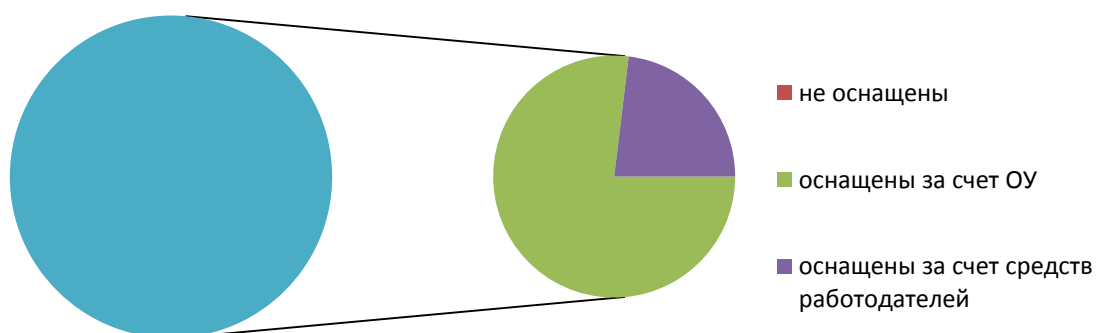


4.5.3 Финансовые ресурсы

4.5.3.1. Сильные стороны

- Выделяемые образовательные и материально-технические ресурсы достаточны для организации учебного процесса и достижения предполагаемых результатов обучения.
- Департаментом образования осуществляется ежеквартальный контроль за исполнением бюджета и результативностью использования выделяемых ресурсов в ходе реализации программы в виде отчета об исполнении календарного плана. В открытом доступе на сайте колледжа размещены план ФХД, сметы и публичные отчеты.
- Финансовые и материально-технические ресурсы программы позволяют обеспечить учебный процесс преподавателями и сотрудниками, уровень квалификации и компетентности которых достаточен для достижения студентами предполагаемых результатов обучения, вспомогательным персоналом, адекватным нуждам программы, приобретать, обслуживать и эксплуатировать материально-техническую базу и оборудование, необходимые для реализации программы, позволяют комплектовать фонды библиотеки достаточным для реализации учебного процесса количеством основной и дополнительной учебной литературой, монографиями и научными журналами и другой периодической литературой.

Оснащенность лабораторий



4.5.4 Информационные ресурсы

4.5.4.1. Сильные стороны

- В процессах управления и планирования используются ИКТ: Единая база данных Профядро: «Всеобуч» для формирования аналитической отчетности по кадрам и контингенту; ЕКИС для формирования on-line отчетности по материальному и кадровому оснащению колледжа, БД «Росаккредагенство», АРМ «Мониторинг энергоэффективности», ЕКИС для формирования on-line отчетности по материальному

и кадровому оснащению колледжа, программа автоматизированного расчета стажа работников для планирования управления кадровыми ресурсами.

- Процедура подбора преподавателей осуществляется при поддержке порталов HeadHunter, Superjob на конкурсной основе путем прохождения 3-х этапов собеседований и представления портфолио.
- Для ведения БД студентов и формирования их ePortfolio используется Единая база данных Профядро: «Всеобуч», АРМ «Контингент» и база данных об участии в студентах в олимпиадах, профессиональных конкурсах, чемпионатах, соревнованиях (для планирования учебного расписания). Для ведения БД преподавателей и формирования их ePortfolio используется Единая база данных Профядро: «Всеобуч», АРМ «Кадры» и база данных об участии преподавателей в творческих и профессиональных конкурсах (платформа EXCEL).
- Для планирования учебного расписания, формирования учебных планов и программ дисциплин, планирования и учета нагрузки педагогических работников используется платформа EXCEL, сайт колледжа, с марта 2013г. вводится АСУ «Общегородской электронный дневник».
- Для организации обратной связи со студентами, выпускниками и работодателями, в т.ч. для сбора информации о качестве преподавания используется сайт и социальные сети с организованными специалистами колледжа группами.
- Единая информационная среда колледжа позволяет внедрять и использовать e-learning в образовательной деятельности. В учебном процессе используются электронные образовательные ресурсы по дисциплинам, как общедоступные, так и разработанные преподавателями. При этом используются простейшие оболочки (PowerPoint, OMS, HotPotatoes) и профессиональные программы Hogatex, Libra, Opera, Fidelio.
- Единая информационная среда колледжа включает в себя 205 АРМ, объединенных в единую сеть, которая функционирует в целях управления колледжем, повышения качества образования, реализации учебного процесса и исследовательской деятельности.

4.5.4.1. Рекомендации

Экспертный совет колледжа дополнить представителями работодателей и социальных партнеров, т.к. объективная оценка качества подготовки конкурентоспособных специалистов и объективная оценка качества издаваемых материалов, которые являются целями деятельности Совета, невозможны без представителей потребителей кадров.

4.6 Экспериментальная и инновационная деятельность

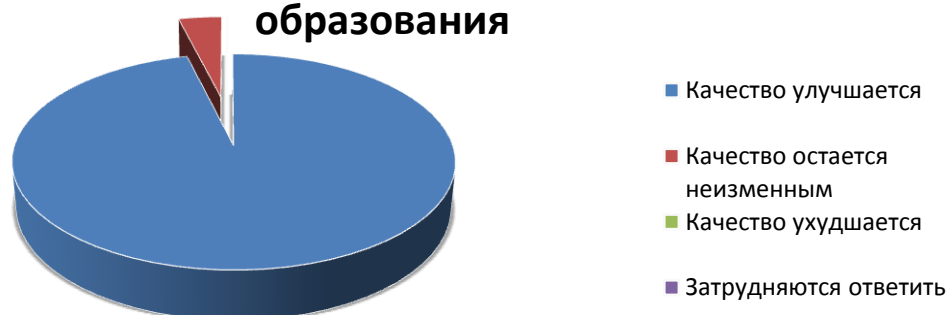
4.6.1. Оценка критерия - отлично

4.6.2. Сильные стороны

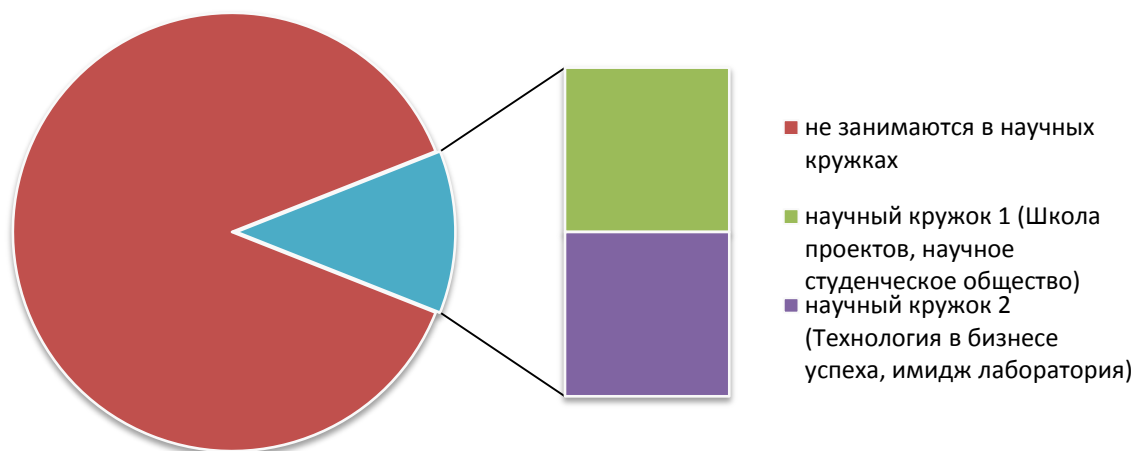
- Определено содержание вариативной части основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с требованиями работодателей по всем специальностям СПО, реализуемым в ОУ.

- Внедрены технологии моделирования профессиональной деятельности с целью создания реальной производственной среды при подготовке специалистов малого и среднего бизнеса, в том числе гостиничной отрасли.
- Создан бизнес-инкубатор в целях подготовки молодёжи и взрослого населения для малого и среднего предпринимательства в сфере гостеприимства». В течение учебного года обучено 150 начинающих предпринимателей в бизнес-школе экспериментальной площадки колледжа.
- За три учебных года (2010, 2011 и 2012) в городских, региональных и Всероссийских олимпиадах, форумах и конкурсах творческих работ участвовало 67 студентов колледжа, что составляет 10% от количества обучающихся.
- Обобщен опыт по формированию практикоориентированной образовательной среды, как необходимого условия реализации федеральных государственных образовательных стандартов.
- Подготовлен сборник материалов по результатам инновационной и экспериментальной работы.
- Создан учебно-методический видео-мультимедийный комплекс, адресованный внутренним и внешним субъектам образовательных учреждений (педагогам, методистам, родителям, студентам, абитуриентам). Результаты инновационной деятельности – внедрение в образовательный процесс активных и интерактивных технологий.
- В практику работы колледжа внедряется практико-ориентированная технология, предусматривающая: Недели предпринимательства, бизнес-форумы, Европейский День иностранных языков, Всемирный День бармена, Недели специальностей; Практические семинары и мастер-классы: Экология питания, Молекулярные биотехнологии, Экзотические овощи и фрукты, Новые направления в технологии и украшении кондитерских изделий; Бинарные занятия: Использование иностранных языков при работе отдела бронирования гостиницы, VIP – обслуживание с приготовлением фирменных блюд.
- Организована и проведена техническая и содержательная экспертиза разработанной учебно-программной документации обеспечения образовательного процесса (май 2011 г.) при участии работодателей.

Результаты мониторинга мнения учащихся о влиянии ЭИД и ее результатов на качество образования



Занятость обучающихся в научных кружках



4.7 Воспитательная работа

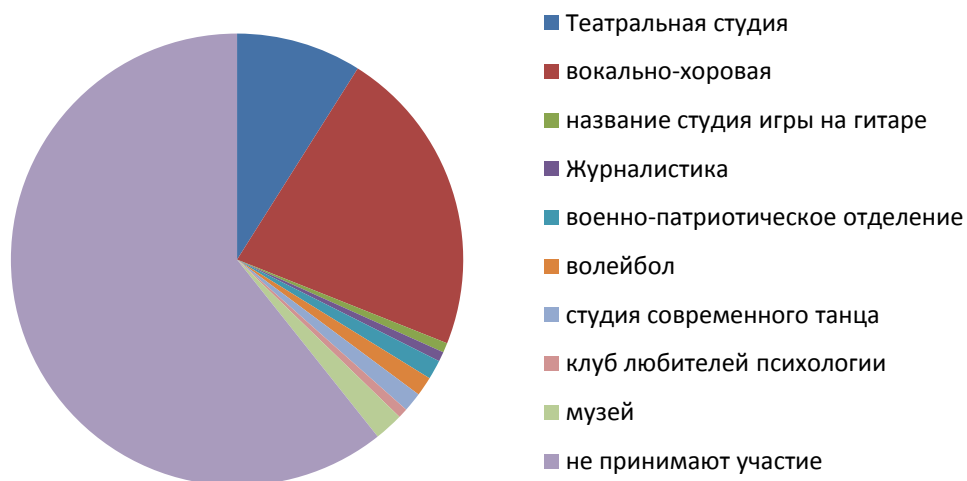
4.7.1. Оценка критерия – отлично

4.7.2. Сильные стороны

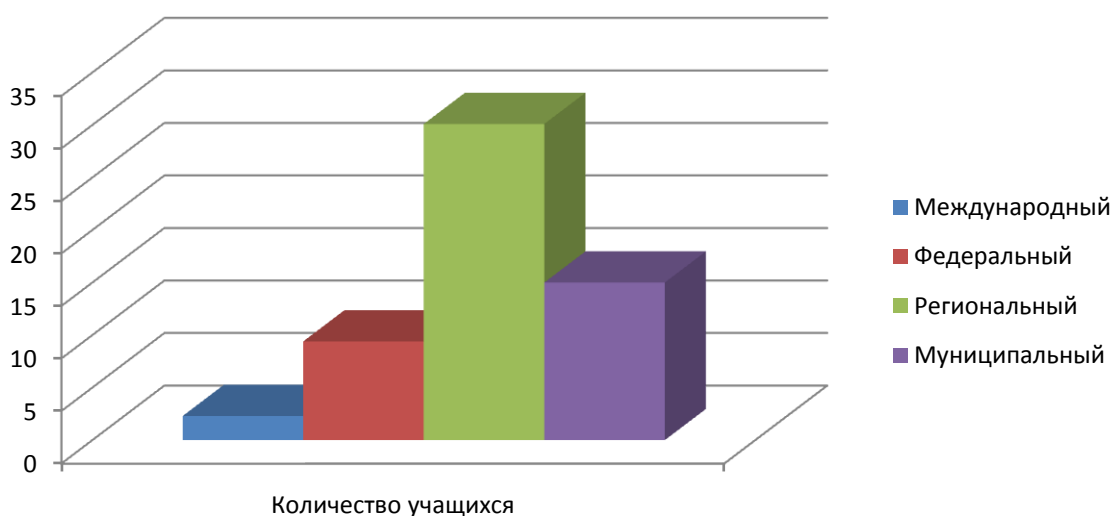
- Организовано волонтерское движение и другие формы взаимодействия с общественными и государственными организациями, что позволяет студентам оценить свою социальную роль, способствует принятию ценностно-моральных ориентаций, толерантному и равнодушному отношению к социально-уязвимым слоям населения. На постоянной основе принимают участие в мероприятиях 12 % от общего числа студентов.
- Разработана программа психолого-педагогического сопровождения, включающая выявление направленности личности, черт характера, социально-психологических особенностей студентов, рассчитанная на весь контингент обучающихся.
- В колледже функционирует Совет колледжа и комиссия по профилактике правонарушений. Разработаны и внедрены программа занятости, оздоровления и трудоустройства детей-сирот и оставшихся без попечения родителей.
- Студенты активно привлекаются к обсуждению вопросов воспитательной деятельности посредством Мониторинга «Оценка качества воспитательного пространства колледжа» и Мониторинга «Куратор Глазами студентов».
- На постоянной основе работают творческие клубы, студии, кружки для обучающихся программы, например, Педагогическая гостиная (руководитель Р.С. Бирюкова), клуб «Патриот» (рук-ль Яблокова Л.А.), лаборатория успеха (рук-ль Соловьева Н.А.), профессиональный клуб «Отельер», Бизнес-школа и др. Выпускается студенческая газета «Царицынская волна», музей «Имен связующая нить», выпущена Книга памяти о ветеранах Великой отечественной войны. На момент проведения мониторинга 12% студентов по ОПОП принимают постоянное участие в работе научных студенческих кружков, групп и проектных команд.

- Для оценки состояния внутренней системы воспитательной работы разработаны и применяются: Критерии оценки работы кураторов, Рейтинговая система поощрения за воспитательную работу, система поощрения студентов за достижения в воспитательной деятельности.

Доля обучающихся программы, принимающих участие в деятельности творческих клубов, студий, кружков



Количество обучающихся, принявших участие во внешних мероприятиях



4.8 Участие работодателей в реализации программы

4.8.1. Оценка критерия - отлично

4.8.2. Сильные стороны

- В соответствии с договорами о взаимодействии с социальными партнерами, работодатели принимают участие в обсуждении образовательных стандартов, выявлении дополнительных компетенций, определении тем курсовых и дипломных проектов, рецензировании выпускных квалификационных работ (80%), участвуют в государственной итоговой аттестации, в разработке и преподавании дисциплин (5%), организация стажировок и практик (100%), трудоустройство студентов в период обучения (7,5). 100% рабочих программ имеют внешнюю рецензию от социальных партнеров - работодателей и ВУЗов.
- В разработке программ практик участвуют работодатели, представители лучших московских отелей: «Президент-Отель», «Лотте Рус», «Аврора» и др.
- Работодатели оказывают помощь в организации тренингов, мастер-классов, семинаров, руководят проектом «Персона», организуют конкурс на лучшего практиканта, по итогам которого сертифицируют студента, поощряют стажировкой в города Мальты, Германии, Индии и др. (Kimpski 5*). Для быстрой адаптации вновь поступивших студентов и погружения их в профессию, работодатели организуют экскурсии на профильные предприятия.
- Сотрудничество с профессиональными ассоциациями (Ассоциация выпускников колледжа «Царицыно» (АВКЦ), МКН, Межрегиональная Ассоциация кулинаров России, Московская Ассоциация кулинаров, Гильдия шеф-поваров России) дает возможность талантливым студентам обучаться на льготных условиях в странах Европы, получать международный диплом WACS. Работодатели активно продвигают студентов программы и всего колледжа на участие в ответственных мероприятиях Всероссийского и Международного масштаба, что способствует формированию профессиональных и личностных компетенций. Например, участие в Универсиаде (Казань) в 2014 году, обслуживание Саммита «АТЭС-2012» (Владивосток, о. Русский, 2012 год), подготовка к Олимпиаде в Сочи в 2014 году (обслуживание празднования Нового года – 2012 в Красной Поляне).
- Более 10% выпускных квалификационных работ выполняется по заявкам работодателей и 100% ВКР имеют рецензии от предприятий-работодателей.
- Широкое привлечение работодателей приводит к повышению качества подготовки выпускников, что подтверждается как результатами анкетирования, так и высокой востребованностью выпускников на рынке труда. Регулярно проводятся совместные заседания ПЦК с представителями-работодателями на базе гостиниц «Лотте-Рус», «Балчуг», «Президент-Отель», «Метрополь», «Ренессанс», «Аврора-люкс».

4.8.3. Рекомендации

- Привлечение представителей работодателей для определения тематики и рецензирования курсовых работ, составления и рецензирования проблемных ситуаций, выносимых в кейсы. Использование возможностей корпоративного обучения социальных партнеров для повышения квалификации преподавателей.
- Активизация работы Ассоциации выпускников в целях совершенствования образовательного процесса, в том числе в социальных сетях;
- Использование мнения (отзывов, рецензий и др.) участников ведомственных и региональных ассоциаций работодателей.

Удовлетворенности работодателей качеством подготовки выпускников



4.9 Участие обучающихся в определении содержания программы

4.8.1. Оценка критерия - отлично

4.8.2. Сильные стороны

- Проводится анкетирование студентов, выпускников для улучшения фактических результатов обучения и повышения гарантий качества образования. 70% студентов при анкетировании указывают на то, что их мнение учитывается при принятии решений по организации и управлению учебным и воспитательным процессами.
- По результатам опроса 82% студентов указали, что их мнение учитывается при разработке учебно-методических материалов по каждой дисциплине и программе в целом. Например, при разработке Электронных образовательных ресурсов по учебным дисциплинам по специальности 101101 «Гостиничный сервис» проводился опрос студентов по проблемам актуализации содержащихся в них материалов и их соответствия современным условиям существования и развития гостиничной отрасли.
- В колледже работает «Старостат», создано студенческое самоуправление, на заседаниях которых рассматриваются вопросы академической деятельности студентов.

4.8.3. Рекомендации

- Зафиксировать в Положении о стипендиальном обеспечении поощрение студентов за участие в определении содержания программы и организации учебного процесса.
- Дополнить Положение о студенческом самоуправлении участием обучающихся в формировании структуры и содержания ОПОП, разработке индивидуальных траекторий образования, взаимосвязью с работодателями. Включать вопросы обсуждения ОПОП в заседания Совета студенческого самоуправления.

- Зафиксировать в Положении о студенческом самоуправлении учет мнения студентов о повышении качества образовательных ресурсов, используемых при реализации программы.
- В Положении о поощрении преподавателей и их рейтинге зафиксировать оценку качества студентами УММ, применяемых для освоения ОПОП.

Участие обучающихся



4.10 Сервисы для обучающихся на программном уровне

4.9.1. Оценка критерия - отлично

4.9.2. Сильные стороны

- Студенты имеют доступ к закрытой части сайта колледжа, к учебным и методическим материалам. Доступ к закрытой части студентам предоставляется круглосуточно по нику и паролю.
- В колледже действуют механизмы материальной поддержки студентов. Премии и материальная помощь студентам выплачиваются из стипендиального фонда и фонда профсоюзной организации. Студентам, активно участвующим в общественной жизни колледжа, по итогам учебного года выплачиваются денежные премии.
- Студентам предоставляется возможность пройти обучение по дополнительным программам таким, как стажировки за рубежом (Германия, Италия, Франция, Греция), в том числе языковые, семинары, различные тренинги, мастер-классы и т.д. В рамках ДПО существуют курсы по овладению различными уровнями иностранных языков и работы с компьютером, со специализированными программами. Социальными партнерами колледжа для студентов, желающих получить рабочую профессию в рамках программы, организованы выпускные квалификационные экзамены (сертификация, сдача на разряд).
- Единая информационная среда колледжа имеет в своём составе центр общественного доступа предназначенный для подготовки студентов к занятиям, использования

учебных ресурсов колледжа, Интернет-ресурсов, сканирования. Вся территория колледжа находится в зоне покрытия WI-FI.

- В распоряжении студентов и преподавателей библиотека, фонд которой составляет 39590 экземпляров учебников, учебных пособий. Учебная литература - 34121 экземпляров, учебно-методическая литература – 1742, научная и справочная литература – 3463, аудиовизуальные материалы – 264. За последние 5 лет приобретено 3015 экземпляров новых учебников, учебных пособий, дополнительной учебной литературы по различным дисциплинам. В учебном процессе используются учебники с грифами Министерства образования и науки РФ и ФИРО. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 50 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего не менее чем из 5 наименований отечественных журналов.
- В колледже работает социально-психологическая служба, специалисты которой оказывают индивидуальные консультации по запросу студента (или его официальных представителей), организуют семинары, мастер-классы, тренинги в рамках групповой работы со студентами. Ведется журнал психологических консультаций. В программе «Клуба любителей психологии» (руководит Сынгаевская Л.П.) организованы открытые уроки, тренинговые занятия, а также просветительская работа по проблематике психологического здоровья.
- Сотрудники социально-психологической службы проводят профессионально-ориентированные занятия, в ходе которых студентов обучают, как проходить собеседование, оформлять резюме, взаимодействовать с кадровой службой.

4.9.3.Рекомендации

- Создать портал колледжа с личными страницами студентов для индивидуализации и деформализации общения руководства с обучаемыми.
- Оптимизировать алгоритм регистрации на сайте с целью усиления защиты доступа к закрытой части сайта.

Посещение дополнительных курсов, программ



4.11 Профориентация. Оценка качества подготовки абитуриентов

4.10.1 Оценка критерия - хорошо

4.10.2 Сильные стороны

- В колледже создана и функционирует Служба профориентации, сопровождения профессиональной карьеры и содействия трудоустройству обучающихся. ОУ применяет информационно-коммуникационные технологии в профориентационной работе со старшеклассниками. Успешно используются современные мультимедийные средства: медиа-пособия, видеофильмы, мультипликационные ролики, презентации, on-line-тренинги для повышения информированности учащихся о профессиях проведение мастер-класса, ролевых игр, решение кейсов, анкетирование. Применяются видеофильмы об учебном заведении и его образовательной среде с решением множества задач. Осуществляется социальное партнерство.
- В рамках работы Службы профориентации, сопровождения профессиональной карьеры и содействия трудоустройству обучающихся осуществляется профориентационная работа в г.Москве и Московской области. Взаимодействие с потенциальными абитуриентами из регионов осуществляется с помощью систем удаленного доступа (сайт, электронная рассылка, веб-трансляция).
- В рамках Дней открытых дверей проводится психологическая диагностика возможных абитуриентов, выявляющая профессиональные склонности и соответствие их выбранной специальности.

4.10.3.Области улучшения

- Внедрить в практику проведение олимпиад среди потенциальных абитуриентов с целью выявления наиболее подготовленных.
- Осуществлять профессиональную подготовку учащихся базовых школ в рамках профильного образования и возможности дальнейшего обучения выпускников этих классов по сокращённой профессиональной образовательной программе в ОУ.
- Реализовывать интегрированные учебные планы с профильными базовыми школами.

Доколледжная подготовка абитуриентов



По итогам предыдущего года

Данные по числу проведенных профориентационных мероприятий, проведенных педагогическими работниками в рамках набора на программу

