

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
О КАЧЕСТВЕ И ГАРАНТИЯХ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ**

«НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ»

**ГБОУ СПО г.Москвы
«Колледж сферы услуг № 10»**

РЕЗЮМЕ

Реализация дополнительной образовательной программы «Новые технологии в приготовлении пищи» и дополнительной образовательной программы переподготовки рабочих, имеющих опыт работы по родственной профессии, повышения квалификации по профессии «Повар» осуществляется на предметно-цикловой комиссии преподавателей специальных дисциплин по специальности «Технология продукции общественного питания» и «Повар, кондитер» в ГБОУ СПО города Москвы Колледж сферы услуг № 10. Руководитель ПЦК – Цыбуля Эллаида Геннадьевна.

Экспертиза дополнительной образовательной программы «Новые технологии в приготовлении пищи» и переподготовки рабочих, имеющих опыт работы по родственной профессии, повышения квалификации по профессии «Повар» была проведена экспертом АККОРК Ионовой Инной Исааковной – представителем академического сообщества и Суконниковой Еленой Александровной, поваром гостиницы «Националь» - от сообщества работодателей, в период с 01 апреля по 25 мая 2012 года.

Профиль оценок качества и гарантий качества образования			
№	Критерий	Оценка	
I	Качество образования	4	
II	Гарантии качества образования:		
	1.	Образовательные цели программы	4
	2.	Структура и содержание ОП	4
	3.	Учебно-методические материалы	4
	4.	Технологии и методики образовательной деятельности	4
	5.	Преподавательский состав	4
	6.	Научно-исследовательская деятельность и реализация ее результатов в учебном процессе	4
	7.	Образовательные и материально-технические ресурсы программы	4
	8.	Организация и управление процессом реализации программы	4
	9.	Участие работодателей в реализации программы	4
10.	Участие слушателей в определении содержания и организации учебного процесса	4	

	11.	Сервисы для слушателей на программном уровне	4
	12.	Оценка качества подготовки кандидатов в слушатели	X
Итоговая оценка			4

Примерами **положительной практики** по дополнительной программе переподготовки рабочих, имеющих опыт работы по родственной профессии, повышения квалификации по профессии **«Повар»**, по мнению экспертов, могут служить:

1. Программа дополнительной образовательной программы переподготовки рабочих, имеющих опыт работы по родственной профессии, повышения квалификации по профессии «Повар» четко ориентирована на заказчиков и потребителей, а именно на подготовку кадров для дошкольных и школьных образовательных учреждений г. Москвы.
2. В колледже отлажен эффективный механизм взаимодействия с работодателями (социальными партнерами, например, ООО «Сити-24» комбинат питания при заводе «Борец», кафе-бутик «Академия» и др.).
3. Инновационная материально-техническая база учебного процесса на ПЦК создает условия для развития творческих способностей слушателей и профессиональных компетенций: имеются интерактивные доски; используются различные медиапроекты (образовательные диски, обучающие аудио и видеоролики), разработаны электронные лекции.
4. В колледже хорошо налажена сервисная служба, помогающая слушателям оформить и получить документы: справки, уточнить информацию об оплате обучения.
5. Слушателям предоставляется возможность оплачивать обучение в рассрочку, что делает образовательные программы более доступными.
6. Все преподаватели специальных дисциплин и мастера производственного обучения, реализующие образовательные программы ДПО, имеют практический опыт работы по специальности, что является отличной основой качества программы.
7. Эффективная поддержка молодых преподавателей и передача педагогического опыта (в колледже работает школа наставничества), является гарантией стабильности образовательной программы.

Примерами **положительной практики** по дополнительной программе **«Новые технологии в приготовлении пищи»**, по мнению экспертов, могут служить:

1. Выпускники дополнительной программы «Новые технологии в приготовлении пищи» являются востребованными на рынке труда и работают по профилю подготовки (Согласно данным отчета процент трудоустроенных выпускников 90-100%).
2. Учет современных требований в области профессиональной деятельности по программе позволяет поддерживать и повышать конкурентоспособность дополнительной образовательной программы «Новые технологии в приготовлении пищи».
3. Процессы использования образовательных и финансовых ресурсов для реализации программы «Новые технологии в приготовлении пищи» являются прозрачными для преподавателей, слушателей, общественности – ежегодно колледж дает публичный отчет.
4. Колледж располагает современными, достаточно хорошо оснащенными

профессиональным оборудованием специализированными лабораториями. Слушатели программы имеют возможность изучения современных приборов и оборудования, например компании «Электролюкс», что непосредственно обеспечивает доступность и качество образовательных программ ДПО.

5. Имеется план долгосрочного развития колледжа. Для образовательной программы ДПО «Новые технологии в приготовлении пищи», приоритетное место займет применение метода модульного обучения, метода дистанционного обучения в образовательных технологиях ближайших пяти лет, развития внебюджетной деятельности в рамках учебно-производственной деятельности, что призвано усилить конкурентоспособность образовательных программ ДПО на рынке образовательных услуг.

Экспертами были выявлены **недостатки и слабые стороны** реализации ОП, требующие принятия ОУ незамедлительных мер по их устранению, поскольку они снижают конкурентоспособность программы на рынке образовательных услуг и на национальном, локальном или местном рынках труда, а также предложены рекомендации по их устранению:

№	Наименование	Недостатки и слабые стороны	Рекомендации по их устранению
1.	Качество образования	Не достаточно уделяется внимания формированию личностных, социальных и отраслевых компетенций слушателей дополнительной образовательной программы переподготовки рабочих, имеющих опыт работы по родственной профессии, повышения квалификации по профессии «Повар»	В связи с особой востребованностью выпускников дополнительной образовательной программы в комбинатах питания дошкольных и школьных образовательных учреждений г. Москвы рекомендуется повысить уровень итоговой подготовки за счет более пристального внимания к личностным, социальным и отраслевым компетенциям.
2.	Гарантии качества		
2.1.	Образовательные цели программы	Цели образовательной программы ориентированы только на ГОС по специальности.	Продолжить проведение мониторинга потребностей работодателей и

			удовлетворенности качеством полученных знаний выпускников образовательных программ ДПО переподготовки рабочих, имеющих опыт работы по родственной профессии, повышения квалификации по профессии «Повар» и «Новые технологии в приготовлении пищи».
			Сформулировать цели образовательной программы с учетом миссии и концепции колледжа, в соответствии с ФГОС
2.2.	Структура и содержание программы	Зарубежная и периодическая литература в программах к дисциплинам не представлена.	Использовать в информации к образовательным программам источники зарубежной научной и периодической литературы, а также информацию из сетевых ресурсов
2.3.	Учебно-методические материалы	Учебно-методические материалы (УММ) другими российскими ОУ, реализующими аналогичные программы, не используются.	Целесообразно актуализировать работу по изданию учебных пособий и других учебно-методических материалов, что будет способствовать возможности использования их другими российскими ОУ, реализующими программу
		В библиотеке ОУ отсутствуют отраслевые научные иностранные журналы.	Расширить подписку библиотеки ОУ на специализированные

			инострантные журналы.
		По образовательным программам ДПО: переподготовки рабочих, имеющих опыт работы по родственной профессии, повышения квалификации по профессии «Повар», а также «Новые технологии в приготовлении пищи» очень мало учебной литературы (2 наименования) переведено в электронную форму.	Рекомендуется более эффективно проводить работу по переводу учебной литературы в электронные учебные ресурсы и использовать возможности приобретения электронных учебников.
2.4.	Технологии и методики образовательной деятельности	Не достаточно хорошо используется организация обучения с помощью электронных репозиториев. Уровень развития e-learning в ОУ не позволяет в достаточной степени повысить качество и доступность обучения.	Активнее внедрять формы мультимедийного on-line и off-line обучения.
			Практиковать на занятиях формат интернет- конференций с известными поварами, кондитерами.
2.5.	Преподавательский состав	Недостаточное количество публикаций преподавателей и мастеров производственного обучения образовательных программы ДПО в отраслевых изданиях.	Преподавателям и мастерам производственного обучения образовательной программы ДПО рекомендуется проявлять большую публикационную активность в специализированных отраслевых изданиях.
		Недостаточный уровень вовлечения работодателей в реализацию образовательных программ ДПО (работодатели привлекаются для проведения мастер-классов от случая к случаю).	Регулярно привлекать для проведения лекций, практических занятий, мастер-классов работодателей. Использовать на занятиях формат интернет- конференций с работодателями и специалистами ВПО.

2.7.	Образовательные и материально-технические ресурсы программы	Современные образовательные технологии используются в ОУ для образовательных программ ДПО не в полной мере. Учебный процесс не обеспечен новыми системами видео, конференцсвязи для организации вебинаров, семинаров, круглых столов в режиме on-line.	Более активно осуществлять внедрение e-learning в учебный процесс.
		В библиотечном фонде ОУ отсутствуют электронный каталог, а также подписные зарубежные специализированные научные журналы.	Осуществить подписку на периодические научные специализированные журналы по программе подготовки.
			Ускорить работу по формированию электронно-библиотечного фонда колледжа.
2.8.	Организация и управление процессом реализации программы	Слабая техническая и методическая поддержка реализации e-learning.	Организовать эффективную техническую и методическую поддержку в реализации e-learning.
2.9.	Участие работодателей в реализации программы	Недостаточный уровень вовлечения работодателей в реализацию образовательных программ ДПО (например, работодатели практически не привлекаются для чтения лекций, проведения мастер-классов).	Разработать мероприятия по привлечению работодателей и специалистов-практиков к регулярному проведению мастер-классов, занятий в формате интернет-конференций и др.
2.10.	Участие слушателей в определении содержания и организации учебного процесса по программе	Недостаточно учитываются потребности слушателей при разработке учебно-методических материалов по каждой дисциплине и программе в целом, а также при оценке качества учебных	При разработке учебно-методических материалов по каждой дисциплине и при оценке качества учебных курсов рекомендуется

		курсов.	проводить анкетирование слушателей для выявления и учета потребностей образовательного материала с целью возможных изменений в технологии и методике подачи материала, видах учебных занятий с учетом потребностей слушателей и повышения эффективности освоения учебного материала.
		Слушатели не привлекаются к обсуждению результатов самообследования программы	Привлекать слушателей к обсуждению результатов самообследования программы.
2.11.	Сервисы для слушателей на программном уровне	Слушателю не предоставляется возможность получить скидку на оплату обучения, если он совмещает учебу с работой в данном ОУ.	С целью привлечения молодых педагогических кадров для работы в колледже рекомендуется предоставлять совмещающим учебу и работу в ОУ скидку на оплату обучения.

КРАТКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭКСПЕРТАХ

ФИО эксперта: **Ионова Инна Исааковна**

Место работы, должность	ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет пищевых производств»
Ученая степень, ученое звание	Кандидат технических наук, доцент
Заслуженные звания, степени	
Образование	Московский государственный университет прикладной биотехнологии (ГОУ ВПО МГУПБ), г. Москва
Профессиональные достижения	Опыт работы в области внутреннего аудита. Сертифицированный эксперт АККОРК. Автор более 65 публикаций, в том числе 2 учебных пособий, 18 методических указаний к выполнению лабораторных и практических работ для студентов, обучающихся по направлению 260100 (260200)-продукты питания животного происхождения, 260303-технология молока и молочных продуктов, статей в ведущих отраслевых журналах: «Пищевая промышленность», «Молочная промышленность», «Хранение и переработка сельхозсырья», «Экспериментальная и клиническая фармакология», «Переработка молока», и др.
Сфера научных интересов	Разработка инновационных технологий производства продуктов лечебно-профилактического питания. Биологически активные белки и пептиды молочного сырья. Современные методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения. Являюсь ст. научным сотрудником лаборатории молекулярной инженерии института биохимии им. А.Н. Баха РАН, участником фундаментальных исследований в рамках гранта РФФИ (2010-2013гг), участником научно-технической программы «Научные исследования высшей школы по приоритетным направлениям науки и техники» Подпрограмма 204- «Технологии живых систем». В рамках программы правительства Москвы по предоставлению образовательных услуг жителям г. Москвы, оказываемых научно-образовательными коллективами ВУЗов (2011г.) участвовала в проекте «Разработка и реализация образовательных модулей «Здоровое и безопасное питание-основа здорового образа жизни» для повышения квалификации педагогов школ, родителей и специалистов промышленных предприятий.
Опыт практической работы по направлению программы, подлежащей экспертизе	Опыт работы в должности доцента кафедры «Технология молока и молочных продуктов» с 2001г.

ФИО эксперта: Суконникова Елена Александровна

Место работы, должность	повар гостиницы «Националь»
Ученая степень, ученое звание	
Заслуженные звания, степени	
Образование	
Профессиональные достижения	
Сфера научных интересов	
Опыт практической работы по направлению программы, подлежащей экспертизе	