

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
260807.51 Технология продукции
общественного питания
ГБОУ СПО Колледж «Царицыно» № 37

Москва – 2013

Оглавление

Резюме эксперта	3
1 ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ	4
2 ТЕНДЕНЦИИ В СФЕРЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ	5
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 колледжем	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
2.3 Оцените матрицу компетенций	12
2.4 Прямая оценка компетенций экспертом	20
2.5 Выводы и рекомендации экспертов	21
3 ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАНИЯ	23
3.1 Стратегия и менеджмент программы	23
3.2 Структура программы	25
3.3 Учебно-методические комплексы	27
3.4 Технологии и методики образовательной деятельности	29
3.5. Ресурсы программы	30
3.5.1. Кадры	30
3.5.2. Образовательные и материально-технические ресурсы программы	32
3.5.3. Финансовые ресурсы	33
3.5.4. Информационные ресурсы	34
3.6. Экспериментальная и инновационная деятельность	34
3.7. Воспитательная работа	36
3.8. Участие работодателей в реализации программы	39
3.9. Участие обучающихся в определении содержания программы	40
3.9. Сервисы для обучающихся на программном уровне	41
3.10. Профориентация. Оценка качества подготовки абитуриентов	43

Резюме эксперта

Бредихина Ольга Валентиновна

Место работы, должность:	Профессор ФГБОУ ВПО «МГУПП
Ученая степень, ученое звание,	Д.т.н., доцент
Заслуженные звания, степени	Не имею
Образование	высшее
Профессиональные достижения	Опубликование учебных пособий, монографии, научных статей в журналах «Рыбная промышленность», «Хранение и переработка сельхозпродукции», «Мясная индустрия», участие в международных и российских научно-практических конференциях. Аккредитованный эксперт АККОРК
Сфера научных интересов	Технологии переработки и получение готовых продуктов, в том числе на предприятиях общественного питания, стандартизация и сертификация пищевых продуктов, контроль качества пищевых продуктов
Опыт практической работы по направлению программы, подлежащей экспертизе	6 лет

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>		

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 направления 260502 «Технология продукции общественного питания» остается достаточно высокой. Это связано с открытием новых предприятий общественного питания, развитием сферы социального питания, необходимостью предоставления качественных продуктов питания населению на основе сбалансированного состава и отвечающим высоким требованиям. Выпускники данного образовательного учреждения проходят практику на предприятиях общественного питания: комбинат питания «Кремлевский», отель «ЛОТТЕ», отель «Марриотт», «Президент-Отель», гостиница «Националь», гостиничный комплекс «Орехово», гостиничный комплекс «Измайлово», отель «Балчуг», «Президент-Отель», отели «Метрополь», «Ренессанс» и «Аврора-люкс» и других, где возможно их трудоустройство.

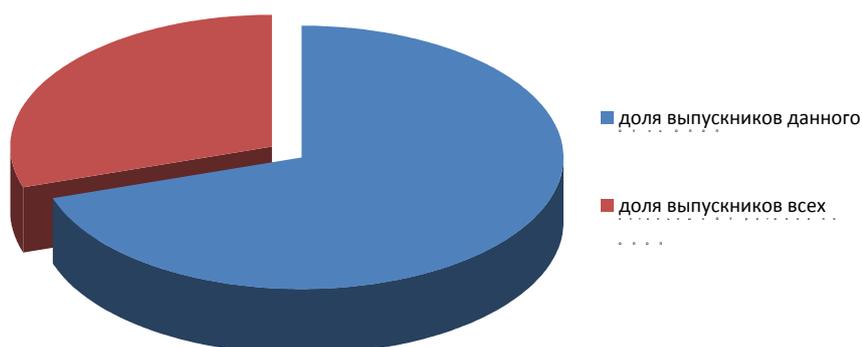
В соседних регионах в выпускниках данного направления также наблюдается потребность. По заявкам предприятий выпускники колледжа могут трудоустроиться на предприятия.

Образовательная политика органов регионального (муниципального) управления способствует подготовке высокопрофессиональных специалистов в области технологии продукции общественного питания на различных видах предприятий общественного питания. Проводятся всероссийские, региональные и местные конкурсы «Всероссийский молодежный конкурс по проблемам культурного наследия, экологии и безопасности», 16 Открытый чемпионат по кулинарному искусству среди юниоров», «X Всероссийский заочный конкурс научно-исследовательских и творческих работ молодежи», «2-ой Открытый командный чемпионат России по карвингу среди юниоров» и другие. В 2011 году сотрудники колледжа участвовали в работе Круглого стола 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.

1.2 Анализ информационных показателей, представленных колледжем

- 99 % контингента выпускников, трудоустроились в течение одного года после окончания ОУ по направлению подготовки (специальности) 260502 «Технология продукции общественного питания» полученному в результате обучения по ОПОП
- 99 % контингента выпускников, трудоустроились по заявкам предприятий
- Доля контингента учащихся, обучающихся по заказу работодателей, например, на основе трехсторонних (целевых) договоров – целевых трехсторонних договор не заключалось
- 98 % контингента выпускников, работают по профилю подготовки в регионе
- 1 % контингента выпускников, работают по профилю подготовки вне региона
- Рекламаций на выпускников обучающихся по направлению подготовки 260502 «Технология продукции общественного питания» не поступало
- 68 % положительных отзывов организаций о работе выпускников
- Контингента обучающихся в рамках ОПОП, приняты 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 образовательных учреждений Департамента образования города Москвы. Результаты обучения обладают необходимой значимостью и соответствуют запросам работодателей, рынка труда, требованиям ФГОС.

Колледж считает своей миссией: Удовлетворение запросов региональной профессиональной среды и потребностей молодежи и взрослого населения в вариативном образовательном пространстве колледжа через формирование профессиональных и социальных компетенций. Удовлетворенность фактическими результатами обучения выразили 100 % студентов.

Из выпускников последних трех лет по профилю работает 99%.

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. Действует Школа наставничества.

Достигнуто полное понимание целей программы преподавателями, студентами, руководителями и сотрудниками подразделений, участвующих в ее реализации. Цели программы согласованы с работодателями и социальными партнерами: ОАО ГАО «Москва», Комбинат питания «Кремлевский», Отель «ЛОТТЕ Рус», Отель «Марриотт», «Президент-Отель», Гостиница «Националь», ресторан «Roni», Гостиница «Охотник» и др.), предъявляющих требования высокого качества к выпускникам программы.

В соответствии с договорами о взаимодействии с социальными партнерами, работодатели принимают участие в разработке профессиональных стандартов, компетенций, тем курсовых и дипломных проектов, рецензировании выпускных квалификационных работ, участвуют в государственной итоговой аттестации. Анкеты работодателей подтверждают соответствие структуры программы их ожиданиям на 100%.

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

Колледж обеспечивает доступ каждого студента к библиотечным фондам. 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 260807 «Технология продукции общественного питания» имеются в наличии следующие периодические издания: 70660 Питание и общество, 44141 Гастроном, 81266 Ресторатор, 41762 Афиша Еда и др.

При реализации очной формы получения образования технология интегрированного обучения, применяемая в практической профессиональной деятельности колледжа по специальности 260807 «Технология продукции общественного питания», 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 «Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания», «Ассортимент и приготовление горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя», «Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг)». 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 Мариотт, 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 «Правовое обеспечение профессиональной деятельности», «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации», «Технология продукции общественного питания», «Организация обслуживания в организациях общественного питания»), 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 конкурс педагогических работников на соискание Гранта Москвы в сфере образования- 2012, VI Межрегиональный фестиваль-конкурс «Алтарь Отечества-2012», Всероссийский конкурс «Национальное достояние России», ежегодные межрегиональные Чемпионаты Москвы по кулинарному искусству и сервису, Международный профессиональный конкурс «Лучший по профессии» в номинации «Самый активный официант», «Сервис. Складывание салфеток», получением Грантов за достижения в сфере образования, дипломов и грамот.

Колледж «Царицыно» активно участвует инновационной и экспериментальной деятельности. Совместно с представителями колледжа № 14, (на базе данного колледжа) разрабатывает тему «Практикоориентированная среда как условие подготовки высококвалифицированных рабочих кадров и специалистов на основе профессиональных, социальных и личностных компетенций», цель которой - обмен инновационными продуктами в рамках темы инновационной сети, освоение и

последующее внедрение в практику деятельности образовательных учреждений – участников сети. Результаты экспериментальной и инновационной деятельности:

- 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.

Колледж 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.

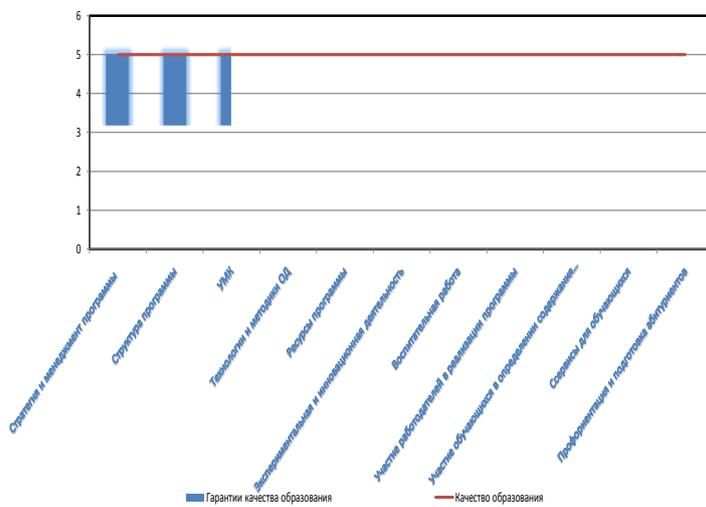
В колледже создана и функционирует Служба профориентации, сопровождения профессиональной карьеры и содействия трудоустройству обучающихся. В рамках работы Службы осуществляется профориентационная работа в Москве и Московской области. Взаимодействие с потенциальными абитуриентами из регионов осуществляется с помощью систем удаленного доступа, что увеличивает приток абитуриентов в колледж.

2.2 Профиль оценок результатов обучения и гарантий качества образования

№	Критерий	Оценка	
I	<i>Качество результатов обучения</i>	5	
4II	<i>Гарантии качества образования:</i>		
	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	

№	Критерий	Оценка
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



2.3 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				
	Компетенция №1 ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Компетенция № 2ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Компетенция №3ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Компетенция №4ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Компетенция №5ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства
Модуль №1 Организация хранения и контроль мясного сырья	Оценка соответствует.	Оценка соответствует.	Оценка соответствует.	Оценка соответствует.	Оценка соответствует.
Модуль №2 Оп Физиология питания	Оценка соответствует.	Оценка соответствует.	Оценка соответствует.	Оценка соответствует.	Оценка соответствует.
Модуль № 3 ПМ 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Оценка соответствует.	Оценка соответствует,	Оценка соответствует.	Оценка соответствует,	Оценка соответствует.
Модуль № 4 ПМ 01 Организация	Оценка соответствует	Оценка соответствует			

Перечень модулей	Компетенции, заявленные ОУ				
	Компетенция №1 ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Компетенция № 2ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Компетенция №3ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Компетенция №4ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Компетенция №5ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства
процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для простой и сложной продукции...					
Модуль № 5 ПМ 03 Производственная практика (практики)			Оценка соответствия		

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				
	Компетенция №1 ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Компетенция № 2ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Компетенция №3ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Компетенция №4ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Компетенция №5ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства
Модуль №1 ОП Организация хранения и контроль мясного сырья	Оценка соответствует	Оценка соответствует.	Оценка соответствует	Оценка соответствует	Оценка соответствует.
Модуль №2 ОП Физиология питания	Оценка соответствует.	Оценка соответствует.	Оценка соответствует.	Оценка соответствует.	Оценка соответствует.
Модуль № 3 ПМ 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве...	Оценка соответствует.	Оценка соответствует.	Оценка соответствует	Оценка соответствует.	Оценка соответствует.
Модуль № 4 ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для простой и сложной продукции...	Оценка соответствует.	Оценка соответствует.	Оценка соответствует.	Оценка соответствует.	Оценка соответствует.

Перечень модулей	Компетенции, заявленные ОУ				
	Компетенция №1 ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Компетенция № 2ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Компетенция №3ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Компетенция №4ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Компетенция №5ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства
Модуль № 5 ПМ 03 Производственная практика (практики)	Оценка соответствует	Оценка соответствует	Оценка соответствует	Оценка соответствует	Оценка соответствует

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				
	Компетенция №1 ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Компетенция № 2ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Компетенция №3ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Компетенция №4ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Компетенция №5ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства
Модуль №1	Оценка,	Оценка	Оценка	Оценка,	Оценка

Перечень модулей	Компетенции, заявленные ОУ				
	Компетенция №1 ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Компетенция №2 ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Компетенция №3 ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Компетенция №4 ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Компетенция №5 ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства
ОП Организация хранения и контроль мясного сырья	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Модуль №2 ОП Физиология питания	Оценка соответствует	Оценка соответствует	Оценка соответствует	Оценка соответствует	Оценка соответствует
Модуль №3 ПМ 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве...	Оценка соответствует	Оценка соответствует	Оценка соответствует	Оценка соответствует	Оценка соответствует
Модуль №4 ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для простой и сложной продукции...	Оценка соответствует	Оценка соответствует			

Перечень модулей	Компетенции, заявленные ОУ				
	Компетенция №1 ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Компетенция № 2ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Компетенция №3ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Компетенция №4ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Компетенция №5ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства
Модуль № 5 ПМ 03 Производственная практика (практики)			Оценка 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				
	Компетенция №1 ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Компетенция № 2ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Компетенция №3ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Компетенция №4ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Компетенция №5ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства
Модуль №1 ОП	Оценка соответствует.	Оценка соответствует	Оценка соответствует	Оценка, соответствует	Оценка соответствует

Перечень модулей	Компетенции, заявленные ОУ				
	Компетенция №1 ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Компетенция № 2ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Компетенция №3ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Компетенция №4ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Компетенция №5ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства
Организация хранения и контроль мясного сырья		ет.		т	т
Модуль №2 ОП Физиология питания	Оценка соответствует.	Оценка соответствует.	Оценка, соответствует	Оценка соответствует.	Оценка соответствует.
Модуль № 3 ПМ 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве...	Оценка соответствует	Оценка соответствует.	Оценка соответствует.	Оценка соответствует.	Оценка соответствует.
Модуль № 4 ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для простой и сложной продукции...	Оценка соответствует	Оценка соответствует.			

Перечень модулей	Компетенции, заявленные ОУ				
	Компетенция №1 ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Компетенция № 2ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Компетенция №3ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Компетенция №4ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Компетенция №5ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства
Модуль № 5 ПМ 03 Производственная практика (практики)			Оценка 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				
	Компетенция №1 ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Компетенция № 2ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Компетенция №3ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Компетенция №4ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Компетенция №5 ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства
Государственный	Оценка соответствует.	Оценка соответствует	Оценка соответствует	Оценка, соответствует	Оценка, соответствует

Перечень модулей	Компетенции, заявленные ОУ				
	Компетенция №1 ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Компетенция № 2ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Компетенция №3ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Компетенция №4ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Компетенция №5 ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства
экзамен		ет.		т.	т.
ВКР	Не предусмотрена				
Производственная практика			Оценка, соответствует		

2.4 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				
	Компетенция №1 ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Компетенция № 2ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Компетенция №3ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Компетенция №4ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Компетенция №5 ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства
Кейс	сформирована	сформирована	сформирована	сформирована	сформирована

Инструментарий	Компетенции, заявленные ОУ				
	Компетенция №1 ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Компетенция № 2ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Компетенция №3ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Компетенция №4ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Компетенция №5 ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства
Тест	сформирован	сформирован	сформирован	сформирован	сформирован
Устный опрос	сформирован	сформирован	сформирован	сформирован	сформирован

2.5 Выводы и рекомендации экспертов

3.3.1. Оценка высокая - отлично

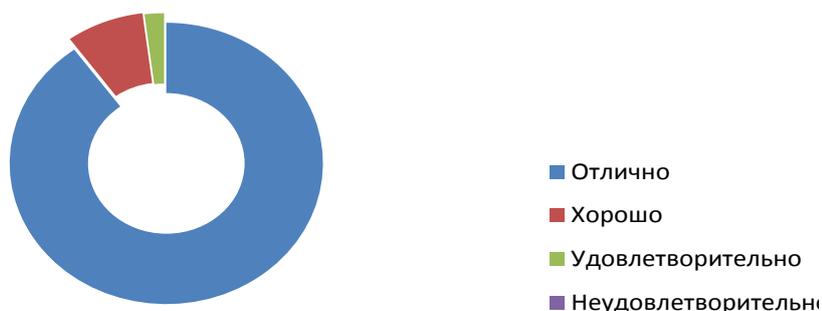
3.3.2. Показатели оценки компетентностной модели выпускника:

- Все заявленные колледжем компетенции нацелены на подготовку специалиста по направлению 260507 «Технология продукции общественного питания»;
- Все компетенции соотнесены с целями ОПОП и позволяют в полной мере формировать у выпускников личностные, социальные и профессиональные компетенции;
- Компетенции учитывают региональные потребности в специалистах данного уровня;
- Компетенции соответствуют запросам работодателей, что отражено в отзывах работодателей например: шеф-повара ресторана «RONY» Дзюдо П., президента «WACS» Беляева В.Б., менеджера гостиницы «Мариотт Отель Тверская» Ермолиной М и других.
- Все заявленные модули соответствуют учебному плану направления 260507 «Технология продукции общественного питания»;
- 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, указанным в учебном плане и разработанных УМК по направлению подготовки 260507 «Технология продукции общественного питания»;
- Билеты по ИГА содержат практикоориентированные вопросы и задания высокого качества;
- 99 % учащихся удовлетворены фактическими результатами обучения, что подтверждается ответами при их анкетировании;

• 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 более 75% студентов колледжа выражают удовлетворенность фактическими результатами обучения.

Контрольный срез по анкетам студентов старших курсов

Оценка качества образования обучающимися в целом



3 ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАНИЯ

3.1 Стратегия и менеджмент программы

4.1.1. Оценка критерия - отлично

4.1.2. Сильные стороны

- Стратегия развития программы предполагает подготовку высокопрофессиональных кадров в области организации производства продукции на предприятиях общественного питания с накопленным производственным опытом и предпринимательскими компетенциями. Колледж считает своей миссией: Удовлетворение запросов региональной профессиональной среды и потребностей молодежи и взрослого населения в вариативном образовательном пространстве колледжа через формирование профессиональных и социальных компетенций.
- Программа позволяет достичь поставленную цель решением следующих задач: осуществить практикоориентированную направленность содержания профессиональной подготовки обучающегося контингента в соответствии с требованиями ФГОС по специальности; осуществить комплексное развитие способностей студентов к анализу динамики отраслевого развития и моделированию решений, ведущих к повышению качества обслуживания в сфере гостиничных услуг в соответствии с международными стандартами гостеприимства.
- Достигнуто полное понимание целей программы преподавателями, студентами, руководителями и сотрудниками подразделений, участвующих в ее реализации. По результатам анкетирования 100 % студентов понимают цели и принимают их.

Результаты анкетирования работодателей

Соответствие целей ОПОП запросам рынка труда



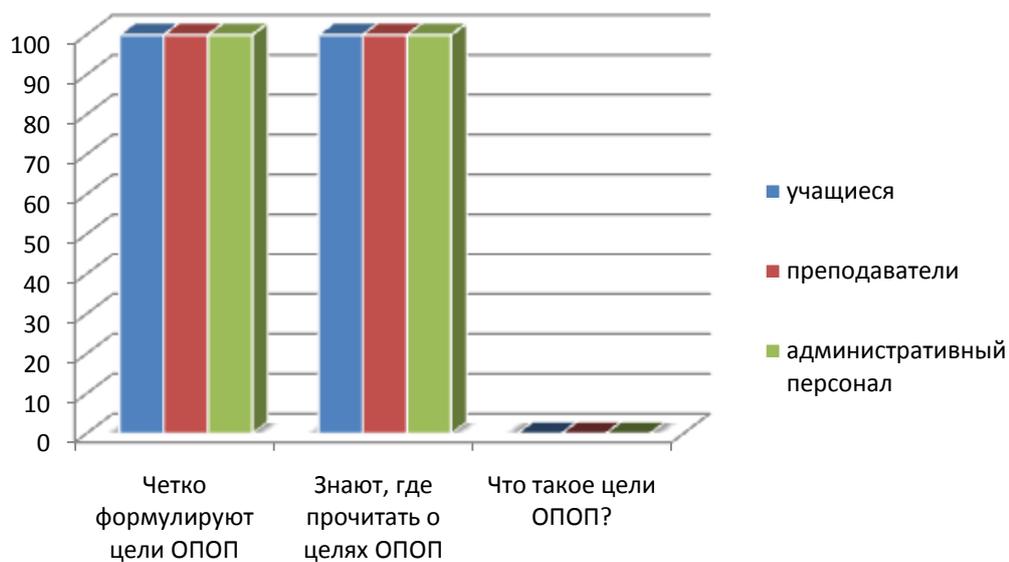
■ соответствуют

■ не соответствуют

■ соответствуют в не степени

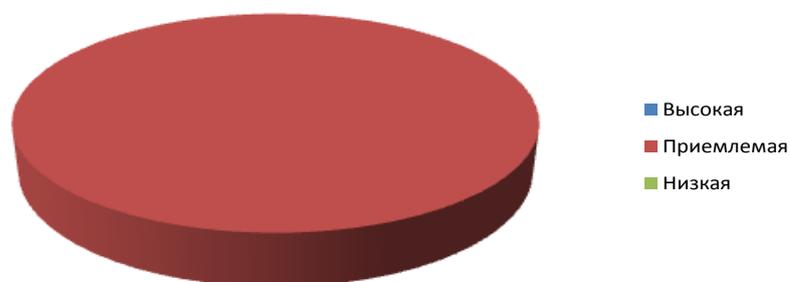
■ Я не принимаю уча разработке и реали программ вуза

Анкетирование, интервьюирование студентов, преподавателей, сотрудников
Характеристика осведомленности о целях ОПОП



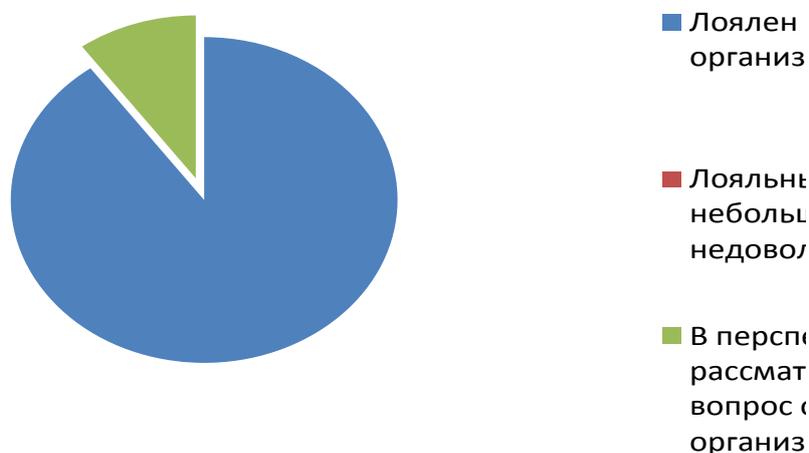
По результатам исследований ОУ

Удовлетворенность кадровой политикой и действующей системой мотивации



При интервьюировании и анкетировании ИПК и АУП

Уровень лояльности сотрудников



3.2 Структура программы

3.2.1. Оценка критерия - отлично

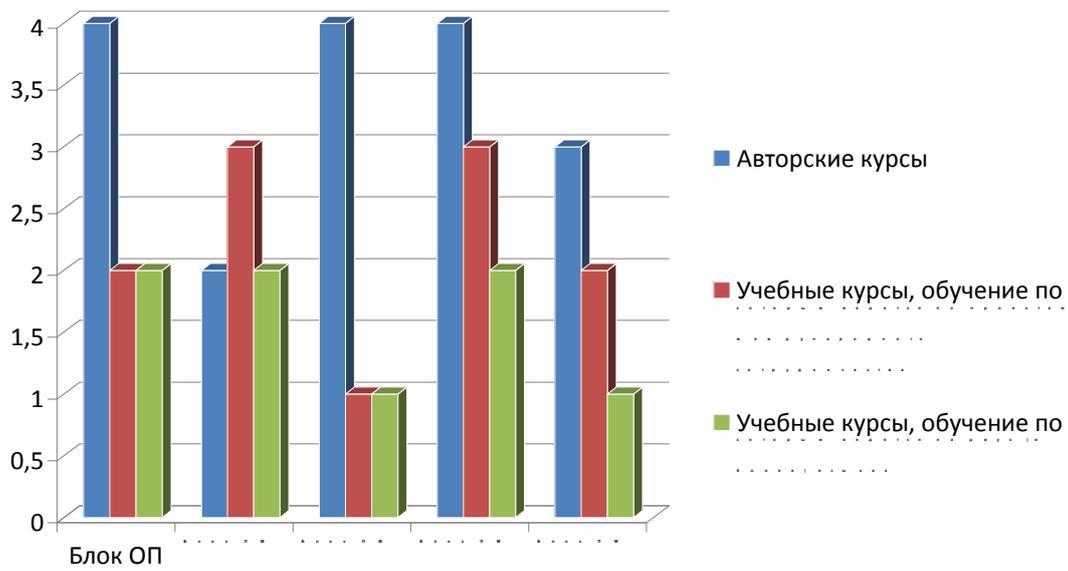
3.2.2. Сильные стороны

- В колледже создано единое образовательное пространство, где каждый студент имеет условия для саморазвития и построения своей траектории обучения. Структура программы учитывает различные интересы учащихся, например, оставляется индивидуальные учебные планы для студентов, получающих образование СПО на базе НПО, срок обучения сокращен на 1 год.
- Учебные курсы в рамках ДПО ведутся по проектам Международного сотрудничества на иностранном языке.
- Структура программы соответствует ожиданиям студентов. По результатам анкетирования 100 % студентов удовлетворены структурой полностью.
- Программы общепрофессиональных и специальных дисциплин включают современные достижения науки, техники, технологии и управления, в том числе производством, по направлению подготовки, о чем свидетельствует тематика курсовых работ, использование по всем дисциплинам интернет ресурсов. В анкетировании студентов (п.5) 85% студентов удовлетворены информационным обеспечением программы
- Структура программы соответствует ожиданиям работодателей, на требования которых она ориентирована. Отмечено в анкетах работодателей у 100%.
- Вопросы государственного экзамена по специальности полностью соответствуют образовательной программе, освоенной выпускником, и содержат вопросы, связанные с современным развитием науки в области программы.

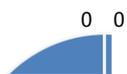
3.2.3. Рекомендации

Продолжить внедрение новых авторских методических материалов и расширение интерактивных форм обучения.

Учебные курсы



Соответствие структуры и содержания ОПОП ожиданиям учащихся



- соответствуют
- не знаю, о чем речь
- не соответствует

100

3.3 Учебно-методические комплексы

3.3.1. Оценка критерия - отлично

3.3.2. Сильные стороны

- УМК в полной мере включает списки профессиональных и научных журналов, например, 70660 Питание и общество, 44141 Гастроном, 81266 Ресторатор, 41762 Афиша Еда, 84867 Современный ресторан.
- УМК дает возможность обучающимся сочетать аудиторную и самостоятельную работу. 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, Гаврикова О.М., Осипа М.В. Контроль качества продукции в общественном питании. Лабораторный практикум; Ермилова С.В. Рабочая тетрадь по дисциплине «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» для 3 курса Часть 1,2 и др. Электронные версии пособий содержатся в локальной сети колледжа (<http://www.collegetsaritsyno.ru>).
- В колледже разработано и утверждено «Положение об Учебно-методических комплексах для учебных дисциплин и профессиональных модулей» от 21.12.2011. В соответствии с этим документом подготавливаются учебные материалы, которые наиболее полно позволяют реализовать учебный процесс и формировать профессиональные компетенции.
- Разработанные учебно-методические материалы используются российскими образовательными учреждениями, например, Иркутским торгово-экономическим колледжем. Учебные пособия преподавателя Ермиловой С.В. «Мучные и кондитерские изделия из дрожжевого теста», «Торты, пирожные и десерты», «Современное сырье для кондитерского производства» и др. » выпущены издательством «Академия» и рекомендованы экспертным советом по профессиональному образованию в качестве учебного пособия для использования в учебном процессе при подготовке специалистов по специальности 260807 Технология продукции общественного питания СПО.

3.3.3. Рекомендации

Пополнить библиотеку более современной литературой из основного списка

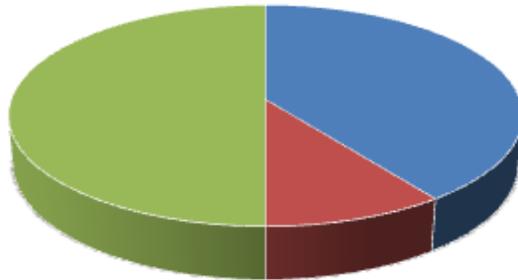
УМК



■ УМК, согласованные с работодателями

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



3.4 Технологии и методики образовательной деятельности

3.4.1. Оценка критерия – отлично

3.4.2. Сильные стороны

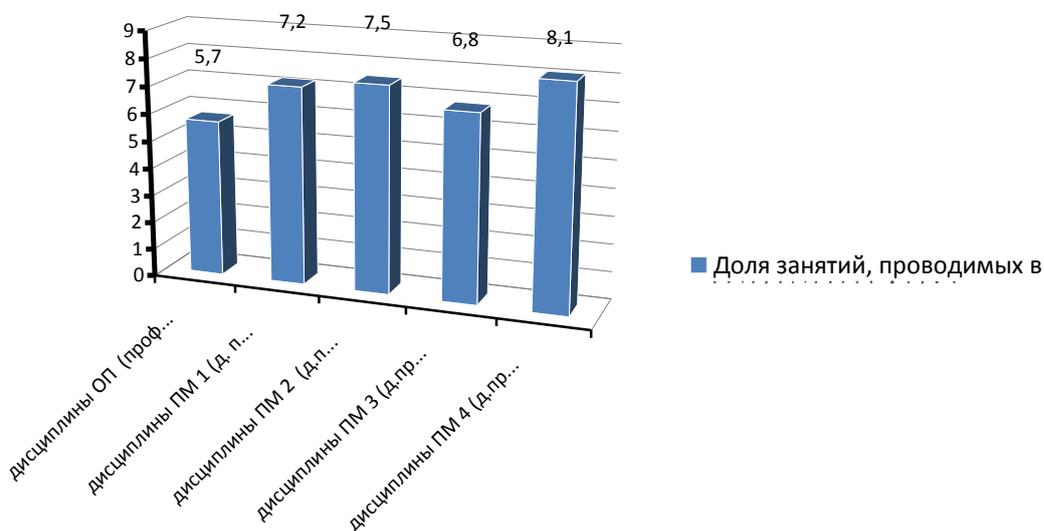
- При реализации очной формы получения образования технология интегрированного обучения, применяемая в практической профессиональной деятельности колледжа по специальности «Технология продукции общественного питания», позволяет научить студентов принимать обоснованные, аргументированно взвешенные решения, учит рассматривать проблемы самого мыслительного процесса. Результатом использования технологии на входном и итоговом контроле (диагностические работы) определяет уровень развития критического мышления студентов. Данная технология обеспечивает достижение этих результатов.
- При реализации очной формы получения образования применяемые в учебном процессе образовательные методики: практикоориентированные, деятельностные, технологии модульного обучения, игровые, информационные, рейтинговые, личностно-ориентированные, проблемно-развивающие, способствуют более полному раскрытию содержания учебных курсов и достижению предполагаемых результатов обучения.
- Благодаря применяемой технологии студенты колледжа показывают высокую результативность участия в предметных олимпиадах, профессиональных и интеллектуальных конкурсах разного уровня: окружных, городских, межрегиональных, Всероссийских, Международных, таких как Региональная и Всероссийская Олимпиада по специальности «Технология продукции общественного питания», Международный профессиональный конкурс «Лучший по профессии», Открытые командные чемпионаты России по карвингу среди юниоров, Международные Дельфийские игры.
- Качество курсовых работ зависит от четкости формулировки и проблемности характера выбранной темы исследования. Темы исследований курсовых проектов по технологии продукции общественного питания: «Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания», «Ассортимент и приготовление горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя», «Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг)».
- Доля рабочих учебных программ по ОПОП, реализуемых с использованием авторских педагогических методик составляет 24 %.
- 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.

3.4.3. Рекомендации

Наиболее полно использовать e-learning обучение в колледже, например, при проведении распределенных семинаров и групповых мероприятий.

Тренинги, кейсы, игры и т.д.

Доля занятий, проводимых в интерактивной форме



3.5. Ресурсы программы

Оценка критерия – отлично.

3.5.1. Кадры

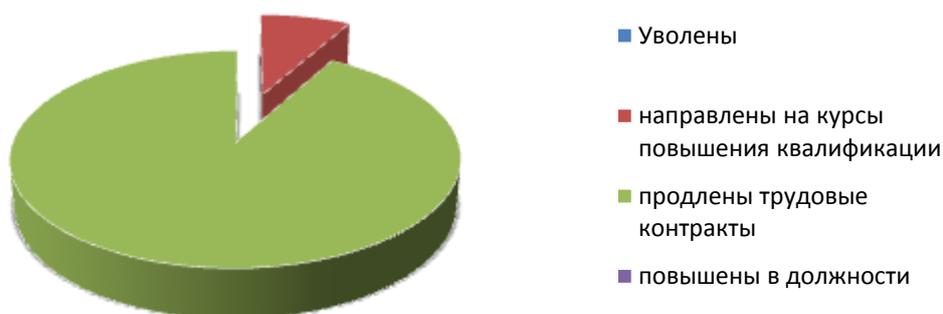
3.5.1.1. Сильные стороны

- 5% преподавателей используют результаты собственных экспериментальных (научных) исследований в учебном процессе и являются авторами учебных и методических пособий.
- Преподавателями ПЦК разработаны авторские методики обучения, что позволяет в полной мере овладевать компетенциями в процессе обучения. Преподаватели, реализующие программу, обладают потенциалом развития, что подтверждается участием в профессиональных конкурсах, получением Грантов за достижения в сфере образования, дипломов и грамот. Например, ежегодные межрегиональные Чемпионаты Москвы по кулинарному искусству и сервису, Международный профессиональный конкурс «Лучший по профессии» в номинации «Самый активный официант», «Сервис. Складывание салфеток» и др.
- В колледже разработана рейтинговая система оценки качества работы преподавательского состава, что позволяет повысить качество образования и создает мотивированные условия для закрепления кадров. Организованная в колледже Школа наставничества позволяет более эффективно управлять учебным процессом, за счет наставничества молодых преподавателей.
- Рейтинговая система по оценки эффективности работы преподавательского состава колледжа позволяет учитывать реальные результаты работы в области образовательной программы. Проводимое в колледже анкетирование «Преподаватель глазами студента» позволяет использовать данные при аттестации преподавателей.

- Преподаватели принимают участие в разработке профессиональных стандартов по специальности «Технология продуктов общественного питания».
- Преподаватели колледжа регулярно проходят повышение квалификации в области e-learning, в т.ч. на базе колледжа силами кафедры информационных технологий, что позволяет использовать ИКТ в образовательной деятельности.
- В колледже организована эффективная процедура подбора преподавательских кадров. Процедура подбора преподавателей осуществляется при поддержке порталов Head Hunter, Superjob на конкурсной основе путем прохождения 3-х этапов собеседований и представления портфолио.

По итогам прошлого года (последней комплексной оценки)

Результаты процедуры комплексной оценки ИПК в рамках реализации ОПОП



Возрастной состав штатных преподавателей



3.5.2. Образовательные и материально-технические ресурсы программы

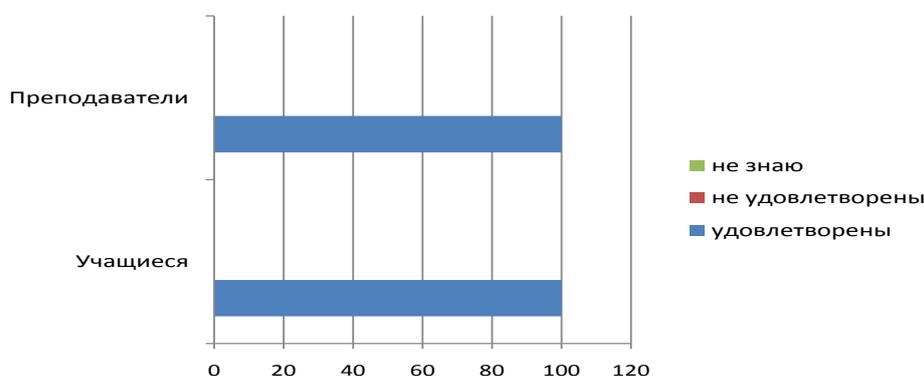
3.5.2.1. Сильные стороны.

- Колледж располагает аудиторным фондом, который включает кабинеты, учебно-тренинговые лаборатории (Гостиничный номер, Ресторан.Бар, Школа предпринимателей, Лингафонные, Информационных технологий, Контроля качества сырья и готовой продукции, Креативная кулинария, Зона мастер-класса), производственные цеха, оснащенные современной мебелью, специализированным и мультимедийным оборудованием, что позволяет использовать практикоориентированные, дистанционные, игровые и другие современные образовательные технологии.
- Для проведения производственной практики студентов используются учебно-тренинговые лаборатории колледжа, а также ведущие отели и рестораны г. Москвы (Лотте, Балчуг, сеть Марриотт, Националь, Метрополь, Президент-отель., специализированные столовые.
- Колледж располагает современным оборудованием для проведения фундаментальных и прикладных научных исследований по направлению специальности. Учебные лаборатории оснащены современным лабораторным оборудованием, производственные лаборатории - современным оборудованием, например пароконвектоматами.
- Для получения дополнительного финансирования программы организована предпринимательская деятельность: выездное обслуживание банкетов и торжеств.

3.5.2.2. Рекомендации

Увеличить доступность образования людей с ограниченными возможностями и организовать для преподавателей и сотрудников колледжа виртуальные рабочие кабинеты для обмена информацией

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



3.5.3. Финансовые ресурсы

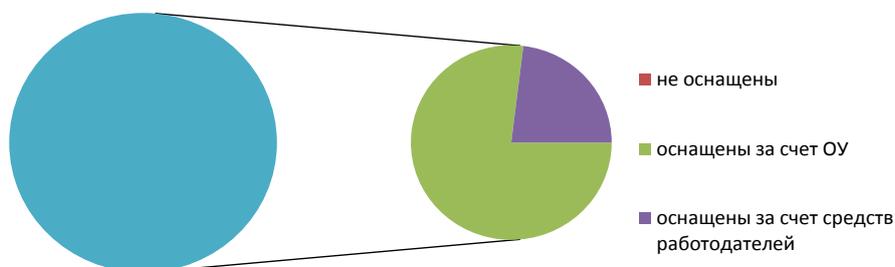
3.5.3.1. Сильные стороны

- Выделяемые Департаментом образования города Москвы образовательные и материально-технические ресурсы достаточны для организации учебного процесса и достижения предполагаемых результатов обучения
- Процессы формирования и использования образовательных и финансовых ресурсов, направляемых на реализацию программы, являются озрачными для всех заинтересованных сторон.
- 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; комплектовать фонды библиотеки достаточным для реализации учебного процесса количеством основной и дополнительной учебной литературой, монографиями и научными журналами и другой периодической литературой

3.5.3.2. Рекомендации

Активнее привлекать финансы работодателей и социальных партнеров

Оснащенность лабораторий



3.5.4. Информационные ресурсы

3.5.4.1. Сильные стороны

- Единая информационная среда колледжа позволяет внедрять и использовать e-learning в образовательной деятельности, которая имеет в своём составе центр общественного доступа предназначенный для подготовки студентов к занятиям, использования учебных ресурсов колледжа, Интернет-ресурсов, сканирования и т.д.
- 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.
- В учебном процессе используются электронные образовательные ресурсы по дисциплинам, как общедоступные, так и разработанные преподавателями, используя простейшие оболочки (PowerPoint, OMS, Hot Potatoes,).
- Ресурсное обеспечение программы позволяет предоставить студентам достаточные возможности для самостоятельной учебной и научно-исследовательской работы. Предоставляется доступ к отсутствующим в библиотеке литературы через электронные информационные ресурсы сети интернет.
- Организована постоянная методическая и техническая (on-line по телефону, ICQ и электронной почте) поддержка преподавателей и студентов при реализации учебных курсов и (или) программы в целом с применением e-learning.
- 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 в преподавателей в творческих и профессиональных конкурсах (платформа EXCEL).
- 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.

3.6. Экспериментальная и инновационная деятельность

3.6.1. Оценка критерия – отлично

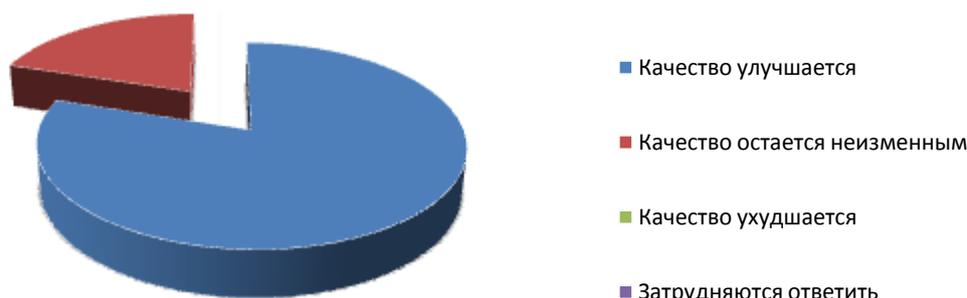
3.6.2. Сильные стороны

- Преподаватели ПЦК активно участвуют в инновационной и экспериментальной деятельности. Результатами инновационной и экспериментальной деятельности стали 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.
- Результаты экспериментальной и инновационной деятельности используются в учебном процессе: разработаны рабочие программы; КОСы; учебные пособия, рабочие

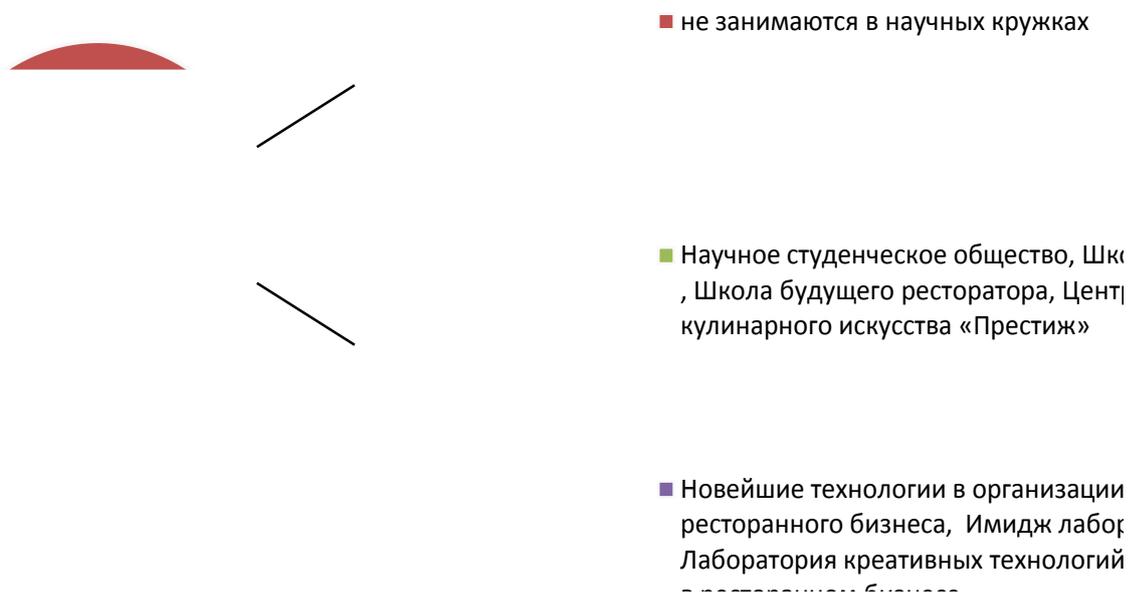
тетради по дисциплинам; методические рекомендации по выполнению практических и лабораторных работ и др. Проведены внутреколледжевские конференции и круглые столы, обеспечивающие обучение педагогических кадров интерактивным технологиям, способствующим формированию профессиональных и ключевых компетенций студентов («Опыт внедрения ФГОС третьего поколения: содержание и методические аспекты», апрель 2012 г.).

- С результатами инновационной и экспериментальной деятельности преподаватели активно участвуют в конференциях («Инновационный подход к обучению и воспитанию»: II Всероссийский фестиваль методических идей. 14 декабря 2011 года – Чебоксары: Учебно-методический центр, 2011. Ульяновская О.А. «Опыт разработки электронного учебника»; «Практико-ориентированное обучение в системе среднего профессионального образования»-Материалы международной ярмарки образовательных технологий., 2012г. Бирюкова; Традиции и новации образовательной системы. Материалы Международных педагогических чтений. 14 июня 2011 года. Чебоксары: Учебно-методический центр, 2011; Сынгаевская Л.П. «Роль психологического тренинга в подготовке студентов к международной стажировке»), публикуют статьи в Вестниках экспериментальной деятельности, изданных в колледже, и в других профессиональных изданиях.
- Привлечение студентов к исследовательской деятельности посредством участия в городских, региональных и Всероссийских олимпиадах, форумах и конкурсах творческих работ. Публикации результатов деятельности студентов в сборниках «Учимся изучать, обобщать, создавать», Москва, 2010; «Профилактика наркомании и наркодоступности, алкоголизма и табакокурения в молодежной среде», Москва 2010; «Технология приготовления горячих безалкогольных напитков» (чай, кофе, горячий шоколад); «Великие люди – великие кулинары», Москва, 2010; «Традиции Российского предпринимательства. История и современность», Москва. 2012.
- 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.
- Преподаватели, реализующие программу Технология продукции общественного питания, руководят работой научных студенческих обществ, школ и лабораторий. Например, Научное студенческое общество (Казанцева С.Ю.), Лаборатория креативных технологий управления в ресторанном бизнесе (Плахова Е.В.), Школа проектов (Ульяновская О.А.), Школа будущего ресторатора (Богданова В.В.), Центр кулинарного искусства «Престиж» (Ермилова С.В.) и др.

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



Занятость обучающихся в научных кружках



3.7. Воспитательная работа

3.7.1. Оценка критерия – отлично

3.7.2. Сильные стороны

- Воспитательная работа в колледже регламентируется следующими локальными актами: Устав колледжа, Программа развития ГБОУ СПО колледжа «Царицыно»37, Концепция воспитания студентов, Программа воспитания студентов на 2012-2013 учебный год, Правила внутреннего распорядка для студентов ГБОУ СПО колледжа

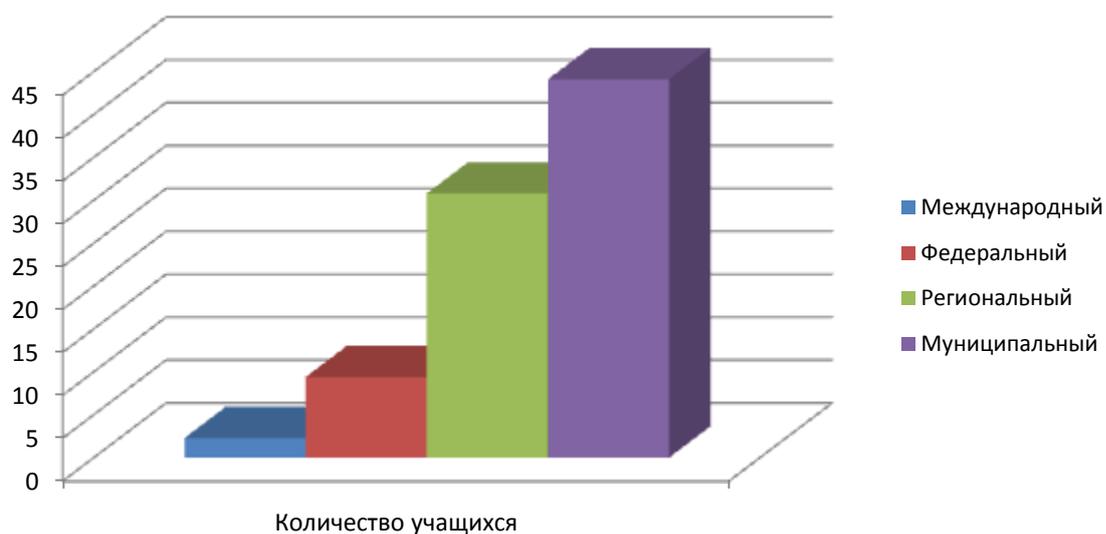
гостиничного хозяйства «Царицыно» № 37, Положение о проведении спортивных мероприятий в ГБОУ СПО колледже гостиничного хозяйства «Царицыно» № 37, Положение о дежурстве в ГБОУ СПО колледже гостиничного хозяйства «Царицыно» № 37, Положение о порядке перевода, отчисления, восстановления студентов ГБОУ СПО колледжа гостиничного хозяйства «Царицыно» № 37, Положение о совете студенческого самоуправления ГБОУ СПО колледжа гостиничного хозяйства «Царицыно» № 37 и др., а также методическими рекомендациями по проведению воспитательной деятельности.

- Система воспитательной работы способствует формированию личностных и социальных компетенций студентов через участие в Совете Студенческого Самоуправления, через Волонтерское движение, а также взаимодействие с общественными и государственными организациями, позволяет студентам оценить свою социальную роль, способствует принятию ценностно-моральных ориентаций, толерантному и равнодушному отношению к социально-уязвимым слоям населения.
- Система дополнительного образования способствует развитию творческого мышления, эрудиции, общей осведомленности, развивает навыки публичного выступления, работы в команде, ответственного отношения к результатам своей деятельности.
- В колледже разработана и внедрена программа психолого-педагогического сопровождения, включающая выявление направленности личности, черт характера, социально-психологических особенностей студентов, рассчитанная на весь контингент обучающихся. Организованы психолого-педагогические программы для студентов нового набора, способствующие адаптации и социализации студентов, учитывающие социальный статус каждого студента. Программа рассчитана на обучающихся 1-го курса.
- В колледже функционирует Совет колледжа и комиссия по профилактике правонарушений. Работает программа занятости, оздоровления и трудоустройства детей-сирот и оставшихся без попечения родителей, а также лиц из числа 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



3.8. Участие работодателей в реализации программы

3.8.1. Оценка критерия - отлично

3.8.2. Сильные стороны

- Активное взаимодействие ПЦК с работодателями и социальными партнерами в разработке и преподавании дисциплин и спецкурсов (5%), в проведении мастер-классов (13%) и тренингов (26%), в организации стажировок и практик (100%), в организации трудоустройства в период обучения студентов (7,5%), в разработке тематики курсовых работ.
- В разработке профессиональных программ участвуют работодатели гостиниц: «Президент-Отель», «Лотте Рус», «Аврора» и др. Все рабочие программы имеют внешнюю рецензию от социальных партнеров-работодателей и ВУЗов.
- Работодатели организуют конкурс на лучшего практиканта, по итогам которого сертифицируют студента, поощряют стажировкой в города Мальты, Германии, Индии и др. (Kimpiski 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).
- Работодатели способствуют организации практик на базе гостиниц «Лотте-Рус», «Балчуг», «Президент-Отель», «Метрополь», «Ренессанс», «Аврора-люкс», комбинат питания «Кремлевский» и др. Современное оснащение производственных лабораторий высококачественным технологическим оборудованием происходит при участии работодателей. Например, компания «МКН» на договорных началах оснащает технологическим оборудованием лаборатории колледжа (кабинет «Технологии общественного питания»).
- 100% работодателей выразили удовлетворение качеством подготовки выпускников программы 260807.51 Технология общественного питания.

3.8.3. 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



3.9. Участие обучающихся в определении содержания программы

3.8.1. Оценка критерия – отлично

3.8.2. 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 27 % студентов показали, что они участвуют в определении содержания программы и организации учебного и воспитательного процесса, 82% студентов - что их мнение учитывается при разработке учебно-методических материалов по каждой дисциплине и программе в целом. К мнению студентов прислушиваются при оценке качества учебных курсов, при оценке условий, созданных для проведения самостоятельной работы.
- В колледже работает «Старостат», создано студенческое самоуправление, на заседаниях которых рассматриваются вопросы академической деятельности студентов.
- На сайте колледжа есть страничка обратной связи с администрацией колледжа, где студенты могут разместить свои обращения.

Участие обучающихся



■ Являются членами органов студенческого самоуправления

■ Не являются членами органов студенческого самоуправления но проявляют заинтересованности в содержании программы

■ Не проявляют заинтересованности в содержании программы

3.9. Сервисы для обучающихся на программном уровне

3.9.1. Оценка критерия - отлично

3.9.2. Сильные стороны

- Создана единая информационная среда, которая имеет в своем составе центр общественного доступа предназначенный для подготовки студентов к занятиям, использования учебных ресурсов колледжа, Интернет-ресурсов, сканирования.
- Студентам колледжа доступны на сайте колледжа сервисы Личного кабинета в круглосуточном режиме. Вся территория колледжа находится в зоне покрытия WI-FI.
- 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.
- 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).
- Социальными партнерами колледжа предоставляется возможность студентам пройти стажировки за рубежом (Германия, Италия, Франция, Греция), получить бесплатное образование в зарубежных профильных образовательных учреждениях.
- В распоряжении студентов и преподавателей есть библиотека, фонд которой составляет 39590 экземпляров учебников, учебных пособий. Учебная литература - 34121 экземпляров, учебно-методическая литература – 1742, научная и справочная

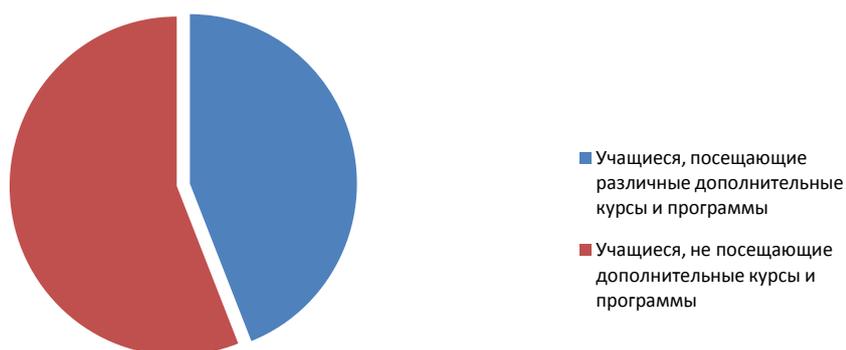
литература – 3463, аудиовизуальные материалы – 264. За последние 5 лет приобретено 3015 экземпляров новых учебников, учебных пособий, дополнительной учебной литературы по различным дисциплинам. Студентам и преподавателям предоставлена возможность доступа к библиотечным фондам через Личный кабинет.

- Специалисты социально-психологической службы оказывают индивидуальные консультации по запросу студента (или его официальных представителей), ведется журнал психологических консультаций. Также, педагоги-психологи организуют семинары, мастер-классы, тренинги в рамках групповой работы со студентами. На базе колледжа функционирует «Клуб любителей психологии» (рук. Сынгаевская Л.П.), в программе которого организованы открытые уроки, тренинговые занятия, а также, просветительская работа по проблематике психологического здоровья.
- В рамках подготовки студентов к последующему трудоустройству, а также, к различным выездным мероприятиям и стажировкам, педагоги-психологи проводят профессионально-ориентированные занятия, в ходе которых студентов обучают, как проходить собеседование, оформлять резюме, взаимодействовать с кадровой службой. Заключены договоры с ВУЗами для обеспечения непрерывности получения образования: РМАТ, МГУТУ, Университет им. Витте и др.

3.9.3.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



3.10. Профориентация. Оценка качества подготовки абитуриентов

3.10.1. Оценка критерия - хорошо

3.10.2. Сильные стороны

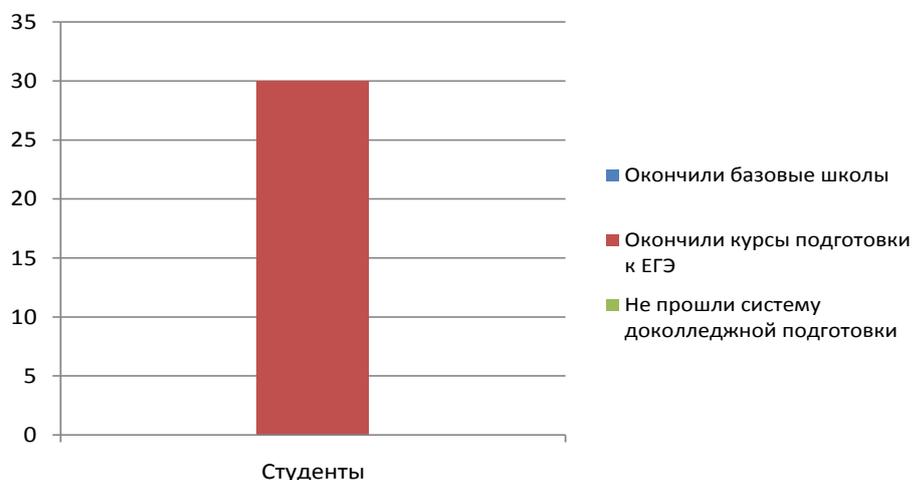
В колледже создана и функционирует Служба профориентации, сопровождения профессиональной карьеры и содействия трудоустройству обучающихся. В рамках работы этой Службы осуществляется профориентационная работа в Москве и Московской области. Взаимодействие с потенциальными абитуриентами из регионов осуществляется с помощью систем удаленного доступа (сайт, электронная рассылка, веб-трансляция).

- Для выявления и привлечения на обучение наиболее подготовленных абитуриентов проводятся профессиональные конкурсы, олимпиады.
- В рамках Дней открытых дверей проводится психологическая диагностика возможных абитуриентов, выявляющая профессиональные склонности и соответствие их выбранной специальности.
- Ежегодно организуется III потока подготовительных курсов для абитуриентов по подготовке к ГИА и ЕГЭ: 8-месячные, 6-месячные, 3-месячные. В рамках занятий подготовительного отделения дополнительно проводится индивидуальное профориентационное консультирование.
- В рамках профориентационной работы преподаватели колледжа посещают школы для привлечения абитуриентов на образовательную программу, в том числе через участие в родительских собраниях.
- 30% среди студентов первого курса программы составляют абитуриенты, закончившие доколледжную подготовку

3.10.3. Рекомендации

- 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**

