

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
О КАЧЕСТВЕ И ГАРАНТИЯХ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАНИЯ
ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
260501.65 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

**ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет
технологий и управления имени К.Г.Разумовского»**

РЕЗЮМЕ

Реализация программы осуществляется в институте «Технологический менеджмент» на кафедре «Технологии продуктов питания и экспертизы товаров» - зав. кафедрой д.т.н., профессор Шленская Т.В. Образовательная программа 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» реализуется с 2000г. Экспертиза образовательной программы 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» была проведена экспертом АККОРК Е.В. Колосовой в Московском государственном университете технологий и управления имени К.Г. Разумовского в декабре 2011 года.

| Профиль оценок качества и гарантий качества образования | | |
|--|--|--------|
| № | Критерий | Оценка |
| I | Качество образования | 5 |
| II | Гарантии качества образования: | |
| 1. | Образовательные цели программы | 4 |
| 2. | Структура и содержание ООП | 4 |
| 3. | Учебно-методические материалы | 4 |
| 4. | Технологии и методики образовательной деятельности | 4 |
| 5. | Профессорско-преподавательский состав | 5 |
| 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 студентов в определении содержания и организации учебного процесса | 4 |
| 11. | Студенческие сервисы на программном уровне | 4 |
| 12. | Оценка качества подготовки абитуриентов | 4 |
| Итоговая оценка | | 4 |

Примерами **положительной практики**, по мнению экспертов, могут служить:

1. Состав и содержание дисциплин федерального, национально-регионального циклов и курсов по выбору студентов позволяет определить общую стратегию развития

образовательной программы «Технология продуктов общественного питания». В данном случае прослеживается углубленное, направленное развития программы в сторону технологии продуктов общественного питания.

2. Практические работники комбинатов питания: Кремлевский, Совета Федерации, Конкорд, сети ресторанов «Турборг», комбинатов школьного питания приглашаются для чтения специальных курсов, руководства выпускными квалификационными работами и проведения мастер-классов.
3. К известным авторам, чьи работы используются в учебном процессе кафедры, относятся работы сотрудников кафедры «Технологии продуктов питания и экспертизы товаров»: Шленской Т.В., Кутиной О.И., Шестакова С.Д., Могильного М.П., Журавко Е.В., Баулиной Т.В. и др.
4. Образовательные цели программы «Технология продуктов общественного питания» согласуются с Миссией ОУ.
5. На кафедре «Технологии продуктов питания и экспертизы товаров» между руководителем и сотрудниками подразделения существует единство в понимании целей программ «Технология продуктов общественного питания».
6. Применение различных форм обратной связи со студентами в виде: рефератов, самостоятельной работы над проектами, участия в выставках, научных студенческих конференциях, круглых столах, обсуждений проектов и пр. гарантирует качество ведения учебного процесса. Учет мнения студентов при оценке качества учебных курсов, отличный показатель качества образовательной программы «Технология продуктов общественного питания».
7. Открытый, общественный обмен мнениями по оценке качества работ студентов, является хорошим показателем работы кафедры «Технологии продуктов питания и экспертизы товаров».
8. Возможность получения образовательного кредита в банках «Союз» и «Сбербанк», существенно сказывается на стабильности оплаты студентов за обучение в ОУ.
9. Разработан план мероприятий по привлечению и профориентации потенциальных абитуриентов из регионов России стран СНГ и зарубежья на обучение по специальности «Технология продуктов общественного питания».
10. Организован совместно с профильными колледжами и школами, процесс непрерывного образования «Школа – Колледж – Вуз» по направлению подготовки.

Экспертами были выявлены **недостатки и слабые стороны** реализации ОПОП, 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 | В программе «Технология продуктов общественного питания» не нашли отражения вопросы соответствия ценности ее целевых установок лучшим практикам зарубежных ОУ | Разработать систему изменения и уточнения целей программы «Технология продуктов общественного питания», учитывающую конъюнктуру рынка образовательных услуг Проводить регулярный |

| | | | |
|------|---------------------------------------|--|--|
| | | | анализ рынка ОУ в России и за рубежом, с целью выявления новых, современных образовательных технологий |
| | | | Ввести в повседневную практику проведение анализа профессиональной деятельности выпускников вуза |
| 2. | Гарантии качества | | |
| 2.1. | Образовательные цели программы | Цели и задачи полностью ориентированы на Госстандарт. Отсутствует четкое определение заказчиков и потребителей программы и механизмы изменения целевых установок программы | <p>Определить конкретные цели и задачи программы с учетом потребностей будущих ее потребителей и заказчиков</p> <p>Разработать стратегии изменения целей программы, учитывающая конъюнктуру рынка образовательных услуг</p> <p>Изменить стратегию подготовки квалифицированных специалистов по средствам лично ориентированного обучения и компетенций</p> |
| | | Отсутствует стратегические цели развития программы в будущем | <p>Проводить регулярный анализ рынка ОУ в России и за рубежом, с целью выявления новых, современных образовательных технологий</p> <p>Ввести в повседневную практику, проведения анализа профессиональной деятельности выпускников вуза</p> |

| | | | |
|-----|---|---|---|
| 2.2 | Структура и содержание программы | Зарубежная и периодическая литература в программах к дисциплинам не представлена. | Использовать в образовательных программах информацию из зарубежной научной и периодической литературы, а также информацию из сетевых ресурсов |
| | | Отсутствуют ссылки на сетевые ресурсы | Использовать сетевые интернет ресурсы для получения дополнительной информации студентами и преподавателями |
| 2.3 | Учебно-методические материалы | Отсутствует раздел обобщения и выводов по заявленным УМК | Актуализовать УМК и предусмотреть в них раздел - обобщения и выводы (по всем заявленным УМК) |
| | | Нет прямой связи с базами данных Университета | Реализовать свободный доступ к информационным базам для всех обучающихся по программе технологии продукции общественного питания путем создания электронных учебно-методических порталов, предоставляющих возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для студентов из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет |
| 2.4 | Технологии и методики образовательной деятельности | Ограниченны формы электронных носителей учебно-методического сопровождения учебного процесса | Внедрить в образовательный процесс e-learning |
| | | Отсутствуют формы мультимедийного on-line и off-line обучения | Использовать формы мультимедийного on-line и off-line обучения |
| | | Отсутствует системное обучение студентов навыкам использования ИКТ во всех видах учебной деятельности | Обеспечить студентам постоянный доступ к Интернет-ресурсам |

| | | | |
|-----|---|--|--|
| 2.5 | Профессорско-преподавательский состав | Недостаточное внимание уделяется обновлению и воспроизводству кадрового состава | Разработать и реализовать план по обновлению и воспроизводству кадрового состава |
| | | | Привлекать молодых преподавателей к организации учебного процесса |
| | | | Разработать программу стажировки преподавателей специальных дисциплин на престижных предприятиях питания |
| | | Отсутствуют условия применения e-learning | Организовать курсы для ППС с применением e-learning |
| | | Не развита стимуляция закрепления научно-педагогических кадров | Активнее развивать социальную политику в педагогической среде, помогать молодым специалистам |
| 2.6 | Научно-исследовательская деятельность и реализация ее результатов в учебном процессе | НИР студентов и аспирантов кафедры «Технологии продуктов питания и экспертизы товаров» за счет внешних источников финансирования ведется не достаточно активно | Активизировать работу по привлечению к участию студентов и аспирантов кафедры «Технологии продуктов питания и экспертизы товаров» во внешних научных конкурсах |
| 2.7 | Образовательные и материально-технические ресурсы программы | В библиотечном фонде отсутствуют подписные зарубежные научные периодические издания по программе подготовки | Осуществить подписку на периодические зарубежные научные специализированные журналы по направлению подготовки |
| | | | Организовывать работу с интернет журналами в области ресторанного дела. |

| | | | |
|-----|--|--|--|
| | | | Внедрить электронно-библиотечную систему, предоставляющую возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет |
| | | Финансовые и материально-технические ресурсы для внедрения e-learning в учебный процесс только планируются | Выделить финансовые и материально-технические ресурсы для внедрения e-learning в учебный процесс |
| 2.8 | Организация и управление процессом реализации программы | E-learning не используется для улучшения качества образования на программном уровне | Использовать e-learning для улучшения качества образования на программном уровне |
| | | | Организовать виртуальные рабочие кабинеты для преподавателей и работников АУП – сервисы, позволяющие поддерживать обмен информацией между преподавателями, сотрудниками, работать с онлайн – ресурсами |
| | | Нет технической и методической поддержки реализации e-learning | Организовать техническую и методическую поддержку в реализации e-learning |
| 2.9 | Участие работодателей в реализации программы | Недостаточное участие работодателей в разработке вариативной части ФГОС | Привлекать работодателей (выпускников, профессиональные Ассоциации) к разработке вариативной части ФГОС |
| | | | Проводить круглые столы, онлайн конференции с выпускниками колледжа по разработке вариативной части ФГОС |

| | | | |
|------|---|--|---|
| | | Заседания кафедры не проходят с участием работодателей и представителей бизнес-сообщества | Приглашать на проведение заседаний кафедры работодателей и представителей бизнес-сообщества не реже двух раз за семестр |
| 2.10 | Участие студентов в определении содержания и организации учебного процесса | Студенты не привлекаются к обсуждению результатов самообследования программы | Активизировать работу студенческого совета |
| | | | Привлекать студентов к обсуждению результатов самообследования программы. |
| | | | Активизировать размещение на странице сайта студсовета университета информации о работе совета студенческого самоуправления |
| | | Не развита система документированных процедур получения информации от студентов | Расширить систему документированных процедур, получения информации от студентов, за счет активного применения интернет технологий |
| | | Площадка по адресу ул. Талалихина, д. 31 имеет ограниченный доступ к сети Интернет студентам для ведения самостоятельной работы | Учесть мнение студентов о необходимости постоянного доступа к сети интернет, для ведения самостоятельной работы |
| 2.11 | Студенческие сервисы | В ОУ отсутствует Личный кабинет студента – сервис, позволяющий работать с персональными данными, например, отображать текущую успеваемость; смотреть расписание занятий; а также пользоваться электронной библиотекой ОУ, работать с учебными онлайн-курсами; подписываться на новостные рассылки и т.д. | Организовать личный кабинет студента, работающий в круглосуточном режиме |
| | | В ОУ не задействованы компьютерные классы свободного доступа, т.е. классы, предназначенные только для подготовки | Выделить часть компьютерных классов для свободного доступа студентов специальности «Технология продукции |

| | | | |
|------|--|---|--|
| | | студентов к занятиям с использованием сетевых учебных ресурсов ОУ и информационных интернет-ресурсов, сканирования необходимых материалов или скачивания информации | общественного питания» к занятиям с использованием сетевых учебных ресурсов ОУ и информационных интернет - ресурсов, сканирования необходимых материалов или скачивания информации |
| | | Холлы и коридоры ОУ не оборудованы устройствами оперативного получения информации о текущем учебном процессе | Оснастить коридоры и холлы ОУ устройствами для оперативного получения студентами информации о текущем учебном процессе |
| | | В ОУ не функционирует сеть беспроводного доступа в Интернет (Wi-Fi) | Обеспечить ОУ сетью беспроводного доступа в Интернет (Wi-Fi) |
| 2.11 | Оценка качества подготовки абитуриентов | При планировании набора студентов не учитывается состояние местного, регионального и национального рынка труда | Вести ежегодный мониторинг состояния местного, регионального и национального рынка труда при планировании набора студентов на образовательную программу «Технология продуктов общественного питания» |

КРАТКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭКСПЕРТЕ

ФИО эксперта: **Колосова Елена Вячеславовна**

| | |
|--|---|
| Место работы, должность | Декан факультета торговли и ресторанного бизнеса, к.т.н., профессор кафедры товароведения и экспертизы товаров Автономной некоммерческой организации высшего профессионального образования «Российский университет кооперации» |
| Ученая степень, ученое звание | Кандидат технических наук, доцент |
| Заслуженные звания, степени | Кавалер «Знака признания» Московской Ассоциации Кулинаров, 2009г |
| Образование | Высшее образование, Белгородский кооперативный институт, 1986г, Московский кооперативный институт, 1987г |
| Профессиональные достижения | С 2001 – 2004г - Директор Института менеджмента и переподготовки кадров Московского университета потребительской кооперации (г. Мытищи) С 2004 г – 2005гг - Директор Института непрерывного профессионального образования Московского университета потребительской кооперации (г. Мытищи) С 2005 г – 2008г – Директор Института пищевых технологий и повышения квалификации Российского университета кооперации (г. Мытищи) С 2008г – по настоящее время - декан факультета торговли и ресторанного бизнеса Российского университета кооперации (г. Мытищи) Опубликовано более 100 научно-методических работ общим объемом более 300 п.л. |
| Сфера научных интересов | Идентификация товаров и методы выявления фальсификации, организация обслуживания на предприятиях питания |
| Опыт практической работы по направлению программы, подлежащей экспертизе | 8 лет |