

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
100114.51 Организация обслуживания в
общественном питании
ГБОУ СПО Колледж «Царицыно» № 37

Москва – 2013

1 Оглавление

1	Оглавление.....	2
	Резюме эксперта.....	3
2	ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ	4
3	ТЕНДЕНЦИИ В СФЕРЕ СРЕДНЕГО 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	6
2	Резюме по программе.....	8
2.1	Основные выводы и рекомендации эксперта по анализируемой программе	8
2.2	Профиль оценок результатов обучения и гарантий качества образования	10
3	КАЧЕСТВО РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ.....	12
3.1	Оцените матрицу компетенций	12
3.2	Прямая оценка компетенций экспертом	17
3.3	Выводы и рекомендации экспертов	18
4	ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАНИЯ.....	20
4.1	Стратегия и менеджмент программы.....	20
4.2	Структура программы.....	22
4.3	Учебно-методические комплексы	24
4.4	Технологии и методики образовательной деятельности	26
4.5	Ресурсы программы	28
	4.5.1 Кадры	28
	4.5.2 Образовательные и материально-технические ресурсы программы.....	30
	4.5.3 Финансовые ресурсы	31
	4.5.4 Информационные ресурсы	31
4.6	Экспериментальная и инновационная деятельность	32
4.7	Воспитательная работа	34
4.8	Участие работодателей в реализации программы	36
4.9	Участие обучающихся в определении содержания программы.....	38
4.10	Сервисы для обучающихся на программном уровне	39
4.11	Профориентация. Оценка качества подготовки абитуриентов.....	40
5	42	

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

2 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.

3 ТЕНДЕНЦИИ В СФЕРЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Краткая характеристика макрофактора	Степень влияния на ОУ (высокая, средняя, незначительная)	Риски	Рекомендации
<p>1. Необходимость учета критериев и пороговых значений мониторинга эффективности образовательных учреждений Минобрнауки России (Органов регионального, местного управления) 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 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» остается достаточно высокой. Это связано с открытием новых предприятий общественного питания, развитием туризма и необходимостью представления услуг по обслуживанию предприятий общественного питания на высоком уровне. 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 организации обслуживания на предприятиях 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. Был проведен Круглый стол с руководителями кадровых служб «Перспективы социального партнерства по подготовке специалистов для ГТК города Москвы», на котором обсуждались актуальные проблемы отрасли, внедрение федеральных государственных образовательных стандартов и выработаны конкретные предложения по формированию содержания вариативной части основной профессиональной образовательной программы.

1.2 Анализ информационных показателей, представленных колледжем

- 95 % контингента выпускников, трудоустроились в течение одного года после окончания ОУ по направлению подготовки (специальности) 100114 «Организация обслуживания в общественном питании», 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 100114

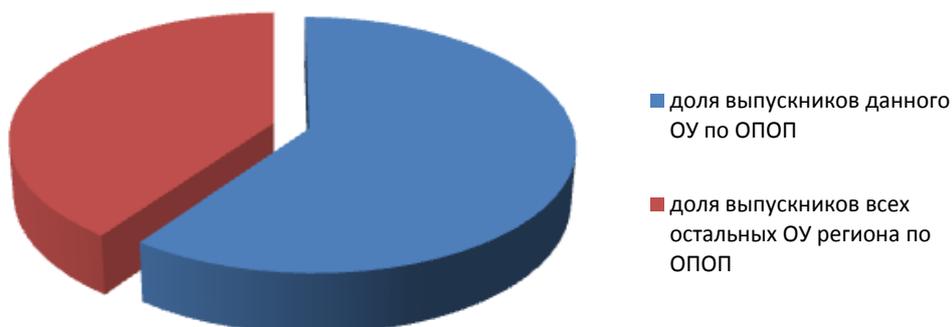
«Организация обслуживания предприятий общественного питания» не поступало

- 68 % положительных отзывов организаций о работе выпускников

- 0% контингента обучающихся в рамках ОПОП, приняты

на обучение по программам высшего профессионального образования.

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 более 75 %.

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. Создана и успешно 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.

Колледж активно работает с работодателя, которые участвуют с разработке программ практик, рецензировании программ, курсовых и дипломных проектов, проводят мастер-классы, тренинги на рабочих местах, квалификационные экзамены по профессиональным разрядам, конкурсы на лучшего практиканта. Анкеты работодателей подтверждают соответствие структуры программы их ожиданиям на 100%. В колледже регулярно проводится сравнительный анализ отзывов заказчиков кадров о практике студентов и работе выпускников на предприятиях. Он свидетельствует о постоянном росте уровня профессиональной подготовки выпускников и их готовности к практической деятельности.

Разработанные ПЦК учебно-методические комплексы (УМК) обладают четкой структурой, последовательностью и логичностью изложения учебного материала, достаточностью и качеством иллюстративного материала. 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 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» имеются в наличии следующие периодические издания: 80788 Гостиница и ресторан: бизнес и управление, 70660 Питание и общество, 81266 Ресторатор, 84867 Современный ресторан и др.

При реализации очной формы получения образования технология интегрированного обучения, применяемая в практической профессиональной

деятельности колледжа по специальности 100114 «Организация обслуживания в общественном питании», 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 («Организация обслуживания в коктейль-баре высшего класса на 50 мест», «Организация обслуживания банкета – чай в российском посольстве»). 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», ПМ «Организация питания в организациях 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 в сетевом взаимодействии совместно с представителями колледжа № 14, (на базе данного колледжа) разрабатывая тему: «Практикоориентированная среда как условие подготовки высококвалифицированных рабочих кадров и специалистов на основе профессиональных, социальных и личностных компетенций». Цель совместной экспериментальной работы: обмен инновационными

продуктами в рамках темы инновационной сети, освоение и последующее внедрение в практику деятельности образовательных учреждений – участников сети.

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

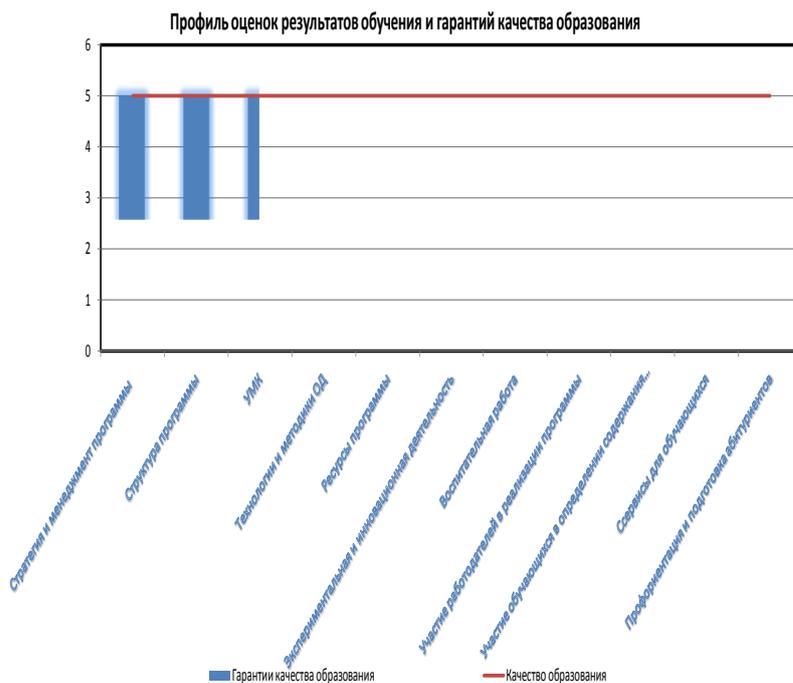
Широкое привлечение работодателей приводит к повышению качества подготовки выпускников, что подтверждается как результатами анкетирования, так и высокой востребованностью выпускников на рынке труда. 99% выпускников трудоустроены по заявкам предприятий.

В колледже создана и функционирует Служба профориентации, сопровождения профессиональной карьеры и содействия трудоустройству обучающихся. 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</i>	<i>Качество результатов обучения</i>	5	
<i>II</i>	<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	4
	5.	Ресурсы (кадровые, материально-технические, финансовые, информационные)	5
	6.	Экспериментальная и инновационная деятельность	5
	7.	Воспитательная работа	5
	8.	Участие работодателей в реализации образовательной программы	5
	9.	Участие обучающихся в определении содержания программы	5
10.	Сервисы для учащихся	5	

№	Критерий	Оценка
11.	Профориентация и подготовка абитуриентов	4
	<i>Итоговая оценка</i>	5



3 КАЧЕСТВО РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

3.1 Оцените матрицу компетенций

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

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

Перечень модулей	Компетенции, заявленные ОУ				
	Компетенция №1 ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции ОП в соответствии с заказами потребителя	Компетенция № 2 ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей	Компетенция №3 ПК 2.1. Участвовать в оценке эффективности и деятельности организации ОП	Компетенция № 4 ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организации ОП к приему потребителей	Компетенция № 5 ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организации и ОП...
Модуль №1 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	соответствует,	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Модуль №2 Экономика организации			соответствует		
Модуль № 3 Техническое оснащение организаций Оп и охрана труда	соответствует				
Модуль № 4 Организация питания в организация ОП	соответствует.	соответствует			

Перечень модулей	Компетенции, заявленные ОУ				
	Компетенция №1 ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции ОП в соответствии с заказами потребителя	Компетенция № 2 ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей	Компетенция №3 ПК 2.1. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации ОП	Компетенция № 4 ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организации ОП к приему потребителей	Компетенция № 5 ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организации и ОП...
Модуль № 5 учебная и производственная практики(практики)	соответствует	соответствует		соответствует	соответствует

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. Анализировать возможности организации по производству продукции ОП в соответствии с заказами потребителя	Компетенция №2 ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей	... Компетенция №3 ПК 2.1. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации и ОП	Компетенция № 4 ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организации ОП к приему потребителей	Компетенция № 5 ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организации и ОП...
Модуль №1 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной					соответствует

Перечень модулей	Компетенции, заявленные ОУ				
	Компетенция №1 ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции ОП в соответствии с заказами потребителя	Компетенция №2 ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей	... Компетенция №3 ПК 2.1. Участвовать в оценке эффективности деятельности и организации и ОП	Компетенция № 4 ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организации ОП к приему потребителей	Компетенция № 5 ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организации и ОП...
деятельности					
Модуль №2 Экономика организации			соответствует.		
Модуль № 3 Техническое оснащение организаций Оп и охрана труда	соответствует.	соответствует.			
Модуль № 4 Организация питания в организациях ОП	соответствует.	соответствует.	соответствует.		
Модуль (практики) учебная и производственная практики(практики)	соответствует.	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. Анализировать возможности организации по производству продукции ОП в соответствии с заказами потребителя	Компетенция №2 ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей	Компетенция №3... ПК 2.1. Участвовать в оценке эффективности деятельности и организации ОП	Компетенция №4 ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организации ОП к приему потребителей	Компетенция №5 ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организации и ОП...
Модуль №1 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности					соответствует
Модуль №2 Экономика организации			соответствует		
Модуль №3 Техническое оснащение организаций Оп и охрана труда	соответствует	соответствует			
Модуль №4 Организация питания в организациях ОП	соответствует	соответствует	соответствует		
Модуль (практики) учебная и производственная практики (практики)				соответствует	соответствует

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

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

Перечень модулей	Компетенции, заявленные ОУ				
	Компетенция №1 ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции ОП в соответствии с заказами потребителя	Компетенция №2 ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей	Компетенция №3 ПК 2.1. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации ОП ...	Компетенция № 4 ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организации ОП к приему потребителей	Компетенция № 5 ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организации ОП...
Модуль №1 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности					Соответствует
Модуль №2 Экономика организации			соответствует		
Модуль № 3 Техническое оснащение организаций Оп и охрана труда	соответствует	соответствует			
Модуль № 4 Организация питания в организациях ОП	соответствует	соответствует тестирование			
Модуль (практики) учебная и производственная практики (практики)	соответствует	соответствует		соответствует	соответствует

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

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

Перечень модулей	Компетенции, заявленные ОУ				
	Компетенция №1 ПК 1.1. Анализировать возможности организации по производству продукции ОП в соответствии с заказами потребителя	Компетенция №2 ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей	Компетенция №3 ПК 2.1. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации ОП	Компетенция № 4 ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организации ОП к приему потребителей ...	Компетенция № 5 ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организации ОП.....
Государственный экзамен Модуль №1 Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности					соответствует
Модуль №2 Экономика организации			соответствует		
ВКР	Не предусмотрена	Не предусмотрена	Не предусмотрена	Не предусмотрена	Не предусмотрена
Производственная практика				соответствует	соответствует

3.2 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. Анализировать возможности организации по производству продукции ОП в соответствии с заказами потребителя	Компетенция №2 ПК 1.2. Организовывать выполнение заказов потребителей	Компетенция №3 ПК 2.1. Участвовать в оценке эффективности деятельности организации ОП	Компетенция № 4 ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку организации ОП к приему потребителей ...	Компетенция № 5 ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организации ОП.....
Кейс	соответствует Определение комплексных характеристик готовых блюд	соответствует Составление меню для различных видов банкетов			
Тест	соответствует Составление тестов на виды производства продуктов питания на ОПП	соответствует Составление тестов на виды обслуживания потребителей на ПОП			
Устный опрос	соответствует Составление вопросов на виды производства продуктов питания на ОПП	соответствует Составление вопросов на виды обслуживания потребителей на ПОП	соответствует Составление вопросов по проблемам эффективной работы на ПОП		

3.3 Выводы и рекомендации экспертов

3.3.1. Оценка – отлично

3.3.2. Показатели оценки компетентностной модели выпускника:

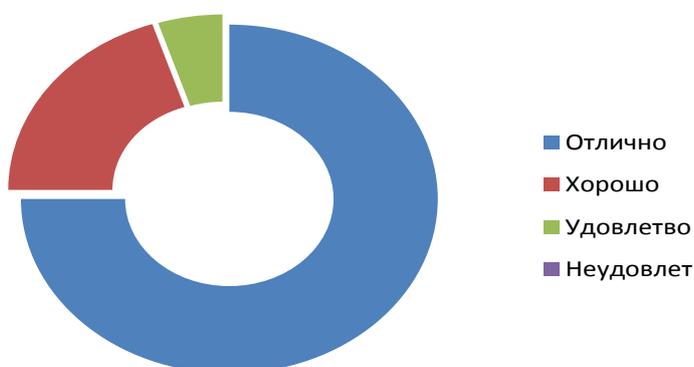
- Все заявленные колледжем компетенции нацелены на подготовку качественного специалиста по направлению 100114 «Организация обслуживания предприятий общественного питания»;
- Все компетенции соотнесены с целями ОПОП и позволяют в полной мере формировать у выпускников личностные, социальные и профессиональные компетенции;
- Компетенции учитывают региональные потребности в специалистах данного уровня;
- Компетенции соответствуют запросам работодателей, что отражено в отзывах работодателей, например, отзыв 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 специальности 100114 «Организация обслуживания предприятий 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 разработанным УМК по специальности 100114 «Организация обслуживания предприятий общественного питания»;
- Билеты по ИГА содержат практикоориентированные вопросы и задания высокого качества;
- Процесс, подтверждающий признание сформированности компетенций обучающихся во внешней среде происходит через положения разработанные колледжем, в том числе положением о педагогическом совете, который определяет свою деятельность в соответствии с Уставом учреждения и позволяет определять политику в сфере образования, разработанные методические материалы и УМК, и другими материалами разработанными преподавателями колледжа. Программы практик, темы курсовых работ, КИМы отвечают требованиям, предъявляемым к образовательным материалам. Качество образования и условия, созданные для студентов колледжа, способствуют тому, что 99 % студентов колледжа выражают удовлетворенность фактическими результатами обучения;
- 100 % работодателей удовлетворены качеством подготовки выпускников колледжа;
- Доля сертифицированных профессий специальности составляет 100%. Доля выпускников, сертифицированных работодателями составляет 68%.

Контрольный срез по анкетам студентов старших курсов

Оценка качества образования обучающимися в целом



4 ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАНИЯ

4.1 Стратегия и менеджмент программы

4.1.1. **Оценка критерия** - *отлично*, так как вносит полный вклад в стратегию и менеджмент программы

4.1.1. **Сильные стороны**

- Стратегия развития программы предполагает подготовку высокопрофессиональных кадров в области организации обслуживания предприятий общественного питания международного стандарта гостеприимства 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.

Результаты анкетирования работодателей

Соответствие целей ОПОП запросам рынка труда



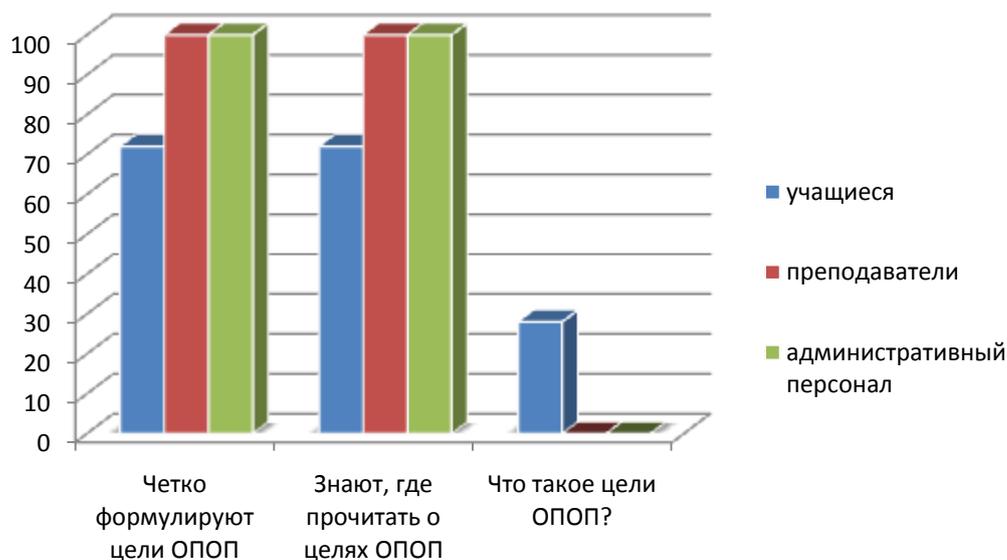
■ соответствуют

■ не соответствуют

■ соответствуют в не-
степени

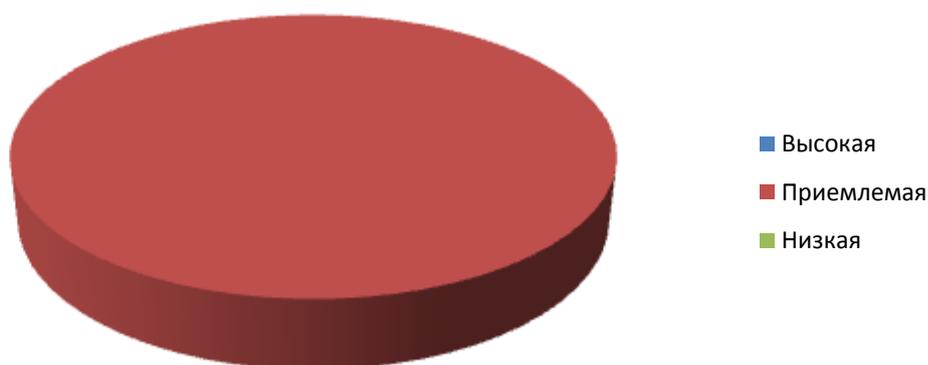
■ Я не принимаю уча-
разработке и реали-
программ вуза

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



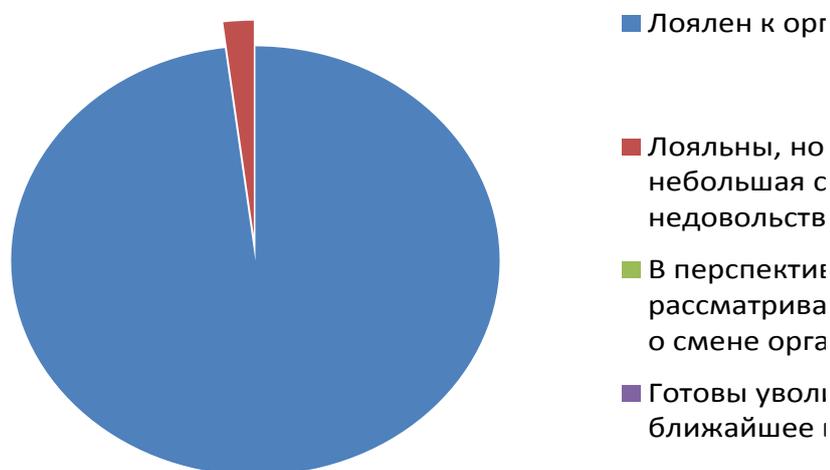
По результатам исследований ОУ

Удовлетворенность кадровой политикой и действующей системой мотивации



При интервьюировании и анкетировании ИПК и АУП

Уровень лояльности сотрудников



4.2 Структура программы

4.2.1. Оценка критерия – отлично

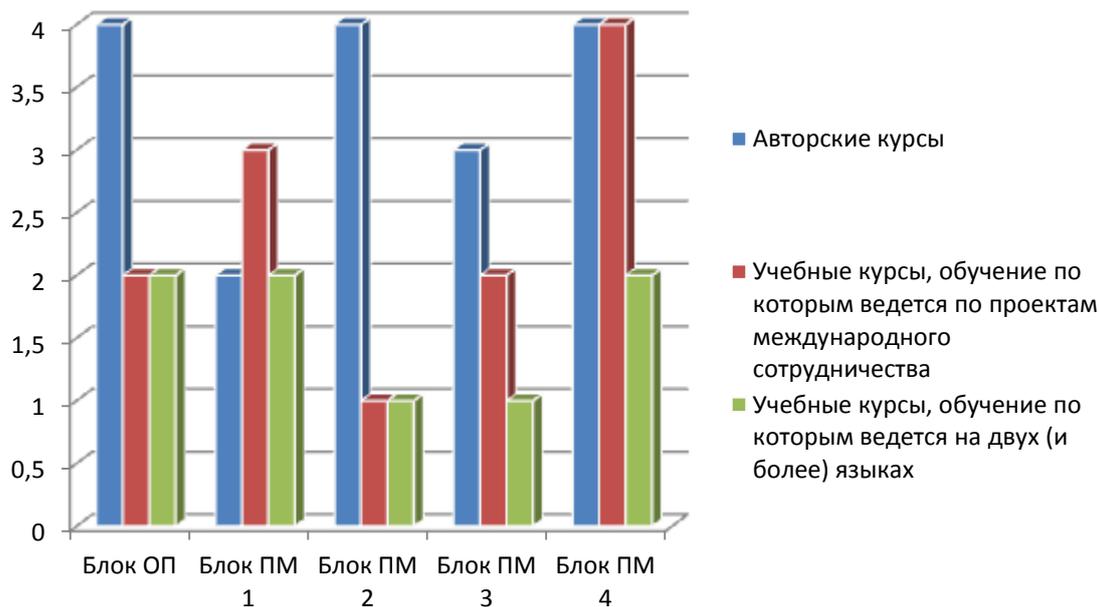
4.2.2. Сильные стороны

- Структура программы учитывает различные интересы учащихся: разработка индивидуальных учебных планов для студентов, получающих среднее профессиональное образование на базе начального профессионального образования, срок обучения сокращен на 1 год.
- При освоении студентом программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения дисциплин модуля формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей, по итогам которого возможно присвоение выпускнику определенной квалификации.
- Содержание и объем специальных дисциплин является достаточными для формирования у студентов ключевых профессиональных компетенций. Программы специальных дисциплин обладают практической направленностью. Об этом свидетельствуют отзывы работодателей.
- По отзывам работодателей, студенты ориентируются в современных достижениях науки и техники, а также в современных проблемах организации обслуживания на предприятиях общественного питания
- Использование иностранных языков при работе отдела бронирования гостиницы, VIP – обслуживание с приготовлением фирменных блюд.

4.2.3. Рекомендации

Предлагается внедрение новых методических материалов, расширение интерактивных форм обучения.

Учебные курсы



Соответствие структуры и содержания ОПОП ожиданиям учащихся



4.3 Учебно-методические комплексы

4.3.1. Оценка критерия - *отлично*

4.3.2. *Сильные стороны*

- 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.
- Совокупность учебно-методических материалов (УММ), применяемых в рамках программы, образует единый комплекс, направленный на достижение студентами предполагаемых результатов обучения в рамках дисциплин и программы в целом.
- УМК в полной мере включает в себя списки дополнительной литературы для выполнения письменных работ, а также списки профессиональных и научных журналов. Например, Гостиница и ресторан: бизнес и управление, Питание и общество, Ресторатор, Современный ресторан, Гастроном и др.
- В рабочих программах и календарно-тематических планах по учебным дисциплинам и профессиональным модулям обязательно содержатся ссылки на интернет-ресурсы: специальные тематические сайты, электронные библиотеки и виртуальные кабинеты по учебным дисциплинам, что позволяет наиболее полно формировать у студентов профессиональные компетенции.
- Все учебные пособия представлены в электронном варианте и представлены в локальной сети колледжа.
- Разработанные учебно-методические материалы используются российскими ОУ, например Иркутским торгово-экономическим колледжем. Учебник преподавателя колледжа Богдановой В.В. «Организация и технология обслуживания в барах» выпущен издательством «Академия» и допущен Министерством образования РФ в качестве учебного пособия для использования в учебном процессе СПО.
- При разработке и актуализации УММ колледжа учитывается мнение студентов. Кафедрами колледжа каждый год проводится анкетирование студентов и преподавателей в целях координации и повышения эффективности учебного процесса, в том числе и в отношении УММ.

4.3.3. *Рекомендации*

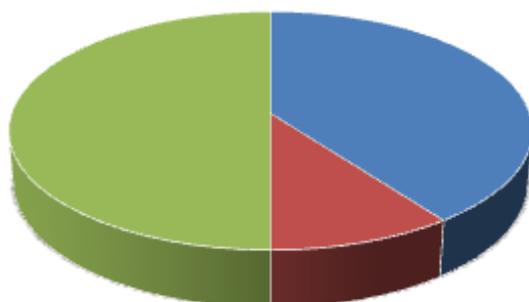
Пополнить библиотеку более современной литературой из основного списка.

УМК



- УМК, согласованные с работодателями
- УМК, согласованные с УМО или другими внешними представителями научного сообщества
- УМК, согласованные только с внутриколледжным 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



- да
- нет
- затрудняюсь ответить

4.4 Технологии и методики образовательной деятельности

4.4.1. Оценка критерия – хорошо

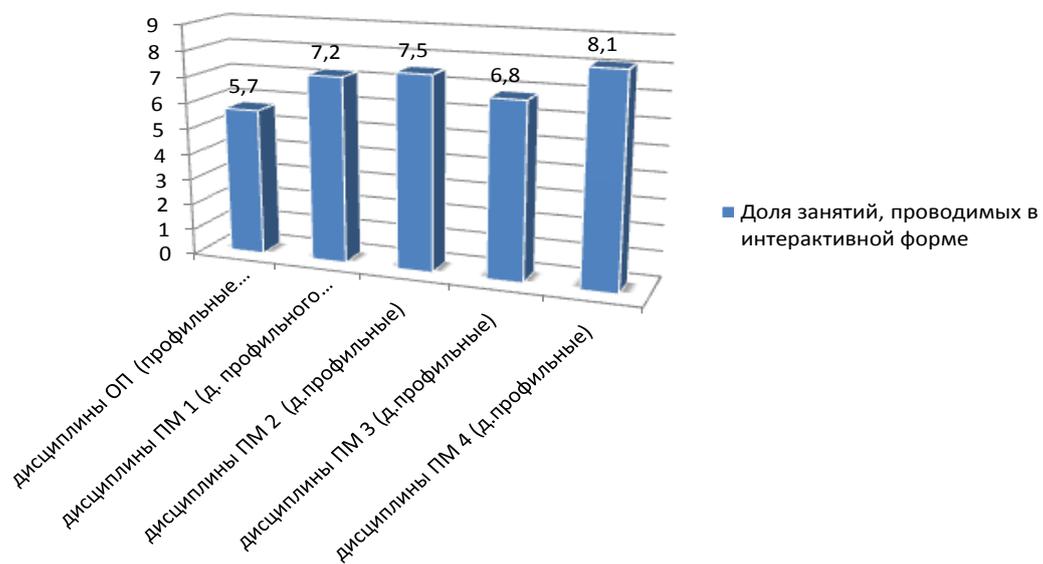
4.4.2. Сильные стороны

- В учебном процессе при реализации очной формы получения образования применяются образовательные методики: практикоориентированные, деятельностные, технологии модульного обучения, игровые, информационные, рейтинговые, личностно-ориентированные, проблемно-развивающие, которые способствуют более полному раскрытию содержания учебных курсов и достижению предполагаемых результатов обучения. Тематика курсовых проектов по организации обслуживания в общественном питании разработана совместно с работодателями и носит практикоориентированный характер, например, «Организация обслуживания в коктейль-баре высшего класса на 50 мест», «Организация обслуживания банкета – чай в российском посольстве».
- Использование технологии e-learning в колледже позволяет наиболее полно использовать разработанные преподавателями методические материалы, что дает возможность формировать наиболее полно различные компетенции. Уровень развития e-learning в колледже позволяет использовать новые образовательные методики: видео-лекции; мультимедиа-лекции и лабораторные практикумы; электронные мультимедийные учебники; компьютерные обучающие и тестирующие системы; имитационные модели и компьютерные тренажеры; консультации и тесты с использованием телекоммуникационных средств; видеоконференции.
- Уровень развития e-learning в колледже позволяет использовать новые образовательные методики. Проводятся on-line обучение и тренинг на рабочем месте по производственным и ситуационным кейсам, например, по дисциплинам «Экономика организации», «Финансы и валютно-финансовые операции организации», «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности».

4.4.3. Рекомендации

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

Доля занятий, проводимых в интерактивной форме



4.5 Ресурсы программы

Оценка критерия - отлично

4.5.1 Кадры

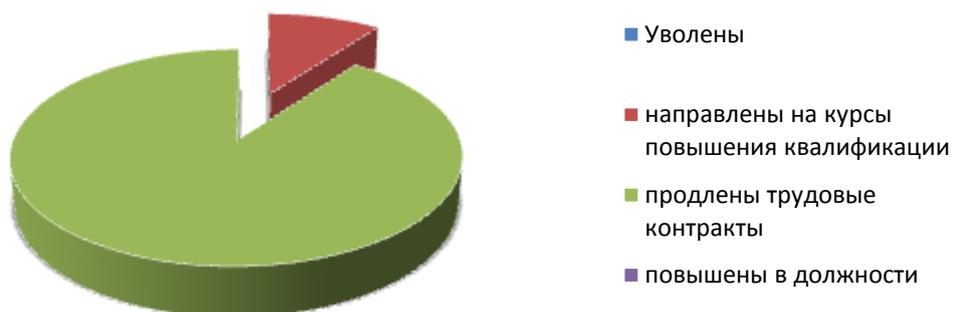
4.5.1.1. Сильные стороны

- 5% преподавателей используют результаты собственных экспериментальных (научных) исследований в учебном процессе и являются авторами учебных и методических пособий. Например, учебник Богдановой В.В. «Организация и технология обслуживания в барах». Периодическая внутренняя и внешняя оценка учебных курсов и программ осуществляется внутренними рецензентами из числа методистов и специалистов колледжа, внешними рецензентами из числа специалистов профильных ОУ и представителей работодателей. Например, рецензент программы Мясникова Е.Н. кандидат технических наук, доцент, профессор кафедры технологии и организации услуг в ресторанно-гостиничном бизнесе Российского государственного торгово-экономического университета.
- Преподавателями колледжа 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.
- 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 разработан и экспериментально опробован метод комплексной оценки кадров с помощью рейтинга, для проведения комплексной оценки ППС разработано положение о научно-методическом рейтинге. Рейтинговая система по оценке эффективности работы преподавательского состава колледжа позволяет учитывать реальные результаты работы в области образовательной программы. Проводимое в колледже анкетирование «Преподаватель глазами студента» позволяет использовать его результаты при аттестации преподавателей, поощряя наиболее активных преподавателей путем материальных выплат.
- 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. Организованная в колледже Школа наставничества позволяет более эффективно управлять учебным процессом посредством методической, педагогической помощи молодым преподавателям.

- Проведение мониторинга научно-исследовательской работы с публикацией результатов деятельности в периодическом издании колледжа «Вестник исследовательской деятельности».

По итогам прошлого года (последней комплексной оценки)

Результаты процедуры комплексной оценки ИПК в рамках реализации ОПОП



Возрастной состав штатных преподавателей



- 20-
- 31-
- 41-
- 51-
- 61-
- 60+

4.5.2 Образовательные и материально-технические ресурсы программы

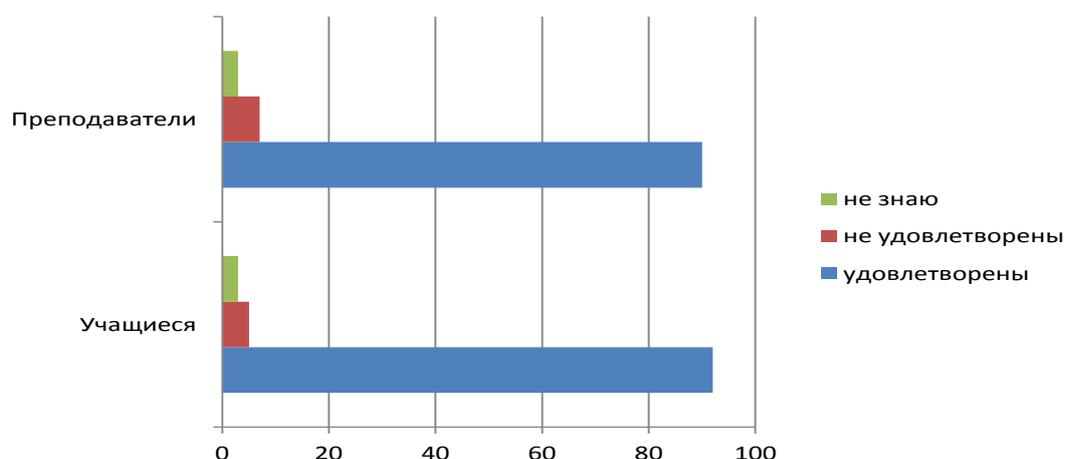
4.5.2.1. Сильные стороны

- Колледж располагает аудиторным фондом, который представляет собой 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.
- Ресурсное обеспечение программы позволяет предоставить студентам достаточные возможности для самостоятельной учебной и научно-исследовательской работы: специализированное ПО, расходные материалы, профессиональное оборудование.
- Для проведения производственной практики студентов используются учебно-тренинговые лаборатории колледжа, а также ведущие отели и рестораны г. Москвы. Например, Лотте, Балчуг, сеть Марриотт, Националь, Метрополь, Президент-отель. Для получения дополнительного финансирования программы организована предпринимательская деятельность, выездное обслуживание банкетов и торжеств.

4.5.2.2. 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



4.5.3 Финансовые ресурсы

4.5.3.1. **Сильные стороны**

- Выделяемые Департамента образования города Москвы образовательные и материально-технические ресурсы достаточны для организации учебного процесса и достижения предполагаемых результатов обучения.
- 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.

4.5.3.2. **Рекомендации**

Более активно привлекать финансы работодателей и социальных партнеров

4.5.4 Информационные ресурсы

4.5.4.1. **Сильные стороны**

- Создана единая информационная среда колледжа, которая имеет в своём составе центр общественного доступа, предназначенный для подготовки студентов к занятиям, использования учебных ресурсов колледжа, Интернет-ресурсов, сканирования и т.д.
- Процедура подбора преподавателей осуществляется при поддержке порталов Head Hunter, Superjob на конкурсной основе путем прохождения 3-х этапов собеседований и представления портфолио.
- В процессах управления используются ИКТ: Единая база данных Профядро: «Всеобуч» для формирования аналитической отчетности по кадрам и контингенту; ЕКИС для формирования on-line отчетности по материальному и кадровому оснащению колледжа, БД «Росаккредагенство», АРМ «Мониторинг энергоэффективности».
- В процессах планирования деятельности используются ИКТ: Единая база данных Профядро: «Всеобуч» для формирования аналитической отчетности по кадрам и контингенту; ЕКИС для формирования on-line отчетности по материальному и кадровому оснащению колледжа, программа автоматизированного расчета стажа работников для планирования управления кадровыми ресурсами.
- 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.

- В учебном процессе используются электронные образовательные ресурсы по дисциплинам, как общедоступные, так и разработанные преподавателями, используя простейшие оболочки (PowerPoint, OMS, Hot Potatoes,)

4.6 Экспериментальная и инновационная деятельность

4.6.1. Оценка критерия - отлично

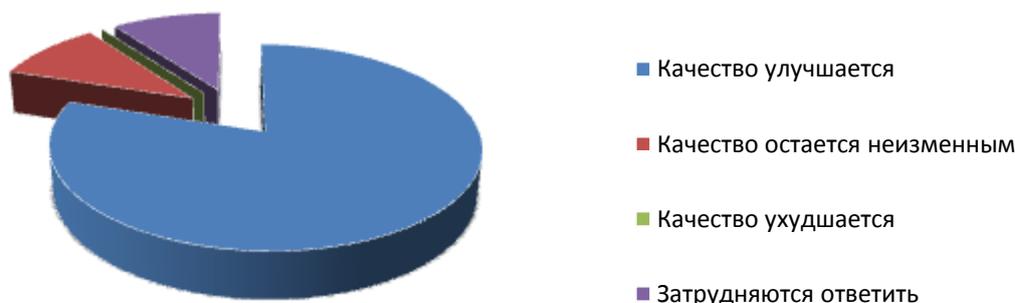
4.6.2. Сильные стороны.

- В колледже активно проводится инновационная и экспериментальная деятельность. За последние 3 года разработано 4 направления инновационной и экспериментальной деятельности. Результатом экспериментальной и инновационной деятельности была организована работа городской учебно-методической комиссии по специальности 101101 Гостиничный сервис. В результате проведенной экспериментальной и инновационной деятельности разработано: Рабочих программ – 47, Учебные пособия по дисциплинам – 4, Курс лекций по дисциплинам – 10, Рабочие тетради по дисциплинам – 7, Методические рекомендации к практическим заданиям – 8, Методические рекомендации по выполнению лабораторных работ – 2, Опубликовано статей – 13 и др.
- Результаты экспериментальной и инновационной деятельности внедрены в учебный процесс при формировании и реализации индивидуальных образовательных траекторий студентов, при освоении ими профессиональных компетенций в лабораториях «Молодежное кафе», «Пиццерия», «Деловой центр». Результаты экспериментальных исследований обобщены и публикуются в «Вестнике исследовательской деятельности», издаваемом в колледже.
 - Результаты экспериментальной и инновационной деятельности внедрены в практику работы колледжа. Например, регулярно проводятся: Недели предпринимательства, бизнес-форумы, Европейский День иностранных языков, Всемирный День бармена, Недели специальностей; практические семинары и мастер-классы: Экология питания, Молекулярные биотехнологии, Экзотические овощи и фрукты, Новые направления в технологии и украшении кондитерских изделий; Бинарные занятия: Использование иностранных языков при работе отдела бронирования гостиницы, VIP – обслуживание с приготовлением фирменных блюд.
- Регулярно проводятся внутриколледжные конференции и круглые столы, обеспечивающие обучение педагогических кадров интерактивным технологиям, способствующим формированию профессиональных и ключевых компетенций студентов. Например, «Проблемы разработки и внедрения примерных программ и профессиональных модулей для специальностей колледжа», «Перспективы социального партнерства по подготовке специалистов для ГТК города Москвы».
- Преподаватели и студенты колледжа регулярно и активно участвуют в различных конференциях, олимпиадах и конкурсах. Например, «Инновационный подход к обучению и воспитанию»: II Всероссийский фестиваль методических идей. 14 декабря 2011 года – Чебоксары: Учебно-методический центр, Родина Н.В. «Внедрение элементов практикоориентированного обучения в процессе изучения экономических дисциплин для подготовки менеджеров гостиниц и ресторанов»; Гуманитарный науки в XXI веке. VI Международная научно-практическая

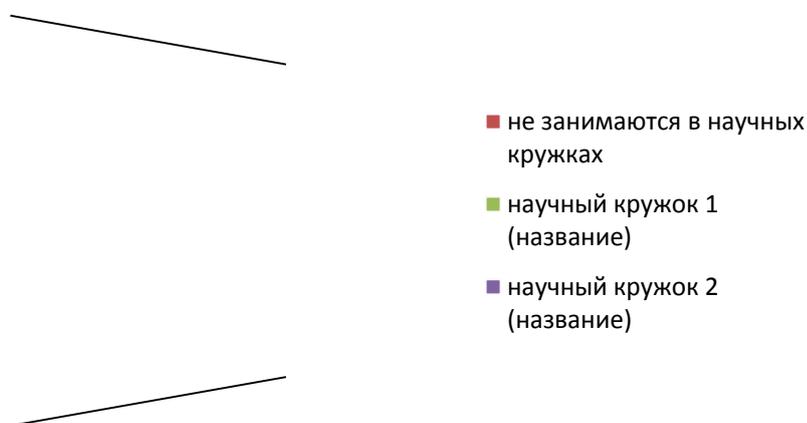
конференция (06.02.2012) – Москва. Издательство «Спутник», 2012. Куприна И.В. «Мифологические модели в советской тоталитарной культуре 30-х – начала 50-х гг.»; Образование – экономика-право: процессы трансформации и критерии эффективности. VII Международная научная конференция – Москва: МИЭМП, 2011. Фомина О.В. «Система обеспечения качества подготовки специалиста в условиях образовательного учреждения СПО как составная часть современного менеджмента» и др.

- За три учебных года (2010, 2011 и 2012 гг) в городских, региональных и Всероссийских олимпиадах, форумах и конкурсах творческих работ участвовало 67 студентов колледжа, что составляет 10% от количества обучающихся. Результаты участия студентов в инновационной и экспериментальной деятельности отражены в публикациях. Например, Кузина Карина (группа МР-11) «Инновационные процессы в Российской экономике». Россия сосредотачивается – актуальные проблемы, которые необходимо решать. I Межрегиональная научно-практическая студенческая конференция. Москва (2012); Кармаев Иван (группа МР-11) «Виртуальное пространство культуры: интернет-этикет». Открываю мир...Сборник исследовательских работ учащихся и студентов. 28 ноября 2011 – Чебоксары: Учебно-методический центр, 2011.
- Под руководством преподавателей работают научные школы, студенческие кружки и лаборатории. Руководителями научных студенческих обществ, школ и лабораторий являются: Казанцева С.Ю. (Научное студенческое общество), Плахова Е.В. (Лаборатория креативных технологий управления в ресторанном бизнесе), Счесленок Л.Л. (Новейшие технологии в организации ресторанного бизнеса), Ключева И.В. (Технология в бизнесе успеха), Ульяновская О.А. (Школа проектов), Соловьева Н.А. (Имидж лаборатория), Богданова В.В. (Школа будущего ресторатора), Ермилова С.В. (Центр кулинарного искусства «Престиж»), Евликова О.А. (Эксклюзивный курс «Семь встреч со звездами»).
- Создан бизнес-инкубатор в целях подготовки молодёжи и взрослого населения для малого и среднего предпринимательства в сфере гостеприимства.

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



Занятость обучающихся в научных кружках



4.7 Воспитательная работа

4.7.1. Оценка критерия – отлично

4.7.2. Сильные стороны

- Воспитательная работа в колледже организована и управляется в соответствии с документами, разработанными в колледже.
- Успешно работает Совет Студенческого Самоуправления, способствующий личностному росту студента, развитию его культуры общения и коммуникабельности, является стимулом для выстраивания внутренней траектории профессиональной компетентности. Активными членами Совета Студенческого Самоуправления являются 30 % студентов.
- 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. На постоянной основе охвачено 19 человек, имеются индивидуальные книжки волонтера.
- Разработана 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. Введен социальный паспорт каждой группы и социальный паспорт колледжа. Функционирует Совет колледжа и комиссия по профилактике правонарушений. По результатам психолого-педагогической

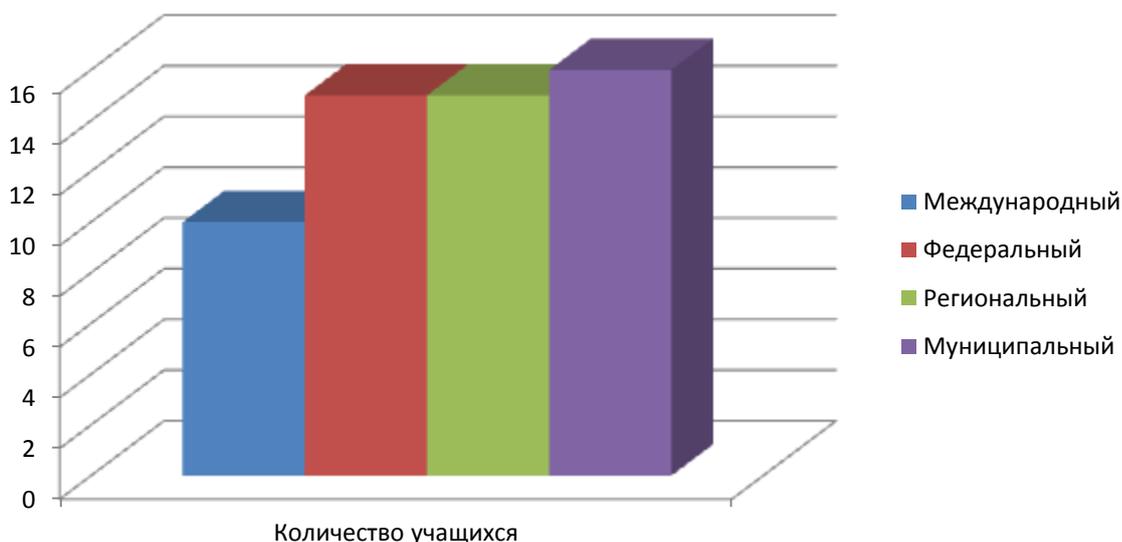
диагностики в воспитательном процессе разработаны методические указания для преподавателей (Сынгаевская Л. П., Дроздова А.В.).

- В колледже внедрена внутренняя система оценки состояния воспитательной работы, включающая совещание специалистов воспитательного отдела, инструктивно-методические совещания классных руководителей, семинары кураторов, педсоветы. Разработаны и применяются критерии оценки работы кураторов, рейтинговая система поощрения за воспитательную работу как преподавателей, так и студентов.
- Студенты активно привлечены к обсуждению вопросов воспитательной деятельности через мониторинг «Оценка качества воспитательного пространства колледжа», мониторинг «Куратор Глазами студентов».
- Программа занятости, оздоровления и трудоустройства детей-сирот и оставшихся без попечения родителей позволяет в полной мере адаптировать их внешним условиям.
- Система дополнительного образования выстроена с учетом склонностей студентов, способствует развитию творческого мышления, эрудиции, общей осведомленности, развивает навыки публичного выступления, работы в команде, ответственного отношения к результатам своей деятельности, охвачено 43,9 % от общего контингента. На постоянной основе работают 6 творческих объединений и 1 спортивное, 2 клуба (клуб журналистики, Английский клуб), Школа кондитерского мастерства «Эксклюзив 7 шагов со звездами», Школа «Ресторатор». Центр молодежного предпринимательства, Школа вожатых и др.
- Активно проводится культурно-массовая работа с учащимися. Организован музей, в котором проводятся экскурсии, создана Книга памяти о ветеранах ВОВ – все это направлено на формирование личностных и социальных компетенций студентов.

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



Количество обучающихся, принявших участие во внешних мероприятиях



4.8 Участие работодателей в реализации программы

4.8.1. Оценка критерия - отлично

4.8.2. Сильные стороны

- Активная политика колледжа в налаживании связей с социальными партнерами и работодателями привела к успешной совместной работе. Широкое привлечение работодателей приводит к повышению качества подготовки выпускников, что подтверждается как результатами анкетирования, так и высокой востребованностью выпускников на рынке труда. 99% выпускников трудоустраиваются по заявкам работодателей.
- Работодатели («Президент-Отель», «Лотте Рус», «Аврора», Marriot, Метрополь, комбинат «Кремлевский» и др.) активно участвуют в образовательном процессе посредством рецензирования учебных планов, учебно-программной документации, разработки требований к подготовке выпускников программы, разработки программ практик. Работодатели оказывают помощь в организации тренингов, мастер-классов, семинаров, руководят проектом «Персона», организуют конкурс на лучшего практиканта, по итогам которого сертифицируют студента, поощряют стажировкой в города Мальты, Германии, Индии и др. (Kimpiski 5*). Для быстрой адаптации вновь поступивших студентов и погружения их в профессию, работодатели организуют экскурсии на профильные предприятия.
- Колледж поддерживает активное взаимодействие с профильными профессиональными ассоциациями – Ассоциация Кулинаров России, Всемирная Ассоциация Кулинаров (WACS), Гильдия шеф-поваров России, которые дают 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).

- Современное оснащение производственных лабораторий и предоставление современного технологического оборудования происходит при участии работодателей (гостиницы «Метрополь» и «Президент-Отель»).

4.8.3. Области улучшения

- Привлекать представителей работодателей для определения тематики и рецензирования курсовых работ, составления и рецензирования проблемных ситуаций, выносимых в кейсы. Использовать возможности корпоративного обучения социальных партнеров для повышения квалификации преподавателей.
- Активизировать работу Ассоциации выпускников в целях совершенствования образовательного процесса, в том числе в социальных сетях.
- Активизировать взаимодействие с ассоциациями работодателей - ведомственными и региональными бизнес-ассоциациями (отзывы, рецензии и др.).

Удовлетворенности работодателей качеством подготовки выпускников



4.9 Участие обучающихся в определении содержания программы

4.8.1. Оценка критерия – отлично

4.8.2. Сильные стороны

- В колледже создан и успешно работает Совет Студенческого Самоуправления, «Старостат», члены которого активно участвуют в определении содержания и организации учебного и воспитательного процесса, принимают участие в принятии решений по академической деятельности студентов. Студенческое самоуправление обеспечивает контроль посещаемости, успеваемости и защиту прав студентов.
- Результаты анкетирования студентов по вопросам самоуправления и участия в образовательном процессе показали, что мнение студентов учитывается при принятии решений по организации и управлению учебным и воспитательным процессами (70%); студенты участвуют в определении содержания программы (27 %); мнение студентов учитывается при разработке учебно-методических материалов по каждой дисциплине и программе в целом (82%). Например, при подготовке кейсов по профессиональным модулям по специальности 100114 «Организация обслуживания в общественном питании» учитывался опыт студентов, полученный ими в процессе производственной практики.

4.8.3. Рекомендации

Более активно привлекать студентов к участию в формировании профессиональных модулей.

Участие обучающихся



■ Являются членами органов студенческого самоуправления

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

■ Не проявляют заинтересованности в содержании программы

4.10 Сервисы для обучающихся на программном уровне

4.9.1. Оценка критерия – отлично

4.9.2. Сильные стороны

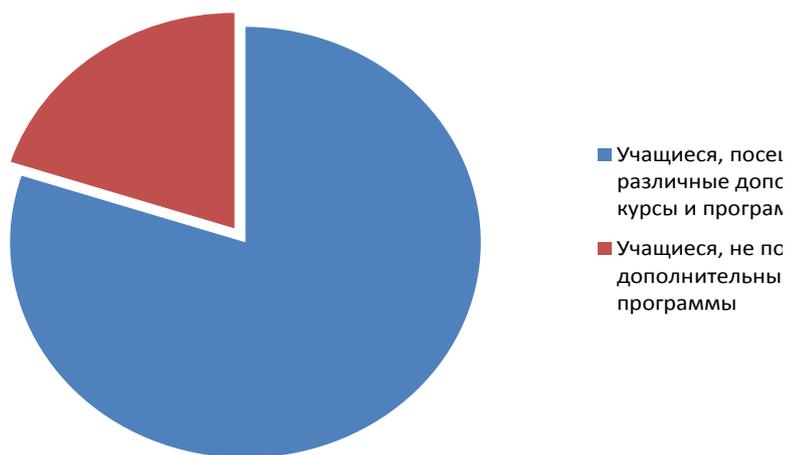
- Создана единая информационная среда, которая имеет в своем составе центр общественного доступа, предназначенный для подготовки студентов к занятиям, использования учебных ресурсов колледжа, Интернет-ресурсов, сканирования. Созданы курсы дополнительного образования для учащихся колледжа, где они могут получить интересующее их дополнительное образование.
- Студентам предоставляется возможность пройти обучение по дополнительным программам таким, как стажировки за рубежом (Германия, Италия, Франция, Греция), в том числе языковые, семинары, различные тренинги, мастер-классы и т.д. В рамках ДПО существуют курсы по овладению различными уровнями иностранных языков и работы с компьютером, со специализированными программами. Социальными партнерами колледжа для студентов, желающих получить рабочую профессию в рамках программы, организованы выпускные квалификационные экзамены (сертификация, сдача на разряд).
- Успешным студентам выплачиваются премии и материальная помощь из стипендиального фонда и фонда профсоюзной организации. В рамках стимулирования студенческого самоуправления студентам активно участвующим в общественной жизни колледжа по итогам учебного года также выплачиваются денежные премии.
- В колледже создана Единая информационная среда, которая имеет в своём составе центр общественного доступа, предназначенный для подготовки студентов к занятиям, использования учебных ресурсов колледжа, Интернет-ресурсов, сканирования. Вся территория колледжа находится в зоне покрытия WI-Fi.
- В распоряжении студентов и преподавателей библиотека, фонд которой составляет 39590 экземпляров учебников, учебных пособий. Учебная литература - 34121 экземпляров, учебно-методическая литература – 1742, научная и справочная литература – 3463, аудиовизуальные материалы – 264. За последние 5 лет приобретено 3015 экземпляров новых учебников, учебных пособий, дополнительной учебной литературы по различным дисциплинам. В учебном процессе используются учебники с грифами Министерства образования и науки РФ и ФИРО. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 50 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего не менее чем из 5 наименований отечественных журналов.
- Образовательное учреждение располагает необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.
- Специалисты социально-психологической службы оказывают индивидуальные консультации студентам, ведется журнал психологических консультаций. 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.

- Колледж располагает пунктом продажи необходимых для учебы CD-дисков, флешек и комплектующих для ПК.
- Для обеспечения непрерывности получения образования выпускниками колледжем заключены договоры с профильными ВУЗами: МГУТУ, РГУТИС, МЭСИ, РГТУ, РЭУ им. Г.В. Плеханова, Московский университет им. С.Ю. Витте (МИЭМП).

4.9.3. Рекомендации

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

Посещение дополнительных курсов, программ



4.11 Профориентация. Оценка качества подготовки абитуриентов

4.10.1. Оценка критерия – хорошо

4.10.2. Сильные стороны

- Создана 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.
- В рамках Дней открытых дверей проводится психологическая диагностика возможных абитуриентов, выявляющая профессиональные склонности и соответствие их выбранной специальности. Проводится организация

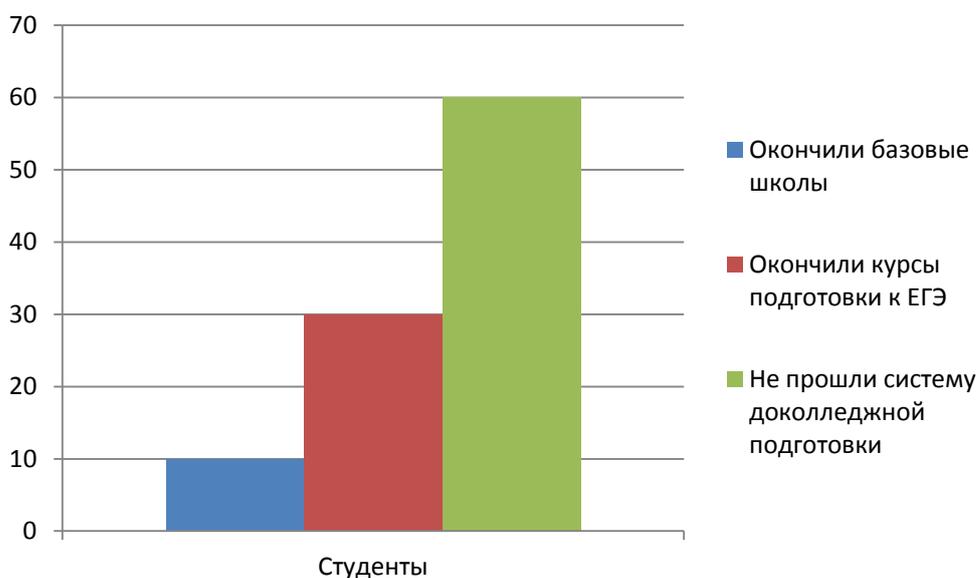
профессиональных конкурсов для выявления и привлечения на обучение наиболее подготовленных абитуриентов.

- 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. Слушатели подготовительного отделения обеспечиваются методической литературой по ГИА и ЕГЭ на электронных носителях.
- Для привлечения абитуриентов на образовательную программу преподаватели колледжа ведут активную профориентационную работу в школах, участвуют в родительских собраниях. Заключены договоры о взаимодействии со школами г. Москвы о проведении совместной профориентационной работе.

4.10.3.Рекомендации

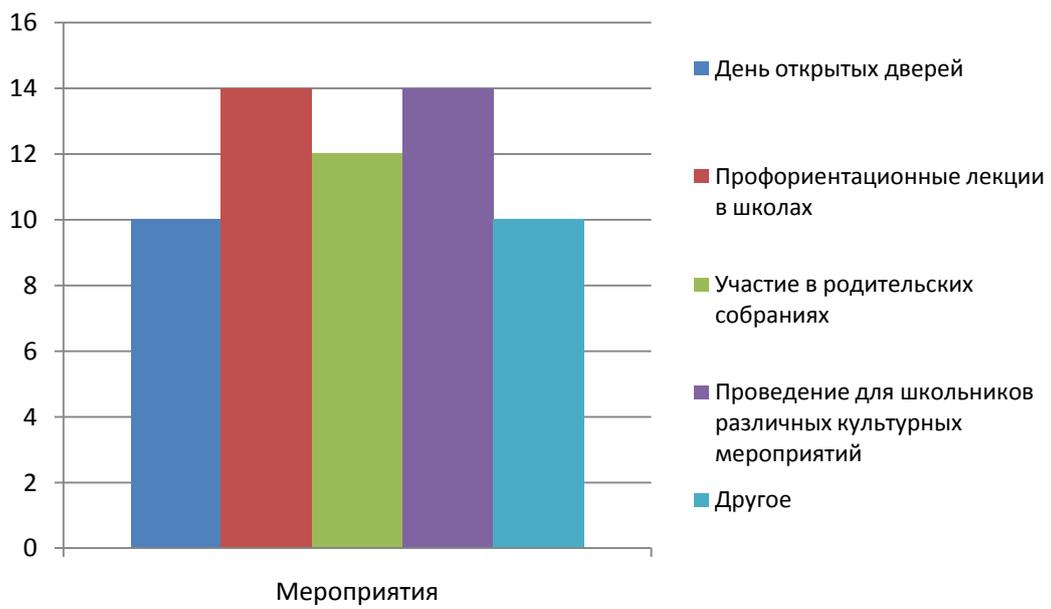
Усилить профориентационную работу в школах, заключив договоры на обучение старшеклассников по согласованным учебным планам. Выпускников совместных программ принимать в колледж на льготных условиях.

Довузовская подготовка абитуриентов



По итогам предыдущего года

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



5