

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

**«ПОВАР»**

**ГБОУ СПО г.Москвы  
«Строительный колледж № 38»**

**РЕЗЮМЕ**

Реализация образовательной программы ДПО «Повар» в ОУ ГБОУ СПО Строительный колледж № 38 руководитель отделения «Кржижановское» Глазкова Ольга Алексеевна. Председатель ПЦК Хизбуллина Римма Ильинична.

Экспертиза дополнительной образовательной программы «Повар» была проведена экспертами АККОРК: Бредихиной Ольгой Валентиновной - от академического сообщества и Суконниковой Еленой Александровной, поваром гостиницы «Националь» - от сообщества работодателей в период с 01 апреля по 25 мая 2012 года.

<b>Профиль оценок качества и гарантий качества образования</b>		
№	Критерий	Оценка
I	Качество образования	5
II	Гарантии качества образования:	
1.	Образовательные цели программы	5
2.	Структура и содержание ОП	5
3.	Учебно-методические материалы	5
4.	Технологии и методики образовательной деятельности	5
5.	Преподавательский состав	5
6.	Научно-исследовательская деятельность и реализация ее результатов в учебном процессе	X
7.	Образовательные и материально-технические ресурсы программы	5
8.	Организация и управление процессом реализации программы	5
9.	Участие работодателей в реализации программы	5
10.	Участие слушателей в определении содержания и организации учебного процесса	5
11.	Сервисы для слушателей на программном уровне	5
12.	Оценка качества подготовки кандидатов в слушатели	5
Итоговая оценка		5

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

1. В колледже работают высокопрофессиональные педагогические кадры, из которых по образовательной дополнительной программе «Повар» имеют 2-ю категорию 2 человека, 1 категорию 2 человека, высшую категорию 2 человека, и которые постоянно повышают свой профессиональный уровень. Мастер производственного обучения Хизбуллина Римма Ильинична в настоящее время обучается по специальности «Технология продуктов общественного питания» в ФГБОУ ВПО МГУТУ.
2. Уровень итоговых компетенций по ДПО «Повар» может быть признан высоким, что подтверждается высоким процентом (до 99%) выпускников данной программы, которые используют компетенции полученные в период обучения в своей основной работе. Для достижения результатов обучения преподаватели используют при обучении различные образовательные технологии: проведение лекционных занятий с использованием мультимедийного комплекса, проведение открытых уроков например, по темам «Обработка тыквенных, томатных и капустных овощей, подготовка их к фаршированию» автор Ищенко В.Н., «Жареная птица и дичь» автор Хизбуллина Р.И., Мир вкуса и аромата» автор Барышев Г.И., мастер-классы с участием работодателей.
3. На сайте колледжа представлена полная информация об образовательной программе ДПО «Повар», а также контакты преподавателей, электронная почта и номера телефонов.
4. В колледже функционирует «Школа наставничества» и «Школа повышения педагогического и профессионального мастерства».
5. В колледже учащимся обеспечивается доступ в систему Интернета, пользование библиотечным фондом, в котором в достаточном количестве представлена литература.
6. Постоянно проводятся конкурсы поваров, под руководством преподавателя реализующий образовательную программу ДПО «Повар» Ивановой Аллы Викторовны учащиеся колледжа Каныгин Алексей и Кананеев Александр заняли первое место в 2012 году.
7. Преподаватели и учащиеся колледжа проводят научно-исследовательскую работу, результаты которой используются в образовательных методиках ДПО «Повар». Проводятся научно-практические конференции в отделении «Кржижановское» ГБУ СПО СК № 38. В 2010 году «Современные тенденции развития детского питания», Научно-практическая составляющая содержания учебной практики студентов специальности 260502 и другие, в 2011 году «Использование современных технологий приготовления с использованием конвектомата», «Особенности технологии Карвинга на сыре» и другие, в 2012 году Научно-практическая составляющая содержания производственного обучения обучающихся профессии «Повар».
8. В колледже проводится в большом объеме воспитательная и спортивная работа.

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

№	Наименование	Недостатки и слабые стороны	Рекомендации по их устранению
2.	Гарантии качества		
2.3.	Учебно-методические материалы	Не в недостаточном объеме представлен в методическом материале по дисциплине «Кулинария» для повышения квалификации с 5 на 6 разряд ассортимент блюд сложного изготовления	Скорректировать и дополнить методический материал по дисциплине «Кулинария» ассортиментом блюд сложного изготовления
2.4.	Технологии и методики образовательной деятельности	Недостаточное внедрение e-learning на программном уровне в связи с тем, что в колледже в настоящее время проводятся работы по его внедрению	Внедрять e-learning на программном уровне по повышению качества и доступности обучения за счет мультимедийного on-line и off-line обучения
2.9.	Участие работодателей в реализации программы	Работодатели не привлекаются к оценке качества курсовых и выпускных квалификационных работ	Привлекать специалистов из работодателей к оценке качества курсовых и выпускных квалификационных работ
2.11.	Сервисы для слушателей на программном уровне	Студенческие Личные кабинеты – сервисы находятся в стадии разработки, что затрудняет для учащихся пользоваться расписанием, получать информацию по образовательной программе	Активнее разрабатывать студенческие Личные кабинеты – сервисы.

## КРАТКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭКСПЕРТАХ

ФИО эксперта: **Бредихина Ольга Валентиновна**

Место работы, должность	ФГБОУ ВПО «МГУПП»
Ученая степень, ученое звание	Д.т.н., доцент, профессор
Заслуженные звания, степени	
Образование	высшее
Профессиональные достижения	Опубликование учебных пособий, монографии, научных статей в журналах «Рыбпром», «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	5 лет

ФИО эксперта: **Суконникова Елена Александровна**

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