

# АККОРК

Агентство  
по контролю  
качества образования  
и развитию карьеры

Утверждаю

Председатель Высшего  
экспертного совета

\_\_\_\_\_ В.Д. Шадриков

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2015 г.

## ОТЧЁТ О РЕЗУЛЬТАТАХ НЕЗАВИСИМОЙ ОЦЕНКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

**19.01.17 «Повар, кондитер»**

**Автономное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского  
автономного округа - Югры**

**«Ханты-Мансийский технолого-педагогический колледж»**

**Разработано:**

Менеджер проекта:

\_\_\_\_\_ /А.Л. Дрондин/

Эксперты АККОРК:

\_\_\_\_\_ /Л.П. Липатова/

\_\_\_\_\_ /И.А. Грасс/

\_\_\_\_\_ /В.С. Долгих/

Москва – 2015

## Оглавление

I. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ.....	3
II. ОТЧЕТ О РЕЗУЛЬТАТАХ НЕЗАВИСИМОЙ ОЦЕНКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	5
1 Текущее состояние и тренды развития регионального рынка образовательных услуг по данной специальности .....	5
1.1. Анализ роли и места программы .....	5
1.2. Анализ информационных показателей, представленных образовательным учреждением....	6
2. РЕЗЮМЕ ПО ПРОГРАММЕ .....	9
2.1. Основные выводы и рекомендации экспертов по анализируемой программе .....	9
2.2. Профиль оценок результатов обучения и гарантий качества образования .....	11
3. КАЧЕСТВО РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ .....	13
3.1. Прямая оценка компетенций экспертом .....	13
3.2. Выводы и рекомендации экспертов.....	14
4. ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАНИЯ.....	16
4.1. Стратегия, цели и менеджмент программы .....	16
4.2. Структура и содержание программы .....	19
4.3. Учебно-методические материалы .....	20
4.4. Технологии и методики образовательной деятельности.....	22
4.5. Преподавательский состав .....	25
4.6. Материально-технические и финансовые ресурсы программы .....	26
4.7. Информационные ресурсы .....	28
4.8. Экспериментальная и инновационная деятельность .....	29
4.9. Воспитательная работа .....	29
4.10. Участие работодателей в реализации программы .....	30
4.11. Участие студентов в определении содержания программы .....	31
4.12. Сервисы для обучающихся на программном уровне.....	32
4.13. Профорientация. Оценка качества подготовки абитуриентов.....	34
Резюме экспертов .....	36

## I. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

Автономное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Ханты-Мансийский технолого-педагогический колледж» (сокращенное наименование АУ «Ханты-Мансийский технолого-педагогический колледж») – образовано в соответствии с распоряжением Правительства Ханты-Мансийского автономного округа – Югры от 09 февраля 2010 года № 63-рп, путем поэтапной реорганизации трёх колледжей округа.

Учредителем АУ «Ханты-Мансийский технолого-педагогический колледж» является Ханты-Мансийский автономный округ – Югра. Функции и полномочия учредителя колледжа от имени Ханты-Мансийского автономного округа – Югры осуществляются Департаментом образования и молодежной политики Ханты-Мансийского автономного округа – Югры и Департаментом по управлению государственным имуществом Ханты-Мансийского автономного округа – Югры.

История Ханты-Мансийского педагогического колледжа началась в 1930-е годы, когда был образован Остяко-Вогульский национальный округ. В 1932 году туземное отделение Тобольского педагогического техникума и подготовительная трехгодичная туземная школа были переведены в п. Остяко-Вогульск Остяко-Вогульского национального округа. Остяко-Вогульск педагогический техникум стал первым средним специальным учебным заведением по подготовке педагогических кадров для национальных школ округа, позднее переименованное в Ханты-Мансийское национальное педагогическое училище. В 1994 году постановлением Главы администрации Ханты-Мансийского автономного округа Ханты-Мансийское национальное педагогическое училище преобразовано в Ханты-Мансийский педагогический колледж. На основании Распоряжения Правительства Ханты-Мансийского автономного округа - Югры от 3 февраля 2009 года № 23-рп произведена реорганизация бюджетного учреждения среднего профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Ханты-Мансийский педагогический колледж» и бюджетного учреждения среднего профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Ханты-Мансийский политехнический колледж» путем присоединения Ханты-Мансийского политехнического колледжа к Ханты-Мансийскому педагогическому колледжу и переименования последнего в бюджетное учреждение среднего профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Ханты-Мансийский технолого-педагогический колледж».

У колледжа в оперативном управлении 3 учебных корпуса общей площадью 24834,9 м<sup>2</sup>, учебно-производственная база, 2 автодрома, 8 общежитий, 1 лыжная база и другие объекты хозяйственного назначения.

Колледж обладает правом осуществления образовательной деятельности по 26 программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих (сварщики, механики, повара, социальные работники и др.), 41 программам подготовки специалистов среднего звена (воспитатели дошкольных образовательных учреждений, учителя музыки, товароведы, техники-судоводители, техники электромеханики, бухгалтера, специалисты по документационному обеспечению, туристским услугам, земельно-имущественным отношениям, техники по обслуживанию и ремонту автотранспорта, мастера строительных работ, мастера производственного обучения и др.) и более чем по 200 программам дополнительного образования, профессиональной подготовки и программам повышения квалификации рабочих, служащих (водители всех категорий, водители погрузчика, сварщики, парикмахеры, администраторы гостиницы, охрана труда, частная охранная деятельность и т.д.)

Контингент обучающихся без учета филиалов (чел):

Форма обучения	За счет бюджета ХМАО-Югры	С оплатой стоимости обучения по договору	Всего
Очная	1136	283	1419
Заочная	221	543	764
Всего	1357	826	2183

Контингент обучающихся с учетом филиалов (чел):

Форма обучения	За счет бюджета ХМАО-Югры	С оплатой стоимости обучения по договору	Всего
Очная	1136	283	1419
Заочная	637	727	1364
Всего	1773	1010	2783

В 2014 году выпущено 955 человек, из них 330 человек по заочной форме обучения (с филиалами). Принято в 2014 году абитуриентов 993 человека, из них на заочную форму обучения (с филиалами) 368 человек.

Обучение по программам «Электромонтёр по ремонту и обслуживанию оборудования (по отраслям)» и «Автомеханик» ведется только в очной форме и на бюджетной основе.

Деятельность колледжа охватывает все 9 районов ХМАО. В 5 районах ХМАО колледж имеет шесть филиалов – в городах Нягань, Советский, Белоярский, Лянтор, Сургут, Пыть-Ях.

В Ханты-Мансийском районе ХМАО, АУ «Ханты-Мансийский технологический педагогический колледж» – единственная профессиональная образовательная организация. В Ханты-Мансийском автономном округе – Югра, кроме АУ «Ханты-Мансийский технологический педагогический колледж», имеются 18 профессиональных образовательных организаций: 12 политехнических колледжей, 2 медицинских колледжа, 1 агропромышленный колледж, 1 строительный колледж, 1 технологический колледж, 1 социально-гуманитарный колледж.

В 2013 году АУ «Ханты-Мансийский технологический педагогический колледж» являлся лауреатом Национальных конкурсов «Лучшие учебные центры Российской Федерации - 2013» и «Лучшие колледжи Российской Федерации 2013».

В 2013 году на базе колледжа открыт Ресурсный образовательный центр (приказ Департамента образования и молодежной политики ХМАО-Югры № 794 от 19 августа 2013 года), колледж аккредитован в качестве органа по сертификации работ и услуг по следующим областям: образование, транспорт и связь, операции с недвижимым имуществом, аренда и предоставление услуг, предоставление прочих коммунальных, социальных и персональных услуг (аттестат аккредитации органа сертификации №РОСС RU/ 31003/04:3Т0/ОС002).

В 2014 году на базе колледжа открыта интегрированная база кафедры ФГАОУ ВПО «Российский государственный профессионально-педагогический университет».

С 2011 по 2014 год АУ «Ханты-Мансийский технологический педагогический колледж» неизменно занимает первые позиции в рейтинге среди учреждений профессионального образования ХМАО-Югры в конкурсе по установлению контрольных цифр приема граждан для обучения за счет средств бюджета Ханты-Мансийского автономного округа – Югры.

## II. ОТЧЕТ О РЕЗУЛЬТАТАХ НЕЗАВИСИМОЙ ОЦЕНКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Основная профессиональная образовательная программа «Повар, кондитер» реализуется в рамках направления 19.01.17 (260807.01) «Повар, кондитер», и ведет к присуждению квалификации «Повар, кондитер». Руководство программой осуществляется председателем ПЦК «Сферы услуг» Е.В.Евсельевой и зав отделения «Сервиса и технологий» Савина Ю.В.

Количество обучающихся

Программа	Обучается студентов (очная форма)	Бюджет	Целевое финансирование	Внебюджет
19.01.17. (260807.01) «Повар, кондитер»	23	23	-	-

Независимая внешняя оценка образовательной программы проведена экспертами АККОРК в период с 15 января по 15 февраля 2015 года.

### 1 Текущее состояние и тренды развития регионального рынка образовательных услуг по данной специальности

#### 1.1. Анализ роли и места программы

Количество выпускников за 2014 работающих по полученной специальности в регионе - 85% ; вне региона -15%

За 2013 в регионе – 87%; вне региона – 13%

За 2012 в регионе – 79%; вне региона – 21%

Прогноз ежегодной потребности рынка труда ХМАО – Югры в кадрах всех уровней профессионального образования в разрезе видов экономической деятельности, согласно общероссийскому классификатору, на период до 2020 год был сформирован с использованием данных регионального статистического обследования организаций, предприятий и учреждений автономного округа. Согласно результатов мониторинга АУ ДПО ХМАО-Югры «Институт профессионального образования и исследования рынка труда» потребность регионального рынка труда в специалистах направления Повар, кондитер сохраняется стабильно высокой.

Согласно аналитической справке Департамента труда и занятости ХМАО-Югры анализ сводных данных прогноза потребности экономики автономного округа на среднесрочную и долгосрочную перспективу по профессии «Повар, кондитер» составляет 900 чел.

В Ханты-Мансийском автономном округе-Югре осуществляют реализацию основных образовательных программ в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17. (260807.01) «Повар, кондитер», квалификация «Повар, кондитер» и другие образовательные учреждения:

- БУ ПО ХМАО-Югры «Няганский технологический колледж
- АУ СПО ХМАО-Югра "Сургутский политехнический колледж"
- БУ ПО ХМАО-Югры "Игримский политехнический колледж "
- БУ ПО ХМАО-Югры "Мегионский политехнический колледж"

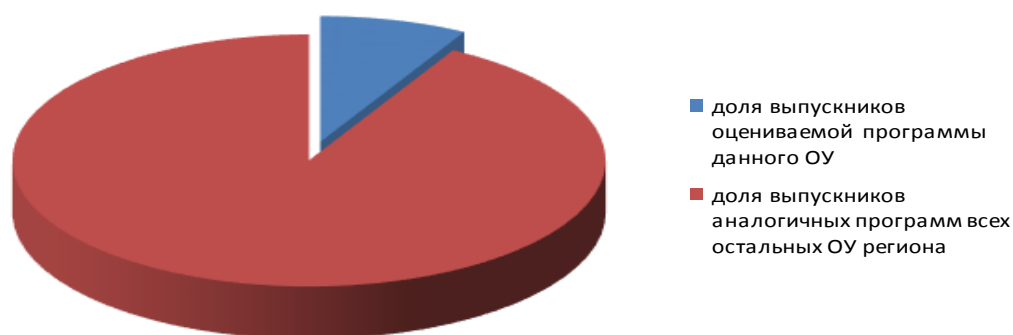
- БУ ПО ХМАО-Югры "Нижневартовский политехнический колледж"
- БУ ПО ХМАО-Югры «Белоярский политехнический колледж»
- БУ ПО ХМАО-Югры «Нефтеюганский политехнический колледж»

Примерное количество выпускников этих учебных заведений составляет 280 чел в год.

Образовательная политика региона направлена на определение и реализацию долгосрочных приоритетов развития системы образования автономного округа, находящихся в неразрывном единстве и взаимосвязи с общенациональными и региональными стратегическими приоритетами. Стратегия исходит из целевого ориентира признания образования как стратегического для Ханты-Мансийского автономного округа-Югры ресурса устойчивого инновационного развития. Она определяет опережающую роль системы образования в решении задач социально-экономического развития автономного округа, долгосрочный вектор развития интеллектуального потенциала Югры.

В результате анализа роли и места программы и особенностей формирования регионального образовательного рынка, а также в соответствии с данными, представленными образовательным учреждением, эксперты представляют диаграмму, отражающую, какой процент выпускников представляет данная программа на региональном рынке труда.

### Роль ОУ в формировании рынка труда



### 1.2. Анализ информационных показателей, представленных образовательным учреждением

Все выпускники трудоустраиваются в течение одного года после окончания ОУ по профессии, полученной в результате обучения по ОПОП.

Нетрудоустроенных выпускников профессии повар-кондитер за последние 3 года нет.

Процентное соотношение трудоустроенных студентов по итогам прохождения практики из числа трудоустроенных выпускников равна 91%.

Количество выпускников, трудоустроившихся по полученной профессии после окончания ОУ равно 100%.

Договоров на обучение за счет средств юридических лиц (в т.ч. договоров о целевом обучении) у ОУ - нет

Рекламации на качество подготовки выпускников отсутствуют.

Общее количество положительных отзывов от работодателей - 4.

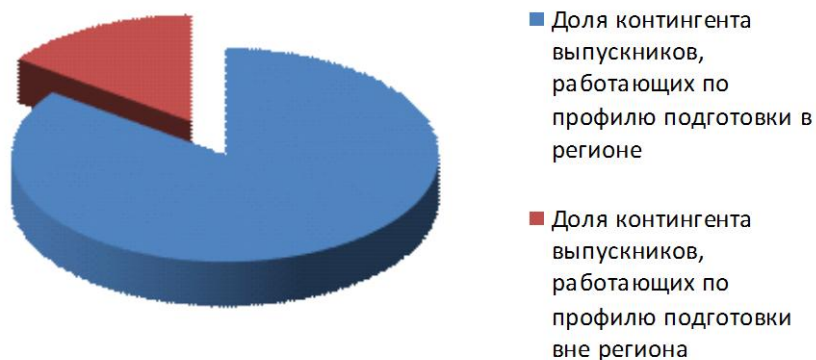
**Трудоустройство выпускников последнего года выпуска (выпуск в феврале 2015г.)**

	Ф.И.О.	Место работы	Должность
1.	Берестова Е.В.	МК ДОУ Детский сад «Снежинка» д.Ягурьях	повар
2.	Емельяненко З.В.	МКДОУ ХМР «Детский сад «Улыбка» д.Ярки	повар
3.	Калинич Н.В.	ООО «Автотрейд» кафе Гуд Фуд	повар
4.	Лаврова А.В.	ООО «Автотрейд» кафе Гуд Фуд	повар
5.	Куменова Б	ООО «Караоке клуб»	повар
6.	Пилип Е.Л.	ООО «Караоке клуб»	повар
7.	Мавлютова Н.М.	ИП Белкин «Белкины пироги»	повар
8.	Павлов А.Е.	ИП Белкин «Белкины пироги»	повар
9.	Мельникова Д.В.	ООО «Сокровища Югры» ресторан Старый двор	повар
10.	Смирнова Д.В.	ООО «Сокровища Югры» ресторан Старый двор	повар
11.	Мурсалиев С.Т.	ООО «СеверРиэлт» ресторан Кружка	повар
12.	Сайфутдинов Б.Р.	ООО «Сити Сервис, Кафе «Чики Брики»	повар
13.	Миелов Н.А.	ООО «Сити Сервис, Кафе «Чики Брики»	повар
14.	Тамбовцева С.А.	Детский дом «Радуга»	повар
15.	Фомина А.Д.	ООО «Сити Сервис, Кафе «Чики Брики»	повар
16.	Химичук В.В.	БУ ХМАО-Югры «Центр спортивной подготовки сборных	повар

		команд Югры»	
17.	Хорзова А.А.	ООО «Лига» Ресторан Либерти	повар
18.	Мамонова Н.С.	Отпуск по уходу за ребенком	-
19.	Савина З.А.	Отпуск по уходу за ребенком	-
20.	Тимощук Е.Н.	Призыв в российскую армию	
21.	Гончарова З.А.	Период трудоустройства	-
22.	Дель А.В.	Период трудоустройства	-
23.	Журавлев М.В.	Период трудоустройства	-

По результатам самообследования, проведенного образовательным учреждением, представлены данные о распределении выпускников. Данные представленные ОУ, были подтверждены в ходе изучения соответствующих документов.

### Распределение выпускников программы в 2014 г(рынок труда)





## 2. РЕЗЮМЕ ПО ПРОГРАММЕ

### 2.1. Основные выводы и рекомендации экспертов по анализируемой программе

#### ***Сильные стороны:***

1. Высокий процент трудоустройства выпускников программы по полученной специальности.

2. Процессы разработки и актуализации УММ регламентируется локальными актами. Программы учебных дисциплин, практик разрабатываются с учетом профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО. КИМы, которые используются для текущего, промежуточного и итогового контроля, позволяют оценить степень достижения обучающимися предполагаемых результатов. Все студенты имеют положительные оценки по результатам итоговой государственной аттестации.

3. В учебном процессе применяются некоторые современные технологии и методики проведения занятий: Объяснительно- иллюстративный метод, Репродуктивный метод, Мини-конференция, Дискуссия.

4. В ХМТПК разработана система внутреннего мониторинга деятельности педагогических кадров, ее взаимосвязь с системой мотивации. Большая часть (52%) преподавателей представлена возрастной группой 31-45 лет. Все преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

5. Информационные ресурсы в ХМТПК развиваются и расширяются. Обучающимся доступны с использованием сети Интернет электронные образовательные ресурсы, установлено ПО «1 с колледж», где можно посмотреть расписание и успеваемость студентов. Закуплена система дистанционного обучения «Moodle», которая проходит тестовые работы. Информация о ХМТПК представлена на Веб-сайте: <http://hmtpk.ru/>, Вконтакте <http://vk.com/hmtpk>; последний в настоящее время имеет 851 подписчиков.

6. Проект «Сетевое сопровождение здоровьесберегающей деятельности со студентами колледжа, как необходимое условие качества подготовки специалистов», получивший Диплом 1 степени на Всероссийском конкурсе, актуален и востребован.

7. Высокий процент охвата студентов кружковой работой, посещением студий творческого направления, спортивными мероприятиями.

8. При личных встречах, студенты не высказали претензий к организации воспитательной работы. В течение экспертизы студенты и преподаватели проявляли дружелюбие, хороший уровень контактности и открытости.

9. ОУ стремится наладить связи с предпринимательским сообществом. Работодатели представляют базы для прохождения практики студентов на предприятиях питания, являются председателями ГАК, участвуют во встречах со студентами.

10. Механизмы материальной поддержки студентов на уровне реализации программ действуют по всем направлениям, организована сервисная служба, помогающая студентам оформить и получить документы, предоставляются компьютерные классы свободного доступа для самоподготовки студентов, беспроводной доступ в Интернет (Wi-Fi), действует Студенческое кадровое агентство, организуются программы тренингов по трудоустройству.

11. Организована профориентация и подготовка потенциальных абитуриентов, организуются профессиональные пробы, по востребованным профессиям на рынке труда.

#### ***Рекомендации:***

1. Предусмотреть тематику ВКР, дающую возможность практического применения их результатов на предприятиях и в организациях.

2. Для позиционирования ХМТПК как лучшего ОУ, следует внести в учебный план компетенции, отражающие специфику подготовки студентов с учетом особенностей региона, таких как знание национальных традиций питания и способов обработки продуктов, или знание санитарно-эпидемиологических требований при производстве национальных продуктов и блюд народов Севера.

3. Создать в ХМТПК систему качества образовательного процесса. Для этого разработать и издать локальные нормативные документы:

- по разработке методических пособий и рекомендаций по всем дисциплинам;
- по структуре УМК с обязательным включением в тематические планы занятий, проводимых в интерактивной форме;

- требованиям к структуре ВПЭР, получению заявок от предприятий, рекомендации к использованию в производстве, использованию ГОСТ по оформлению, требования к уровню заимствования и проверки работ через систему «Антиплагиат»;

- по согласованию всех УММ с работодателями;

- по разработке КИМ совместно с работодателями.

4. В вопросах государственного экзамена по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» отразить в равной степени компетенции повара и кондитера.

5. Для проведения занятий в интерактивной форме все лабораторные работы необходимо проводить в виде деловых игр. Роли в деловой игре должны быть приближены к практике, например, зав. производством, повар (кондитер), кладовщик. Основными целями игры должны стать получение качества готовой продукции и обеспечение выхода, работа с технологическими картами. Следует также разработать задачи или кейсы по анализу реальных ситуаций профессиональной деятельности.

6. Провести подготовку преподавателей для реализации учебного процесса с применением e-learning. Для этого организовать стажировки или курсы повышения квалификации по современным образовательным технологиям.

7. Организовать кабинет технологии кондитерского производства и учебный кондитерский цех на базе имеющегося аудиторного фонда. Обновить оборудование и инвентарь.

8. Привлечь работодателей:

- к составлению учебно-методических материалов, особенно практических работ, сделав слайд шоу пооперационного выполнения работ по приготовлению блюд;

- к созданию кейсов с учетом реальных ситуаций, например, связанных с качеством поступающего сырья, или вопросов взаимозаменяемости продуктов;

- к рецензированию рабочих программ, программ практик, выпускных письменных работ студентов.

- к заседаниям ПЦК, причем часть заседаний с выездом на предприятия питания.

- к разработке компетенций выпускника.

9. Разработать локальные документы ОУ о мониторинге качества образования, включающие оценку мнения студентов о качестве образования в каждом семестре, условий образования, функциях администрации и порядке улучшения образовательного процесса на основе мнения студентов.

10. Предоставить обучающимся возможность пройти обучение на дополнительных курсах и/или программах, например, «Иностранный язык для профессии» с изучением кулинарной терминологии на английском или французском языках; Компьютерных курсах «Использование Excel для расчетов в предприятиях питания»; на различных тренингах и мастер-классах с шеф-поварами ХМАО-ЮГРЫ или других регионов.

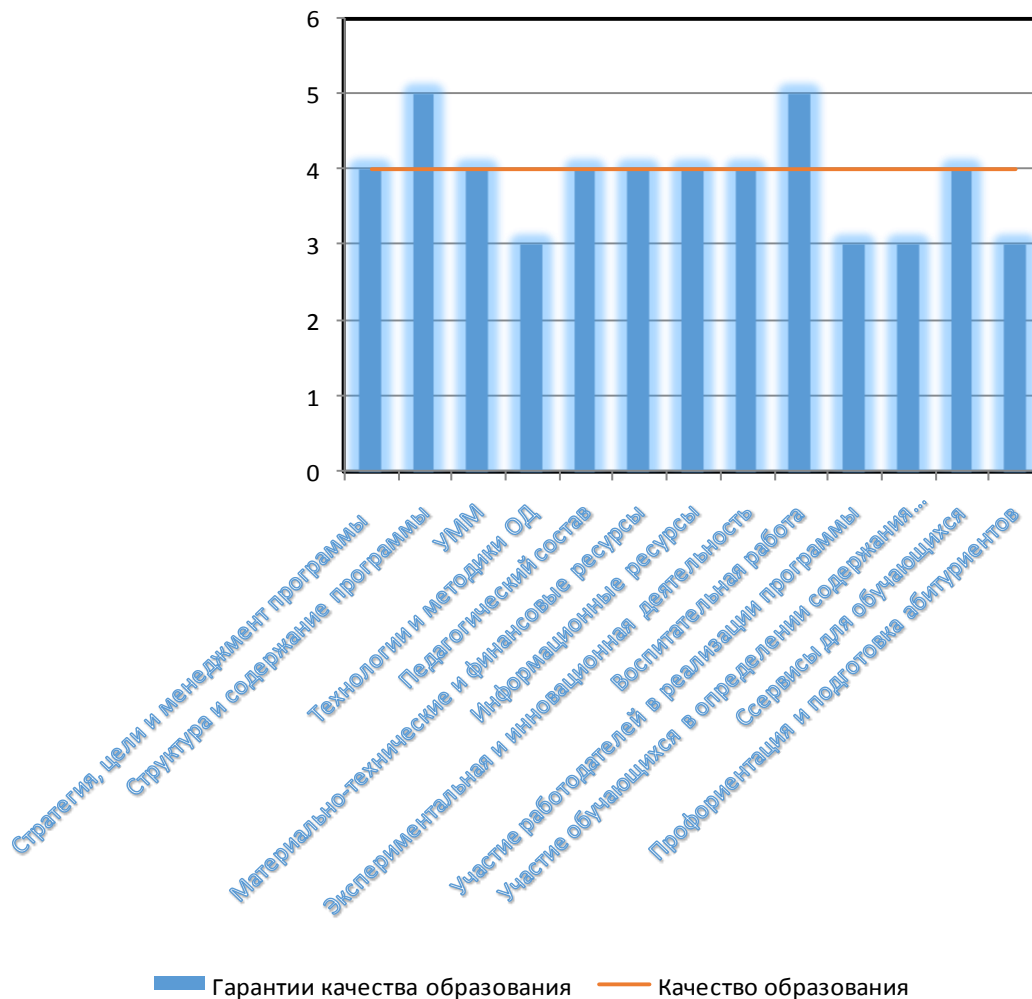
11. Организовать курсы подготовки абитуриентов для сдачи ГИА, разработать методическую литературу и привлекать преподавателей для работы на этих курсах с целью более широкого охвата потенциальных абитуриентов и обеспечения качества их

подготовки. Подготовка абитуриентов для сдачи ГИА в ОУ позволит увеличить средний балл ГИА зачисленных на ОПОП на бюджетной основе, а также даст возможность ОУ привлекать студентов для обучения по образовательной программе с полным возмещением затрат.

## 2.2. Профиль оценок результатов обучения и гарантий качества образования

№	Критерий	Оценка
<i>I</i>	<i>Качество результатов обучения</i>	4
<i>II</i>	<i>Гарантии качества образования:</i>	
	1. Стратегия, цели и менеджмент программы	4
	2. Структура и содержание программы	5
	3. Учебно-методические материалы	4
	4. Технологии и методики образовательной деятельности	3
	5. Педагогический состав	4
	6. Материально-технические и финансовые ресурсы	4
	7. Информационные ресурсы	4
	8. Экспериментальная и инновационная деятельность	4
	9. Воспитательная работа	5
	10. Участие работодателей в реализации образовательной программы	3
	11. Участие обучающихся в определении содержания программы	3
	12. Сервисы для учащихся	4
13. Профорientация и подготовка абитуриентов	3	

## Профиль оценок результатов обучения и гарантий качества образования



### 3. КАЧЕСТВО РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

#### 3.1. Прямая оценка компетенций экспертом

В процессе очного визита была проведена прямая оценка компетенций выпускников. При проведении прямой оценки присутствовали 12 студентов 1 курса, что составляет 54,5 % от курса.

В ходе проведения процедуры прямой оценки были использованы контрольно-измерительные материалы, разработанные образовательным учреждением, т.к. эти материалы признаны экспертами валидными.

Для проведения анализа сформированности компетенций эксперты выбрали следующие компетенции, которые должны были сформироваться при изучении профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»:

ПК 1.1 - Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2 - Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

При осуществлении процедуры прямой оценки компетенций, эксперты использовали следующие контрольно-измерительные материалы: тестовые задания по теме.

По результатам проведения прямой оценки компетенций, эксперты выявили, что справились с 80% предложенных заданий 11 чел. (92%) , 1 чел (8%) справился с 70% заданий, студентов, выполнивших заданий менее, чем на 49% не было.

Уровень	Достаточный уровень (справились с 80% предложенных заданий)	Приемлемый уровень (решенный процент заданий от 50 до 79 % заданий были выполнены)	Низкий уровень (решенный процент заданий меньше или равен 49%)
Доля студентов, чел			
92 %	11		
8 %		1	
0 %			-

При проведении прямой оценки качества образования эксперты ознакомились с 23 (количество) ВКР (выпуск январь 2015г.), что составило 100 % от выпускников. Сделан вывод о том, что рассмотренные ВКР соответствуют всем заявленным ниже требованиям.

## ВЫПУСКНЫЕ КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ РАБОТЫ

№	Объекты оценивания	Комментарии эксперта
1.	Тематика ВКР соответствует направлению подготовки и современному уровню развития науки, техники и (или) технологий в области программы	100% соответствует
2.	Задания и содержание ВКР направлены на подтверждение сформированности компетенций выпускника	100% соответствует
3.	Степень использования при выполнении самостоятельных исследовательских частей ВКР материалов, собранных или полученных при прохождении преддипломной практики и выполнении курсовых проектов	Для СПО не предусмотрено
4.	Тематика ВКР (выпускных квалификационных работ) определена запросами организаций и предприятий, ориентированных на выпускников программы	Запросов нет
5.	Доля ВКР, результаты которых нашли практическое применение на предприятиях и в организациях / из них - ВКР, которые нашли практическое применение на предприятиях малого и среднего бизнеса	ВКР не нашли практического применения на предприятиях

### 3.2. Выводы и рекомендации экспертов

#### 3.2.1. Оценка: хорошо.

#### 3.2.2. Сильные стороны:

1. Высокий процент трудоустройства выпускников программы по полученной специальности.
2. В ходе прямой оценки профессиональных компетенций студенты показали высокий уровень их сформированности.

#### 3.2.3. Области улучшения:

Предусмотреть тематику ВКР, дающую возможность практического применения их результатов на предприятиях и в организациях.

По итогам анкетирования студентов программы, образовательным учреждением были представлены данные, которые были проверены экспертами во время проведения очного визита. Данные, представленные ОУ, были подтверждены экспертами в результате проведения очного визита.

## Оценка качества образования студентами

Отлично  
Хорошо  
Удовлетворительно  
Неудовлетворительно

Это позволяет экспертам сделать выводы о том, что большая часть студентов оценивает качество образования в ОУ как хорошее и отличное.

## 4. ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАНИЯ

### 4.1. Стратегия, цели и менеджмент программы

#### 4.1.1. Оценка критерия: хорошо.

#### 4.1.2. Сильные стороны:

Стратегия, цели и менеджмент программы соответствуют требованиям ФГОС СПО и требованиям рынка труда.

#### 4.1.3. Области улучшения:

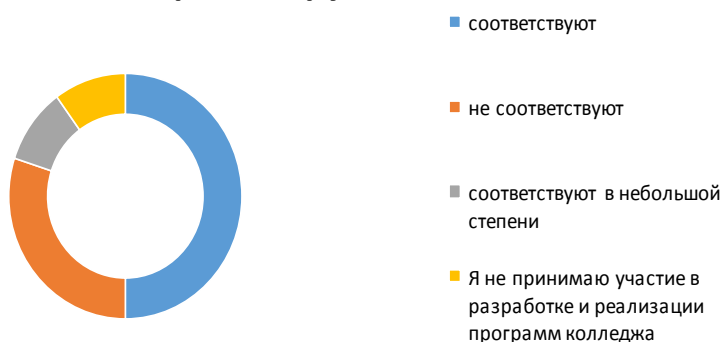
Провести процедуру оценки качества образования в российских или международных агентствах.

В ходе проведения очного визита проведено интервьюирование работодателей, по результатам которого была составлена диаграмма.

Данные, представленные на диаграмме, позволяют экспертам сделать вывод, что цели программы соответствуют запросам рынка.

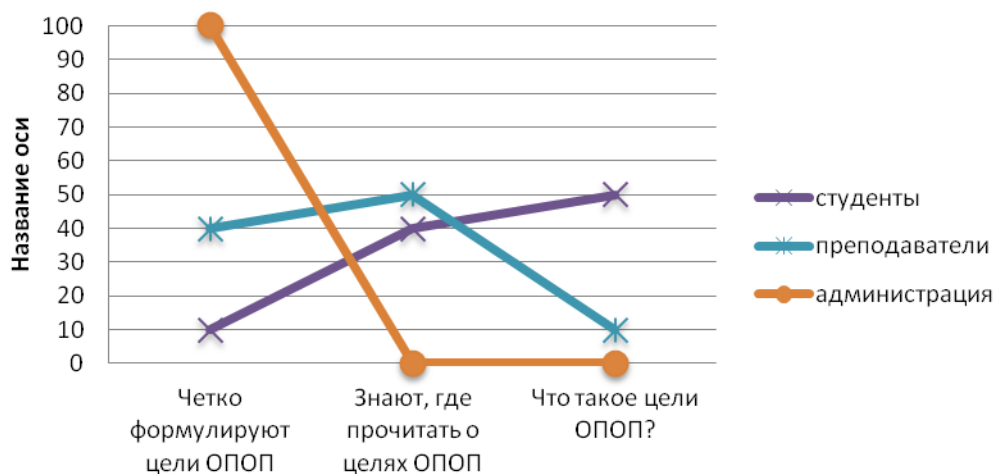
В ходе проведения очного визита эксперты провели интервьюирование студентов, преподавателей, сотрудников и получили данные, которые позволяют экспертам сделать вывод что студенты и преподаватели хорошо осведомлены о целях программы.

### Соответствие целей программы запросам рынка труда



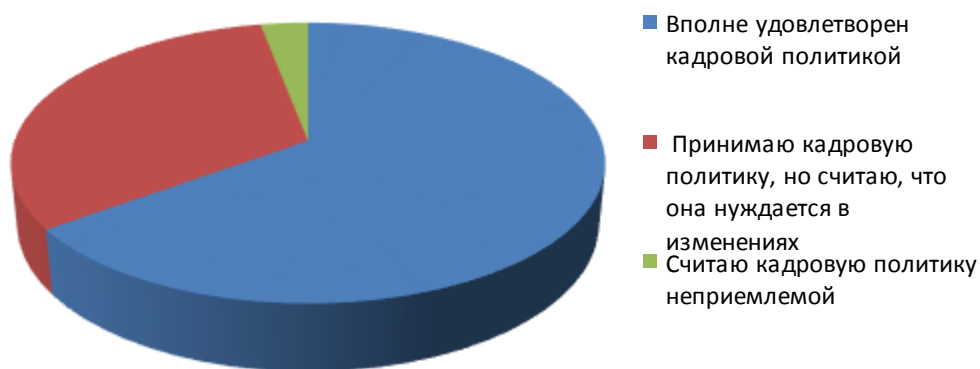


## Характеристика осведомленности о целях программы

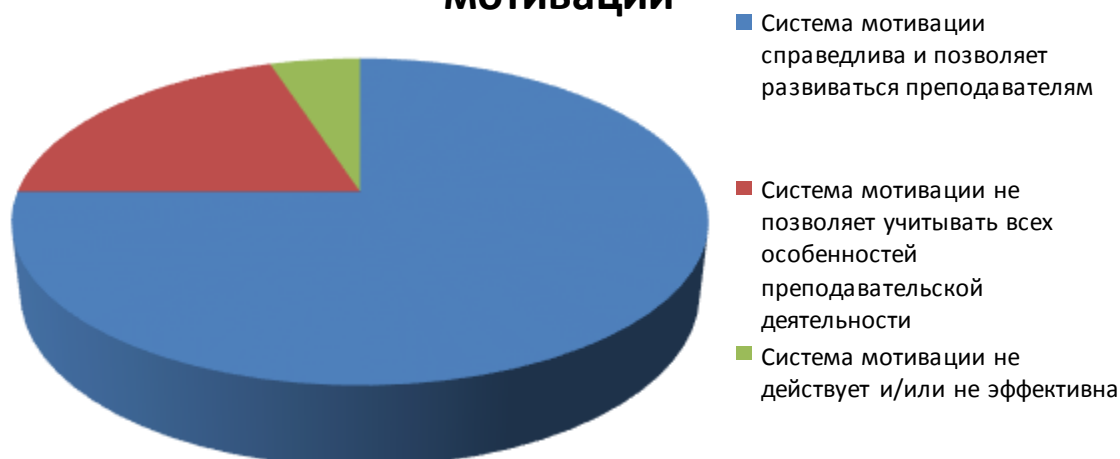


В процессе проведения самообследования, образовательным учреждением были представлены данные по удовлетворенности преподавателей кадровой политикой и действующей системой мотивации. В основном, преподаватели удовлетворены кадровой политикой и системой мотивации.

## Удовлетворенность кадровой политикой



## Удовлетворенность действующей системой мотивации



В ходе проведения очного визита были проведено интервьюирование преподавателей, участвующих в реализации программы. Результаты интервьюирования представлены в диаграмме «Уровень лояльности сотрудников».

По итогам анализа данных диаграмм эксперты делают вывод о том, что сотрудники в большей степени лояльно относятся к ОУ.

### Уровень лояльности сотрудников

Лоялен к организации

Лояльны, но есть небольшая степень недовольства

В перспективе рассматривают вопрос о смене организации

Готовы уволиться в ближайшее время

## 4.2. Структура и содержание программы

### 4.2.1. Оценка критерия: отлично.

### 4.2.2. Сильные стороны:

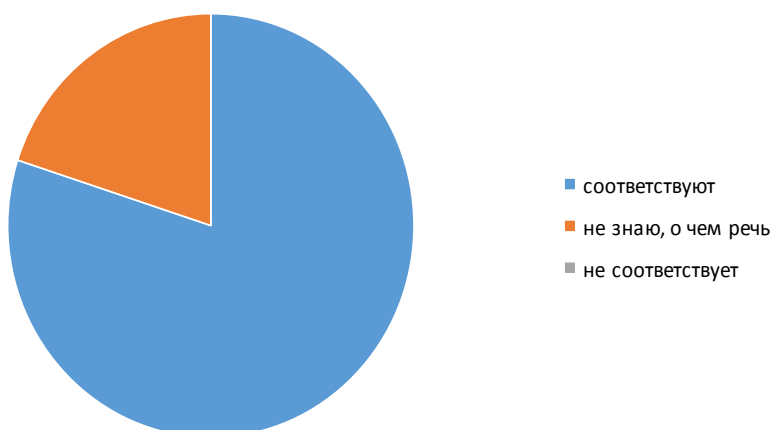
Все требования к содержанию и структуре программы подготовки соответствуют ФГОС СПО.

### 4.2.3. Области улучшения:

Для позиционирования ХМТПК как лучшего ОУ, следует внести в учебный план компетенции, отражающие специфику подготовки студентов с учетом особенностей региона, таких как знание национальных традиций питания и способов обработки продуктов, или знание санитарно-эпидемиологических требований при производстве национальных продуктов и блюд народов Севера.

В ходе проведения очного визита эксперты провели встречи со студентами оцениваемой программы. Один из обсуждаемых вопросов: соответствие структуры и содержания программы ожиданиям непосредственных потребителей программ – студентов. Данные, собранные по итогам интервьюирования, представлены в нижеприведенной диаграмме и позволяют экспертам сделать вывод о соответствии ожиданиям студентов и удовлетворенности обучением.

**Соответствие структуры и содержания  
ОПОП ожиданиям учащихся**



## 4.3. Учебно-методические материалы

### 4.3.1. Оценка критерия: хорошо.

### 4.3.2. Сильные стороны:

Процессы разработки и актуализации УММ регламентируются локальными актами. Программы учебных дисциплин, практик разрабатываются с учетом профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС СПО. КИМы, которые используются для текущего, промежуточного и итогового контроля, позволяют оценить степень достижения обучающимися предполагаемых результатов. Все студенты имеют положительные оценки по результатам итоговой государственной аттестации.

### 4.3.3. Области улучшения:

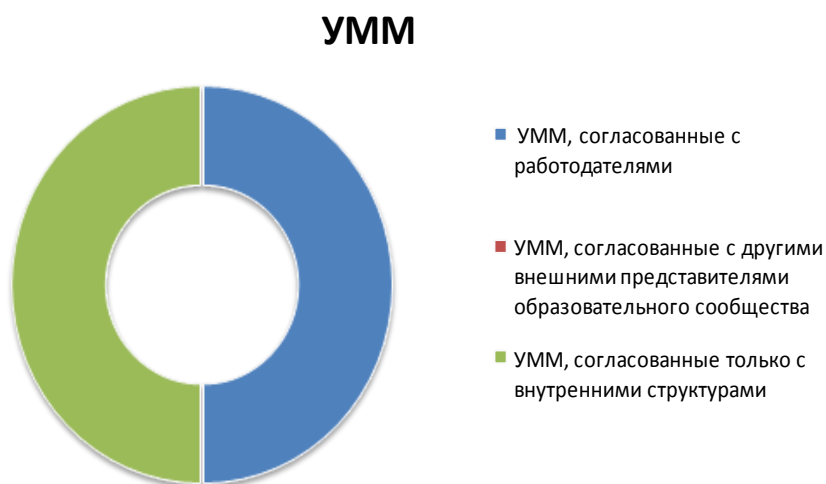
1. Создать в ХМТПК систему качества образовательного процесса. Для этого разработать и издать локальные нормативные документы:

- по разработке методических пособий и рекомендаций по всем дисциплинам;
- по структуре УМК с обязательным включением в тематические планы занятий, проводимых в интерактивной форме;
- требованиям к структуре ВПЭР, получению заявок от предприятий, рекомендации к использованию в производстве, использованию ГОСТ по оформлению, требования к уровню заимствования и проверки работ через систему «Антиплагиат»;
- по согласованию всех УММ с работодателями;
- по разработке КИМ совместно с работодателями.

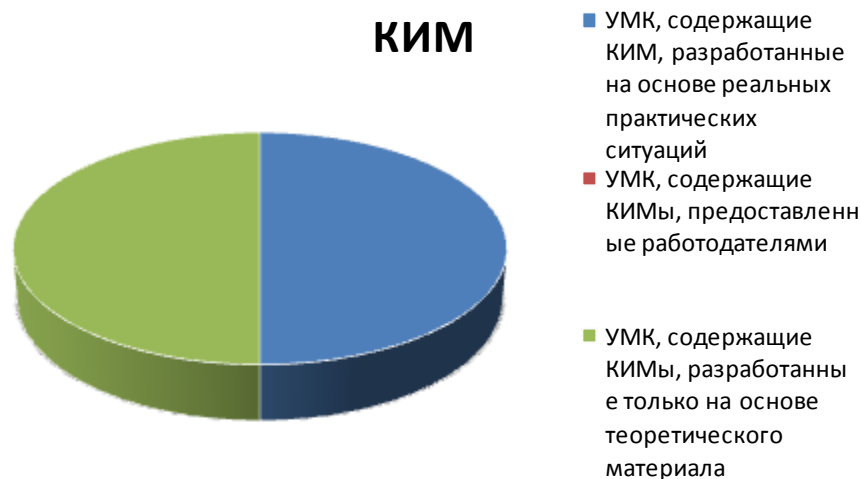
2. В вопросах государственного экзамена по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» отразить в равной степени компетенции повара и кондитера.

При проведении очного визита эксперты ознакомились с разработанными в образовательном учреждении учебно-методическими комплексами. По результатам изучения 25 учебно-методических комплексов, было составлена нижеследующая диаграмма.

Указанные данные позволяют экспертам сделать вывод о том, что половина УММ согласована с работодателями, остальная часть прошла внутреннее согласование.

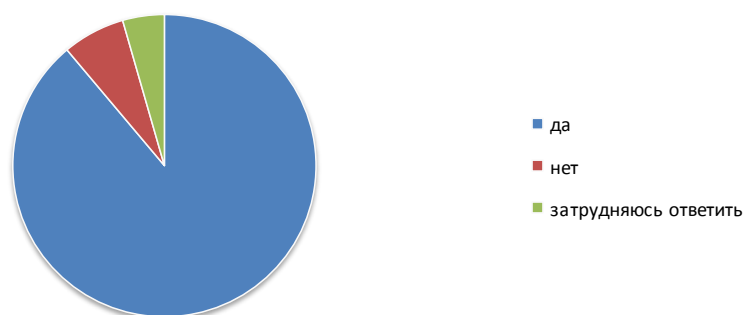


В ходе очного визита, экспертами были проанализированы фонды оценочных средств, которые используются образовательным учреждением для текущего контроля успеваемости. Данные по результатам анализа контрольно-измерительных материалов представлены в нижеследующей диаграмме. Это позволило сделать экспертам заключение что доля КИМ разработанных на основе практических ситуаций составляет 50%, остальные разработаны на основе теоретического материала, КИМов, предоставленных сообществом работодателей, нет.



По результатам анкетирования представленного образовательным учреждением, результаты которого были подтверждены в ходе очного визита, большая часть студентов считают, что их мнение учитывается при разработке и актуализации УММ (около 80%). Это позволяет экспертам сделать вывод о существующей обратной связи со студентами, УО стремится соответствовать ожиданиям студентов и учитывает их мнение.

***Учет мнения обучающихся при разработке и актуализации УММ***



#### 4.4. Технологии и методики образовательной деятельности

##### 4.4.1. Оценка критерия: удовлетворительно.

##### 4.4.2. Сильные стороны:

1. В учебном процессе применяются некоторые современные технологии и методики проведения занятий: Объяснительно- иллюстративный метод, Репродуктивный метод, Мини-конференция, Дискуссия.

2. Устанавливается программное обеспечение по дистанционному обучению «Moodle».

##### 4.4.3. Области улучшения:

1. Для проведения занятий в интерактивной форме все лабораторные работы необходимо проводить в виде деловых игр. Роли в деловой игре должны быть приближены к практике, например, зав. производством, повар (кондитер), кладовщик. Основными целями игры должны стать получение качества готовой продукции и обеспечение выхода, работа с технологическими картами. Следует также разработать задачи или кейсы по анализу реальных ситуаций профессиональной деятельности.

2. Установить программное обеспечение, обеспечивающее использование e-learning в реализации программы обучения.

В ходе проведения очного визита эксперты посетили занятие, анализ которого представлен ниже.

ФИО преподавателя: Орехова Татьяна Александровна

Группа /специальность: группа 64 Повар кондитер 1 курс

1. Дисциплина/модуль: ПМ 02 Технология производства блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста.

2. Вид учебного занятия: практическое занятие.

3. Тема занятия: Приготовление «Яичного рулета с фаршем», Приготовление «Вареники отварные ленивые».

4. Цель занятия: Обобщить УН по приготовлению «Яичного рулета с фаршем», и «Вареники отварные ленивые».

5. Задачи занятия: отработка практических навыков

6. Материально-техническое обеспечение занятия: Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, инструменты, наглядные пособия.

7. Укажите:

№ п/п	ЗУНы, которые планируется формировать на занятии и компетенции, на формирование которых влияют эти ЗУНы (д.б. озвучены преподавателем занятия)	Формы, средства, методы и приемы, которые планируется использовать на занятии для формирования компетенции
1.	Иметь практический опыт: подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	Практическое занятие, объяснение материала, демонстрация процессов, практическое исполнение студентами
2.	Уметь: проверять органолептическим способом	Практическое занятие,

	качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	объяснение демонстрация практическое студентами	материала, процессов, исполнение
3.	Знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	Практическое объяснение демонстрация практическое студентами	занятие, материала, процессов, исполнение

### ОЦЕНКА ПРЕПОДАВАТЕЛЯ

№	Критерии анализа	Показатели	Оценка (0,1,2)
1.	Соблюдение регламента занятия	Своевременное начало, окончание занятия, сбалансированные по времени разделы	2
2.	Организационный момент	Приветствие. Сообщение темы, цели (связь цели с формируемыми компетенциями)	2
3.	Мотивация слушателей на предстоящую деятельность	Указание на актуальность, на формируемые профессиональные и /или социально-личностные компетенции	2
4.	Психологический климат в аудитории	Наличие положительного эмоционального взаимодействия между преподавателем и студентами; взаимная доброжелательность и вовлеченность аудитории	2
5.	Качество изложения	Структурированность материала; четкость обозначения текущих задач; системность и доступность изложения; адаптированность изложения к специфике аудитории; наличие примеров, актуальных фактов	2
6.	Соответствие содержания	Сравнить с РУПД (УМКД)	2

	программе курса		
7.	Использование наглядных материалов	Учебник, практикум, раздаточные материалы, таблицы рисунки и т.д.	2
8.	Ораторские данные	Слышимость, разборчивость, благозвучность, грамотность, темп речи; мимика, жесты пантомимика; эмоциональная насыщенность выступления	2
9.	Чувствительность к аудитории	Способность вовремя отреагировать на изменения восприятия в аудитории.	2
10.	Корректность по отношению к студентам		2
11.	Приемы организации внимания и регуляции поведения студентов	Повышение интереса у слушателей (оригинальные примеры, юмор, риторические приемы и пр.); вовлечение слушателей в диалог, в процесс выполнения заданий и пр. Но не: открытый призыв к вниманию слушателей; демонстрация неодобрения; психологическое давление, шантаж	2
12.	Поддержание «обратной связи» с аудиторией в процессе занятия	Контроль усвоения материала	2
13.	Подведение итогов занятия ( <i>организация рефлексии</i> )	Организация рефлексии, при которой студенты активно обсуждают итоги	2
14.	Имидж	Соблюдение корпоративного стиля, презентабельность, харизматичность	2
15.	Итоговая оценка		2
16.	Примечания и предложения экспертов:  Качество проведения занятия необходимо отметить как высокое и полностью соответствующее программе курса.		

При камеральном анализе отчета о самообследовании, анализе учебного плана и расписания занятий, эксперты определили, что доля проведения занятий в интерактивной форме в целом по программе составляет 0%. В процессе проведения очного визита были изучены УМК пяти дисциплин и двух модулей.. На основании их изучения эксперты делают вывод о неиспользовании в процессе обучения интерактивных форм.



## **4.5. Преподавательский состав**

### **4.5.1. Оценка критерия: хорошо.**

### **4.5.2. Сильные стороны:**

В ХМТПК разработана система внутреннего мониторинга деятельности педагогических кадров, ее взаимосвязь с системой мотивации. Большая часть (52%) преподавателей представлена возрастной группой 31-45 лет. Все преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

### **4.5.3. Области улучшения:**

1. Необходима оценка качества предоставления образовательных услуг со стороны потребителей этих услуг, студентов и выпускников. Необходимо разработать анкету и в конце каждого семестра анкетировать мнение студентов о дисциплине, качестве лекционного материала, лабораторных и практических работ.

2. Провести подготовку преподавателей для реализации учебного процесса с применением e-learning. Для этого организовать стажировки или курсы повышения квалификации по современным образовательным технологиям.

Анализируя факты, изложенные образовательным учреждением в отчете о самообследовании, эксперты пришли к заключению, что представленные данные актуальны и достоверны. Итоги проведения комплексной оценки ППС (по итогам прошлого года) и возрастной состав преподавателей, принимающих участие в реализации программы, представлены в нижеследующих диаграммах.

По итогам анализа представленных данных эксперты делают вывод о необходимости регулярного повышения квалификации преподавателей по современным образовательным технологиям.

## **Результаты процедуры комплексной оценки преподавателей в рамках реализации ОПОП**

Уволены

направлены на курсы  
повышения квалификации

продлены трудовые  
контракты

повышены в должности

## Возрастной состав штатных преподавателей

до 30 лет  
31-45 лет  
46-55 лет  
56-70 лет  
более 70 лет

### 4.6. Материально-технические и финансовые ресурсы программы

#### 4.6.1. Оценка критерия: хорошо.

#### 4.6.2. Сильные стороны:

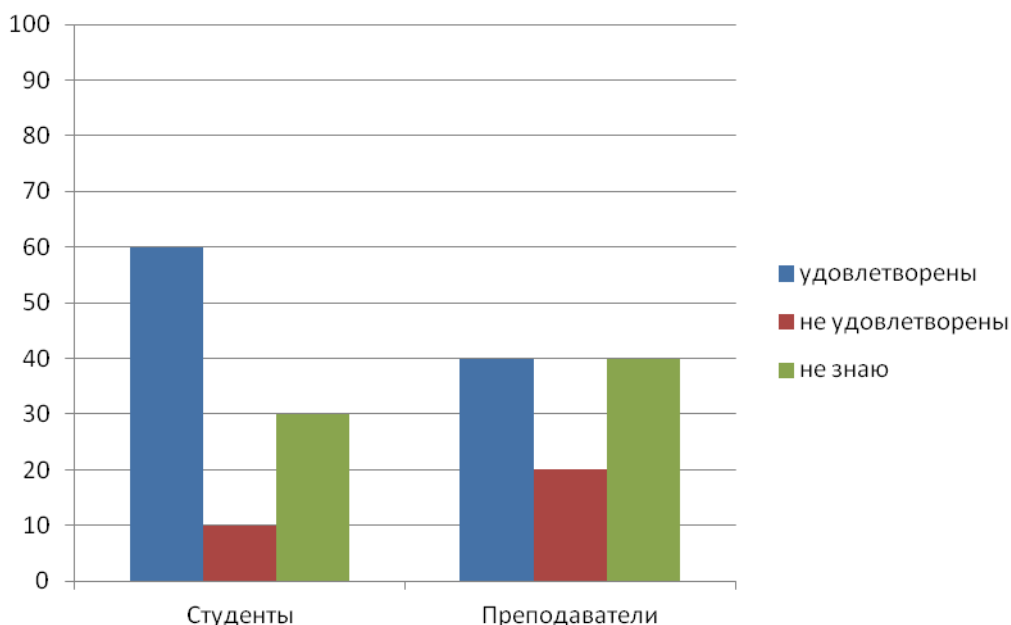
В оперативном управлении 3 учебных корпуса, учебно-производственная база, 2 автодрома, 8 общежитий, 1 лыжная база, 3 читальных зала, с 3 помещениями для книжного фонда на 115 посадочных мест. 29 мастерских и 67 лабораторий, оснащенных современным оборудованием, учебную фирму и учебные производства (учебное кафе). Учебные аудитории ТМТПК доступны для людей с ограниченными возможностями.

#### 4.6.3. Области улучшения:

1. Организовать кабинет технологии кондитерского производства и учебный кондитерский цех на базе имеющегося аудиторного фонда. Обновить оборудование и инвентарь.
2. Привлечь к оснащению лабораторий, оборудованием и расходными материалами социальных партнеров (работодателей), для этого заключить долгосрочные договора о сотрудничестве с работодателями, где ХМТПК помогает работодателю в проведении мероприятий, связанных с профессиональной деятельностью, а работодатель оказывает спонсорскую помощь в образовательном процессе.
3. Внедрить e-learning в учебный процесс программы, для этого разработать и предоставить доступ через личные кабинеты к учебно-методическому обеспечению, включающему лекционные курсы, тестирование по каждому разделу курса, интерактивные задания, промежуточную и итоговую аттестацию. Подготовить вебинары по наиболее сложным темам.

Во время проведения очного визита эксперты провели интервьюирование студентов и преподавателей, принимающих участие в реализации программы, на предмет удовлетворенности качеством аудиторного фонда. Полученные данные представлены в нижеприведенной диаграмме, и позволяют экспертам сделать вывод о не полной удовлетворенности качеством аудиторного фонда.

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



При проведении очного визита в образовательное учреждение, экспертная команда осмотрела материально-техническую базу. Ниже приведены данные по оснащённости лабораторий. Приведенные данные позволяют сделать вывод о том, что материально-технические ресурсы не позволяют в полном объеме обеспечивать эффективную и результативную организацию процесса обучения. Отсутствует кабинет технологии кондитерского производства. Из лабораторий, предусмотренных стандартом, отсутствует учебный кондитерский цех. Все имеющиеся лаборатории оснащены современными приборами и оборудованием на 50%.

Отсутствуют лаборатории, оснащенные оборудованием и расходными материалами за счет средств социальных партнеров.

Не внедрен e-learning в учебный процесс программы.

## Оснащенность лабораторий

не оснащены

оснащены за счет ОУ

оснащены за счет средств работодателей

### 4.7. Информационные ресурсы

#### 4.7.1. Оценка критерия: хорошо.

#### 4.7.2. Сильные стороны:

Информационные ресурсы в ХМТПК развиваются и расширяются. Обучающимся доступны с использованием сети Интернет электронные образовательные ресурсы, установлено ПО «1 с колледж», где можно посмотреть расписание и успеваемость студентов. Закуплена система дистанционного обучения «Moodle», которая проходит тестовые работы. Информация о ХМТПК представлена на Веб-сайте: <http://hmtpk.ru/>, Вконтакте <http://vk.com/hmtpk>; последний в настоящее время имеет 851 подписчиков.

#### 4.7.3. Области улучшения:

1. Расширить информационное присутствие в социальных сетях общего пользования, за счет создания аккаунтов Facebook, Twitter, ЖЖ.
2. Создать на Веб-сайте: <http://hmtpk.ru/> архив учебно-методических разработок преподавателей, с доступом всех студентов и постоянной актуализацией материалов;
3. Ввести в эксплуатацию любое программное обеспечение, из имеющихся на рынке IT-ресурсов, для управления, контроля и планирования качества образования. Провести тотальное обучение сотрудников и преподавателей работе с ним.

## **4.8. Экспериментальная и инновационная деятельность**

### **4.8.1. Оценка критерия: хорошо.**

#### **4.8.2. Сильные стороны:**

Проект «Сетевое сопровождение здоровьесберегающей деятельности со студентами колледжа, как необходимое условие качества подготовки специалистов», получивший Диплом 1 степени на Всероссийском конкурсе, актуален и востребован.

#### **4.8.3. Области улучшения:**

Активнее участвовать в конкурсах, связанных с профессиональной и экспериментальной деятельностью.

## **4.9. Воспитательная работа**

### **4.9.1. Оценка критерия: отлично.**

#### **4.9.2. Сильные стороны:**

1. Высокий процент охвата студентов кружковой работой, посещением студий творческого направления, спортивными мероприятиями.

2. При личных встречах, студенты не высказали претензий к организации воспитательной работы. В течение экспертизы студенты и преподаватели проявляли дружелюбие, хороший уровень контактности и открытости.

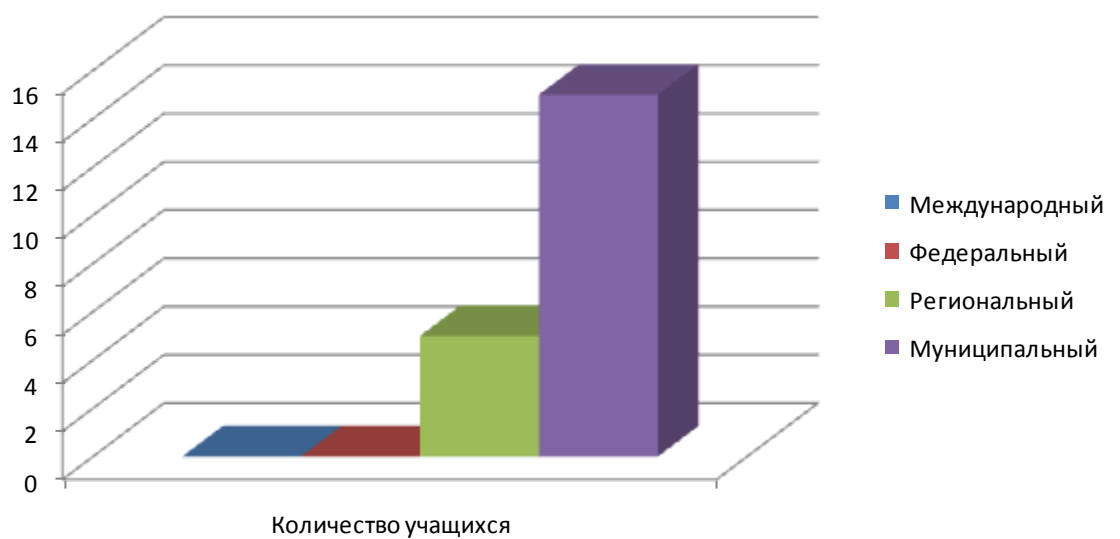
Во время очного визита экспертной команды проанализирована занятость учащихся в творческих клубах, кружках, студиях. Для учащихся оцениваемой программы в образовательном учреждении функционирует: студий дополнительного образования 5, спортивные секции -12, отряды -2

Количество студентов, регулярно посещающих творческие клубы, кружки и студии 12. Образовательное учреждение представило статистические данные о количестве студентов, принявших участие во внешних мероприятиях (по итогам прошлого года). Все эти данные позволяют экспертам сделать вывод об активной воспитательной работе в ХМТПК.

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

- Ансамбль народного танца "Вечерки"
- кружок "Кулинария"
- Трудовой отряд
- Волонтерский отряд
- не принимают участие

## Количество студентов, принявших участие во внешних мероприятиях (по итогам прошлого года)



### 4.10. Участие работодателей в реализации программы

4.10.1. Оценка критерия: удовлетворительно.

#### **4.10.2. Сильные стороны:**

ОУ стремится наладить связи с предпринимательским сообществом. Работодатели представляют базы для прохождения практики студентов на предприятиях питания, являются председателями ГАК, участвуют во встречах со студентами.

#### **4.10.3. Области улучшения:**

Привлечь работодателей:

- к составлению учебно-методических материалов, особенно практических работ, сделав слайд шоу пооперационного выполнения работ по приготовлению блюд;
- к созданию кейсов с учетом реальных ситуаций, например, связанных с качеством поступающего сырья, или вопросов взаимозаменяемости продуктов;
- к рецензированию рабочих программ, программ практик, выпускных письменных работ студентов.
- к заседаниям ПЦК, причем часть заседаний с выездом на предприятия питания.
- к разработке компетенций выпускника.

В отчете о самообследовании образовательного учреждения представлены сведения о результатах анкетирования работодателей на предмет их удовлетворенности качеством подготовки выпускников. В диаграмме представлены данные, верность которых удостоверена экспертами во время проведения интервью с работодателями.

#### **Удовлетворенности работодателей качеством подготовки выпускников**

Полностью удовлетворены

Удовлетворены, но есть несущественные замечания к выпускникам

Доля выпускников данной программы, качеством подготовки которых удовлетворены не превышает 20%

Не удовлетворены

### **4.11. Участие студентов в определении содержания программы**

#### **4.11.1. Оценка критерия: хорошо.**

#### **4.11.2. Сильные стороны:**

Обучающиеся принимают участие в управлении программой. Разработаны и реализуются ряд документов, регламентирующие данные процессы.

#### **4.11.3. Области улучшения:**

Разработать локальные документы ОУ о мониторинге качества образования, включающие оценку мнения студентов о качестве образования в каждом семестре, условий образования, функциях администрации и порядке улучшения образовательного процесса на основе мнения студентов.

В процессе проведения очного визита, экспертами было проанализировано участие обучающихся в органах студенческого самоуправления, научных кружках. В диаграмме представлены данные, отражающие участие студентов в определении содержания программы.

На основании анализа представленных данных эксперты делают вывод о том, что мнение обучающихся не учитывается при оценке качества проведения занятий.

Не учитывается мнение обучающихся при оценке условий, созданных для проведения аудиторной и самостоятельной работы. Не оцениваются результаты участия обучающихся в проводимых представителями бизнес-сообщества и работодателями мероприятиях.

#### **Участие студентов**

Я могу влиять на  
принятие решений по  
организации и  
управлению учебным  
процессом

Я не могу влиять на  
принятие решений

Затрудняются ответить

## **4.12. Сервисы для обучающихся на программном уровне**

### **4.12.1. Оценка критерия: хорошо.**



#### **4.12.2. Сильные стороны:**

Механизмы материальной поддержки студентов на уровне реализации программ действуют по всем направлениям, организована сервисная служба, помогающая студентам оформить и получить документы, предоставляются компьютерные классы свободного доступа для самоподготовки студентов, беспроводной доступ в Интернет (Wi-Fi), действует Студенческое кадровое агентство, организуются программы тренингов по трудоустройству.

#### **4.12.3. Области улучшения:**

1. Предоставить обучающимся возможность пройти обучение на дополнительных курсах и/или программах, например, «Иностранный язык для профессии» с изучением кулинарной терминологии на английском или французском языках; Компьютерных курсах «Использование Excel для расчетов в предприятиях питания»; на различных тренингах и мастер-классах с шеф-поварами ХМАО-ЮГРЫ или других регионов.

2. Установить мониторы в зданиях ОУ для получения необходимой информации для студентов.

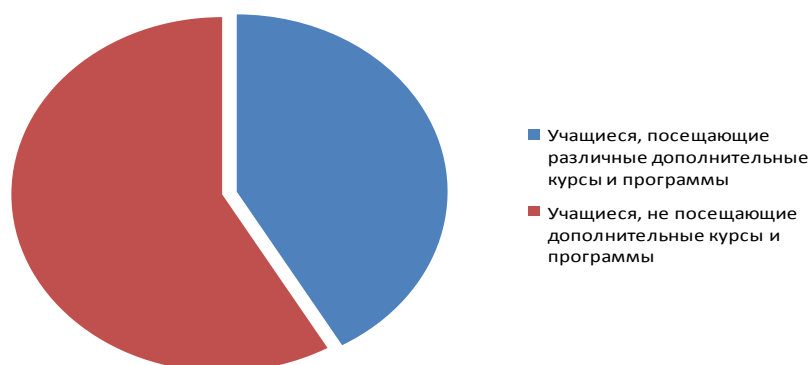
3. Организовать продажу канцтоваров, книг необходимых для учебы, CD-дисков и других электронных носителей в здании по ул. Уральской.

В процессе проведения очного визита, экспертам были представлены документы, подтверждающие посещение учащимися факультатив-кружок «Кулинария»

На основании анализа представленных данных эксперты делают вывод о небольшом выборе дополнительных курсов и программ.

Отсутствуют в зданиях ОУ мониторы с сенсорными экранами или компьютеры, позволяющие студентам получать необходимую информацию о расписании занятий.

**Посещение дополнительных курсов, программ**



## 4.13. Профориентация. Оценка качества подготовки абитуриентов

### 4.13.1. Оценка критерия: удовлетворительно.

### 4.13.2. Сильные стороны:

Организована профориентация и подготовка потенциальных абитуриентов, организуются профессиональные пробы, по востребованным профессиям на рынке труда.

### 4.13.3. Области улучшения:

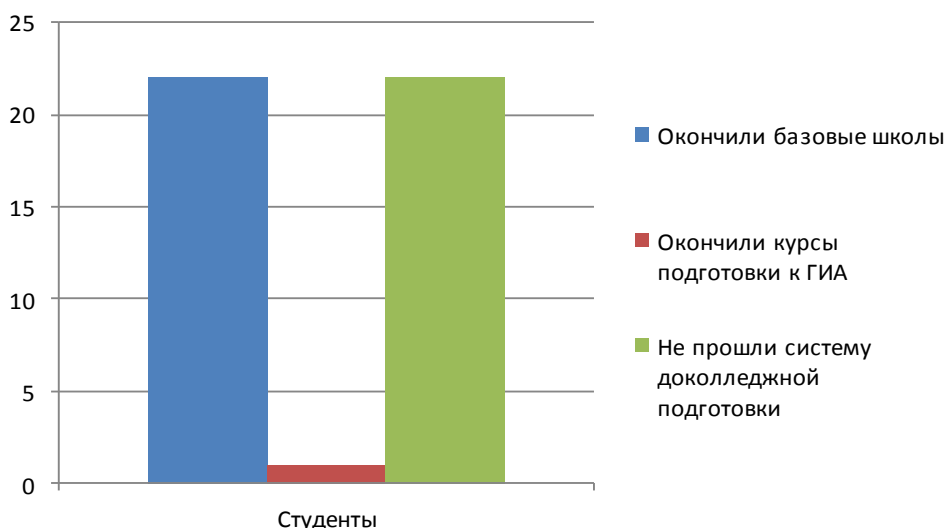
Организовать курсы подготовки абитуриентов для сдачи ГИА, разработать методическую литературу и привлекать преподавателей для работы на этих курсах с целью более широкого охвата потенциальных абитуриентов и обеспечения качества их подготовки. Подготовка абитуриентов для сдачи ГИА в ОУ позволит увеличить средний балл ГИА зачисленных на ОПОП на бюджетной основе, а также даст возможность ОУ привлекать студентов для обучения по образовательной программе с полным возмещением затрат.

При анализе программы эксперты составили диаграмму, анализирующую систему подготовки абитуриентов. В диаграмме представлены результаты по итогам прошлого года.

На основании данных эксперты делают выводы об отсутствии подготовки школьников и абитуриентов к сдаче ГИА.

Абитуриенты колледжа не проявляют интерес к образованию по образовательной программе с полным возмещением затрат.

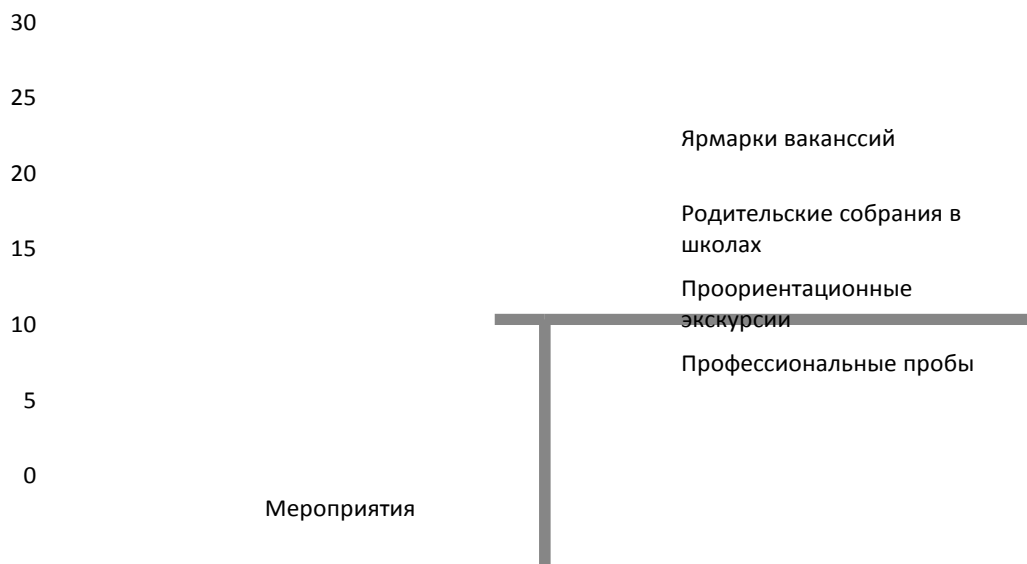
### Подготовка абитуриентов



По результатам анализа документов и интервьюирования руководителей программ, эксперты составили диаграмму, отражающую количество мероприятий, проведенных в течение прошлого учебного года. Всего за год было проведено 47 мероприятий, из них: 3

ярмарки вакансий, 10 родительских собраний, 16 профориентационных экскурсий, профессиональные пробы по графику в течение 3 месяцев - 18,

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



## Резюме экспертов

### **ФИО эксперта: Липатова Людмила Павловна**

Место работы, должность	Российский экономический университет имени Г.В.Плеханова,г. Москва, профессор
Ученая степень, ученое звание	Кандидат технических наук, доцент
Заслуженные звания, степени	
Образование	высшее
Профессиональные достижения	Автор 4 патентов на изобретение, автор учебников и учебных пособий по направлению подготовки бакалавров «Технология продукции и организация общественного питания»
Сфера научных интересов	«Технология продукции общественного питания, функционального и специального назначения»
Опыт практической работы по направлению программы, подлежащей экспертизе	30 лет

### **ФИО эксперта: Грасс Иоахим Акиф Оглы**

Место работы, должность	Компания ИКС ПЯТЬ СЕРВИС ГРУПП, директор по развитию
Ученая степень, ученое звание	нет
Заслуженные звания, степени	нет
Образование	высшее
Профессиональные достижения	Член Федерации рестораторов и отельеров; эксперт по вопросам кадров, обучения персонала, повышения квалификации
Сфера научных интересов	Кризисное управление в экономике
Опыт практической работы по направлению программы, подлежащей экспертизе	Опыт практической работы в сфере гостиничного хозяйства более 15 лет

### **ФИО эксперта: Долгих Владимир Сергеевич**

Место работы, должность	РГУТиС, студент (Факультет туризма и гостеприимства)
Ученая степень, ученое звание	нет
Заслуженные звания, степени	нет

Образование	неоконченное высшее
Профессиональные достижения	
Сфера научных интересов	
Опыт практической работы по направлению программы, подлежащей экспертизе	