

# АККОРК

Агентство  
по контролю  
качества образования  
и развитию карьеры

Утверждаю

Председатель Высшего  
экспертного совета

\_\_\_\_\_ В.Д. Шадриков

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2014 г.

## ОТЧЁТ

о проведении профессионально-общественной  
аккредитации в Общероссийской общественной  
организации малого и среднего предпринимательства  
«Опора России»

ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ПРОГРАММЫ

ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

35.02.10 (111402) «Обработка водных биоресурсов»

ГБПОУ ЯНАО «Ямальский полярный агроэкономический техникум»

Эксперты

\_\_\_\_\_ /Маньжов В.Н./

\_\_\_\_\_ /Павлов А.Н./

Менеджер

\_\_\_\_\_ /Дрондин А.Л./

Москва – 2014

## Оглавление

I.	ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ.....	3
II.	ОТЧЕТ О РЕЗУЛЬТАТАХ НЕЗАВИСИМОЙ ОЦЕНКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	5
1	КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ .....	5
1.1	Анализ роли и места программы .....	5
1.2	Результаты независимой оценки АККОРК.....	7
1.3	Итоги исправления основных замечаний, высказанных экспертом АККОРК .....	7
1.4	Основные выводы.....	10
2	КАЧЕСТВО РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ .....	12
2.1.	Результаты прямой оценки компетенций .....	12
2.2.	Признание компетентностной модели выпускника рынком труда .....	13
2.3.	Удовлетворенность результатами обучения.....	14
2.4.	Востребованность выпускников программы.....	16
2.5.	Общие выводы по качеству результатов обучения.....	19
3	ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАНИЯ.....	20
3.1	Стратегия и менеджмент программы .....	20
3.2	Структура и содержание программы .....	20
3.3	Соответствие документов, регламентирующих организацию и проведение программы, компетентностной модели выпускника .....	21
3.4	Валидность материалов итоговой аттестации .....	21
3.5	Учебно-методические комплексы .....	21
3.6	Технологии и методики образовательной деятельности .....	22
3.7	Кадры.....	24
3.8	Материально-технические ресурсы программы .....	24
3.9	Информационные ресурсы .....	25
4	РЕЗЮМЕ ЭКСПЕРТОВ .....	26

## I. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

ГБПОУ ЯНАО «Ямальский полярный агроэкономический техникум» является единственным образовательным учреждением среднего профессионального образования аграрного профиля в Ямало-Ненецком автономном округе.

Техникум создан Постановлением Совета Народных Комиссаров РСФСР от 22 марта 1935 года № 228 на базе оленеводческого отделения Тобольского зооветеринарного техникума как Обдорский оленеводческий техникум в целях подготовки зооветспециалистов из числа коренных жителей Севера для обслуживания оленеводства, звероводства и других отраслей сельского хозяйства Ямало-Ненецкого автономного округа. Дальнейшие переименования:

- 04.07.1938 г. – «Салехардский зооветеринарный техникум»;
- 20.06.2001 г. – ФГБОУ СПО «Салехардский зооветеринарный техникум»;
- 01.03.2004 г. – ФГОУ СПО «Ямальский полярный агроэкономический техникум»;
- 28.04.2005 г. – ГОУ СПО «Ямальский полярный агроэкономический техникум»;
- 01.06.2010 г. – ГОУ СПО ЯНАО «Ямальский полярный агроэкономический техникум»;
- 04.03.2011 г. - ГБОУ СПО ЯНАО «Ямальский полярный агроэкономический техникум»;
- 07.05.2014 г. – ГБПОУ ЯНАО «Ямальский полярный агроэкономический техникум».

В настоящее время в Ямальском полярном агроэкономическом техникуме получают среднее специальное профессиональное образование более 600 студентов. Они обучаются по специальностям «Ветеринария», «Право и организация социального обеспечения», «Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)», «Технология рыбы и рыбных продуктов/Обработка водных биоресурсов», «Земельно-имущественные отношения».

ГБПОУ ЯНАО «Ямальский полярный агроэкономический техникум» осуществляет образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам базового уровня среднего профессионального образования на основе федеральных государственных стандартов (третьего поколения) по пяти специальностям, в т.ч.: 35.02.10 «Обработка водных биоресурсов» (базовая подготовка), входящей в укрупненную группу специальностей Сельское хозяйство и сельскохозяйственные науки по направлению подготовки 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство. Квалификация – техник-технолог. Всего 97 студентов (все - бюджетная форма).

Для ведения образовательного процесса техникум располагает двумя зданиями:

1. Учебно-лабораторный корпус
2. Общежитие.

Общая площадь собственным помещений техникума составляет 5484,8 м<sup>2</sup>, арендованных – 705,6 м<sup>2</sup>. Из них учебно-лабораторная площадь занимает 3718 м<sup>2</sup>; на ней размещено 48 кабинетов и лабораторий, в том числе 3 компьютерных класса, 2 лингафонных кабинета, спортивный зал, актовый зал на 156 мест, библиотека с читальным залом на 12 посадочных мест.

Для осуществления ОПОП по специальности «Обработка водных биоресурсов» в техникуме действуют следующие кабинеты и лаборатории:

- Технологии обработки водных биоресурсов и лаборатории промышленной ихтиологии; зоологии беспозвоночных; технологического и холодильного оборудования;

- Кулинарный цех;
- Лаборатории технологического и холодильного оборудования;
- Химии и лаборатории (неорганической, органической, аналитической химии, технoхимического контроля производства продукции из водных биоресурсов; метрологии, стандартизации и подтверждения качества микробиологии, санитарии и гигиены);
- Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- Лаборатория информатики;
- Экономии организации; менеджмента; экономической теории, маркетинга;
- Экологических основ природопользования;
- Тренажерный зал;
- Спортивный зал.

Основные приоритеты стратегического развития техникума на период до 2019 года:

- развитие техникума как учебного заведения инновационного типа, предполагающего инновационный подход ко всем сферам деятельности и обеспечивающего обновление содержания учебного процесса и устойчивое развитие техникума;
  - повышение конкурентоспособности техникума на рынке образовательных услуг и выпускников техникума на рынке труда;
  - совершенствование внутри техникумовских механизмов управления, обеспечивающих способность быстрой адаптации техникума к изменяющимся внешним условиям как важнейший фактор успешного развития техникума;
  - развитие внутри техникумовской системы управления качеством подготовки специалистов и деятельностью техникума в целом;
  - обеспечение практической направленности образовательных программ;
  - продолжать внедрение новых образовательных технологий и активных методов обучения, создание современной информационной среды техникума и комплексное развитие информационно-коммуникационных технологий;
  - повышение эффективности взаимовыгодного взаимодействия с бизнес-сообществом, институтами гражданского общества, органами государственной власти и местного самоуправления.

У ГБПОУ ЯНАО «Ямальский полярный агроэкономический техникум» сложились долгосрочные партнёрские отношения с Департаментом агропромышленного комплекса, торговли и продовольствия ЯНАО, предприятиями и организациями различных форм собственности ЯНАО, высшими учебными заведениями Тюменской области и всей России. Базами практического обучения техникума являются более 30 организаций и предприятий города и округа.

Основная база для проведения учебных практик по специальности «Обработка водных биоресурсов» - ООО «Салехардский комбинат», оснащённый современным оборудованием из Германии, Дании и других стран Евросоюза. Кроме того, в Салехарде заканчивается строительство цехов по переработке мяса и молока. Преддипломную практику студенты проходят в МУП по переработке продукции оленеводства «Ямальские олени», ОАО «Совхоз Байдарацкий», ЗАО «Ныдинское», ОАО «Тазагрорыбпром», РПП «Аксарковское», Новопортовском, Салемальском и Горковском рыбозаводах, оснащённых современным оборудованием как для первичной, так и для глубокой переработки водных биоресурсов.

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

### **1 КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

Основная профессиональная образовательная программа 35.02.10 (111402) «Обработка водных биоресурсов» реализуется в рамках направления подготовки 36.00.00 «Сельское, лесное и рыбное хозяйство» и ведет к присуждению квалификации техник-технолог. Руководство программой осуществляется ПЦК естественно-технологических дисциплин и заместителем директора по учебной работе Халимовой Инной Валерьевной.

Экспертиза в рамках профессионально-общественной аккредитации образовательной программы проведена экспертом Маньжовым Василием Николаевичем в период с 15.11.2014 по 26.11.2014 года.

Основная профессиональная образовательная программа имеет действующую аккредитацию АККОРК до 25.11.2018 года (постановление Аккредитационного совета АККОРК об аккредитации на 5 лет; протокол № 4 от 26.11.2013 г.)

#### **1.1 Анализ роли и места программы**

ГБПОУ ЯНАО «Ямальский полярный агроэкономический техникум» является единственным образовательным учреждением среднего профессионального образования аграрного профиля в Ямало-Ненецком автономном округе. Техникум планомерно и целенаправленно является проводником кадровой политики департамента агропромышленного комплекса, торговли и продовольствия Ямало-Ненецкого автономного округа. В регионе имеется потребность в выпускниках данной образовательной программы. В регионе представлены следующие предприятия, на которых трудоустраиваются выпускники: ООО «Салехардский комбинат», МК Аксарковское РПП, Департамент агропромышленного комплекса, торговли и продовольствия ЯНАО, ООО «Пур-рыба», ООО «Святогор», МП «Салемальский рыбозавод», Община КМНС «Рыболовы» и другие. Образовательная политика органов регионального и муниципального управления создает предпосылки для подготовки высокопрофессиональных специалистов по данной образовательной программе. В настоящее время у ГБОУ СПО ЯНАО «Ямальского полярного агроэкономического техникума» сложились долгосрочные партнёрские отношения с Департаментом агропромышленного комплекса, торговли и продовольствия ЯНАО, предприятиями и организациями различных форм собственности ЯНАО, Высшими учебными заведениями Тюменской области и всей России. Базами практического обучения техникума являются более 30 организаций и предприятий города и округа. Сложившиеся взаимоотношения реализуются через договоры совместной деятельности, договоры по прохождению практики студентами, договоры социального партнёрства.

Анализ рынка труда в Ямало-Ненецком автономном округе осуществляется Департаментом занятости населения ЯНАО в целом по региону и Департаментами занятости населения по муниципальным образованиям.

В агропромышленном комплексе ЯНАО в 2014 году имеются вакансии по следующим профессиям, требующим среднее специальное образование, по профилю ГБПОУ ЯНАО «Ямальский полярный агроэкономический техникум»:

Предприятие	Профессия	Количество вакансий
ООО «Гыдаагро»	бухгалтер	1
	экономист	1
	юрист	1
	инспектор по кадрам	1
	технолог	1
ОАО «Совхоз Байдарацкий»	зооветспециалист	1
	ведущий ветеринарный врач	1
	бригадир молочно-товарной фермы	1
ЗАО «Горковский рыбозавод»	шкипер-приёмщик рыбы на плашкоут	7
	шкипер-приёмщик на несамоходный флот	2
	технолог	2
ООО «Газагрорыбпром»	мастер цеха добычи рыбы	1
ООО «Святогор»	технолог	1
ОАО «Салехардагро»	зооветспециалист-племучётчик	1
ОАО «Совхоз Пуровский»	зооветспециалист	3
МП Аксарковское РПП	технолог	1
	оператор	1
	экономист	1
ООО «Агрофирма Толькинская»	бухгалтер	1
ЗАО «Ныдинская»	ветеринарный врач	1
	ветфельдшер	1
МСП «Мужевское»	технолог	1
ОАО «Агрофирма Приполярная»	экономист	1
	бухгалтер	1
	инженер рыбодобычи	1
МОП «Панаевское»	специалист по племенному делу	2
ОАО «Совхоз Байдарацкий»	ветеринарный врач	1
ООО СП «Горковское»	зооветспециалист	1
ООО «Салехардский комбинат»	обработчик рыбы	2
	рабочий по обслуживанию дефростера	1
	рабочий по расфасовке	1
	укладчик-упаковщик	1

Всего по специальности «Обработка водных биоресурсов» - 25 человек.

В результате анализа роли и места программы и особенностей формирования регионального образовательного рынка, а также в соответствии с данными, представленными образовательным учреждением, эксперт представляет диаграмму,

отражающую, какой процент выпускников представляет данная программа на региональном рынке труда.

## Роль ОУ в формировании рынка труда

доля выпускников  
оцениваемой программы  
данного ОУ

доля выпускников  
аналогичных программ всех  
остальных ОУ региона

### 1.2 Результаты независимой оценки АККОРК

По результатам независимой экспертизы АККОРК, проведенной в 2013 году, качество обучения по программе была оценено экспертом на «отлично», гарантии качества образования по программе оценены на «отлично». Основные области улучшения программы были связаны со следующими гарантиями качества: «Учебно-методические материалы», «Технологии и методики образовательной деятельности», «Экспериментальная и инновационная деятельность», «Сервисы для учащихся» и «Профориентация и подготовка абитуриентов».

### 1.3 Итоги исправления основных замечаний, высказанных экспертом АККОРК

№	Замечание	Отметка об исправлении
1.	При определении тематики ВКР учитывать современные тенденции производства качественной и безопасной продукции пищевого и кормового назначения из водных биоресурсов, что приблизит ожидаемые	Проведено заседание ПЦК «Естественно-технологических дисциплин» по определению тематики ВКР с учетом современных тенденции производства качественной и безопасной продукции пищевого и кормового назначения из водных биоресурсов (протокол № 5 от 14.03.14).

	результаты обучения к профессиональным стандартам.	
2.	Провести анализ лучшего опыта реализации данной образовательной программы в учебных учреждениях других регионов страны.	Изучены ОПОП по данной специальности Ейского морского рыбопромышленного техникума, Волго-Каспийского морского рыбопромышленного колледжа, Калининградского морского рыбопромышленного комплекса.
3.	В структуре программы в разделе профессиональных модулей предусмотреть разделы, посвященные современным технологиям и производству специализированных продуктов из водных биоресурсов.	Пересмотрены содержание профессиональных модулей и ввести разделы, посвященные современным технологиям и производству специализированных продуктов из водных биоресурсов (ПЦК «Естественно-технологических дисциплин», протокол № 6 от 17.04.14)
4.	Более активно разрабатывать методические пособия и рекомендации по дисциплинам, предусмотренным в образовательной программе ФГОС СПО, в том числе в электронном варианте. Для текущей подготовки использовать задания, содержащие реальные ситуации с последующим их разбором, что позволит лучшим образом формировать профессиональные компетенции.	Разработаны необходимые методические пособия и рекомендации по дисциплинам, предусмотренным в образовательной программе ФГОС СПО. Например, в 2014 году разработаны методические рекомендации по написанию и защите ВКР; методические рекомендации по выполнению внеурочных самостоятельных работ по учебным дисциплинам и модуля и др.
5.	Завершить разработку по всем дисциплинам программы УМК, предусматривающих методические указания, широкое использование активных форм учебных занятий, порядок разработки и организации экспертизы качества образования.	Разработаны УМК по учебным дисциплинам в полном объеме.
6.	Продумать мотивацию инженерно-педагогических кадров на разработку авторских курсов.	Используются фонд надбавок и доплат, дополнительное материальное стимулирование в рамках балльно-рейтинговой системы.
7.	Предусмотреть внедрение e-learning и на программном уровне и создать электронную библиотеку, что повысит качество и доступность обучения.	На данный момент замечание не реализовано. Вопрос о внедрении e-learning в планах на 2015 год. Создать электронную библиотеку планируется в течение 2014-2015 учебного года.
8.	Расширить объем проводимых тренингов и мастер-классов,	Проведены мастер-классы: - оформление кулинарных изделий из



	что расширит возможности приобретения выпускниками программы практических компетенций.	водных биоресурсов (работниками ресторанов), - разделка рыбы и морепродуктов (работниками ресторанов);
9.	Создавать условия для проведения тренингов и мастер-классов с участием работодателей для будущих специалистов.	- проведение дегустации готовой продукции (ООО Салехардский комбинат); - проведение дегустации кулинарных изделий из водных биоресурсов (работниками ресторанов); - приготовление кулинарных изделий из рыбы национальной кухни народов Севера (работниками ресторанов) и др.
10.	Преподавателям техникума регулярно проходить повышение квалификации в области e-learning, что позволит использовать ИКТ в образовательной деятельности.	На данный момент замечание не реализовано. Подана заявка в ГАОУ ДПО ЯНАО «РИРО» о возможности организации курсов повышения квалификации в области e-learning.
11.	Создать условия для обучения людей с ограниченными возможностями и организовать для преподавателей и сотрудников техникума виртуальные рабочие кабинеты для обмена информацией.	Обучение по данной специальности предусматривает ограничения по медицинским показателям, поэтому обучение людей с ограниченными возможностями невозможно.
12.	Создать условия для привлечения финансовых ресурсов работодателей и социальных партнеров.	На данный момент замечание не реализовано. Совместное заседание ПЦК с работодателями по привлечению финансовых ресурсов работодателей и социальных партнеров для реализации ОПОП запланировано на 2 семестр 2014-2015 учебного года.
13.	Добиться большей информационной открытости техникума, в том числе: создание официальных страниц и аккаунтов в социальных сетях общего пользования, создание базы данных по научным публикациям и учебно-методическим материалам.	Создана база данных по научным публикациям и учебно-методическим материалам. Ведется работа по созданию официальных страниц и аккаунтов в социальных сетях общего пользования.
14.	Создать условия для внедрения результатов научной и инновационной деятельности.	По результатам решения ПЦК «Использование в учебной деятельности результатов научной и инновационной деятельности» (протокол № 6 от 05.06.2014) созданы условия для внедрения результатов научной и инновационной деятельности обучающихся.
15.	Практиковать регулярное участие работодателей в работе ПЦК.	Заседания ПЦК: от № 5 от 14.03.14г.; № 7 от 05.06.14г.

16.	Внедрение внутреннего аудита со стороны студентов в области разработки качества образовательного процесса.	Проведено анкетирование по удовлетворенности студентов в области разработки качества образовательного процесса.
17.	Предусмотреть информатизацию обмена информации студентов с администрацией техникума и создание нормативных требований к использованию информационно-коммуникационных технологий таких как: оформление и использование электронных версий разрабатываемых материалов, размещение материалов и обеспечение доступа к ним обучающихся, использование Интернет ресурсов при обучении.	На данный момент замечание не реализовано. В библиотеке техникума создана База данных с электронными версиями разрабатываемых материалов для свободного доступа к ним обучающихся. Работа ведется над доступом к ним обучающихся с использованием Интернет ресурсов (в перспективе).
18.	Организовать питание студентов техникума в соответствии с требованиями, предъявляемым к учебным заведениям.	Питание студентов техникума организовано в соответствии с требованиями, предъявляемыми к учебным заведениям.
19.	Организовать занятия в базовых школах для поступления на образовательную программу «Обработка водных биоресурсов».	Предпрофильная и профильная подготовка учеников 9-х и 11-х классов по направлению «Основы обработки рыбы» в школе-интернате с.Аксарка (в течение года) - преподаватель Бутина Л.В.

#### 1.4 Основные выводы

На основании повторной экспертизы для проведения профессионально-общественной аккредитации в Общероссийской общественной организации малого и среднего предпринимательства «ОПОРА РОССИИ» экспертом сделано следующее заключение: общий вывод по каждому критерию профессионально-общественной аккредитации основной профессиональной образовательной программы 35.02.10 (111402) «Обработка водных биоресурсов» представлен в нижеследующей таблице.

Критерий	Общий вывод по критерию (если внутри критерия есть показатель, отмеченный (*), и он не выполняется, эксперту необходимо это указать)
<b>КАЧЕСТВО РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ</b>	
<b>Критерий 1. Результаты прямой оценки сформированных компетенций</b>	Соответствует
<b>Критерий 2. Признание</b>	Соответствует

<b>компетентностной модели выпускника рынком труда</b>	
<b>Критерий 3. Удовлетворенность результатами обучения</b>	Соответствует
<b>Критерий 4. Востребованность выпускников рынком труда</b>	Соответствует
<b>ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАНИЯ</b>	
<b>Критерий 1. Стратегия и менеджмент программы</b>	Соответствует
<b>Критерий 2. Структура и содержание программы</b>	Соответствует
<b>Критерий 3. Соответствие документов, регламентирующих организацию и проведение программы, компетентностной модели выпускника</b>	Соответствует
<b>Критерий 4. Валидность материалов итоговой государственной аттестации</b>	Соответствует
<b>Критерий 5. Учебно-методические материалы</b>	Соответствует
<b>Критерий 6. Технологии и методики образовательной деятельности</b>	Соответствует
<b>Критерий 7. Кадры</b>	Соответствует
<b>Критерий 8. Материально-технические и финансовые ресурсы программы</b>	Соответствует
<b>Критерий 9. Информационные ресурсы программы</b>	Частично соответствует

Общий вывод по критерию (соответствует, не соответствует, частично соответствует) определялся степенью выполнения показателей (СВП), образующих данный критерий:

Интервал (в %%), выполнения показателей	Оценка критерия
$70\% < \text{СВП} \leq 100\%$	Соответствует
$50\% < \text{СВП} \leq 70\%$	Частично соответствует
$\text{СВП} \leq 50\%$	Не соответствует

## 2 КАЧЕСТВО РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

### 2.1. Результаты прямой оценки компетенций

В процессе очного визита была проведена прямая оценка компетенций выпускников.

При проведении прямой оценки присутствовали 20 студентов 3-го курса, что составляет 79 % 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 прямой оценки сформированных компетенций эксперт самостоятельно выбирает те компетенции, которые имеет возможность проверить в ходе ограниченности времени проведения очного визита.

Для проведения анализа сформированности компетенций эксперт выбрал следующие:

ПК 1.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.

ПК 1.3. Контролировать выполнение технологических операций по производству различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.

ПК 1.4. Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПК 1.5. Анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.

При осуществлении процедуры прямой оценки компетенций, эксперт использовал следующие контрольно-измерительные материалы: тестовые задания различного характера (выбор правильных ответов, установление взаимосвязи, завершение предложений).

Например:

1) Дополните предложение

Нарушение технологических процессов и санитарно-гигиенических требований в процессе посола рыбы может привести к.....

2) Дополните предложение

При хранении на поверхности соленой рыбы появились розовые ослизненные пятна. Этот порок .....

3) Соотнесите температурные режимы

1) 3-8<sup>0</sup>С

1)температурный режим хранения  
мороженой рыбы

2)-18<sup>0</sup>С

2)температура шоковой заморозки

3)-35<sup>0</sup>С

3)температурный режим водной дефростации

4) Способы разделки рыбы зависят от

А) ассортимента получаемой продукции

Б) размера и вида рыбы

В) того и другого вместе.

- 5) Для определения свежести мяса используют
- реактив Гисса
  - реактив Несслера
  - реактив Мора
- 6) Соотношение масс отдельных частей тела рыбы и ее органов, выраженное в % от массы целой рыбы, называется
- массовым составом рыбы;
  - размерно-массовой характеристикой;
  - элементарным составом рыбы.
- 7) Обезглавленная или обезглавленная потрошенная рыба, у которой удален хвостовой плавник
- зябренная
  - обезглавленная
  - тушка

По результатам проведения прямой оценки компетенций, экспертом выявлено, что студенты в достаточно высокой степени овладели необходимыми компетенциями с точки зрения ожидаемых результатов обучения, а именно:

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			
80%	Показало данный уровень		
20%		Показало данный уровень	

## 2.2. Признание компетентностной модели выпускника рынком труда

При проведении аудита эксперт удостоверился, что в образовательной организации внедрена компетентностная модель, в которой сформированы:

Компетенции	Отметка эксперта
Компетенции, характеризующие личностные качества человека, но являющиеся неотъемлемой частью его профессиональной компетентности (например, стратегическое, системное мышление и т.д.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов</li> <li>• Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность (ОК 3)</li> <li>• Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями (ОК 6)</li> <li>• Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий (ОК 7)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации (ОК 8)</li> </ul>
Социальные компетенции, направленные на развитие, поддержание и усовершенствование коммуникаций	<ul style="list-style-type: none"> <li>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития (ОК 4)</li> <li>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности (ОК 9)</li> <li>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 5)</li> </ul>
«Профессиональное ядро» - профессиональные компетенции, позволяющие выпускнику программы основные функции, связанные с планируемой профессиональной деятельностью	<ul style="list-style-type: none"> <li>Планировать и организовывать технологический процесс производства различных видов пищевой продукции из водных биоресурсов.</li> <li>Определять качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. анализировать причины брака и предотвращать возможность его возникновения.</li> <li>Планировать и организовывать технологический процесс производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов</li> <li>Планировать и организовывать приготовление кулинарных изделий из водных биоресурсов.</li> <li>Участвовать в планировании основных показателей производства продукции из водных биоресурсов.</li> </ul>

Руководители программы четко представляют, какие компетенции должны быть сформированы у выпускника, вся программа обучения построена исходя из планируемых результатов обучения.

### 2.3. Удовлетворенность результатами обучения

Образовательным учреждения представлены сведения о результатах анкетирования работодателей на предмет их удовлетворенности качеством подготовки выпускников. Проводилось анкетирование следующих работодателей: Маркина А.А., зам. начальника отдела Департамента агропромышленного комплекса торговли и продовольствия; Романовой Т.А., главного технолога ООО «Салехардский комбинат»; Легачевой И.В., технолога ООО «Салехардский комбинат»; Тренина А.А. начальника отдела ГКО «Служба по охране биоресурсов Ямала» и других. В диаграмме представлены данные, верность которых удостоверена экспертом во время проведения очного визита.

В рамках очного визита состоялось посещение эксперта ООО «Салехардский комбинат» (рыбоконсервный завод), в ходе которого эксперт встретился с представителями работодателя и выпускниками программы, оставшимися работать на заводе после практики (5 человек). С января месяца 2015 года завод планирует работать во вторую смену и информирует о потребности в кадрах.

### **Удовлетворенность 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

Большинство работодателей удовлетворены качеством подготовки выпускников программы.

## Удовлетворенность выпускников качеством подготовки

Полностью  
удовлетворены

Удовлетворены, но есть  
несущественные  
замечания

По большей части  
неудовлетворены  
качеством обучения

Не удовлетворены

Большинство выпускников удовлетворено результатами обучения и направленности подготовки обучающихся на нахождение ими своего места на рынке труда. Замечания выпускников касаются организации самостоятельной работы в техникуме (наличие помещений, компьютерное обеспечение и т.д.) и организации научной деятельности студентов. В начале трудовой карьеры выпускникам не хватало навыков работы с людьми, навыков работы с компьютером, навыков организации и планирования работы.

### 2.4. Востребованность выпускников программы

Выпускники техникума работают на всех рыбоперерабатывающих предприятиях округа. На ООО «Салехардский комбинат» - 13 человек по различным направлениям, Тазовском рыбозаводе – 5 человек, на Аксарковском РПП – 4 человека, Горковском рыбозаводе – 4 человека. Многие выпускники работают технологами и начальниками цехов. В настоящее время в округе широко развивается строительство цехов по переработке мяса и рыбы, где выпускники техникума хорошо востребованы. Техникум взаимодействует с отделами кадров предприятий по оформлению документов в период трудоустройства выпускника на заявленные предприятием вакантные места и по предоставлению информации на протяжении последующего года об открытии дополнительных вакантных мест на предприятии.



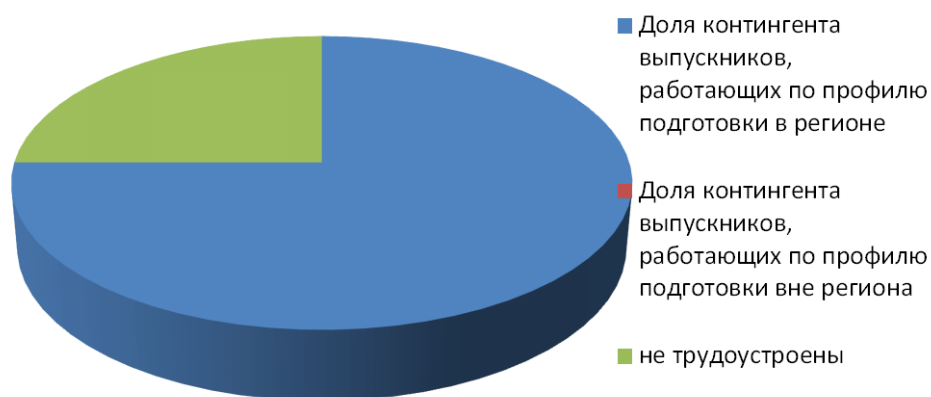
Выпуск по данной образовательной программе будет осуществлен в 2015 году. Данные о контингенте выпускников предшествующей образовательной программы ГОС СПО «Технология рыбы и рыбных продуктов»:

- выпуск за 2014 год составил 16 человек (на бюджетной основе);
- 12 человек (75 % контингента выпускников) трудоустроились в регионе в течение одного года после окончания ОУ по направлению подготовки (специальности) ГОС СПО «Технология рыбы и рыбных продуктов», полученному в результате обучения по ОПОП;
- 15 % контингента выпускников трудоустроились по заявкам предприятий;
- доля контингента учащихся, обучающихся по заказу работодателей, например, на основе трехсторонних (целевых) договоров – 20%;
- рекламаций на выпускников обучающихся по направлению подготовки ГОС СПО «Технология рыбы и рыбных продуктов» не поступало и более, чем на половину выпускников, поступили положительные отзывы;
- 1 выпускник 2014 года (6,3 % контингента выпускников) проходит обучение по программе высшего образования.

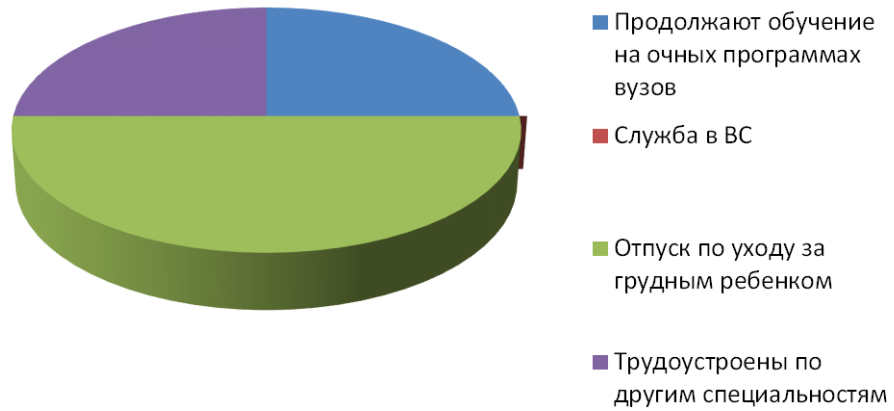
Приведенный анализ роли и места программы и особенностей формирования регионального образовательного рынка позволяет сделать вывод о ее высокой конкурентоспособности на региональном рынке образовательных услуг и соответствии запросам рынка труда.

На основании представленных образовательной организацией данных о распределении выпускников, которые были подтверждены экспертом в ходе очного аудита, составлены следующие диаграммы.

### Распределение выпускников программы (рынок труда)



## Распределение нетрудоустроенных выпускников программы



## Трудоустройство по итогам прохождения практики

не трудоустроены по итогам прохождения практики  
трудоустроены по итогам прохождения практики

## **2.5. Общие выводы по качеству результатов обучения**

Результаты прямой оценки компетенций, аудита компетентностной модели и исследование удовлетворенности результатами обучения со стороны участников образовательного процесса, в частности работодателей, позволяют сделать вывод о высоком уровне качества результатов обучения по профессиональной образовательной программе 35.02.10 (111402) «Обработка водных биоресурсов». Характеризуя компетенции выпускников программы, участники образовательного процесса отметили, в первую очередь, хорошее владение структурой и технологией производства.

## 3 ГАРАНТИИ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАНИЯ

### 3.1 Стратегия и менеджмент программы

В образовательной организации проведено анкетирование работодателей, по результатам которого была составлена диаграмма. Валидность данных была проверена в интервью с отдельными представителями работодателей. Представленная информация позволяет эксперту сделать вывод том, что цели программы по ОПОП 35.02.10 (111402) «Обработка водных биоресурсов» в высокой степени соответствуют запросам регионального рынка труда.

#### Соответствие целей программы запросам рынка труда

соответствуют

не соответствуют

соответствуют в небольшой  
степени

Я не принимаю участие в  
разработке и реализации  
программ вуза

### 3.2 Структура и содержание программы

При проведении очного визита эксперт ознакомился с разработанными в образовательной организации учебными программами дисциплин. По результатам изучения учебных программ профессиональных модулей выстроена диаграмма, отражающая следующие показатели: все учебные программы дисциплин согласованы с работодателями.

Указанные данные позволяют эксперту сделать вывод о том, что все учебные программы дисциплин разработаны с учетом пожеланий работодателей.

## Рабочие программы дисциплин

Согласованные с  
работодателями

Согласованные с другими  
внешними представителями  
образовательного  
сообщества  
Согласованные только с  
внутренними структурами

### 3.3 Соответствие документов, регламентирующих организацию и проведение программы, компетентностной модели выпускника

Техникумом представлена компетентностная модель выпускника, а также матрицы соответствия компетенций выпускников и элементов учебного процесса (видов занятий, аттестационных мероприятий и др.). Документы, регламентирующие организацию и проведение программы, полностью ориентированы на компетентностную модель и матрицы соответствия.

### 3.4 Валидность материалов итоговой аттестации

По ОПОП 35.02.10 (111402) «Обработка водных биоресурсов» государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в форме защиты ВКР в соответствии с нормативными требованиями, тематика ВКР включает содержание одного или нескольких профессиональных модулей.

Темы ВКР в 100% случаев связана с видами работ студентов в период производственной практики, т.е. согласована с работодателями. В 40% ВКР их руководителями являются представители работодателей.

### 3.5 Учебно-методические комплексы

В ходе очного визита, экспертом 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 эксперту заключение высокой степени ориентированности контрольно-измерительных материалов на реальные практические ситуации.

## КИМ

УМК, содержащие КИМ, разработанные на основе реальных практических ситуаций

УМК, содержащие КИМы, предоставленные работодателями

УМК, содержащие КИМы, разработанные только на основе теоретического материала

### 3.6 Технологии и методики образовательной деятельности

В ходе проведения очного визита эксперт посетил занятие, анализ которого представлен ниже.

ФИО преподавателя: Бутина Лада Валериевна.

Группа /специальность: Т-31/Обработка водных биоресурсов.

1. *Дисциплина/модуль:* ПМ.03 «Производство кулинарных изделий из водных биоресурсов».
2. *Вид учебного занятия:* практическая работа.
3. *Тема занятия:* Приготовление первых, закусочных блюд и рыбомучных изделий.
4. *Цели занятия:*

Образовательные: способствовать формированию у обучающихся профессиональных умений по приготовлению первых, закусочных и рыбомучных изделий из гидробионтов.

Воспитательная: воспитание интереса к своей будущей профессии, сознательной дисциплины при работе с электроприборами; содействовать развитию у обучающихся чувства взаимопомощи при совместной работе.

Развивающая: способствовать развитию творческого подхода к решению практических задач по приготовлению блюд из рыбы и морепродуктов.

5. *Задачи занятия:* организовать деятельность студентов по формированию профессиональных компетенций; вызвать интерес к занятию, придать ему частично – поисковый характер, что отвечает личностным интересам и потребностям студентов; развивать потребность в творческой деятельности, в самовыражении через различные виды работы.

6. *Материально-техническое обеспечение занятия:* халаты, чепчики, одноразовые перчатки, продукты, скалки, разделочные доски, ножи, противень, чашки, кисточки, технико – технологические карты.

7.

№ п/п	ЗУНЫ, которые планируется формировать на занятии, и компетенции, на формирование которых влияют эти ЗУНЫ	Формы, средства, методы и приёмы, которые планируется использовать на занятии для формирования компетенций
1.	о значении соблюдения термического режима в производстве кулинарных	Фронтальная, инструкция по технике безопасности и правилам эксплуатации

	изделий из рыбы и нерыбного сырья;	электроприборов, словесный, наглядный.
2.	устройство и правила эксплуатации применяемых инструментов и оборудования;	Фронтальная, электрооборудование, наглядные
3.	основные технологии приготовления кулинарных изделий из рыбы, икры и морепродуктов	Фронтальная, инструкционная карта, технико – технологические карты с рецептурой, словесный, наглядный
4.	готовить сырье к кулинарной обработке;	Индивидуальная, групповая, сырье и вспомогательные материалы, практический
5.	разделять рыбу и беспозвоночных;	Индивидуальная, групповая, сырье и вспомогательные материалы, практический
6.	формовать и панировать полуфабрикаты;	Индивидуальная, групповая, полуфабрикаты, практический
7.	готовить холодные, горячие и деликатесные блюда из рыбы, икры и морепродуктов	Индивидуальная, групповая, сырье и вспомогательные материалы, практический
8.	приготовления горячих, холодных и деликатесных кулинарных изделий из водных биоресурсов;	Индивидуальная, групповая, сырье и вспомогательные материалы, практический
9.	сервировки и подачи блюд	Индивидуальная, групповая, готовые блюда, практический
10	ОК 3 Выполнять технологические операции приготовления полуфабрикатов и сложных кулинарных изделий из водных биоресурсов	Индивидуальная, групповая, сырье и вспомогательные материалы, практический,
11.	ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Групповая, сырье и вспомогательные материалы, практический
12.	ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	Индивидуальная, групповая, кулинарные издания, практический
13.	ПК 3.1. Планировать и организовывать технологический процесс производства кулинарных изделий из водных биоресурсов	Индивидуальная, групповая, сырье и вспомогательные материалы, практический

Анализ учебного занятия позволяет эксперту сделать вывод о том, что педагогические кадры колледжа представляют, каким образом используемые технологии и методики образовательной деятельности обеспечивают ожидаемые результаты обучения, в частности профессиональные компетенции.

### 3.7 Кадры

Анализируя факты, изложенные образовательной организацией, эксперты заполнили нижеследующую диаграмму. По итогам представленных данных эксперт делает вывод о том, что преподаватели профильных дисциплин имеют достаточный опыт практической деятельностью в области ОПОП.

#### **Доля преподавателей профильных дисциплин, совмещающих преподавание с профессиональной деятельностью**

Доля преподавателей, имеющих опыт практической работы (далее 6 лет назад)

Доля преподавателей профильных дисциплин, имеющих недавний опыт практической работы (не далее 6 лет назад)

Доля преподавателей профильных дисциплин, совмещающих преподавание с практической деятельностью по направлению преподаваемой дисциплины

### 3.8 Материально-технические ресурсы программы

При проведении очного визита в образовательную организацию, эксперт осмотрел материально-техническую базу, которая в целом соответствует решаемым задачам по формированию ожидаемых результатов обучения. Лабораторий, оснащенных за счет средств работодателей – нет.

#### **Оснащенность лабораторий**

не оснащены

оснащены за  
счет ОУ



### 3.9 Информационные ресурсы

Информационные ресурсы программы находятся в процессе развития. Имеются доступные для участников учебного процесса УММ по всем дисциплинам и модулям в электронном виде.

Доступ к УММ по всем дисциплинам и модулям возможен через базу данных из библиотеки техникума.

В то же время сервис «Личный кабинет студента» находится в стадии разработки.

Руководители программы и образовательной организации планируют увеличить мощность сайта техникума с выгрузкой на него всех необходимых материалов. Эксперт рекомендует использовать социальную сеть «ВКонтакте», учитывая, что это не требует материальных затрат ОО (обслуживание, содержание, мощности). Обучающиеся проводят много времени в социальных сетях, ведут собственные страницы, что позволяет организовать внеурочную работу (например, кружки). В этой работе студенты могут получить опыт самовыражения и пиара среди учащихся, их труды будут постоянно замечать участники сообщества. Участники сообщества получают всю актуальную информацию в любое время суток и вне зависимости от места нахождения.

## 4 РЕЗЮМЕ ЭКСПЕРТОВ

ФИО эксперта: **Маньжов Василий Николаевич**

Место работы, должность	Инвестиционно-консалтинговая группа «МВК», генеральный директор Член Тюменского регионального отделения ОПОРЫ РОССИИ
Ученая степень, ученое звание	нет
Заслуженные звания, степени	нет
Образование	высшее
Профессиональные достижения	- участие в разработке стратегии развития городов Тобольска и Сургута; - управление инвестиционными проектами.
Сфера научных интересов	- инвестиции; - оптимизация работы компаний, в т.ч. выстраивание работы с вузами и подготовка кадров; - пищевая промышленность и сельское хозяйство.
Опыт практической работы по направлению программы, подлежащей экспертизе	- оптимизация работы крупного рыбозаготовительного и рыбоперерабатывающего предприятия Тюменской области; - опыт преподавания, научной и методической деятельности в Тюменском государственном нефтегазовом университете; - помощь в реализации нескольких инвестиционных проектов в сельском хозяйстве и пищевой промышленности.

ФИО эксперта: **Павлов Анатолий Николаевич**

Место работы, должность	МГУТУ, студент (Направление "Водные биоресурсы и аквакультура")
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	