

ПУБЛИЧНЫЙ ДОКЛАД

1. Общая характеристика учреждения.

1.1. Тип, вид статус учреждения

Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования города Москвы Экономико-технологический колледж № 22 является профильным образовательным учреждением подготовки кадров для Департамента торговли и услуг города Москвы, туристско-гостиничного комплекса столицы. История колледжа началась почти восемь десятилетий назад - в 1932 году по решению Исполкома Моссовета в городе Москве была создана первая *Школа кулинарного ученичества* для подготовки специалистов предприятий общественного питания города Москвы. Возросшие потребности столицы в поварах и технологах привели к созданию в 1962 году на базе школы двух учебных заведений –Московского экономико-технологического техникума и Московского профессионального кулинарного училища.

В связи с реформированием системы профессионального образования столицы 1 декабря 2004 года в результате интеграции двух государственных учебных заведений: профессионального лицея №344 и Московского экономико-технологического колледжа было создано Государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Колледж сферы услуг №22». В 2008 году колледжу вернули прежнее исторически сложившееся название, которое было широко известно в столице – Экономико-технологический колледж №22. (Постановление Правительства города Москвы от 19 октября 2004 г. № 724-ПП «Об участии органов исполнительной власти города Москвы, объединений профсоюзов и работодателей в развитии учреждений начального и среднего профессионального образования с учетом потребности экономики города в квалифицированных рабочих кадрах», приказ Департамента образования города Москвы от 01 декабря 2004 г. № 781 «О реорганизации Государственного образовательного учреждения Московского экономико-технологического колледжа, Государственного образовательного учреждения Профессионального лицея № 344», приказ Департамента образования города Москвы от 19 сентября 2008 г. № 603 «О переименовании Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Колледжа сферы услуг № 22».).

Признанием высокого качества реализации колледжем профессиональных образовательных программ стала сертификация его деятельности Торгово-промышленной палатой Российской Федерации (свидетельство от 29 сентября 2008

года). В мае 2011 года Колледж был повторно сертифицирован ТПП РФ, что свидетельствует о стабильно высоком уровне подготовки кадров.

1.2. Экономические и социальные условия территории нахождения.

Колледж расположен на трех территориях в Восточном административном округе Москвы по адресам:

Индекс 105203 г. Москва, ул. 14-я Парковая, д. 4_А

Индекс 105203 г. Москва, ул. 14-я Парковая, д. 4 Б

Вид права – оперативное управление зданиями; постоянное (бессрочное) пользование земельными участками, на которых находятся здания

Индекс 111141 г. Москва, 3-й проезд Перова поля, д. 3

Вид права – оперативное управление зданием; постоянное (бессрочное) пользование земельными участками, на которых находятся здания

Индекс 105203 г. Москва, ул. Первомайская, д. 109/2

Вид права – оперативное управление зданием, земли нет, т.к. находится в жилом здании.

Колледж является учредителем АНО «Юность», осуществляющем на конкурсной основе питание в образовательных учреждениях (колледжах) Восточного административного округа. АНО также служит базой практики студентов колледжа.

Предметом деятельности Колледжа является подготовка специалистов для сферы общественного питания и гостиничного сервиса.

1.3. Лицензия, государственная аккредитация.

Лицензия (рег. номер 026404 серия А № 335182 от 21 декабря 2009 года, действительна по 19 декабря 2012 года);

Аккредитация (рег.номер 010315 серия 77 ОП 000283 от 25 мая 2010 года, действительна по 20 февраля 2013 года).

1.4. Характеристика контингента обучающихся.

На обучение поступают с базовым образованием 9 и 11 классов, а на программы среднего профессионального образования – так же на базе НПО.

На 1 января 2011 г. в колледже обучались:

Наименование программы	Количество обучающихся
Основное общее образование	76
Среднее (полное) общее образование	-

Начальное профессиональное образование	443
Среднее профессиональное образование	912
Бакалавриат	-
Образовательная обл.«Технология»	-
Профессиональная подготовка	87
Профессиональная переподготовка	-
Повышение квалификации	25
Иное (указать)	-
Всего обучающихся:	1543

Общее количество обучающихся с ограниченными возможностями здоровья: _____ 6 _____ чел.

Общее количество обучающихся, находящихся на полном государственном обеспечении (сироты): _____ 5 _____ чел.

1.5. Формы обучения, специальности, профессии.

Основная цель деятельности Колледжа - удовлетворение потребностей личности в получении основного общего, среднего (полного) общего образования, начального профессионального образования, среднего профессионального образования базового и повышенного уровня; подготовка специалистов, сочетающих профессиональную компетентность с высокой культурой, владеющих навыками организаторской работы; удовлетворение потребностей личности в интеллектуальном, культурном, физическом и нравственном развитии, профессиональном самоопределении, самореализации, обеспечивающего в дальнейшем профессиональную карьеру; удовлетворение потребностей (по договорам, заявкам) предприятий, учреждений и других организаций Москвы в квалифицированных специалистах с начальным и средним профессиональным образованием; создание интегрированного учебного заведения, образовательные программы, обеспечивающие преемственность разных ступеней образования от начального до профессионального; производство корректировки содержания образовательных программ каждой ступени в соответствии с необходимостью обеспечить их преемственность с включением в это содержание региональных особенностей и рынка труда; формирование системы непрерывного профессионального образования; организация методической, научно-методической работы по апробации и внедрению инновационных учебных программ и планов;

обеспечение постоянного повышения квалификации педагогических кадров начального и среднего профессионального образования, включающей в себя содержательную преемственность различных ступеней образования; интенсивное развитие социального партнерства; предоставление консультационных и других видов услуг по основным направлениям деятельности Колледжа; осуществление иных видов деятельности, не запрещенных действующим законодательством РФ; привитие обучаемым чувства высокой гражданской ответственности, воспитание их в духе патриотизма, уважения к правам и свободам человека, Конституции РФ и законам.

Колледж реализует образовательные программы среднего (в том числе - повышенного) и начального уровней образования, осуществляет профессиональную подготовку, переподготовку и повышение квалификации специалистов для предприятий общественного питания, ресторанного и гостиничного сервиса и туристической индустрии по **специальностям:** «Технология продукции общественного питания», «Гостиничный сервис», «Организация обслуживания в общественном питании», «Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)» и **профессиям:** «Повар, кондитер» и «Администратор (гостиницы)». Актуализированное в рамках Городской целевой программы «Рабочие кадры» ресурсное обеспечение колледжа и высококвалифицированный педагогический коллектив позволяют колледжу планировать открытие с 2011 г. новых направлений обучения по программам среднего профессионального образования по специальностям «Туризм» и «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров». Гостиничный сектор и предприятия питания относятся к основным компонентам туристского обслуживания. Включение в состав образовательной деятельности колледжа специальности СПО «Туризм» позволяет замкнуть логическую цепочку подготовки кадров среднего звена для перспективного направления экономики Москвы (Лицензия (рег. номер 026404 серия А № 335182 от 21 декабря 2009 года, действительна по 19 декабря 2012 года; Аккредитация (рег.номер 010315 серия 77 ОП 000283 от 25 мая 2010 года, действительна по 20 февраля 2013 года).

Накоплен большой опыт в деле профессиональной подготовки, переподготовки и повышения квалификации различных категорий взрослого населения по следующим направлениям:

- Профессиональная подготовка «Повар»
- Профессиональная подготовка «Кондитер»
- КПК «Повар»
- Курсы Фигурная нарезка овощей «Карвинг»
- Курсы «Техника приготовления коктейлей и смешанных напитков»

- КПК «Бармен»
- Мастерство бариста
- Курсы фумелье
- Курсы управляющего
- Школа флеринга
- Бар-менеджер
- Бизнес-план ресторана
- Эффективный менеджер гостиницы
- Курсы заведующих производством общественного питания
- Заведующий производством
- Администратор
- Кондитер
- Горничная.

По основным профессиональным образовательным программам колледж осуществляет подготовку по очной форме обучения на базе 9 и 11 классов, а так же после НПО. По заочной форме на базе 11 классов в колледже можно обучаться по специальностям «Технология продукции общественного питания» и «Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)». В период обучения студенты имеют возможность овладеть дополнительными профессиями и квалификациями - «повар», «кондитер», «официант», «бармен», «специалист по карвингу», углубленно изучить иностранные языки, что значительно повышает конкурентоспособность выпускников колледжа на рынке труда.

1.7. Наличие системы менеджмента качества.

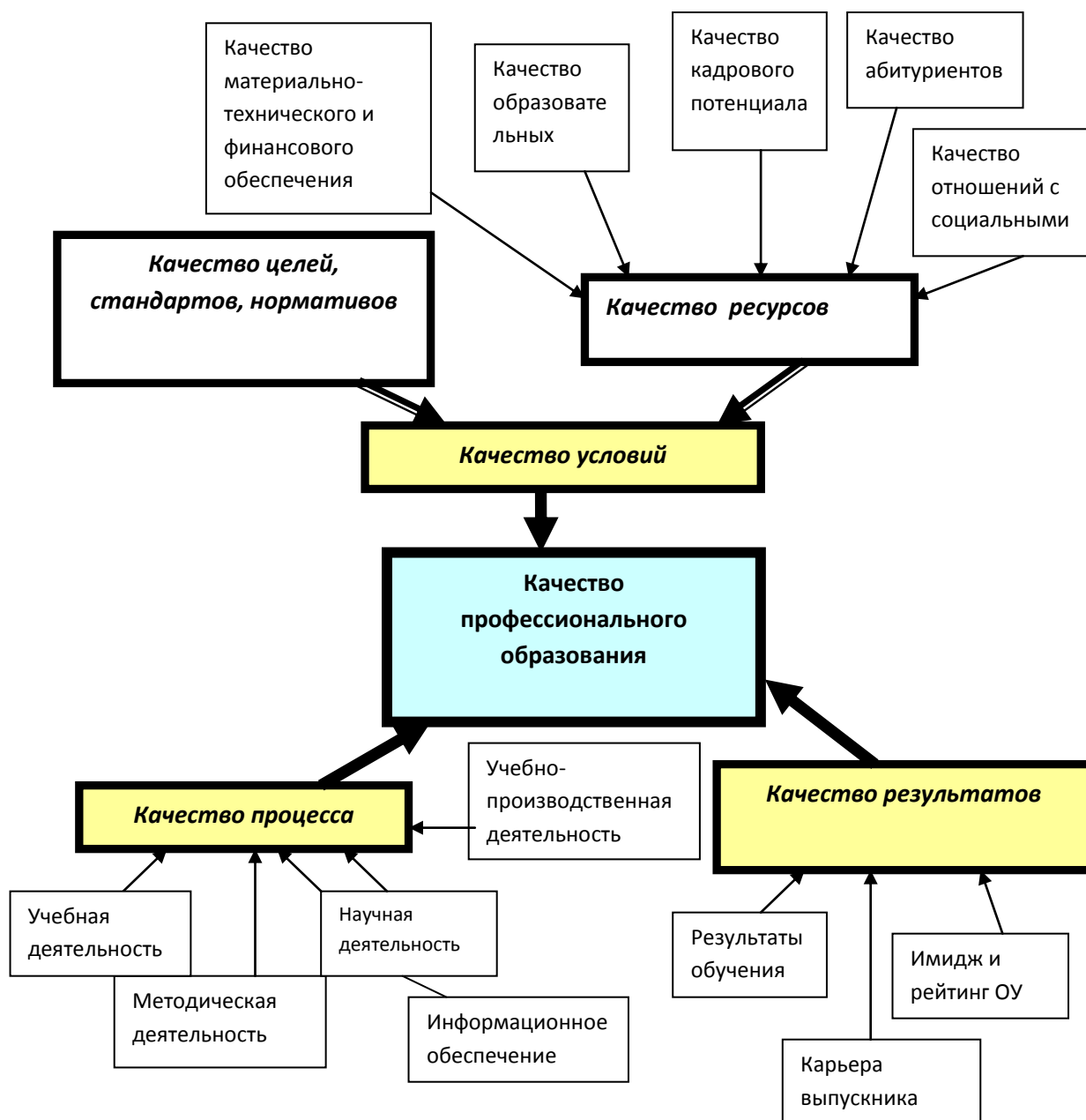
Система менеджмента качества колледжа позиционируется как симбиотическое объединение формирующих компонентов: качество условий + качество процесса = качество результата.

При этом каждая позиция включает в себя целую систему составляющих, охватывая всех участников образовательного процесса, спектр ресурсного обеспечения с позиции постоянного улучшения деятельности.

Система менеджмента качества колледжа предусматривает не только процедуры контроля и оценки, но и разветвленную структуру мониторинга образовательного процесса с целью своевременного выявления и устранения негативных тенденций.

Система качества создана с целью достижения высшего уровня конкурентоспособности образовательного учреждения и представляет собой механизм для

разработки политики и целей гарантий качества и достижения этих целей. При этом качество образования является одним из стратегических приоритетов развития Колледжа. В основу организационно-содержательной составляющей, базирующейся на принципах международных стандартов серии ISO 9000:2000 и ISO 9000:2001, включена специально разработанная совокупность критериев, характеризующих основные компоненты деятельности колледжа с позиций гарантий качества подготовки специалиста, а также описание уровней совершенства всех составляющих процессов, которые комплексно определяют эффективность деятельности, направленную на достижение требуемых результатов по качеству.



Контроль качества обучения осуществляется так же путем проведения регулярных мониторинговых срезов знаний, привлечения к проведению итоговой государственной аттестации представителей работодателей и высшей школы, проведение при непосредственном и активном участии работодателей экзаменов на присвоение разряда.

1.8. Форма и содержание вступительных испытаний.

Поступление в колледж осуществляется по результатам ГИА и ЕГЭ, а так же на основе результатов вступительных испытаний на специальности среднего профессионального образования – русский язык (диктант) и математика (устно), на профессии начального профессионального образования – по результатам собеседования.

Вступительные экзамены (на базе 9 классов)

1. Засчитываются результаты школьных экзаменов в форме ЕГЭ
2. Русский язык (диктант)
1. Математика (устные экзамен по билетам)

Пример экзаменационного билета:

Свойства степень с целым показателем (доказательство одного из них).

Найдите область определения функции:

$$y = \frac{\sqrt{x}}{x^2 - 3x + 2}$$

Решите задачу. Найдите боковую сторону и площадь равнобедренного треугольника, если основание равно 12 см, а высота, проведенная к основанию, равна 8 см.

Вступительные экзамены (на базе 11 классов) – абитуриенты зачисляются по результатам экзамена в форме ЕГЭ (предъявляются сертификаты)

.Вступительные экзамены (на базе 11 классов) – для лиц с ОВЗ

1. Русский язык (диктант)
2. Математика (устные экзамен по билетам)

1.9. Конкурс при поступлении.

Конкурс при поступлении за последние три года составляет стабильно 1 – 1,3 человека на место.

В 2010 г. конкурс составил:

Технология продукции общественного питания - 75 баллов, конкурс – 1,3чел. на место

Гостиничный сервис - 65 баллов, конкурс – 1чел. на место

Организация обслуживания в общественном питании - 65 баллов, конкурс – 1чел. на место

Экономика и бухгалтерский учёт (по отраслям) - 65 баллов, конкурс – 1 чел. на место

1.10. Соотношение бюджетных мест и мест на контрактной основе.

На заочную форму обучения на договорной основе в соответствии с приказом ДОМ в 2011 г. запланирован прием в количестве 30 человек, что составляет примерно 9% от общего плана набора. По специальностям:

- Технология продукции общественного питания – 8%;
- Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) – 30%.

1.11. Программа развития образовательного учреждения.

Программа развития колледжа на период до 2012 г., формулирует миссию колледжа как деятельность, направленную на повышение эффективности и качества комплексной подготовки, переподготовки и повышения квалификации рабочих кадров и специалистов для индустрии питания, гостеприимства и туризма в соответствии с современной структурой общих и профессиональных компетенций, предусмотренных государственными образовательными стандартами третьего поколения и отраслевыми квалификационными требованиями, предъявляемыми работодателями, на основе инфраструктурного подхода, обеспечивающего расширение спектра направлений подготовки, создание условий для проектирования различных образовательных траекторий, развития и внедрения информационно-коммуникационных технологий. Деятельность Колледжа обеспечивает прямую взаимосвязь профессионального образования с потребностями рынка труда, способствует достижению социальной открытости и интеграции образовательной среды в экономическую с целью сохранения и обеспечения роста конкурентоспособности и престижа Колледжа на региональном и российском уровнях. В связи с изложенным - стратегическая цель Программы инновационного развития колледжа – обеспечить условия для организации стабильной качественной подготовки, переподготовки и повышения квалификации подготовки кадров для индустрии питания, гостеприимства и туризма на основе развития и интеграции ресурсного сопровождения различных образовательных программ в контексте разработки и внедрения широкого спектра информационно-коммуникационных технологий и комплексного инфраструктурного подхода к обеспечению кадрами основных компонентов приоритетного направления экономического развития города Москвы – туристической отрасли.

Задачи Программы:

➤ Повышение привлекательности ГОУ СПО «Экономико-технологический колледж № 22» среди потенциальных потребителей образовательных услуг, формирование привлекательного имиджа Колледжа.

➤ Расширение спектра предоставляемых колледжем образовательных услуг путем открытия новой специальности СПО – «Туризм».

➤ Ресурсное обеспечение условий формирования общих компетенций в части, касающейся информационно-коммуникационной сферы.

➤ Оптимизация и повышение эффективности образовательного процесса за счет развития системы дистанционного и электронного обучения, разработки и внедрения интерактивных форм и методов обучения.

➤ Укрепление кадрового состава, обеспечение повышения профессиональной компетентности преподавателей и сотрудников Колледжа в части, касающейся применения информационно-коммуникационных технологий, разработки и внедрения инновационных форм и методов аудиторной и самостоятельной работы студентов.

➤ Актуализация программно-методического обеспечения учебного воспитательного процесса. Развитие системы изучения, описания, алгоритмизации и адаптации передового педагогического опыта.

➤ Комплексное развитие материально-технической базы Колледжа с целью создания единого информационного пространства колледжа, обеспечивающего реализацию различных образовательных маршрутов.

➤ Комплексная разработка и внедрение независимой многофункциональной экспертизы основных и дополнительных профессиональных образовательных программ и постоянно действующего мониторинга и оценки качества их освоения со стороны работодателей.

➤ Обеспечение условий для активизации международного сотрудничества колледжа.

➤ Интеграция колледжа в региональную и федеральную информационную образовательную среду.

Оценка ситуации и обоснование необходимости разработки Программы.

Процесс модернизации российского общества, необходимость его инновационного развития обусловлены современной социально-экономической ситуацией, уровнем развития науки, производства, техники, технологий, которые в значительной степени определяют качество профессионального образования, актуализируют поиск новых форм и методов его опережающего развития.

Тенденции глобализации экономики, вхождение России в международное образовательное пространство требуют решения проблем качества профессиональной подготовки выпускников учреждений профессионального образования, развития готовности к эффективному функционированию в развивающихся социально-экономических условиях и уверенному поведению на рынке труда.

Для системы профессионального образования сегодня актуальны задачи:

создания механизмов, обеспечивающих качество образовательных услуг с позиции требований профессиональной деятельности;

подготовки конкурентоспособного специалиста, владеющего комплексом компетенций, отвечающих требованиям современного рынка труда.

Поиск путей оптимизации системы профессионального образования актуален и для московского профессионального образования, которое не в полной мере отвечает возрастающим требованиям активно развивающегося мегаполиса: структура подготавливаемых специалистов не соответствует потребностям городского хозяйства.

Одной из динамично развивающихся отраслей городского хозяйства является сегодня индустрия питания и гостеприимства, испытывающая дефицит профессионально подготовленных кадров рестораторов, отельеров, менеджеров ресторанного и гостиничного бизнеса. Формирующиеся в столице гостинично-ресторанные комплексы требуют постоянно возрастающее количество квалифицированных работников с высоким уровнем профессиональной компетентности, способных к эффективной работе по специальности на уровне международных стандартов.

По данным Федерации рестораторов и отельеров, рост индустрии питания и гостеприимства в 2004 году составил 15%, в последующие годы - 20-30%, а по данным, приведенным открытым акционерным обществом « ГАО «Москва» к 2012 году, в Москве потребуется построить порядка 200 новых отелей и привлечь для работы в них около 50 000 специалистов по 70 различным специальностям, в том числе менеджеров гостиниц и ресторанов, технологов общественного питания, официантов, поваров. Учитывая эти показатели, можно сделать вывод, что к 2020 году количество гостиниц в Москве увеличится примерно в 4 раза, а общая вместимость гостиничного комплекса - в 7 раз. Проблема еще и в том, что средний возраст значительной части персонала (32%), занятого в гостиничной отрасли Москвы, составляет 40-49 лет. Более 50% работников находятся в возрасте 40-59 лет. Отсюда следует, что в ближайшие 5-7 лет 30-50% ныне трудоспособного персонала достигнет пенсионного возраста. Таким образом, актуальным остается вопрос омоложения отрасли. И такая тенденция уже наметилась - в сегменте гостиниц 4-5*.

Подготовка кадров высокой квалификации может быть достигнута на основе компетентностного подхода в профессиональном образовании, позволяющего выпускнику образовательного учреждения успешно применять полученные знания, умения, навыки для решения практических производственных задач, эффективно осуществлять деловые коммуникации, быть готовым к обучению в течение всей жизни в связи с изменениями требований профессиональной деятельности.

Наиболее востребованы сегодня в сфере ресторанного и гостиничного бизнеса специалисты, главный капитал которых - квалификация, которые готовы ответственно и профессионально действовать в стандартных и нестандартных ситуациях, специалисты осознающие ценностный смысл, необходимость постоянного развития профессиональной квалификации, наиболее значимых ее составляющих.

Чтобы отдельный человек действительно мог стать основой прогрессивного развития своего предприятия, у него должно быть сформировано ценностное отношение к собственному развитию, накоплен опыт познавательной и преобразовательной, созидательной деятельности, опыт взаимодействия, сотрудничества, самореализации в деятельности.

Развитие профессиональной квалификации специалистов сферы ресторанного и гостиничного бизнеса состоит в изменении, совершенствовании его профессионально-ценностных ориентации, направленности личности, организаторских, коммуникативных, перцептивно-гностических, экспрессивных качеств. В современных условиях высокий уровень развития профессиональной квалификации специалистов сферы ресторанного и гостиничного бизнеса ассоциируется со способностью выполнять изменившиеся социальные функции, готовностью к преобразованию сферы своей профессиональной деятельности, к профессионально-творческой деятельности. Именно поэтому становится первоочередной актуализация всего спектра профессиональных компетенций и интегрирование их в действующую образовательную модель колледжа.

В рамках реализации программы в 2010-2011 учебном году:

- Колледжем получены лицензии на право осуществления образовательной деятельности по новым специальностям «Туризм» и «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»;
- разработаны рабочие учебные планы и учебные модули по всем реализуемым в колледже специальностям и профессиям в соответствии с требованиями новых государственных образовательных стандартов третьего поколения;

- разработана, апробирована и внедрена система комплексного мониторинга основных процессов колледжа;
- организована разработка документационного сопровождения внедрения системы качества деятельности колледжа в соответствии со стандартами серии ISO;
- разработаны и подготовлены к внедрению модели комплексного информационного обеспечения научно-методической деятельности;
- расширен круг социальных партнеров колледжа;
- подготовлено материальное и кадровое обеспечение участия колледжа в электронных торгах;
- повысилась активность участия студентов и обучающихся колледжа в профессиональных и дисциплинарных конкурсах и олимпиадах;
- осуществляется подготовка к изменению типа образовательного учреждения – переход в автономию;
- осуществляется завершение основных ремонтных работ и введение в действие всего комплекса учебно-производственного оборудования;
- обновлен кадровый состав колледжа за счет включения в педагогический коллектив молодых специалистов.

1.12. Подготовка к созданию автономного учреждения путем изменения типа существующего Государственного образовательного учреждения

С 2011 г. в колледже организована работа по организационно-документационному сопровождению изменения типа образовательного учреждения – перехода в автономное учреждение. Целесообразность изменения типа Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования города Москвы «Экономико-технологический колледж № 22» с бюджетного на автономное определена организационно-правовыми особенностями статуса автономного учреждения, позволяющими обеспечить рост показателей качества образования и снять при этом излишнюю нагрузку на городской бюджет.

Студентам и обучающимся колледжа будет предоставлена реальная возможность получения новых дополнительных квалификаций, будут созданы комфортные условия для освоения новых профессиональных компетенций на основе более полного использования потенциала постоянно модернизируемой, за счет приносящей доход деятельности, материально-технической базы колледжа и привлечения в колледж молодых высококомпетентных кадров, в связи с увеличением рабочих мест на учебных производствах и учебных фирмах колледжа.

Изменение организационно-правовой формы колледжа не повлечет за собой нарушение законодательно установленных прав граждан на получение бесплатных и льготных услуг, гарантированных государством, и обеспечит максимально комфортные условия получения этих услуг

Основной целью перехода государственного учреждения в автономное учреждение становится принципиально иная схема управления учреждением (коллегиальная - через Наблюдательный Совет) и финансирования учреждения (через выбранное Наблюдательным Советом кредитное учреждение). При этом безусловным плюсом автономного учреждения перед бюджетным является расширение границ самостоятельности образовательного учреждения, хотя и сопряженного с повышенной ответственностью за свою деятельность.

Колледж, становясь автономным, получает право самостоятельно распоряжаться заработанными средствами и имуществом, приобретенным на эти средства. У колледжа появится собственный бюджет, который можно планировать.

К возможным социально-экономическим последствиям создания автономного учреждения относится и расширение состава оказываемых услуг, повышение их качества и доступности.

Колледж как автономное учреждение будет более приспособлен к интеграционному взаимодействию с социальными партнерами.

Перевод в автономию позволит обеспечить финансовую стабильность колледжа как самостоятельного хозяйствующего объекта. В этой связи большая хозяйственная самостоятельность, возможность использования новых форм и методов организации предоставления услуг, возможность быстрого реагирования на изменение спроса потребителей, ориентированность учреждения на конечный результат обеспечит:

- увеличение оперативности управления в 3-4 раза;
- возможность поддержания на конкурентном уровне и возможность перспективного роста заработной платы педагогического и административно-управленческого состава колледжа;
- создание положительного имиджа и конкурентных преимуществ колледжа на городском и федеральном уровнях;
- расширение перечня социально-значимых инициатив и программ;
- расширение спектра контингента обучающихся и студентов;
- поступательный рост внебюджетных поступлений;
- оптимизацию расходов бюджета города на оказание социальных услуг в области образования.

Способность колледжа к автономной (самостоятельной) деятельности определяется:

- четко налаженным бухгалтерским учетом и нормативно проработанными и успешно реализуемыми процедурами управления финансами, о чем свидетельствуют результаты проверок и аудитов;
- многолетний опыт оказания платных услуг как образовательного, так и производственного характера в соответствии со спецификой направления деятельности колледжа;
- конкурентными преимуществами колледжа, определяемыми наличием модернизированной высоко технологичной учебно-производственной базы и ресурсного центра, отработанными технологиями организации общественного питания и кейтеринговых услуг, успешным участием в выставочных и конкурсных мероприятиях;
- возможностями наращивания базового пакета бесплатных услуг на основе открытия новых перспективных и востребованных рынком труда специальностей и профессий подготовки;
- возможностями оптимизации и модернизации штатного расписания, обеспеченными, в том числе, действующей системой непрерывного профессионального совершенствования кадров колледжа;

- внутренним электронным документированием процессов, обеспечивающим прозрачность реализации всех основных направлений деятельности колледжа и предоставляющим основу для деятельности наблюдательного совета.

Решение о создании автономного учреждения путем изменения типа Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования города Москвы «Экономико-технологический колледж № 22» не повлечет за собой нарушение конституционных прав граждан, в том числе права на получение бесплатного образования.

Фактический состав потребителей услуг и продукции учебных производств и фирм колледжа будет значительно расширен за счет следующих факторов.

В автономном учреждении будет расширен спектр реализуемых программ среднего профессионального образования, с использованием всех востребованных населением форм обучения (очной, очно-заочной, заочной и дистанционной форм обучения, экстерната и индивидуальной) и начального профессионального образования. Возрастет количество реализуемых программ профессиональной и дополнительной подготовки, программ переподготовки и повышения квалификации с учетом тенденций опережающего обучения на основе диверсификации форм и углубления сотрудничества с социальными партнерами колледжа, Центром занятости населения, отраслевыми вузами, научно-

исследовательскими институтами и профессионально-методическими центрами, что будет обеспечивать постоянный приток новых потребителей образовательных и иных услуг. В автономном учреждении будут реализовываться услуги дополнительного образования доступные для детей школьного и дошкольного возраста, это позволит колледжу не только предоставлять дополнительные рабочие места для временной занятости студентов колледжа, но и повысить эффективность использования имеющихся площадей и материальных ресурсов, а так же расширить спектр социально-значимых мероприятий для округа и города в целом. Значения показателей характеризующих ценовую доступность образовательных услуг и продукции колледжа, производимой на учебных производствах колледжа, будут на приемлемом для потребителей уровне. Спектр услуг будет варьироваться в зависимости от конкретной рыночной ситуации, динамики спроса и предложения, в также будут выполняться различные виды работ на основе принципов самокупаемости и самофинансирования, будет производиться и реализовываться по рыночным ценам продукция, востребованная на потребительском рынке.

Основные цели деятельности колледжа как автономного учреждения включают в себя:

- обеспечение гарантии права на образование;
- обеспечение возможностей для инновационного развития колледжа;
- повышение конкурентоспособности и положительного имиджа колледжа на российском и международном рынках образовательных услуг;
- обеспечение возможностей для мотивирования и стимулирования коллектива колледжа на повышение эффективности и оптимизацию основных процессов;
- удовлетворение потребностей личности в профессиональном становлении, культурном и нравственном развитии посредством получения среднего, начального и дополнительного профессионального образования;
- использование ресурсных возможностей социума для решения задач образовательного, воспитательного и учебно-производственного процессов;
- укрепление материально- технической базы колледжа, внедрение механизмов, способствующих достижению колледжем финансовой самостоятельности;
- формирование у лиц, обучающихся в колледже, гражданской позиции и трудолюбия, развитие ответственности, самостоятельности и творческой активности;
- удовлетворение потребностей общества в работниках квалифицированного труда со средним и начальным профессиональным образованием, обеспечение возможностей для постоянного (в течение жизни) профессионального совершенствования в рамках

дополнительного профессионального образования, а так же обеспечение возможностей для самостоятельного, неформального и дистанционного образования;

- подготовка работников квалифицированного труда по основным направлениям общественно полезной деятельности;

- повышение качества учебно-производственной деятельности, создание условий комфортной адаптации будущих выпускников к условиям реального производства и расширение возможностей внебюджетных поступлений за счет развития комплекса учебных фирм и малых инновационных предприятий, реализующих туристические, гостиничные, кейтеринговые, производственные и иные услуги в контексте специфики деятельности колледжа;

- расширение сферы социальной активности колледжа, включение колледжа в социально-значимые мероприятия и программы района, округа, города, государства, инициация благотворительных и воспитательных проектов.

1.13. Структура управления

Учредителем Колледжа от имени Правительства Москвы является Департамент образования города Москвы.

Руководит колледжем заслуженный учитель РФ, кандидат психологических наук, заслуженный работник начального профессионального образования Людмила Александровна Яновская – член подкомитета Торгово-промышленной палаты Российской Федерации по сертификации квалификаций..

Высшим органом самоуправления колледжа является Совет, состоящий из выборных представителей администрации, педагогических работников, учебно-вспомогательного персонала, студентов, родителей, представителей работодателей. Общественная составляющая управляющей системы колледжа зафиксирована в Уставе.

1.14. Контактная информация:

Директор : Яновская Людмила Александровна _____

Телефон: (495) 465-45-53 _____

Факс: (495) 965-08-92 _____

Каганер Ю.Ю.	Заместитель директора по учебной работе	(495) 965-08-56
Байкова Е.Н.	Заместитель директора по учебной работе	(495) 368-76-71
Шадчина В.А.	Заместитель директора по учебно-	(495) 965-08-56

Захарова Л.А.	воспитательной работе	(495) 672-99-78
Мишенина О.Б.	Начальник отдела кадров	(495) 965-08-56
Легких У.О.	Заместитель директора по учебно-производственной работе	(495) 465-45-44 (495) 368-76-71
Рогачева О.Ю.	Заместитель директора по АХЧ	(495) 465-50-53
Кульгавая Л.В.	Главный бухгалтер	(495) 603-84-77
Коршикова Т.Г. Вураско Л.Ю.	Заместитель директора по инновационной и экспериментальной деятельности	(495) 465-45-53
Панкова Т.Б.	Заместитель директора по информатизации образовательного процесса	(495) 965-43-10

E-mail: 22@prof.educom.ru

1.15. Сайт колледжа

Сайт: <http://www.etk22.ru>

2. Условия осуществления образовательного процесса

2.1. Режим работы.

По педагогическим работникам:

- согласно расписания учебных занятий и консультаций;
- согласно графика дополнительных занятий;
- согласно графика заседаний цикловых комиссий.

Режим работы обучающихся СПО

I - 9:30- 10:30, перемена 20 минут

II – 10:50 – 12:20, перемена 25 минут

III- 12:45 – 14:15, перемена 15 минут

IV – 14:30 – 16:00, перемена 10 минут

V – 16:10 – 17:40

2.2. Численность учащихся в расчете на одного педагогического работника.

Кол-во обучающихся/ педагогических работников – 14, 3.

2.3. Учебно-материальная база (ТСО, библиотечный фонд, приборы, инструменты, компьютерная техника, Интернет).

Книжный фонд – 94,662 экз.

Учебный фонд – 57,771 экз.

Количество компьютерных классов – 5

Количество ПК в учебном процессе – 97

Количество ПК администрации – 39

Количество ПК преподавателей, мастеров п/о – 31

Количество серверов – 2

Количество интерактивных классов – 11

Интернет – 160 ПК

2.4. Наличие производственной базы для прохождения практических занятий.

Перечень мастерских и лабораторий:

- 1 Лаборатория гостинично-ресторанного сервиса.
- 2 Учебно-производственная лаборатория по профессии «Повар»
3. Учебно-производственная лаборатория по профессии «Кондитер»
4. Учебно-производственные мастерские ТПП
5. Лаборатория технологии приготовления пищи (ТПП)
6. Учебно-производственная лаборатория барного дела
7. Лаборатория гостиничного сервиса
8. Учебно-производственная лаборатория организации барного дела
9. Лаборатория организации обслуживания
10. Лаборатория контроля качества, метрологии и стандартизации
11. Лаборатория аналитической химии
12. Лаборатория «учебная бухгалтерия»
13. Лаборатория информатики и вычислительной техники.

В колледже завершается формирование ресурсного центра «Колледж-гостиница-ресторан-кафе». Основная деятельность Ресурсного центра направлена на:

- повышение социальной значимости профессионального образования в образовательной деятельности общества;
- внедрение новых форм и методов подготовки специалистов всех уровней;
- организацию питания учащихся в Колледже и других учебных заведениях;

- модернизацию учебно-производственной базы Колледжа;
- создание современных высокотехнологичных учебно-производственных подразделений ресторанного и гостиничного сервиса;
- максимальное приближение учебных программ и всей практики обучения к условиям реального рынка труда.

- сформировать в ГОУ СПО Колледж сферы услуг № 22 инновационную устойчивую и развивающуюся поливариантную образовательную среду для опережающей подготовки кадров индустрии гостеприимства.

Ресурсный центр позволяет формировать поливариантную (ориентированную на различные категории обучаемых) образовательную среду с учетом следующих принципов:

- единства изучаемых технических, технологических, других процессов, создания на их основе интегрированных курсов обучения;
- замены репродуктивных методов на продуктивные, проблемно-исследовательские;
- осуществления профессионального направления общеобразовательной подготовки;
- проведения максимально возможного количества практических занятий;
- актуализации содержания обучения;
- применения эффективных способов развития творческих способностей в процессе профессионального становления;
- внедрения новых форм обучения (сертификационное обучение), совершенствования уже известных (переподготовка дипломированных специалистов, повышение квалификации);
- ориентации на личностные ценности, потребности;
- эффективного использования кадрового потенциала, материальных ресурсов социальных партнеров.

«Лаборатория-ресторан» и «Лаборатория-кафе» предусматривают создание условий, обеспечивающих отработку умений и навыков по таким дисциплинам как:

- Технология приготовления – приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий на производстве, оформление блюд по заказу;
- Организация производства – организация работы производственных цехов, организация рабочих мест, оперативное планирование производства;
- Организация обслуживания – (подготовка торговых залов и организация процесса обслуживания гостей);

- Технология и организация обслуживания в барах – разработка и приготовление горячих напитков (кофе, чай), коктейлей и смешанных напитков, обслуживание гостей в баре;
- Товароведение – составление заявок на сырье и контроль качества сырья, приемка сырья;
- Бухгалтерия – проведение калькуляции блюд, проведение учетной деятельности;
- Менеджмент – организация полного производственного цикла работы ресторана, составление графика работы, формирование коллектива;
- Оборудование – отработка приемов работы на технологическом и торговом оборудовании;
- Маркетинг – проведение исследовательской деятельности, направленной на изучение, внедрение и разработку нового ассортимента блюд и услуг, продиктованного рынком, привлечение гостей в ресторан, изучение их вкусов и пожеланий.

«Лаборатория-гостиница» прежде всего, предполагает отработку профессиональных знаний и умений по дисциплине «Организация обслуживания в гостиницах» – организация приема, размещения гостей, подготовка и обслуживание номеров, а также по дисциплине менеджмент – организация процесса обслуживания гостей, организация работы персонала; индустриальная база гостиницы - использование и работа на различных видах оборудования гостиницы; маркетинг (исследовательская деятельность, направленная на изучение номерного фонда и разработка дополнительных пакетов «сервиса и услуг», направленных на повышение классности гостиницы).

Обучающиеся и студенты колледжа проходят учебную и производственную практику в рамках деятельности АНО колледжа «Юность», участвуют в предоставлении кейтеринговых и банкетных услуг.

2.5. Кадровый потенциал.

Общее количество-75 человек,

количество по каждой квалификационной категории:

2 квалификационная категория- 23 чел размер средней заработной платы – 32,8 тыс.руб

1 квалификационная категория- 7 чел размер средней заработной платы – 43,2 тыс.руб

Высшая квалификационная категория- 37 чел

размер средней заработной платы – 47,4 тыс.руб

Квалификация профессорско-педагогического состава:

Категория	Имеют ученую степень		Имеют ученое звание		Имеют квалификационную категорию		
	доктор наук	кандидат наук	профессор	доцент	высшую	первую	вторую
Количество человек		7		1	37	10	25

Распределение педагогического состава по возрасту:



Педагогический коллектив колледжа активно участвует в научно-методической, экспериментальной, конкурсной деятельности.

В марте 2011 г. в Колледже проведен «круглый» стол на тему «Повышение качества профессионального образования на основе инновационной модели методической службы колледжа: теоретические подходы и практические шаги к решению проблемы», касающейся определения концептуальных подходов к формированию инновационной модели методической службы колледжа, обзора действующих форм и технологий методического обеспечения основных процессов, анализа результатов диагностики готовности и потребности педагогического коллектива в образовательных инновациях, путей формирования интеграционного взаимодействия управляющей и методической систем колледжа с позиций управления качеством образовательного процесса. Методическая система является тем интегрирующим фактором, который осуществляет взаимосвязь всех процессов образовательного учреждения, направленных на

поступательное совершенствование качества подготовки рабочих кадров и специалистов, поскольку носит универсальный деятельный характер.

Повышение эффективности и действенности методической службы требуют модернизации ее содержания и структуры. В связи с этим колледж:

- продолжает работу по систематизации, обобщению и алгоритмизации отечественного и зарубежного опыта построения методических систем;
- формирует современную систему управления методической службой, основанную на использовании возможностей информационных технологий и требований стандартов менеджмента качества;
- обеспечивает комплексный подход к организации системы педагогической диагностики с учетом вариативных корректирующих процедур;
- актуализирует комплекс нормативно-документированного сопровождения деятельности инновационной методической службы.

СОТРУДНИКАМИ КОЛЛЕДЖА ПОДГОТОВЛЕНО И ИЗДАНО БОЛЕЕ 20 УЧЕБНИКОВ И УЧЕБНЫХ ПОСОБИЙ С ГРИФАМИ УМО И РАО ДЛЯ СИСТЕМЫ СРЕДНЕГО И НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ, ОПУБЛИКОВАНО БОЛЕЕ 80 СТАТЕЙ В НАУЧНЫХ И ОТРАСЛЕВЫХ ИЗДАНИЯХ, ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ВЫПУСК КОЛЛЕДЖНОЙ СЕРИИ ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИХ СБОРНИКОВ «ЭНТУЗИАЗМ. ТВОРЧЕСТВО. КАЧЕСТВО»



2.6. Психолого-педагогическое сопровождение.

Для эффективного осуществления психолого-педагогического сопровождения в колледже создано подразделение психолого-педагогической службы.

Специалисты службы имеют достаточно высокую профессиональную компетентность, которая достигается за счет соответствующего психологического образования и самообразования, являющегося источником личностного роста профессионала, обладают знанием специфики работы в условиях системы НПО и СПО;

Деятельность психолого-педагогической службы включает в себя три блока, требующих разработки соответствующего сопровождения: *учебная деятельность педагогических работников, воспитательная деятельность педагогических работников, развитие педагогического коллектива.*

В колледже организована групповая и индивидуальная работа с обучающимися и студентами, проводятся тестирования, анкетирования, беседы с целью выявления и корректировки девиантного поведения. Проводятся специальные занятия и семинары с педагогическим коллективом, работает методическая комиссия классных руководителей.

Реализация проектов и программ:

- «Социально-психологическая адаптация первокурсников к обучению в колледже»;
- «Психологическая подготовка выпускников к сдаче ЕГЭ»;
- «Профилактика аддиктивного и девиантного поведения»;
- «Формирование психологической культуры личности как фактор профилактики наркомании»;
- «Навигатор» Профилактика ВИЧ/СПИДа употребления психоактивных веществ.
- «Мы выбираем здоровье».

Лекции специалистов НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков, врачей поликлиники №№172, 69, специалистов ООО Центра «Доверие», сотрудников наркодиспансеров №№8,9 и УФСКН по ВАО, медицинской сестры колледжа.

Проведение инструктажей с обучающимися по ТБ.

Проведение ежегодной Олимпиады по правилам дорожной безопасности.

Проведение акций против курения (конкурс студенческих плакатов, «Брось курить - получишь приз плюс отменное здоровье»).

Проведение учебных занятий по физической культуре.

Участие обучающихся в городских и районных спартакиадах по зимним и летним видам спорта.

Участие в ежегодной Всероссийской Олимпиаде научных и студенческих работ в сфере профилактики наркомании и наркоприступности, организованной ФСКН.

Участие в 3-ем молодежном фестивале «Подари себе жизнь», приуроченной к Международному дню борьбы с наркоманией и наркобизнесом.

Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся осуществляется с учетом основных направлений работы педагогов-психологов: *диагностическая* работа включает изучение особенностей коллективов групп, процесса адаптации в колледже, особенностей эмоционально-волевой и мотивационной сферы обучающихся, отношение к вредным привычкам; *развивающая психокоррекционная работа* включает индивидуальные и групповые занятия с обучающимися по результатам диагностики; *консультативная работа* (индивидуальная и групповая) включает психологическую помощь всем участникам образовательного процесса при возникновении у них личностных и профессиональных затруднений; *просветительская работа* проводится с целью повышения психологической компетентности обучающихся, их родителей и педагогов, включает тематические лекции в рамках родительских собраний, классных часов, оформление тематических стендов «ЗОЖ», «Толерантность», «Психология».

2.7. Организация питания и медицинского обслуживания.

В колледже имеются столовые и буфеты для обучающихся и студентов, в которых организовано горячее питание.

В колледже имеется оборудованный в соответствии с нормативными требованиями медицинский кабинет. Все обучающиеся и студенты прикреплены в поликлиникам №172 и №69

2.8. Условия для занятий физкультурой и спортом.

В колледже оборудованы спортивные и тренажерный залы., огороженная спортивная площадка на территории колледжа для игровых видов спорта.

2.9. Условия для обучения людей с ограниченными возможностями здоровья.

Оборудованы въездной пандус и туалет .

2.10. Стоимость обучения (для СПО)

На одного студента- 157,5 тыс. руб.

2.11. Характеристика и стоимость дополнительных платных образовательных услуг.

Наименование услуг	Стоимость(руб)
ПК «Математика», «Русский язык»	2700
Подготовительные Курсы (4 месяца)	9500
Подготовительные Курсы (7 месяцев)	17500
КПК «Повар»	7600
Курсы Фигурная нарезка овощей «Карвинг»	6000
Курсы «Техника приготовления коктейлей и смешанных напитков»	6000
КПК «Бармен» (индивидуальные)	35000
Курсы «Химия» (углубленное изучение)	2500
Курсы «Английский язык» (углубленное изучение)	7500

3. Особенности образовательного процесса.

3.1. Уровень и направленность реализуемых учебных программ.

СПО:

Базовый:

Технология продукции общественного питания

Гостиничный сервис

Организация обслуживания в общественном питании

Экономика и бухгалтерский учёт (по отраслям)

Повышенный

Технология продукции общественного питания

Экономика и бухгалтерский учёт (по отраслям)

НПО:

Повар, кондитер

С 2011/2012 уч.г (СПО).:

Туризм

Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

В течение 2010-2011 уч.г. в колледже осуществлялась разработка программ учебных дисциплин, программ профессиональных модулей на основе Федеральных

государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования

.Основания:

- Требования работодателей (Профессиональный стандарт, классификаторы, справочники, результаты анализа потребности в умениях)
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС)
- Примерная основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) – 20-30% вариативная часть
- ОПОП ОУ Инвариантная часть
- ОПОП ОУ Вариативная часть
- Требования региональных рынков труда и образовательных услуг (результаты анализа потребности в умениях).

Сфера обслуживания

Код укрупненных групп специальности	Наименование укрупненных групп специальности	Код специальности	Наименование специальности
100000	Сфера обслуживания	100401	Туризм
		101101	Гостиничный сервис
		100114	Организация обслуживания в общественном питании

Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров

Код укрупненных групп специальности	Наименование укрупненных групп специальности	Код специальности	Наименование специальности
260000	Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров	260807	Технология продукции общественного питания

Код укрупненных групп специальностей	Наименование укрупненных групп специальности	Код специальности	Наименование специальности
080000	Экономика и управление	080114	Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)

Проделанная работа

- Разработаны БУПы по специальностям;
- Определены исходные данные для разработки учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- Определены условия реализации программ учебных дисциплин и программ профессиональных модулей;
- Изучены особенности разработки инвариантной части;
- Разработаны формы и методы контроля качества освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей.

101101 Гостиничный сервис

ПМ.04 Продажа гостиничного продукта

Авторы:

- Сидоренко Н.Ю., преподаватель спецдисциплин;
- Самойлова А.А., преподаватель спецдисциплин;

100114 Организация обслуживания в общественном питании

ПМ.01 Организация питания в организациях общественного питания

Авторы:

- Кучер Л.С., председатель цикловой комиссии «Организации и Управления»;
- Анохина Ж.С., преподаватель спецдисциплин

ОП.01 Экономика организации

Автор:

- Голубева Т.Н., председатель цикловой комиссии «Экономических и правовых дисциплин»

ОП.03 Бухгалтерский учет

Авторы:

- Гребенькова Л.А., председатель цикловой комиссии «Бухгалтерских и учетных дисциплин»;
- Емельянова Т.В., преподаватель спецдисциплин

260807 Технология продукции общественного питания

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Автор:

- Соколова А.Я., преподаватель общепрофессиональных дисциплин, кандидат биологических наук;

ОП.02 Физиология питания

Автор:

- Лутошкина Г.Г., преподаватель спецдисциплин

МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Авторы:

- Озерова Л.П., председатель цикловой комиссии «Технология продукции общественного питания»;
- Артимович О.Б. – преподаватель спецдисциплин

3.2. Региональный компонент реализуемых программ.

- 1.«Русская кухня» - 89 часов
- 2.Особенности организации службы питания в гостиницах и туристских комплексах – 70 часов
- 3.Рекламная деятельность – 42 часа
- 4.Международный сервис и современные технологии обслуживания – 42 часа

3.3. Научно-исследовательская, экспериментальная работа.

Целью экспериментальной работы на тему:«Повышение качества профессионального образования на основе инновационной модели методической службы колледжа» является теоретическое обоснование и опытная проверка инновационной

модели методической службы колледжа как механизма обеспечения качества профессионального образования.

Основная цель первого этапа – формирование концепции и рамочной инновационной модели методической службы колледжа, определение основных критериев ее эффективности.

Основные задачи первого этапа заключаются в:

- Изучении теории и практики методической деятельности в системе начального и среднего профессионального образования.
- Анализе опыта организации методической работы в средних профессиональных учебных заведениях города Москвы.
- Описании действующих моделей методической службы.
- Анализе нормативных и правовых актов в области методической деятельности.
- Проведении SWOT-анализа, определение проблем и возможностей развития методической службы учреждения профессионального образования.
- Разработке стратегических направлений и тактических задач развития методической службы системы профессионального образования и конкретного образовательного учреждения.
- Формировании концептуальных основ и инновационной модели методической службы колледжа. Разработка критериальных показателей эффективности деятельности методической службы.
- Формировании рамочной модели электронно-информационного сопровождения методической службы как единого информационного методического пространства колледжа.

Для решения поставленных задач нами применялся комплекс исследовательских методов:
аналитические: изучение и анализ нормативной, психолого-педагогической и специальной литературы по теме эксперимента; учебно-программной, методической, нормативной документации; SWOT-анализ;

диагностические: анкетирование, тестирование, экспертные оценки, рейтинговые исследования;

эмпирические: педагогическое наблюдение, педагогический эксперимент;

формирующие: проектирование, разработка структуры баз и банков данных .

В результате реализации первого этапа экспериментальной деятельности колледжа по проблеме повышения качества образования на основе инновационной модели

методической службы *все основные задачи, определенные техническим заданием, эксперимента были решены.*

Научную новизну первого этапа экспериментального исследования мы видим в:

- теоретической разработке и практической *реализации подхода к деятельности методической службы колледжа как полноправному сквозному процессу*, направленному на обеспечение гарантированно высокого качества подготовки специалистов и рабочих кадров в колледже через перманентное повышение качества кадрового потенциала, содержания и технологии реализации основных и дополнительных профессиональных образовательных программ, эффективности использования информационных, интеллектуальных и материальных ресурсов;
- *формировании адаптивной организационно-управленческой структуры* методической службы на основе сочетания линейно-иерархических и матричных компонентов и документирования процедур в соответствии с требованиями стандартов качества;
- *обосновании и разработке на уровне матричных компонентов информационно-консалтинговой системы*, обеспечивающая движение информационных потоков, нормативно-правовое, методическое и консалтинговое сопровождение образовательного процесса в колледже;
- *формировании комплекса диагностических, мониторинговых и рейтинговых процедур* с использованием возможностей единого образовательно-информационного пространства колледжа.

Теоретическая значимость первого этапа экспериментального исследования заключается в том, что разработанные теоретические обоснования к инновационной модели методической службы колледжа, обеспечивающей повышение качество образования, вносят вклад в решение проблемы актуализации традиционных форм и методов методической деятельности в соответствии с современными требованиями к качеству подготовки специалистов и рабочих кадров в условиях глобальной информатизации профессионального образования и необходимостью повышения эффективности управления образовательным процессом.

Практическая значимость первого этапа экспериментального исследования состоит в том, что разработана структурно-содержательная модель инновационной методической службы, спецификация процесса «Методическая деятельность», создана электронная библиотека, виртуальный информационно-методический кабинет, комплекс банков и баз данных, диагностические и рейтинговые материалы. Разработанная инновационная модель методической службы с комплексом документационно-информационного сопровождения после ее окончательной доработки и апробации может быть адаптирована

в профессиональных учебных заведениях любого типа, а также может быть использована работниками образования на курсах повышения квалификации.

Выводы и планы дальнейшей работы с учетом полученных результатов

1. Возрастание значения роли методической службы в деятельности современного учреждения профессионального образования напрямую связано с процессами модернизации профессиональной школы, повышением требований к качеству подготовки специалиста. Достижение высоких результатов в области качества базируется на стабильно высоком качестве условий и процессов, обеспечивающих результат. В системе образования это – кадры, содержание и технологии обучения, учебно-материальная и учебно-производственная базы, информационно-управленческая составляющие - все элементы в той или иной степени относящиеся к сфере деятельности методической службы. То есть методическая служба – это сквозной процесс, обеспечивающий качество основных направлений деятельности колледжа.

2. Для обеспечения качества и повышения результативности деятельности инновационной методической службы модель должна быть обеспечена тщательно разработанными документированными процедурами, комплексом диагностических материалов управленческих процедур, сформированных в соответствии с требованиями международного стандарта МС ИСО 9001:2000 и в соответствии с Национальным стандартом Российской Федерации «Системы менеджмента качества. Руководящие указания по применению ГОСТ Р ИСО 9001-2001 в сфере образования».

3. При проектировании системы управления развитием инновационной методической службы особое внимание должно быть уделено вопросу моделирования структуры управления на основе следующих принципов: структурная модернизация управления основана на целях объектных преобразований; проектирование управляющих и управляемых подсистем осуществляется с учетом рассмотрения образования как процесса управления; основные звенья структуры и их непрерывные связи определяются через распределение прав и полномочий персонала, разделение общего процесса управления на подсистемы, функции и стадии управления; в систему управления входит экспертный процесс самоаудита; реализация функций управления на всех субъектных уровнях должна обеспечиваться делегированием полномочий, которое позволяет проявить творческое мышление и инициативу в выборе управленческих решений; управление должно затрагивать все основные структурные элементы – как линейные, так и матричные.

4. Инновационная модель методической службы, ориентированная на повышение качества образовательного процесса должна включать комплексную систему контроля

качества методической деятельности (цель контроля, принципы, объекты, субъекты, предметы, процессы контроля, критерии эффективности). Экспертиза внутреннего управления развитием инновационной методической службы позволит провести системный анализ, будет способствовать оказанию действенной помощи руководителям.

На втором этапе эксперимента (в 2011-2012 учебном году) будет осуществлено: проектирование технологии управления развитием инновационной модели методической службы; создание механизма социального партнерства, координирующего деятельность методической службы, как центра инновационной деятельности колледжа; полное процессно-документационное обеспечение модели инновационной методической службы: разработка перечня подпроцессов методической деятельности, составление спецификаций и информационных карт, документирование процедур с определением степени информированности и ответственности всех заинтересованных лиц; заполнение спроектированных банков и баз данных, формирование моделей статистических и аналитических отчетов; доработка комплекса и апробация диагностических процедур; проведение в тестовом режиме виртуального рейтинга педагогических кадров в соответствии с сформированными электронными портфолио; отработка и описание механизмов функционирования виртуальной консалтинговой площадки; организована региональная конференция по вопросам оптимизации процессов управления и информатизации деятельности методической службы.

Публикации членов экспериментальной группы:

По результатам научно-исследовательской и экспериментальной работы в 2010 - 2011 учебном году коллективом экспериментальной группы опубликованы следующие научные и методические работы:

1. Яновская Л.А., Вураско Л.Ю. Независимая профессиональная оценка качества подготовки специалистов: проблемы системного подхода. // Система оценки качества начального и среднего профессионального образования: актуальные задачи и проблемы внедрения. / Сборник материалов Интернет-конференции. – М.: ГУ ЦКПО, 2010. С. 4 – 7.

2. Яновская Л.А., Коршикова Т.Г. Мониторинг востребованности выпускников на рынке труда как показатель качества подготовки специалистов. // Система оценки качества начального и среднего профессионального образования: актуальные задачи и проблемы внедрения. / Сборник материалов Интернет-конференции. – М.: ГУ ЦКПО, 2010. С. 34 – 37.

3. Яновская Л.А., Коршикова Т.Г. Мониторинг деятельности колледжа как механизм координации процессов. // Гарантии качества профессионального образования.

/Сборник методических материалов, статей и тезисов участников международного форума. / Том 2. Под общ.ред. Королева М.Ф. – М.: РАГС, 2010. С. 373-378.

4. Вураско Л.Ю. Организационная модель проектирования системы менеджмента качества в колледже. //Гарантии качества профессионального образования. /Сборник методических материалов, статей и тезисов участников международного форума. / Том 2. Под общ.ред. Королева М.Ф. – М.: РАГС, 2010. С. 49-58.

5. Ясюкевич М.В. Психолого-педагогическое сопровождение экспериментальной деятельности колледжа. // Содержание и методическая деятельность психологической службы. Научно-методический сборник. - М.: , 2010

6. Яновская Л.А., Вураско Л.Ю. Политика колледжа в области качества в контексте задач стратегического развития. // Материалы Интернет-конференции Центра качества профессионального образования. - <http://ckpom.portalspo.ru/konf4.php>.

7. Яновская Л.А., Вураско Л.Ю., Коршикова Т.Г. Инновационная стратегия развития колледжа с позиций обеспечения гарантий качества. // Материалы Интернет-конференции Центра качества профессионального образования. - <http://ckpom.portalspo.ru/konf4.php>.

8. Ясюкевич М.В. Использование метода опроса при организации психолого-опедагогического сопровождения колледжа. // Материалы Интернет-конференции Центра качества профессионального образования. - http://ckpom.portalspo.ru/konf1_1.php.

Издания колледжа

1. Повышение качества профессионального образования на основе инновационной модели методической службы колледжа: теоретические подходы и практические шаги к решению проблемы. / Материалы круглого стола. – М., ЭТК № 22, 2011.

2. Энтузиазм. Творчество. Качество. Сборник информационно-методических материалов. Выпуски 1 – 6. – М.: ЭТК № 22, 2011.

3.4. Используемые современные образовательные технологии.

Образовательные технологии на основе эффективности организации и управления процессом обучения (программированное обучение, технология дифференцированного обучения).

Образовательные технологии на основе методического усовершенствования и дидактического реконструирования учебного материала (укрупнение дидактических единиц).

Образовательные технологии на основе усиления социально-воспитательных функций (здоровье-сберегающие технологии).

Образовательные технологии на основе современных информационно-телекоммуникационных средств.

Профессия/специальность	Программы повышенного уровня	Модульные программы обучения	Проектные технологии
260502 Технология продукции общественного питания	имеются	имеются	имеются
080110 Экономика и бухгалтерский учёт (по отраслям)	имеются	имеются	имеются
100106 Организация обслуживания в общественном питании		имеются	имеются
100105 Гостиничный сервис		имеются	имеются

Проведение обновления учебно-методического обеспечения (пособий, программ) в период с 2008 по 2011гг.

Наименование направления (профессия/специальность)	Вид/тип методического обеспечения	Объемы финансирования, руб.
Гостиничный сервис	<i>Учебники и учебные пособия Профессиональные программы «Фиделио», «Опера»</i>	Более 100 тыс. руб.
Организация обслуживания в общественном питании	<i>Учебники и учебные пособия</i>	До 100 тыс. руб.
Технология продукции общественного питания	<i>Учебники и учебные пособия Профессиональные программы</i>	До 100 тыс. руб.
Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)	<i>Учебники и учебные пособия Профессиональные программы «Бухгалтерия 1С»</i>	До 100 тыс. руб.
Повар, кондитер	<i>Учебники и учебные пособия</i>	До 100 тыс. руб.

Для оптимизации образовательного процесса предусмотрено использование следующих форм и методов обучения:

- индивидуальные занятия;
- работа в парах;
- работа в малых группах;
- изучение конкретных ситуаций из практики (case study);
- демонстрация трудового опыта; проекты;
- метод решения проблем;
- использование виртуальных лабораторий и лабораторных работ;
- «Мозговой штурм» - метод формирования творческих умений;
- экскурсии на предприятия;
- моделирование (игры, имитационные задания, с использованием специальных тренажеров);
- обсуждение с участием группы специалистов.

3.5. Использование информационных технологий в образовательном процессе.

Обучающие программы, диагностические программы, презентационные технологии, поисковые методы, мультимедийные курсы, лабораторные работы по дисциплинам:

- информатика и ИКТ;
- информационные технологии в профессиональной деятельности;
- менеджмент;
- химия;
- бизнес-планирование;
- бухгалтерский учет;
- особенности организации службы питания в гостиницах и туристских комплексах;
- организация деятельности службы приема, размещения и выписки гостей;
- организация деятельности служб бронирования гостиничных услуг;
- организация продаж гостиничного продукта;
- маркетинг.

3.6.Используемые технологии и процедуры оценки качества образования (достижений) учащихся, наличие практики дополнительной сертификации квалификации с участием работодателей

- Сертификация колледжа Торгово-промышленной палатой РФ.
- Система проведения и анализа результатов текущего, рубежного, промежуточного и итогового контроля (тестирование, кейс-технологии, проектные технологии, комплексный экзамен) .

- Система оценки качества подготовки выпускников (анализ результатов трудоустройства, анкетирование работодателей и выпускников прошлых лет).
- Диагностика уровня социокультурного развития и социальной зрелости студентов (анализ итогов участия в конкурсах профессионального мастерства, предметных олимпиадах, творческих конкурсах и соревнованиях; анкетирование по вопросам определения степени готовности к работе и продолжению обучения по получаемым профессиям и специальностям).
- Проведение мониторинга и внутреннего аудита процессов колледжа.

3.7. Основные направления воспитательной деятельности.

Индивидуальные: беседы, консультации.

Групповые: лекции, беседы, классные часы, кружки (пункт №4), диспуты, викторины, деловые игры, олимпиады, конкурсы, экскурсии, конференции, факультативы, акции, уроки мужества, концерты.

Деловые игры: компьютерная игра «Никсфорд Дельта», составление бизнес-планов.

Экскурсии в музеи г.Москвы и по историческим местам Подмосковья.

Олимпиады: по специальностям «Технология продукции общественного питания», «Гостиничный сервис»; историческая; по правилам дорожного движения.

Классные часы: «Мы разные – в этом наше богатство, мы вместе – в этом наша сила», посвященные Дню толерантности; ко Дню матери; «Я шагаю по Москве», «С русским воином через века», «Русские обычаи и обряды», «Славы отцов достойны», по профориентации «Почему я выбрал эту специальность?», «Будущее начинается здесь», «У опасной черты» (о вреде курения, алкоголя и наркотиков).

Акции: волонтерского движения «Молодежь за здоровый образ жизни», «Лики авангарда»; против курения «Брось курить - получишь приз плюс отменное здоровье»; для ветеранов труда и ВОВ в пансионате №19; Вахта памяти на аллее героев в ВАО «Помним, чтим»; День донора; «Письмо к солдату»; Всероссийская антинаркотическая программа «Поезд в будущее»; вручение копии знамени Победы в Александровском саду День герба и флага Москвы, приуроченная к 65-летию Победы в ВОВ; «Георгиевская ленточка»; Всемирный день музеев; «Молодежь против вредных привычек», посвященная Дню борьбы со СПИДом. Акция выпускников «Посади дерево» района «Восточное Измайлово»

Проекты: «Литературный венок России», для 5-го международного конкурса «Диалог – путь к пониманию», Всероссийский конкурс молодежи «Моя законотворческая

инициатива»; Всероссийский конкурс «Свой мир мы строим сами»; «Культурные достижения России – 20-й век», «Их имена на карте Москвы».

Уроки мужества: встреча с ликвидаторами Чернобыльской аварии совместно с союзом «Чернобыль» Восточное Измайлово; «Память сердца», посвященный 65-летию Победы в ВОВ, Сталинградская битва – коренной перелом в войне, урок-презентация «Блокада Ленинграда».

Круглые столы: «Роль бизнеса в трансформации российского общества – 2010»; ежегодный семинар «Бухгалтерский учет, налоги, право»; «Связь поколений», посвященный внутрисемейному общению; «Студент – преподаватель – единый путь к освоению специальности».

Форумы: победители 2009 (встреча с президентом Д.Медведевым), Московский интернациональный форум 2010 «Мы разные – в этом наше богатство, мы вместе – в этом наша сила»

Конференции: «Архитектурные памятники 1812 года».

Викторины: по экономике и налогообложению «Что, где, когда?».

Музейные уроки: «Памяти павших - будьте достойны», «Знаменитые выпускники колледжа», «Празднование Победы 1945 года в моей семье», «Москва непобедимая», «Восточное Измайлово – район, где мы учимся».

Концерты: «Гала концерт фестиваля АРТ ПРОФИ Форум»; для ветеранов и тружеников тыла ВАО (к праздничным датам).

Неделя знаний: правовых знаний, иностранного языка, бухгалтерского учета.

3.8. Организация досуга.

Направления деятельности кружков дополнительного образования:

- Профессиональное;
- Спортивно-оздоровительное;
- Эстетическое направление;
- Краеведческое направление;
- Естественно-научное.

Спортивная секция по мини-футболу, по настольному теннису, по волейболу (девушки), по волейболу (юноши), Секция «Аэробика с элементами спортивного танца», Секция «Каратэ-До», Кружок «Страницы российской истории», Краеведческий кружок «Мой город», Музыкально-театральный кружок «Из-май-лав», Кружок «Карвинг» (на территории СПО), Кружок «Карвинг» (на территории НПО), Кружок «Мультимедиа технологии», Кружок «Сладкоежка», Кружок «Химия вокруг нас», Кружок «Художественное слово».

3.9. Органы самоуправления, общественные объединения обучающихся, действующие в учреждении.

Студенческий совет самоуправления колледжа

Структура:

- Председатель
- Секретарь совета.
- Учебный сектор;
- Научное студенческое общество;
- Художественно-эстетический сектор;
- Профессионально-трудовой сектор;
- Сектор гражданско-патриотической работы;
- Сектор профилактики правонарушений;
- Сектор спортивно-оздоровительной работы;
- Информационный сектор

Направления деятельности самоуправления:

- Помощь в организации учебного процесса;
- развитие неурочных форм воспитания;
- участие в подготовке и проведении городских мероприятий и конкурсов;
- участие в исследовательской работе;
- благотворительная деятельность;
- профессиональная адаптация.

3.10. Стипендиальное обеспечение, формы социальной поддержки обучающихся.

- Поощрительная стипендия (500 - 1500 руб.)
- Материальная помощь до 3000 руб.
- Социальная стипендия 600 руб.

4. Результаты деятельности, качество образования.

4.1. Результаты итоговой аттестации обучающихся.

4.2. Сведения о трудоустройстве выпускников (на 01 августа 2011 г.)

Виды трудоустройства выпускника	Данные о трудоустройстве выпускников						
	юношей	девушек	сирот	москвичей	Московская область	Др.регионы	ОВЗ/инвалид
Фактическое трудоустройство по приказу	124	120	6	187	32	25	0
Продолжат обучение (профподготовка)	31	6	3	24	5	8	0
Призваны в ВС РФ, но не в академическом отпуске	37	0	1	32	3	2	0
Декретный отпуск (но не в академическом отпуске)	0	2	1	1	1	0	0
Отпуск по уходу за ребенком (но не в академическом отпуске)	0	8	2	6	2	0	0
Изменение места жительства	2	0	0	0	0	2	0
Не определился	2	1	0	2	1	0	0
Планируемое продолжение обучения	27	35	1	52	5	5	0
Планируемый призыв в ВС РФ	11	0	0	8	3	0	0
ВСЕГО:: 406	234	172	14	312	52	42	0

4.3. Достижения обучающихся в олимпиадах и конкурсах.

XIII Международная выставка ПИР Индустрия гостеприимства 2010 (сентябрь 2010 г.): номинация «Паста»-золотая медаль, Номинация «Стейк из мяса»-золотая медаль, карвинг (2 номинации) – 2 бронзовых медали;

«Всемирный кулинарный кубок» в Люксембурге (ноябрь 2010 г.): номинация «карвинг»-золотая медаль;

Кулинарный конкурс среди предприятий общественного питания района "Восточное Измайлово" конкурс выпечных изделий сентябрь 2009 (грамота);

13-й открытый чемпионат Москвы по кулинарному искусству и сервису декабрь 2009 дипломы за 1, 2,3 место;

Арт класс "карвинг" 1 место, информационные технологии (грамота);

Арт-профи фото диплом 2, 3 степени;

Арт-профи - профессия, Юные таланты Московии 2, 3 место;

Праздник хлеба в Москве диплом 2 место, кубок;

Лучший предпринимательский проект учащейся и студческой молодежи г Москвы (грамота); Интернет олимпиада по истории (грамота);

«Великие соотечественники»;

Городской конкурс посвященный 65-летию Победы в ВОВ «Я помню! Я горжусь!»; «Я – гражданин России», «Моя законотворческая инициатива» свидетельство, «Я – специалист» в номинациях: «Горжусь своим учителем»;;

Участие в городском конкурсе творческих работ «Толерантность-путь к миру»;

В рамках фестиваля «Мы разные – в этом наше богатство, мы вместе – в этом наша сила» три грамоты;

Городской фото- конкурс "Готов к труду и обороне", посвященный 65- летию Победы в ВОВ (дипломы 2 и 3 степени);

Составление бизнес-планов (грамота);

Компьютерная деловая игра "Никсдорф дельта" (грамота);

Интернет конкурс "лучший фотоколлаж о моей профессии" (грамота);

Конкурс творческих работ по химии "Химия профессия и я";

Чемпионат по карвингу (диплом);

Региональная Олимпиада по специальности "Технология продукции общественного питания" (грамота);

Городская олимпиада по истории (грамота), информатике и информационным технологиям;

Олимпиада по бухгалтерскому учёту (грамота);

Окружной конкурс кондитерского искусства "Светлое "Христово Воскресенье" мастер-класс (грамота);

Девятые молодежные Дельфийские игры России "Мы помним..." посвященных 65-годовщине Победы в ВОВ (грамота);

конкурс "Московские мастера 2010" диплом, грамота, благодарственное письмо.

Мир ресторана и гостеприимства в Гостином дворе. 1 командный открытый чемпионат по карвингу - 1 место.

Олимпиада по Технологии продукции общественного питания (второе место).

Праздник хлеба. Номинация – Поделочные картины (бронза).

Всероссийская студенческая олимпиада (Ростов-на-Дону) (4 место).

4.4. Оценки и отзывы работодателей о качестве подготовки выпускников.

Отель «Холидей Инн Москва Сокольники»: «Руководство отеля «Холидей Инн Москва Сокольники» , в лице начальника отдела гостиничного хозяйства выражает Вам свою благодарность за эффективное сотрудничество в области обучения и стажировки студентов Вашего колледжа... Нам очень приятно видеть в числе победителей межрегиональной олимпиады «Лучший выпускник 2010 « студентов Вашего колледжа, проходивших практику в нашем отеле».

ООО Славянская гостиница и Деловой центр : « Руководство общества выражает искреннюю благодарность за профессиональную подготовку специалистов общественного питания».

Инспекция Федеральной налоговой службы № 19 по городу Москве: «Начальник отдела ввода и обработки данных благодарит Вас за хорошую подготовку студентов в области налогообложения, проходящих преддипломную практику в ИФНС № 19».

Президент-Отель: « Администрация ФГУП «Президент-Отель» Управления делами Президента РФ выражает Вам свою благодарность за эффективное многолетнее сотрудничество. Все студенты , проходившие практику, показали хорошую дисциплину и высокий уровень квалификации. Отрадно, когда членами нашей команды становятся целеустремленные студенты, заинтересованные в получении знаний и развитии профессиональных качеств».

Московская ассоциация кулинаров : «Московская ассоциация кулинаров благодарит Вас за высокий уровень организации совместной работы и надеется на продолжение плодотворного сотрудничества».

4.5. Оценки и отзывы потребителей образовательных услуг.

Методом анкетирования, путем выборки, проведен социологический опрос студентов 2 и 3 курсов колледжа. Всего опрошено 100 чел., в том числе 46 – мужского и 54 – женского пола. Возраст опрашиваемых составил: 16-17 лет – 45 чел., 18-19 лет – 51 чел., 20 лет и более – 4 чел. 36 респондентов поступили в колледж по окончании полной средней школы (с получением аттестата), 64 – по окончании основной средней школы (9 классов). Статистические расчеты показали, что репрезентативность выборки составляет не менее 82 %, то есть результаты статистически значимы и по ответам респондентов вполне допустимо оценивать всю совокупность студентов колледжа.

Проведенным исследованием установлено практически полное соответствие факта поступления в учебное заведение профессиональным интересам студентов.

О будущей профессии большинство респондентов узнало от родителей – 41 чел., из книг и средств массовой информации – 30 чел., от друзей – 19 чел. Выбор студентами будущей профессии преимущественно производился самостоятельно (на это указали 68 респондентов), но зачастую существенную роль играло мнение родителей (35 респондентов), а также близость соответствующего учебного заведения к месту жительства (23 респондента).

Мотивы выбора студентами будущей профессии имеют преимущественно престижно-материальный характер: 49 респондентов указали, что их профессия престижная, современная, а людей этой профессии уважают в обществе, 46 – что их будущая профессия хорошо оплачивается. Вместе с тем, студентам не чужды и общественно значимые ценности: 37 респондентов указали на то, что их будущая профессия нужна обществу.

Выводы об особенностях мотивации выбора будущей профессии отчасти подтверждаются иерархией жизненных ценностей опрошенных: дружная и крепкая семья (на приоритет данной ценности указали 68 респондентов), стать высококвалифицированным специалистом (46 респондентов), надежные и верные друзья (45 респондентов), карьера, высокое положение в обществе (40 респондентов), богатство, материальная независимость (38 респондентов), любовь (35 респондентов), крепкое здоровье (27 респондентов).

Абсолютное большинство респондентов удовлетворены тем, что учатся по избранной профессии: 64 – довольны вполне, 30 – скорее довольны, чем недовольны, 4 – скорее недовольны, чем довольны, 2 – указали на свое безразличие к учебе (на однозначное неудовольствие избранной профессией не указал ни один из опрошенных).

62 респондента указали, что за время учебы в колледже их отношение к избранной профессии изменилось в лучшую сторону, 29 – не изменилось, 5 – изменилось в худшую

сторону, 4 – затруднились ответить. Отсюда, в частности, следует, что большинство респондентов довольны не только избранной профессией, но и образовательным учреждением, в котором они обучаются.

	<i>Удовлетворенность образовательных запросов личности</i>	
1. <i>i = 1</i>	Соответствие	0,5: Соответствие факта поступления в учебное заведение профессиональным интересам студентов (определяется путем опроса студентов)
2. <i>i = 2</i>	0.8%	0,333: Уровень отсева студентов из колледжа по причине разочарования в профессии или специальности, в процентах
3. <i>i = 3</i>	10%	0,167: Изменения в профессиональной карьере выпускников в течение первых пяти лет после окончания колледжа (определяется путем опроса выпускников)

РЕЗУЛЬТАТЫ АНКЕТИРОВАНИЯ РОДИТЕЛЕЙ УЧАЩИХСЯ

1. Оцените, пожалуйста, удовлетворены ли Вы:

1. Параметры оценки	Да	Нет	Затрудняюсь ответить
1. Уровнем преподавания	45	3	2
2 Организацией быта	37	4	9
3 Питанием в колледже	48		2
4 Состоянием помещений	42		8
5 Оформлением кабинетов	49	1	
6. Материально-техническим обеспечением колледжа	50		
7 Отношениями между учениками в классе	35	10	5
8 Вашими отношениями с педагогами и администрацией	44	1	5
9 Отношениями Вашего ребенка с педагогами	43	2	5
10 Отношением Вашего ребенка к колледжу в целом	49		1

2. Как Вы считаете, позволяет ли наш колледж ученикам:

Параметры оценки	Да	Нет	Затрудняюсь ответить

1. Получать новые знания, необходимые для успеха в жизни	47		3
2. Определиться с выбором профессии	35		15
3. Подготовиться к сдаче экзаменов в избранный вуз	41	2	7
4. Выработать умение разбираться в людях	23	15	12
5. Определить и развить свои способности, интересы	45		5
6. Развить самостоятельность мышления и действия, проявить себя, поверить в свои силы	24	13	13
7. Общаться со сверстниками интересно проводить время	33	2	15

3. Согласны ли Вы с утверждением, что в нашем колледже любой ученик может найти подходящий для себя кружок, секцию, клуб, выбрать интересное занятие после уроков, например, участвовать в проведении праздников, соревнований, культпоходов:

1) да; 39 2)нет; 3)затрудняюсь ответить. 11

4. Сколько учебных предметов было у Вашего ребенка в прошлом году и сколько - в нынешнем?

Количество предметов в прошлом году _____

Количество предметов в этом году _____

5. Сколько родительских собраний Вы посетили в этом году:

1)все или пропустил(а) одно; 25

2)пропустил(а) два; 12

3)пропустил(а) более двух, но при этом посетил(а) хотя бы одно собрание; 13

4)не посетил(а) ни одного по различным причинам.

6. Скольких преподавателей, работающих в классе, где учится Ваш ребенок, Вы знаете:

1)всех; 6

2)некоторых; 42

3)только классного руководителя. 2

7. Сколько раз в этом году Вы просматривали тетради и учебники своего ребенка:

1)периодически; 46

2) один - два раза в полугодие; 3

3) никогда. 1

8. Если Вы обнаружили, что ребенок испытывает трудности по какому-то предмету, что Вы предпримете (обведите в кружок номера наиболее часто принимаемых решений):

- 1) заставлю ребенка серьезнее учить трудный для него предмет; 14
- 2) обращусь за помощью преподавателю; 12
- 3) найму репетитора; 2
- 4) обращусь за помощью к другим людям: знакомым, одноклассникам;
- 5) пойду к директору (заместителю директора) колледжа для того, чтобы разобраться в ситуации; 12
- 6) помогу ребенку сам; 10
- 7) другое _____

9. Как часто Вы посещаете колледж и обращаетесь к преподавателям:

- 1) практически не обращаюсь;
- 2) редко, 1-2 раза в год; 31
- 3) иногда, 2-4 раза в год; 9
- 4) часто, практически каждый месяц. 10

10. Какие проблемы Вашего ребенка волнуют Вас больше всего:

- 1) проблемы успеваемости; 45
- 2) проблемы требований преподавателей по отдельным предметам;
- 3) проблемы качества преподавания отдельных преподавателей;
- 4) проблемы отношения к ребенку преподавателей; 2
- 5) проблемы поведения в колледже;
- 6) проблемы отношений с одноклассниками;
- 7) проблемы питания в колледже;
- 8) проблемы занятости ребенка в колледже после уроков; 3
- 9) другое _____

11. Зачем и в каких случаях Вы обычно обращаетесь к преподавателям

- 1) за помощью; 13
- 2) за информацией; 7
- 3) для урегулирования различных вопросов, касающихся ребенка; 3
- 4) после получения ребенком замечаний; 11
- 5) по чрезвычайным вопросам, или когда в колледж вызывают; 6
- 6) прихожу в основном на родительские собрания; 9
- 7) прихожу, чтобы узнать, чем нужно помочь; 1
- 8) другое _____ .

12. По каким вопросам Вы чаще всего посещаете колледж и обращаетесь к преподавателям:

- 1) в связи с четвертными и итоговыми оценками; 7
- 2) по поводу затруднений ребенка в обучении; 19
- 3) после получения сыном (дочерью) замечаний со стороны преподавателей; 17
- 4) по вопросам отношений ребенка с одноклассниками; 2
- 5) в связи с возникшими проблемами в воспитании;
- 6) по поводу различных конфликтов в колледже; 5
- 7) другое _____

13. В какой информации, связанной с образованием Вашего ребенка, Вы нуждаетесь больше всего?

1. О ребенке 48
2. О колледже 2
3. О системе образования
района, города, региона, страны
4. Психолого-педагогическая информация

13а. Укажите формы получения информации:

- 1) круглые столы;
- 2) лектории; 7
- 3) родительские собрания. 43

14. Получаете ли Вы достаточную информацию об успехах и неудачах вашего ребенка в колледже?

- 1) да; 37
- 2) нет; 3
- 3) затрудняюсь ответить. 10

15. Узнаете ли Вы что-нибудь важное о личности вашего ребенка из бесед с педагогами и психологами или при посещении родительских собраний?

- 1) да; 36
- 2) нет; 4
- 3) затрудняюсь ответить. 10

16. Может ли Ваш ребенок сказать: «Мой колледж лучше других колледжей района (города)»?

1) да; 36

2) нет; 2

3) затрудняюсь ответить.12

17. Что, по Вашему мнению, колледж делает хорошо?

1. нравится всё; 22

2. участие в конкурсах; преподаватели;

3. обучение по новым программам;

4. участие в олимпиадах;

5. настраивает на новые знания;

6. даёт хорошее образование; 21

7. организация учебного процесса; 6

8. организация досуга1

18. А что, по Вашему мнению, в колледже следовало бы делать лучше?

1. Вовлекать родителей в мероприятия колледжа, 7

2. Нужны дополнительные кружки, 12

3. Повысить плату за питание и лучше организовать его,6

4. Нужны специалисты по некоторым предметам,4

5. Улучшить некоторые воспитательные мероприятия, 2

6. Улучшить преподавание некоторых предметов1

4.6. Характеристика социализации обучающихся.

Кол-во обучающихся:

находящихся в группе риска (какой);

➤ на внутриколледжном учете – 14 чел.

➤ неблагополучные семьи – 1

- состоящих на учете в КДН – нет

- стоящих в ПДН при ОВД – 6 чел.

- основные правонарушения – антиобщественное поведение (пропуски занятий без уважительных причин)

4.7. Место учреждения в рейтинге.

Колледж включен в реестр Торгово-промышленной палаты Российской Федерации под № 3 в категории учреждений СПО РФ и под № 42 в числе всех образовательных учреждений России, входящих в реестр ТПП.

Рейтинг образовательного портала «Ucheba.ru» - лучшие учреждения СПО города Москвы – 11 место.

Рейтинг колледжа в системе учреждений СПО города Москвы на 1 июня 2011 г.

Общее место в рейтинге - 27

(среди 91 ОУ)

Рейтинг по индикаторам

- Эффективность использования площадей – вошли в 73 колледжа с оптимальным использованием площадей (100 баллов)

-Эффективность привлечения внебюджетных средств – 54 место

- Свободный доступ к сети Интернет – вошли в число 71 ОУ, обеспечивающих доступ – 100 баллов

- Зарегистрированные случаи травматизма – не потеряли баллы

- Обучение взрослого населения – 35 место

- Наличие профильных классов – вошли в число 18 колледжей, имеющих профильные классы

- Подготовка по высокотехнологичным профессиям и специальностям- 44-52 место

- Наличие социальных партнеров по каждой специальности – 48-52 место

- Программы по работе с незащищенными группами населения – 7 – 23 место

Рейтинг колледжа среди родственных образовательных учреждений

- Рейтинг без учета программ по работе с незащищенными группами населения - 6 место

- Рейтинг с учетом программ по работе с незащищенными группами населения - 5 место

4.8. Достижения, победы учреждения в конкурсах, проектах

Колледж - победитель конкурса инновационных проектов в рамках ГЦП «Рабочие кадры» (2008 г., 2009 г.);

XIII Международная выставка ПИР. Индустрия гостеприимства 2010 – номинация «самый активный участник» -первое место;

4 -ой фестиваль художественного творчества, посвященный Году равных возможностей и Году Учителя *номинации*: «Народное пение» (диплом), «Эстрадное пение» (диплом), «Спортивный танец» «Современный танец» (диплом), «Театральный жанр» (диплом), конкурс чтецов, посвященный 65-летию победы в ВОВ (3- место, бронзовая медаль)

13-й фестиваль детского и юношеского творчества Юные таланты Московской, в жанре "Информационные технологии" (диплом)

конкурс Арт-профи Форум в номинации: «Арт-профи фото» диплом 2, 3 степени, «Реклама-презентация профессий» 4-место, «Песня о профессиях» 2-место,

городской конкурс 9-го фестиваля детского и юношеского творчества «Юные таланты Московской» «фантазии Терпсихоры»(диплом за 2 место)

13-й открытый чемпионат Москвы по кулинарному искусству и сервису декабрь 2010 дипломы за 1, 2,3 место, арт класс "карвинг" 1 место

городской конкурс Праздник хлеба в Москве диплом за 2 место и кубок

конкурс "Московские мастера 2010" диплом, грамота, благодарственное письмо

московский Чемпионат по карвингу (диплом)

Региональная Олимпиада по специальности "Технология продукции общественного питания" (грамота),

окружной конкурс кондитерского искусства "Светлое "Христово Воскресенье" мастер-класс (грамота)

Кулинарный конкурс среди предприятий общественного питания района "Восточное Измайлово" конкурс выпечных изделий сентябрь 2009 (грамота)

Интернет олимпиада по истории «Великие соотечественники» (грамота)

участие в городском конкурсе творческих работ «Толерантность-путь к миру», в рамках фестиваля «Мы разные – в этом наше богатство, мы вместе – в этом наша сила» три грамоты

Всероссийский конкурс молодежи «Моя законотворческая инициатива» свидетельство

городской фото конкурс "Готов к труду и обороне", посвященный 65- летию Победы в ВОВ (дипломы 2 и 3 степени)

городской конкурс, посвященный 65-летию Победы в ВОВ «Я помню! Я горжусь!» (грамота)

Девятыe молодежные Дельфийские игры России "Мы помним..." посвященных 65- годовщине Победы в ВОВ (грамота)

Социальный проект «Я – гражданин России» (грамота)

конкурс «Я – специалист» в номинации: «Горжусь своим учителем» (грамота)

лучший предпринимательский проект учащейся и студческой молодежи г Москвы (грамота), Составление бизнес-планов (грамота), Компьютерная деловая игра "Никсдорф дельта" (грамота), интернет конкурс "лучший фотоколлаж о моей профессии" (грамота),

конкурс творческих работ по химии "Химия профессия и я", городская олимпиада по

истории (грамота), информатике и информационным технологиям, Олимпиада по бухгалтерскому учёту (грамота)

5. Финансово-экономическая деятельность

5.1. Годовой бюджет

222 688 тысяч рублей

5.2. Распределение средств бюджета учреждения по источникам их получения.

Бюджет города Москвы-218 651 тысяч рублей

Внебюджетные источники – 4 037 тысяч рублей

5.3. Направления использования бюджетных средств

ЭКР 211 Заработная плата
ЭКР 212 Прочие выплаты
ЭКР 213 Начисления на оплату труда
ЭКР 221 Услуги связи
ЭКР 222 Транспортные услуги
ЭКР 225 Услуги по содержанию имущества
ЭКР 226 Прочие услуги
ЭКР 262 Пособия по социальной помощи населению
ЭКР 290 Прочие расходы
ЭКР 310 Увеличение стоимости основных средств
ЭКР 340 Увеличение стоимости материальных запасов

5.4. Использование средств от предпринимательской и иной приносящей доход деятельности.

ЭКР 211 Заработная плата
ЭКР 212 Прочие выплаты
ЭКР 213 Начисления на оплату труда

ЭКР 221 Услуги связи
ЭКР 222 Транспортные услуги
ЭКР 225 Услуги по содержанию имущества
ЭКР 226 Прочие услуги
ЭКР 262 Пособия по социальной помощи населению
ЭКР 290 Прочие расходы
ЭКР 310 Увеличение стоимости основных средств
ЭКР 340 Увеличение стоимости материальных запасов

6. Социальное, государственно-частное партнерство.

6.1. Социальные партнеры, меценаты и спонсоры учреждения, направления взаимодействия, договоры.

Механизм социального партнерства видится нам как согласование социальных функций и специфических интересов партнеров, направленное на осуществление скоординированных действий в отношении общей цели - подготовки конкурентоспособного на рынке труда и профессионально мобильного специалиста с высоким уровнем общей и профессиональной культуры, сознательной мотивацией к высокопроизводительному труду, обладающего высокой степенью адаптивности к меняющимся условиям деятельности.

Мы рассматриваем систему социального партнерства как механизм реализации эффективного диалога между Колледжем и различными группами потребителей образовательного продукта. Определяющий сектор – социальное партнерство с потенциальными работодателями – базовыми предприятиями и объединениями работодателей

При этом социальное партнерство развивается не только по линии материально – технического обеспечения и привлечения дополнительных финансовых средств путем заключения двухсторонних договоров между работодателями и образовательным учреждением, но, в большей степени – по направлению обеспечения контроля качества подготовки специалистов, через совершенствование действующих и формирование новых образовательных программ, проведение квалификационных экзаменов, разработку экзаменационных билетов, проведение практических занятий на учебно-производственной базе колледжа и конкретных предприятий, «мастер-классов»,

обучающих семинаров, не только для студентов, но и для преподавателей и мастеров производственного обучения колледжа.

На протяжении многих лет наш колледж сотрудничает с крупнейшими предприятиями общественного питания и туристско - гостиничными комплексами г. Москвы :

- ФГУП ГК «Президент Отель»
- ООО «Содексо ЕвроАзия»
- ООО «Славянская Гостиница и Деловой Центр»
- ГУП г. Москвы гостиница «Националь»
- ООО «Хотэл Менеджмент Компании», гостиница «Риц Карлтон»
- Управление Федеральной налоговой службы по г. Москве
- Открытое акционерное общество «Центр международной торговли»
- ЗАО «Мона» Гостиница «Бородино»
- ЗАО «Управляющая компания «Отель Менеджмент» гостиница «Холидей ИНН»

Москва Сокольники

- ФГУП ММПП «Салют»
- ООО «Управляющая компания КС-сервис гостиница «Холидей ИНН

Симоновский»

- Гостиница «Холидей ИНН » Москва Сокольники
 - Московская Ассоциация Кулинаров
 - Российская Ассоциация Кулинаров.
- ✓ КП «Космос», ЗАО «Мона», ФГУП «Президент отель», «Управляющая компания КС-сервис», ООО ТК «Малахит СВ-Тур», ООО «Виктория Холдинг», ООО «Юрмала», ООО «Музыка Ангелов», ЗАО «Компании ИнтерРусь-М», ООО «СодексоЕвроАзия», ООО «Славянская Гостиница и Деловой Центр», ЗАО «ЛОТТЕ РУС», ЗАО «Управляющая компания «Отель Менеджмент», ООО «Хотэл Менеджмент Компани», ООО «Юность» договоры о производственной практике;
 - ✓ ООО «Юность», ООО «Клевер», ООО СодексоЕвроАзия, ООО «Центр», ООО ЛАЭН, ООО «Рябинушка» - договоры о производственном обучении
 - ✓ Московский государственный университет технологий и управления - продолжение обучения выпускников по основным направлениям и специальностям подготовки колледжа, участие в итоговой аттестации выпускников, руководство и экспертиза дипломных проектов.
 - ✓ ГОУ ВПО РЭУ им. Г.В.Плеханова – участие в итоговой аттестации выпускников, руководство и экспертиза дипломных проектов.

6.2. Проекты и программы, поддерживаемые партнерами, спонсорами, фондами, результаты их реализации.

Российская гильдия поваров – подготовка участников конкурсной программы 13 Международной выставки ПИР Индустрия гостеприимства, проведение мастер-классов (2 золотые медали по номинациям «Паста» и «Стейк из мяса»)

Сертификат на обучение в Италии студенту- победителю профессионального конкурса в рамках Международной выставки ПИР Индустрия гостеприимства

6.3. Участие работодателей в разработке программ, в образовательном процессе и оценке качества образования.

ООО «Фастлэнд», Милеенкова Н.Б., генеральный директор-участвовала в разработке тестов по подбору персонала на практику..

«Холидей ИНН» Кондрашов В.О., менеджер банкетной службы – участвовал в разработке программы «Обслуживание VIP-гостей »,

6.4. Сотрудничество с предприятиями и организациями, выступающими, выступающими в качестве работодателей для студентов и выпускников, а так же с органами муниципальной и государственной власти , службами занятости и др.

Заклучены договоры:

- о производственной практике: КП «Космос», ЗАО «Мона», ФГУП «Президент отель», «Управляющая компания КС-сервис», ООО ТК «Малахит СВ-Тур», ООО «Виктория Холдинг», ООО «Юрмала», ООО «Музыка Ангелов», ЗАО «Компании ИнтерРусь-М», ООО «СодексоЕвроАзия», ООО «Славянская Гостиница и Деловой Центр», ЗАО «ЛОТТЕ РУС», ЗАО «Управляющая компания «Отель Менеджмент», ООО «Хотэл Менеджмент Компани», ООО «Юность»

- о производственном обучении: ООО «Юность», ООО «Клевер», ООО СодексоЕвроАзия, ООО «Центр», ООО ЛАЭН, ООО «Рябинушка».

Налажен постоянный контакт с управами районов по месту расположения территорий колледжа, префектурой ВАО. Колледж принимает в активное участие во всех мероприятиях культурного, патриотического , социального характера, инициируемых городом, округом и районом.

Колледж, в лице директора, является членом подкомитета Торгово-промышленной палаты РФ по сертификации квалификаций.

7. Решения, принятые по итогам общественного обсуждения.

Общественное обсуждение Публичного доклада определило, что значительные системные изменения в организационном и нормативно-правовом пространстве, выразившиеся в необходимости перехода колледжа в новую организационно-правовую форму функционирования образовательного учреждения, внедрения новых подходов к оплате труда и аттестации педагогического персонала, жесткого конкурентирования в рамках действующей в Москве системы среднего профессионального образования, появления новых приоритетов деятельности образовательных учреждений – повышении внебюджетной активности, оптимизации использования материальных ресурсов, актуализации сохранения контингента обучающихся и студентов – при повышении значимости действующих лицензионных и аккредитационных показателей, привели к необходимости кардинального пересмотра принципов функционирования колледжа и повышению активности и ответственности каждого члена коллектива за вверенное направление работы.

В связи с указанными обстоятельствами и на основании сведений, представленных в данном публичном докладе перед колледжем поставлены следующие задачи:

Повышение качества программно-методического обеспечения реализации стандартов нового поколения.

Разработка и внедрение программ дистанционного образования.

Значительное увеличение количества программ дополнительного профессионального образования, краткосрочных курсов, тренингов и мастер-классов для взрослого населения.

Увеличение количества обучаемых по программам дополнительного профессионального образования и, соответственно, притока внебюджетных средств.

Участие в конкурсах и тендерах на предоставление образовательных услуг неработающему населению.

Активизация профориентационной работы и формирование конкурсного набора в колледж.

Усиление работы по сохранности контингента.

Формирование учебных фирм и малых инновационных предприятий как перспективных форм усиления практической направленности обучения и активизации внебюджетной деятельности.

Усиление работы по охране труда и обеспечению безопасности жизнедеятельности в колледже, профилактике производственного и бытового травматизма.

Участие в конкурсах и тендерах на предоставление образовательных услуг неработающему населению.

Активизация профориентационной работы и формирование конкурсного набора в колледж.

Усиление работы по сохранности контингента.

Формирование учебных фирм и малых инновационных предприятий как перспективных форм усиления практической направленности обучения и активизации внебюджетной деятельности.

Усиление работы по охране труда и обеспечению безопасности жизнедеятельности в колледже, профилактике производственного и бытового травматизма.

Активизация работы с социальными партнерами, расширение взаимосвязей и форм партнерства.

Широкое вовлечение студентов в конкурсную деятельность на российском и международном уровнях.

Постоянная работа над повышением качества обучения студентов с целью повышения их востребованности и конкурентоспособности.

Повышение профессионального уровня и инновационной активности педагогических кадров.

Расширение общественно-значимой активности колледжа на окружном, городском, федеральном и международном уровнях.