



«АККРЕДИТТЕУ ЖӘНЕ РЕЙТИНГТІҢ  
ТӘУЕЛСІЗ АГЕНТТІГІ» КЕМ

НУ «НЕЗАВИСИМОЕ АГЕНТСТВО  
АККРЕДИТАЦИИ И РЕЙТИНГА»

INDEPENDENT AGENCY FOR  
ACCREDITATION AND RATING

# ОТЧЕТ

о результатах работы внешней экспертной комиссии по оценке  
на соответствие требованиям стандартов специализированной  
аккредитации образовательных программ

1226000 – Технология и организация производства продукции предприятий  
питания

Квалификация 122605 2 – Изготовитель пищевых полуфабрикатов;

122609 2 – Повар предприятий питания; 122604 3 – Техник-технолог.

1219000 – Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство

Квалификация 121914 2 – Пекарь; 121924 3 – Техник-технолог

ГККП «АЛМАТИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ  
БИЗНЕСА»

с 14.05.2019 по 16.05.2019

**НЕЗАВИСИМОЕ АГЕНТСТВО АККРЕДИТАЦИИ И РЕЙТИНГА**  
**Внешняя экспертная комиссия**

*Адресовано  
Аккредитационному  
совету НААР*



Независимое агентство  
аккредитации и рейтинга

**ОТЧЕТ**

**о результатах работы внешней экспертной комиссии по оценке  
на соответствие требованиям стандартов специализированной аккредитации  
образовательных программ**

1226000 – Технология и организация производства продукции предприятий питания  
Квалификация 122605 2 – Изготовитель пищевых полуфабрикатов;

122609 2 – Повар предприятий питания;

122604 3 – Техник-технолог.

1219000 – Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство  
Квалификация 121914 2 – Пекарь;

121924 3 – Техник-технолог

**ГККП «АЛМАТИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ  
БИЗНЕСА»  
с 14.05.2019 по 16.05.2019**

г. Алматы

«14» мая 2019 года

## СОДЕРЖАНИЕ

(I) СПИСОК ОБОЗНАЧЕНИЙ И СОКРАЩЕНИЙ.....	3
(II) ВВЕДЕНИЕ .....	4
(III) ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАНИЯ .....	4
(IV) ОПИСАНИЕ ПРЕДЫДУЩЕЙ ПРОЦЕДУРЫ АККРЕДИТАЦИИ (1-2 стр).....	5
(V) ОПИСАНИЕ ВИЗИТА ВЭК (1-2 стр) .....	6
(VI) СООТВЕТСТВИЕ СТАНДАРТАМ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ АККРЕДИТАЦИИ (10-31 стр).....	9
(VII) ОБЗОР СИЛЬНЫХ СТОРОН/ ЛУЧШЕЙ ПРАКТИКИ ПО КАЖДОМУ СТАНДАРТУ .....	31
(VIII) ОБЗОР РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УЛУЧШЕНИЮ КАЧЕСТВА (1-2 стр) .....	32
(IX) ОБЗОР РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАЗВИТИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАНИЯ (1 стр) .....	33
(X) РЕКОМЕНДАЦИЯ АККРЕДИТАЦИОННОМУ СОВЕТУ .....	34
Приложение 1. Оценочная таблица «ПАРАМЕТРЫ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО ПРОФИЛЯ»(34-44).....	34
Приложение 2. ПРОГРАММА ВИЗИТА В ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАНИЯ.....	46
Приложение 3. РЕЗУЛЬТАТЫ АНКЕТИРОВАНИЯ ПРЕПОДАВАТЕЛЕЙ.....	46
Приложение 4. РЕЗУЛЬТАТЫ АНКЕТИРОВАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.....	51



наар

## **(I) СПИСОК ОБОЗНАЧЕНИЙ И СОКРАЩЕНИЙ**

АУП	Административно-управленческий персонал
ГОСО	Государственный общеобязательный стандарт образования
ГПРО	Государственная программа развития образования и науки Республики Казахстан
ДО	Дуальное обучение
ДООО	Дисциплины, определяемые организацией образования с учетом требований работодателей
Зам. по АХЧ	Заместитель директора по административно-хозяйственной части
Зам. по ВР	Заместитель директора по воспитательной работе
Зам. по ИТ	Заместитель директора по информационным технологиям
Зам. по УР	Заместитель директора по учебной работе
Зам. по УПР	Заместитель директора по учебно-производственной работе
ИКТ	Информационно-коммуникационные технологии
ИПР	Инженерно – педагогические работники
К	Консультации
КТП	Календарно-тематический план
ПЦК	Предметно-цикловые комиссии
МОН	Министерство образования и науки
МС	Методический совет
НААР	Независимое агентство аккредитации и рейтинга
ОД	Образовательная деятельность
ООД	Общеобразовательные дисциплины
ОП	Образовательная программа
ОПД	Общепрофессиональные дисциплины
ПО	Производственное обучение
ПП	Профессиональная практика
ПС	Педагогический совет
РУП	Рабочий учебный план
РП	Рабочая программа
СД	Специальные дисциплины
ПЦК	Предметно – цикловые комиссии
АГБК	Алматинский государственный бизнес колледж

## **(II) ВВЕДЕНИЕ (1-2 стр.)**

В соответствии с приказом №519-ОД от 29.04.2019 года Независимого агентства аккредитации и рейтинга в Государственное коммунальное казенное предприятие «Алматинский государственный колледж бизнеса» внешней экспертной комиссией с 14 мая по 16 мая 2019г. проводилась оценка соответствия деятельности и реализации образовательных программ стандартам институциональной аккредитации НААР.

Отчет внешней экспертной комиссии (далее – ВЭК) содержит оценку соответствия деятельности колледжа критериям стандартов НААР, рекомендации ВЭК по дальнейшему совершенствованию деятельности колледжа и параметры профиля деятельности в Государственном коммунальном казенном предприятии «Алматинский государственный бизнес колледж»

### **Состав ВЭК:**

1. **Председатель комиссии** – Нуржанова Алмагуль Асылтаевна, Заместитель директора по учебно-производственной работе КГКП «Павлодарский технологический колледж» (г. Павлодар);
2. **Зарубежный эксперт** – Амренова Манзила Мергеновна, Заместитель директора по научно-методической работе БПОУ ОО «Омский региональный многопрофильный колледж», кандидат педагогических наук, доцент (г. Омск, Российская Федерация);
3. **Эксперт** – Уалханов Байжан Нурбаевич, к.т.н., Директор Павлодарской СХОС (г. Павлодар);
4. **Эксперт** – Коваль Марина Леонидовна, заместитель директора по учебно-производственной работе ГККП «Колледж экономики, технологии и стандартизации пищевых производств» (г. Нур-Султан);
5. **Эксперт** – Даулетбаева Жадыра Тлеубаевна, Заместитель директора по учебной работе ГККП «Алматинский экономический колледж» (Алматинская область);
6. **Эксперт** – Булат Николай Сергеевич, Заместитель директора по ИТ КГКП «Костанайский колледж автомобильного транспорта» (г. Костанай);
7. **Эксперт** – Сандыбаева Динара Айдаровна, Заведующая экономико-педагогического отделения КГКП «Северо-Казахстанский профессионально - педагогический колледж» (г. Петропавловск);
8. **Наблюдатель от Агентства** – Бекенова Динара Каирбековна, Руководитель проекта по аккредитации организаций ТипО НААР (г. Нур-Султан);
9. **Работодатель** – Пилипенко Юрий Александрович, Председатель совета директоров международной ассоциации производителей товаров и услуг «EXPOBEST» (г. Алматы);
10. **Студент** – Тоғжанов Серік Жамбылұлы, Студент 4-го курса специальности 1304000 «Вычислительная техника и программное обеспечение» ГККП «Алматинский государственный политехнический колледж» (г. Алматы).

### **(III) ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАНИЯ**

ГККП «Алматинский государственный бизнес колледж» был создан в 1950 году Приказом Министерства торговли Казахской ССР (№1-134-а от 10.06.1950 г.) Алма-Атинский техникум советской торговли. В 1951 году на базе техникума открыто заочное отделение филиала Московского института советской торговли, с целью обучения работников сферы общественного питания и торговли Средней Азии и Казахстана. В 1992 году на основании Приказа Министерства образования РК (№ 179 от 13.04.1992 г.) Алма-Атинский техникум советской торговли переименован в Алматинский коммерческий техникум. В 1995 году Приказом Министерства образования и науки Республики Казахстан (№ 312 от 11.12.1995 г.) Алматинский коммерческий техникум переименован в Алматинский бизнес колледж. Открыты специальности «Маркетинг» и «Менеджмент».

В 2008 году Приказом Акимата города Алматы (№ 2/415 от 11.12.1995 г.) Алматинский бизнес колледж переименован в Алматинский государственный бизнес колледж. Колледж имеет все необходимые учредительные документы. Государственная лицензия на занятие образовательной деятельностью по программам технического и профессионального образования – генеральная, без ограничения срока действия. Лицензия выдана: Управлением экономики и бюджетного планирования Акимата г. Алматы, серии АА-5 № 0059617 от 22.09.2008 г., приказ №106-н/л от 22.09.2008 г., приложение на право образовательной деятельности серии АА-5 №0094743. В 2017 году на основании приказа Департамента по контролю в сфере образования г. Алматы №125 от 10.04.2017 г. колледж прошел государственную аттестацию и подтвердил право на ведение образовательной деятельности в сфере технического и профессионального образования. Общий контингент составляет 1455 человек из них по 2 кластеру составляет 798 обучающихся. В колледже учебно-воспитательный процесс организован на основании нормативно-правовых актов, обеспечено внедрение инновационных технологий обучения в учебный процесс. На сегодняшний день колледж осуществляет подготовку специалистов на государственном и русском языках. Для совершенствования качества образовательного процесса и повышения педагогического мастерства работают педагогический, научно-методический советы, 8 предметно –цикловых комиссий.

Общий контингент студентов на 2018-2019 уч.года в разрезе аккредитуемых специальностей представлен в Таблице 1.

<b>Специальность</b>	<b>Дневное отделение</b>	<b>Заочное отделение</b>
Технология и организация производства продукции предприятий питания	414	60
Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство	73	-
Всего	487	60

### **(III) ОПИСАНИЕ ПРЕДЫДУЩЕЙ ПРОЦЕДУРЫ АККРЕДИТАЦИИ**

Государственное коммунальное казенное предприятие «Алматинский государственный колледж бизнеса» впервые проходит процедуру институциональной аккредитации организаций ТиПО.

#### **(IV) ОПИСАНИЕ ВИЗИТА ВЭК**

Работа ВЭК осуществлялась на основании Программы визита экспертной комиссии по институциональной и специализированной аккредитации образовательных программ в Государственное коммунальное казенное предприятие «Алматинский государственный колледж бизнеса» в период с 14 мая по 16 мая 2019г..

С целью координации работы ВЭК в колледже состоялось установочное собрание, в ходе которого были распределены полномочия между членами комиссии, уточнен график визита, достигнуто согласие в вопросах выбора методов экспертизы.

Встречи ВЭК с целевыми группами проходили в соответствии с уточненной программой визита, с соблюдением установленного временного промежутка.

Для получения объективной информации о качестве образовательных программ и всей инфраструктуры колледжа, уточнения содержания отчетов о самооценке состоялись встречи: с директором, зам. директора по УР, зам. директора по ВР, зам. директора по УПР, зам. директора по АХЧ, зам. директора по УМО, зам.директора по УМР заведующими отделений, заведующей отделом кадров, главным бухгалтером, медсестрой, председателями ЦМК, методистом, преподавателями, мастерами производственного обучения, другими сотрудниками, студентами, выпускниками, работодателями, социальными партнёрами, родителями. Всего во встречах приняло участие человек.

*Сведения о принявших участие во встречах с ВЭК*

<b>Категория участников</b>	<b>Количество</b>
Директор	1
Зам. Директора	5
Заведующие отделением	4
Главный бухгалтер	1
Заведующая отделом кадров	1
Председатели ЦМК	8
Преподаватели и мастера производственного обучения	26
Сотрудники	9
Студенты	25
Выпускники	20
Работодатели, социальные партнеры	17
Родители студентов	15
<b>Всего</b>	<b>130</b>

В процессе работы ВЭК проведен визуальный осмотр инфраструктуры колледжа: учебные аудитории, компьютерные классы, библиотека, читальный зал, актовый зал, учебные лаборатории, спортивный зал, тренажерный зал, общежитие, медицинский пункт, столовая.

Также изучена документация отделений, реализующих аккредитуемые образовательные программы.

Колледж планомерно и систематически работает над развитием баз практики, имеет широкую сеть учебно-производственных предприятий с современным технологическим оборудованием. Эксперты посетили ведущие предприятия ресторанного сервиса: ТОО «Рахат Палас», санаторий «Ок-жетпес», RixosAlmat, ИП «АйсаМаксат», кафе «Fish», кафе «Астероид», на которых проходят практическое обучение студенты специальности 1226000 – Технология и организация производства продукции предприятий питания. Отдел еды и напитков отеля «Рахат Палас» предоставляет практикоориентированные условия для формирования профессиональных компетенций студентов колледжа. Во время посещения данной базы проходили практику следующие обучающиеся: ст. гр.3 тех ГТажобекова Акерке, Эшімова Энел; ст.гр.3тех ДАзимова

Малика; ст.гр. тех БШевцова Валентина. Ткалина Елизавета, Зажерило Максим; ст.гр.тех Е Дягилев Алексей, Кудрявцев Валерий, Воинце Абдула. Наставник от предприятия Сара Габбасова дала высокую оценку подготовленности студентов к прохождению практики. Озвучила совместные мероприятия с колледжем. Начальник питания санатория «Окжетпес», Архангельский Алексей Юрьевич, выпускник АГБК 1985 года, уделяет большое внимание организации практического обучения на реальных рабочих местах. Шеф-повар Осипов А. занимается организацией практики технологов. В настоящее время проходят практику студенты группы 2 тех Б Дараев Азиз, Демина Валерия, Дошанов Кадыржан, Койшибаева Айым, Косанов Диасали, Махмудова Гузьяль, Нургалиев Нурболат, Плавская Алена. Практику по рабочей профессии официанта проходят студенты группы 2 тех БАбдуова Эсел, Гареева Мадина, Полушина Екатерина, Зорин Алексей, Ураз Тимур, ст. 3 тех ГЕңсебек Турар, Исламбек Камила, Чагатаева Дина. Эксперты при посещении отеля Rixos Almaty в беседе с Су-Шеф поваром азиатской кухни Ким К. убедились в эффективной организации рабочих мест в период прохождения практики студентов 3 курса гр. 3 тех ЕАчилдиева Курбана, Балдурской Алины, Миляева Данила, Османова Мамеда, Садыкова Шахназара, Тусупбекова Расула, Ясинской Алеси. Кафе «Астероид» не только организует практику, но и оказывает большую помощь при подготовке участников чемпионата Ворлдскиллс. Ресторан «Fish» является работодателем, активно участвующим в образовательном процессе. Примечательно, что он создан выпускниками колледжа 2014 года Айса Максат, Туганбай Бауржан, Толепберген Сырым.

Во время посещения баз практики по специальности 1219000 – Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство ТОО «Дастархан – Той» наставник студентов-заведующий производством Азаренко Е.В. выразил удовлетворение сформированными практическими навыками студентов 3 курса гр. 3 ТХ Дастан Д., Балтабай С., Беланова Б., Асхаткызы А., Халилова Ф.

Директор одного из ведущих предприятий хлебопекарного производства Республики Казахстан ТОО «Беккер и К» Калиева Насима Махмутовна проявила большую заинтересованность в прохождении практик и дальнейшего трудоустройства студентов ст. гр. 3 ТХ Жакынбекова Ж., Лохманова И., Асхат А., Дмитриевой Б., наставником от предприятий является начальник пекарни Байгенжиев Е.Б. Эксперты посетили ИП «Десерт», где проходят практику студенты вышеназванной группы Оринбасорова Д., Аимжан А., Жаманкул А., Петренко Т., Кыдырбаева А., Еркенкызы Д. В ходе беседы с директором Демеубаевой Н.К. было выявлено, что студенты полностью выполняют программу производственной практики. Руководителя всех посещенных предприятий отметили быструю адаптацию выпускников на рабочем месте, трудовую дисциплину, владение современными и производственными технологиями, отмечают интерес студентов колледжа к получаемой специальности, готовность к постоянному профессиональному развитию. Работодатели выразили желание и в дальнейшем сотрудничать и трудоустраивать выпускников колледжа, поддерживать одаренных студентов, оказывать им помощь в подготовке к профессиональным конкурсам.

Так же члены ВЭК получили подтверждение от работодателей, что предприятия не только предоставляют рабочие места на время производственной практики, но и часть предприятий участвуют в корректировке содержания рабочих учебных планов и программ. Руководство предприятий предоставляет квалифицированных сотрудников для участия в квалификационной комиссии итоговых квалификационных экзаменов.

Члены ВЭК отмечают, что при посещении баз практик на обозрение ВЭК были предоставлены сопровождающие документы по практике.

Члены ВЭК посетили учебные занятия по аккредитуемым образовательным программам.

Посещено занятие по дисциплине «Основы стандартизации, сертификации и метрологии», группа 2 т/х 2 курса специальности 1219000 – Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство. Тема урока «Структура процессов сертификации». Данное



занятие проводила преподаватель без категории Иманкулова Г.М.. на уроке присутствовали 20 студентов. Комбинированное занятие с фронтальным опросом.

Занятие мастера производственного обучения Бердибекова Б.А. по дисциплине «Технология приготовления пищи» (1226000 – Технология и организация производства продукции предприятий питания) в группе первого курса отличалось четкой структурой и логикой изложения материала. Педагог имеет вторую квалификационную категорию и стаж работы на производстве более 30 лет. В данном колледже работает 6 лет.

Преподаватель Хусаинова Г.Е. (имеет высшую категорию) продемонстрировала активные методы обучения на дисциплине «Основы микробиологии, физиологии, питания и санитарии» в группе 2 курса по специальности 1226000 – Технология и организация производства продукции предприятий питания (присутствовало 21 человек из 25).

Занятие преподавателя Калыковой М.Н. в группе с государственным языком обучения (специальности 1226000 – Технология и организация производства продукции предприятий питания) по дисциплине «Основы товароведения пищевых продуктов» построено в виде блиц-игры, защиты проектов по теме «Изучение ассортимента и определение качества молочной продукции». В ходе занятия использовались информационно-коммуникационные технологии: интерактивная игра «Kahoot», онлайн-тестирование. ИКТ-технологии также были использованы на дисциплине «Оборудование на предприятиях питания» в группе 2 курса по специальности 1226000 – Технология и организация производства продукции предприятий питания преподавателем Таировой Ф.Л. по теме: «Универсальное оборудование».

Занятие преподавателя высшей категории Капасовой Ж.А. проводилось по заключительной теме по традиционной схеме комбинированного урока.

Анализ посещения занятий свидетельствует о хорошем качественном преподавательском составе, достаточном теоретическом уровне обучения. На занятиях преподаватели используют различные технологии обучения.

Образовательные программы соответствуют лицензионным и квалификационным требованиям. Нормы, предписанные законодательством и описанные в самоотчете колледжа, в ходе посещения ВЭК подтверждены. Содержание образовательных программ и образовательные технологии соответствуют нормативам, адаптированы запросам населения и работодателей и периодически обновляются в соответствии с меняющимися условиями.

Для работы ВЭК были созданы все условия, организован доступ ко всем необходимым информационным ресурсам.

В рамках запланированной программы рекомендации по улучшению деятельности колледжа, разработанные ВЭК по итогам экспертизы, были представлены на встрече с руководством колледжа.

Мероприятия, запланированные в рамках визита, позволили членам ВЭК НААР провести независимую оценку соответствия данных, изложенных в отчетах по самооценке колледжа, критериям стандартов институциональной аккредитации.

Детальный анализ соответствия деятельности колледжа Стандартам институциональной аккредитации Независимого агентства аккредитации и рейтинга позволил ВЭК в рамках Программы визита колледжа сделать следующие выводы в разрезе стандартов.

## **(V) СООТВЕТСТВИЕ СТАНДАРТАМ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ АККРЕДИТАЦИИ**

### *6.1. Стандарт «Управление образовательной программой»*

Реализация образовательных программ (далее ОП), направлены на подготовку

специалистов среднего звена специальностей 1226000 – Технология и организация производства продукции предприятий питания (Квалификация 122605 2 – Изготовитель пищевых полуфабрикатов; 122609 2 – Повар предприятий питания; 122604 3 – Техник-технолог); 1219000 – Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство (Квалификация 121914 2 – Пекарь 121924 3 – Техник-технолог). осуществляется на основании Государственной лицензии и нормативно правовых актов Республики Казахстан.

План развития ОП обеспечен трудовыми, информационными, материально-техническими ресурсами, разветвленной организационной структурой, развитой инфраструктурой, необходимыми источниками финансирования и соответствует потребностям рынка труда, образовательной политике РК Колледж привлекает к формированию плана развития ОП ресурсы партнерских организаций, заинтересованных в сотрудничестве. В результате чего расширяются возможности ОП по использованию трудовых и материальных ресурсов, баз практик, экспериментальных, лабораторных и производственных площадок.

Формирование и реализация образовательных программ «Технология и организация производства продукции предприятий питания», «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» осуществляется в соответствии с принципами эффективности, результативности и прозрачности. В колледже определены механизмы формирования и пересмотра плана развития ОП. Процесс корректировки плана развития ОП начинается с предложений работодателей, преподавателей и сотрудников по основным направлениям работы. С целью изучения интересов работодателей при формировании плана развития ОП в течение учебного года проводятся встречи, круглые столы с участием работодателей, заинтересованных организаций и лиц. Создается рабочая группа из числа преподавателей ОП, которая разрабатывает или обновляет план ОП с учетом мнений заинтересованных лиц. Проект разработанного плана предоставляется руководству колледжа. После одобрения руководством с внесенными поправками и предложениями передается на утверждение.

Управление образовательными программами осуществляется на административном уровне и уровне предметно-цикловых комиссий. В колледже стратегические решения по развитию ОП принимают руководители ОП, которые в линейно-функциональной структуре управления являются менеджерами ОП. Основная задача руководителей ОП состоит в обеспечении координации действий преподавателей с целью достижения высоких конечных результатов в достижении стратегических целей. Процессы планирования и распределения ресурсов ОП соответствуют видению и миссии колледжа, мониторинг выполнения годовых планов ОП осуществляется путем предоставления годового отчета. На уровне администрации колледжа (заместителей директора по учебной, учебно-производственной, воспитательной работе) решаются вопросы стратегического планирования, информационного, учебно-методического, материально-технического и финансового обеспечения выполнения образовательных программ. Предметно-цикловые комиссии преподавателей данного кластера разрабатывает рабочие учебные планы, рабочие учебные программы, методическое обеспечение учебного процесса, организует внеклассную работу с обучающимися, проведение промежуточной и итоговой аттестаций.

В колледже сформирована система управления и определения ответственных лиц. Реализация образовательных программ, соответствие их миссии, видению и стратегии обеспечивается, в первую очередь, через систему планирования, отражающуюся в планах работы структурных подразделений. Планы отделений и предметно-цикловых комиссий содержат сроки выполнения мероприятий, ответственных лиц и графу «Отметка о выполнении». На индивидуальном уровне планирование представлено индивидуальными планами преподавателей. Мониторинг выполнения годовых планов ОП осуществляется путем предоставления годового отчета.

С целью определения динамики в деятельности и реализации ОП на заседаниях ПЦМК рассматривается, анализируется и оценивается ОП для принятия решений и рекомендаций. Мониторинг выполнения целей ОП осуществляется ежегодно. Динамика достижения целей обязательно определяется анализом недостигнутых показателей и их корректировкой по реализации поставленных задач в соответствии по срокам утвержденного плана ОП, оценивание осуществляется ответственным лицом.

Для оценки степени результативности педагогической деятельности ОП, качества подготовки специалистов и совершенствования образовательного процесса проводятся социологические опросы обучающихся, осуществляется анализ с содержанием выводов и рекомендаций по совершенствованию и эффективности учебно-воспитательного процесса. В группы анкетирования входят обучающиеся, выпускники, родители, преподаватели и социальные партнеры. По результатам анкетирования определяется степень удовлетворенности, принимаются решения по корректировке планов согласно направлениям деятельности. Полученные данные учитываются при прохождении конкурса и аттестации преподавателей.

Информация об управлении ОП представлена на сайте колледжа, доступном по адресу <http://ambk.kz>. Подразделения регулярно представляют информацию об оказываемых услугах, достижениях коллектива и обучающихся колледжа для формирования имиджа. На сайте размещены основные программные документы колледжа, что обеспечивает к ним доступ всех заинтересованных лиц.

Открытость и прозрачность деятельности системы управления обеспечивается доступностью информации о руководителях и структуре колледжа, о принятых решениях коллегиальных органов, о важных событиях. Информация распространяется посредством объявлений на сайте колледжа, на информационных стендах, по электронной почте, устно заведующими отделениями, заместителями директора. Доступность руководства колледжа, и обратная связь с преподавателями и студентами обеспечивается через блог руководителя, сайт колледжа, телефоны.

Эксперты ВЭК, проведя встречи, беседы и интервьюирование с директором, заместителями директора, заведующими отделениями, председателями цикловых комиссий, сотрудниками структурных подразделений, обучающимися, педагогическим коллективом, работодателями и выпускниками, а также осуществив анкетирование обучающихся и преподавателей, более подробно ознакомились с учебной инфраструктурой колледжа, материально-техническими и информационно-методическими ресурсами.

Анкетирование преподавателей проведенное в ходе визита ВЭК НААР, показало, что большинство преподавателей отметили: миссия и стратегия колледжа отражены в учебных программах – «очень хорошо» - 37 человек, что составило 62.7% и «хорошо»-22 человека - это 37.3%.

Анкетирование студентов, проведенное в ходе визита ВЭК НААР показало, что:  
-уровнем доступности и отзывчивости руководства колледжа, полностью удовлетворены- 63человек, что составляет 90%, частично удовлетворены – 6 человек или 8.6%,

-общим качеством учебных программ полностью удовлетворены – 60 человек – 85.7%; частично удовлетворены –10 человека или 14.3%.

-методами обучения в целом полностью удовлетворены -58 человек – 82,9%; частично удовлетворены – 12 человек или 17.3 %.

-качеством преподавания полностью удовлетворены – 57 человек -81,4%, частично неудовлетворенны - 3 человека 4.3

Анализируя работу по стандарту «Управление образовательной программой» можно отметить, что образовательные программы реализуются в соответствии с нормативно-правовыми актами РК на основе планомерной, целенаправленной и эффективной реализации целей и плана развития ОП.

**ВЭК отмечает, что в деятельности учебного заведения присутствует такие факторы, как:**

-направленность плана развития образовательных программ на удовлетворение потребностей государства, заинтересованных лиц и студентов;

- наличие обеспеченности адекватности плана развития ОП имеющимся ресурсами, потребностям рынка труда и образовательной политике РК;

- привлечение представителей групп заинтересованных лиц, в том числе обучающихся, педагогический коллектив и работодателей к формированию плана развития ОП ;

-прозрачность системы управления образовательной программы

-руководство демонстрирует доказательство открытости и доступности для обучающихся, педагогического коллектива и родителей.

ВЭК также отмечает, что в учебном заведении присутствует:

-недостаточный анализ степени удовлетворенности потребностей педагогического коллектива, персонала и обучающихся

### ***Рекомендации ВЭК***

В целях дальнейшего развития и совершенствования деятельности колледжа по реализации аккредитуемых образовательных программ ВЭК НААР **рекомендует:**

- обеспечить более тесное взаимодействие по организации практикоориентированной подготовки кадров с работодателями; шире привлекать совместителей –педагогов из числа представителей ведущих предприятий ресторанного бизнеса, кондитерского, макаронного производства г. Алматы по специальности 1226000 – Технология и организация производства продукции предприятий питания

- предусмотреть механизмы систематического изучения и анализа удовлетворённости потребности преподавателей, персонала, обучающихся и демонстрации доказательства устранения недостатков (разработка аналитических справок на основе проведенного анкетирования; рассмотрение и отражение в протоколах рабочих совещании данного вопроса).

**ВЭК отмечает, что специализированный профиль колледжа по данному стандарту содержит 8–сильных стороны, 13–удовлетворительных и 1–предполагающую улучшения.**

### **6.2. Стандарт «Специфика образовательной программы»**

Колледж осуществляет подготовку кадров по образовательным учебным программам технического и профессионального образования по специальностям специальности:«Технология и организация производства продукции предприятий питания»,«Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»

Специфика ОП по каждой специальности определяет задачи для подготовки специалиста, способного выполнять поставленные перед ним задачи при работе на различных предприятиях соответствующей отрасли.

Развитию базовых и профессиональных компетенций обучающихся способствует совокупность качеств и умений, сформированных в результате реализации ОП, которые отражены в модели выпускника.

Модель выпускника – совокупность качеств и умений, сформированных в результате реализации ОП и формирование у обучающихся профессиональной компетенции, модель выпускника «Алматинского государственного бизнес колледжа», рассмотрена и утверждена решением Методического совета.

В разработке модели выпускника по ОП приняли участие все члены администрации Колледжа, преподаватели специальных дисциплин, работодатели и обучающиеся Колледжа:

1.	1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания»	ТОО «Айкул», ресторан «КНАМАРК», директор – Адильханов С.С. Технолог ресторана «КНАМАРК» – Самет А.С.
2.	1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»	ТОО «Лейпурин» Логинова Н.Н., ИП «Десерт», технолог – Матвиенко И.А.

Совокупность всех компетенций, отраженных в модели, составляют социально-профессиональную компетентность выпускника ОП, владеющего знаниями, умениями, опытом по данным специальностям, готовых к профессиональной деятельности.

1226000 – Технология и организация производства продукции предприятий питания и 1219000 – Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство.

В структуру образовательной программы входит рабочий учебный план, график учебного процесса, рабочие программы учебных дисциплин, календарно-тематические планы, рабочие программы учебной и производственной практики, промежуточной и итоговой аттестации.

Учебный план включает: общеобразовательные дисциплины, общегуманитарные дисциплины, социально-экономические дисциплины, общепрофессиональные дисциплины, специальные дисциплины, профессиональную практику, дисциплины, определяемые организацией образования, промежуточную аттестацию, итоговую аттестацию, оценку уровня профессиональной подготовленности и присвоение квалификации, консультации, факультативные занятия, график учебного процесса, сводные данные по бюджету времени, распределение по неделям учебной нагрузки.

Рабочий учебный план разрабатывается на каждый новый прием обучающихся и на весь период обучения, рассматривается и утверждается руководителем колледжа.

Содержание и максимальный объем учебной нагрузки по дисциплинам составлены в соответствии с требованиями ГОСО ТиПО и типовыми учебными программами.

В содержании образовательных программ, основанном на компетентностном подходе, большое значение приобретает способность будущего специалиста организации образования реализовать себя в конкретной практической деятельности. Компетентностный подход в учебном процессе реализуется через решения определенных профессиональных задач на основе единства знаний, профессионального опыта и других новых подходов в обучении.

При разработке рабочих учебных программ учитывается трудоемкость учебной нагрузки обучающихся по всем видам его учебной деятельности, которые предусмотрены в учебном плане, в том числе аудиторным и факультативным занятиям, практике и др. и приемов организации образовательного процесса с целью получения результата, соответствующего требованиям ГОСО ТиПО.

При разработке календарно-тематического плана по специальным дисциплинам преподаватели основываются на рабочие учебные программы.

При разработке учебных планов, образовательных программ обеспечивается непрерывность их содержания, учитывается взаимосвязь дисциплин, их последовательность и преемственность.

Дисциплины по выбору организации образования, дисциплины факультативных курсов определяются преподавателями ЦМК по профилю и с социальными партнерами на заседании ЦМК, с учетом рекомендации работодателя.

Профессиональная практика обучающихся колледжа является составной частью учебного процесса.

Целью практики являются закрепление, углубление и систематизация знаний обучающихся, полученных в процессе теоретического обучения, привитие необходимых практических умений и навыков по избранной специальности, а также приобщения их к

будущей трудовой деятельности.

Для проведения профессиональной практики колледж утверждает программу, календарные графики прохождения профессиональной практики, согласованные с базой практики:

Наименование специальности	Базы практики
1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания»	Отель «Shera Park Inn», ТОО «Сова 113», ИП «Арынова», ИП «Квадрат кофе», ТОО «Daren», ИП «HanBel», ИП «Окасова», ТОО «Рахат Палас», ТОО «Manga Sushi», ТОО «AB Restaurant», ТОО «Дастархан Сауда». ТОО «Глеповы и компания», ТОО «Карлыгаш», ТОО «Айкул» ресторан «КНАМА PARK», ОЮЛ «Международная ассоциация клубов КАГиР», ИП «Той Дэмі», ТОО «Қазына Береке», ТОО «Халал кадам», ИП «Кашкарев О.Л.»
1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»	ТОО «Лейпурин», ИП «Десерт», ТОО «Айнур», ИП «Дәмді Нан», ТОО «KZ Hotel», ТОО «Ай-ханым», ТОО «Беккер и К», ТОО «Айдын», ИП «Бектемиров Е.О», ТОО «Лейпурин», ИП «Десерт», ИП «Даурембеков»

Важными направлениями организации работы с социальными партнерами являются:

- сотрудничество преподавателей специальных дисциплин со специалистами предприятий в разработке учебно-методической документации;
- организация практического обучения обучающихся с использованием технологической базы на предприятиях города;
- привлечение специалистов и руководителей предприятий к контролю за уровнем подготовки выпускников путем участия в работе итоговых аттестационных комиссий;
- трудоустройство выпускников.

В качестве дополнительных дисциплин, определяемых организацией образования в учебных планах предусмотрены дисциплины практического характера, направленные на применение профессиональных компетенций на производстве выбранные совместно с работодателями.

Так, в 2018-2019 учебном году были внесены изменения в РУП по дисциплинам, определяемые организацией образования с учетом требований работодателей (ДООО) колледжем были введены по специальностям.

№	Наименование специальности	Наименование ДООО
	1226000 – Технология и организация производства продукции предприятий питания 122605 2 – Изготовитель пищевых полуфабрикатов; 122609 2 – Повар предприятий питания; 122604 3 – Техник-технолог.	«Национальная кухня» «Технология приготовления смешанных коктейлей и напитков» «R-Keeper»
	1219000 – Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство 121914 2 – Пекарь; 121924 3 – Техник-технолог	«Техническое оснащение производства»

--	--	--

Изменения содержания ОП на 2018-2019 учебный год запротоколировано в протоколе Методического совета.

- по ОП 1226000 – Технология и организация производства продукции предприятий питания в процессе определения содержания ОП, в разработке и утверждении программ по производственной практике приняли участие преподаватели ОП совместно с работодателями в лице директора ТОО «Глеповы и компания»– Тлепов Р.Р.

- по ОП 1219000 – Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство в разработке и утверждении программ по производственной практике приняли участие преподаватели ОП совместно с работодателями (руководитель ТОО «Лейпурин» Логинова Наталья Николаевна).

Лабораторно-практические занятия по специальностям 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания», 1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» - Международный инновационный центр хлебопечения «Лейпурин-АГБК» проводятся в специализированных лабораториях оснащенных современным оборудованием, где созданы все возможности для получения и закрепления практических навыков обучающихся. Одним из ключевых преимуществ Инновационного учебного центра Leipurin является прямая связь между клиентами и специалистами

Анализируя отзывы предприятий о качестве подготовки студентов, проходивших практику на ведущих предприятиях, можно сделать вывод, что у обучающихся сформировано осознанное отношение к трудовому процессу, есть хорошие профессиональные знания, от чего будут зависеть их востребованность на рынке труда.

Анкетирование студентов, проведенное в ходе визита ВЭК НААР показало, что:

-уровнем исполнения правил и стратегий образовательной программы (специальности) удовлетворены -62 человека –88,6%; частично удовлетворены 6 человек-68.6%.

-информированием требований для того, чтобы успешно окончить данную специальность- удовлетворены -64 человека –91.4%; частично удовлетворены 5 человек-7.1%.

-информированием студентов о курсах, образовательных программах, и академических степеней удовлетворены -62 человека –88.6 %; частично удовлетворены 5 человек-7.1 %,

**ВЭК отмечает, что в деятельности учебного заведения присутствует такие факторы, как:**

-продемонстрировано содержание, объем, логика взаимосвязи учебных дисциплин, а также влияние дисциплин, производственного обучения и профессиональной практики на формирование базовых и профессиональных компетенций выпускников;

-продемонстрировано в содержании учебных дисциплин наличие профессионального контекста;

- доступность перечня и содержание дисциплин для обучающихся, исчерпывающее освещение всех вопросов,, проблем, имеющих в преподаваемой области;

- обеспечены равные возможности обучающимся, в т.ч. вне зависимости от языка обучения;

- функционирование системы прозрачности процессов и критерии оценки результатов обучения ;
- продемонстрировано наличие системы мониторинга за достижениями обучающихся;
- продемонстрирована индивидуальная поддержка обучающихся при реализации ОП;
- обеспечивается наличие эффективного баланса между теоретическими и практико-ориентированными дисциплинами.

ВЭК также отмечает, что в учебном заведении присутствует:

- недостаточный анализ степени проведения мониторинга удовлетворенности обучающихся, руководителей предприятий – мест практик и работодателей;

### ***Рекомендации ВЭК***

1. Дополнить образовательную программу по 1226000 – Технология и организация производства продукции предприятий питания и 1219000 – Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство 0 требованиями формирования стандарта Worldskills (хард-скиллс и софт-скиллс)
2. Отражать в протоколах ПЦК согласование с работодателями темы реальных дипломных работ по специальности 1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» и курсовых работ по специальности 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания»,
3. Систематическое изучение анализа и мониторинга удовлетворенности руководителей предприятий – мест практик и работодателей(разработка аналитических справок на основе проведенного мониторинга; рассмотрение и отражение в протоколах рабочих совещания данного вопроса).;
4. Привести в соответствие состав итоговой государственной комиссии на основе Приказа №125 п.24 от 14.06.2018г. Типовые правила проведения текущего контроля успеваемости промежуточной и итоговой аттестации обучающихся в организациях ТиПо

**ВЭК отмечает, что специализированный профиль колледжа поданному стандарту содержит 9–сильных сторон, 14–удовлетворительных и 1–предполагающие улучшения**

### ***6.3. Стандарт «Педагогический коллектив и эффективность преподавания»***

Кадровая политика колледжа соответствует стратегическим целям, политике и реализуется в соответствии с законодательными актами, внутренними нормативными документами, устанавливающими четкие, прозрачные справедливые процессы найма, условия занятости и повышения их квалификации в соответствии со Стратегическим планом развития Алматинского государственного колледжа сервиса и технологий (далее Стратегический план колледжа) на 2017-2023гг.

ПС формируется исходя из потребностей в эффективной реализации ОП, а также исходя из общего объема учебной нагрузки на одного штатного преподавателя и контингента обучающихся.

.В колледже организация проведения конкурсного отбора на вакантные должности и определение требований к квалификации преподавательского состава, утверждение должностных инструкций осуществляется в соответствии сТиповыми штатами работников государственных организаций образования и перечня должностей педагогических работников и приравненных к ним лиц, утвержденными Постановлением Правительства Республики Казахстан от 30 января 2008 года № 77 и Типовыми квалификационными характеристиками должностей педагогических работников и приравненных к ним лиц», утвержденными приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 13 июля 2009 года № 338.

Разработкой и осуществлением кадровой политики в колледже занимается отдел



управления персоналом (ОУП). Каждая из составных частей кадровой политики регламентируется соответствующим сводом правил и инструкции:

- должностные инструкции
- приём на работу ПС колледжа осуществляется согласно Трудового кодекса Республики Казахстан.

Основными требованиями при отборе кандидата на вакантную должность являются образование по необходимому профилю, уровень профессиональной подготовки, а также соответствие квалификационным требованиям. Компетентность персонала при приеме на работу устанавливается на основании документов о полученном образовании, подготовки, навыков и опыта (диплом, аттестат, записи в трудовой книжке), а также собеседования с руководителями структурных подразделений.

При приеме на работу преподаватель заключает индивидуальный трудовой договор, сотрудники ОУП проводят вводный инструктаж по требованию Кодекса корпоративной культуры преподавателя и сотрудника колледжа и положениями, регламентирующими соответствующий вид деятельности.

Все кадровые процедуры, связанные с приемом на работу, продвижением по службе, поощрением, увольнением, ознакомлением персонала с правами и обязанностями отражаются в приказах, которые своевременно доводятся до всех сотрудников колледжа.

Повышению профессиональной мотивации способствует система индивидуального поощрения преподавателей, связанная с премированием, оказанием материальной помощи, объявлением благодарности и за особые заслуги практикуется выдвижение на награждение правительственными знаками отличия, Почетной грамотой МОН РК,

№	Награды	Ф.И.О.
1.	Орден «Құрмет»	Касымов Г.К.
2.	Нагрудный значок «Отличник образования Республики Казахстан»	Суйлеменова К.С.
3.	Благодарность Президента РК	Касымова Г.К. Моисеева О.К.
4.	Нагрудный знак Б. Алтынсарина	Калыкова М.Н.
5.	Благодарность МОН РК	Касымова Г.К. Суйлеменова К.С.
6.	Благодарственное письмо МОН РК	Моисеев О.К.
7.	Почетная грамота МОН РК	Самаликова Г.А. (2010г,2017г) Сембиева С.Б. Моисеев А.К.
8.	Почетная грамота города Алматы	Суйлеменова К.С. Дурумова Л.А.(2007г,2012г) Дуйсенбаева У.К. Әбдісана Ү.Ә. Моисеева О.К. Ингайбекова Г.А. Нуркасова Ж.А. Карамолдаев С.З. Моисеев А.К.

9.	Почетная грамота акима города Алматы	Джазильбекова Г.К. Моисеев А.К. Суйлейменова К.С.
10.	Почетная грамота от НДП «Нкр Отан»	Касымова Г.К.
11.	Благодарственное письмо от НДП «Нур Отан»	Касымова Г.К. Курманова С.К. Ковалева Н.А.
12.	Благодарственное письмо от НАО «Холдинг «Кәсіпкор»	Нуркасова Ж.А.
13.	Почетная грамота от ОО «Алматинский городской профсоюз «Устаз»	Суйлейменов К.С.
14.	Благодарственное письмо от ОО «Алматинский городской профсоюз «Устаз»	Моисеева О.К.
15.	Благодарственное письмо от акима Алматинского района города Алматы	Ибрагимов М.Ж.
16.	I место в городском конкурсе «Абыройлы ұстаз»	Әбдісана Ұ.Ә.
17.	Благодарственное письмо от Департамента Агенства республики Казахстан по делам государственной службы и противодействию коррупции по городу алматы	Касымова Г.К. Кунтубай А.С.

Кадровое обеспечение колледжа и штатное расписание административно-управленческого персонала устанавливается на первое сентября календарного года, приказом директора колледжа. Должности штатного расписания соответствуют типу и виду колледжа, квалификационному справочнику должностей руководителей, специалистов и вспомогательного персонала.

Должностные инструкции разработанные и утвержденные в соответствии со штатным расписанием колледжа.

Кадровый потенциал преподавательского состава ОП соответствует квалификационным требованиям лицензирования образовательной деятельности и гарантирует, что преподаватели обладают профессиональными знаниями и владеют современными методиками преподавания, необходимыми умениями и опытом для эффективной передачи знаний обучающимся в ходе учебного процесса.

Колледж имеет стабильный высококвалифицированный преподавательский состав и реализует кадровую политику, направленную на системное повышение квалификационного потенциала сотрудников. Учебный процесс по специальности 11226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания», в

2018-2019 учебном году осуществляется 65 преподавателями, из них 61 преподавателей являются штатными. Все имеют высшее базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Количество штатных преподавателей, имеющих высшую категорию составляют – 30 преподавателей, первую категорию – 10, вторую категорию-9 преподавателей, магистры -15 преподавателей, что составляет 62%

Учебный процесс по специальности 1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» 2018-2019 учебном году осуществляется 22 преподавателями, из них 19 преподавателей являются штатными. Все имеют высшее базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Количество штатных преподавателей, имеющих высшую категорию составляют – 9 преподавателей, первую категорию – 3, вторую категорию-3 преподавателя, магистры – 7, что составляет 57%

Повышение квалификации преподавательского состава осуществляется согласно годовому плану работы колледжа и индивидуальным планам работы преподавателей.

Количество преподавателей ОП прошедших курсы повышения квалификации за три года:

11226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания», - 18 чел.

1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» - 25 чел.

#### Курсы повышения квалификации:

Наименование специальности	Учебный год			
	2016-2017	2017-2018	2018-2019	Всего
1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания»	9	4	5	18
1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»	7	8	10	25

Большое внимание в Колледже уделяется повышению квалификации, переподготовке, стажировке за пределами области в ведущих образовательных центрах, ВУЗах, научных центрах СНГ и за рубежом. В условиях интеграции с мировым образовательным пространством руководство Колледжа уделяет внимание изучению и внедрению международного опыта в области образования.

Преподаватели специальных дисциплин прошли стажировку в Ближнем и Дальнем зарубежье: Германии, Японии, Франции, Великобритании, Малайзии, Болгарии, Финляндии, Москве, Венгрии.

В учебном процессе преподаватели используют инновационные технологии обучения, в том числе на основе информационно-коммуникативных технологий (далее-ИКТ). Основные направления применения современных средств визуализации и ИКТ - это демонстрация слайдовых, мультимедийных аудио-видео материалов на теоретических и практических занятиях.

В целях интеграции науки и образования, совершенствования учебно-методической работы, внедрения новых технологий, обеспечения повышения квалификации педагогических работников с 1991 года в Колледже ведется научно-исследовательская деятельность по линии Республиканского учебно-методического объединения.

В соответствии с перечнем учебно-методических объединений организации ТиПО РК, утвержденным приказами МОН РК № 552 от 03.10.2008 г., № 572 от 23.09.2016 г., № 509 от 28.09.2018 г. в УМО при Колледже включены ОП:1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания».

Основной целью УМО является развитие и координация образовательной, учебно-методической и научно-методической работы в организациях ТИПО, обновление содержания учебного процесса, разработка и рецензирование учебной литературы и учебных пособий, УМК. организациях по специальностям 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания»

– Совместно с НАО «Холдинг Кэсипкор» в рамках государственного задания разработаны образовательные программы прикладного бакалавриата по специальностям 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания». - -

– совместно с НАО «Холдинг Кэсипкор» экспертизу 30 учебников по специальности 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания», переведенным на государственный язык

- Преподаватель спецдисциплин Ибрагимова М.Ж. прошла республиканский конкурс экспертов учебных пособий для системы ТиПО, организованного НАО «Холдинг Кэсипкор», в составе авторского коллектива подготовила к изданию учебное пособие «Технология национальной кухни»

- совместно с НАО «Холдинг Кэсипкор» разработчики Типового учебного плана и программы, которые были разработаны на основе модульного подхода к организации учебного процесса с учетом интеграции образовательных программ технического и профессионального образования по специальности 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания»

В колледже созданы все условия для проведения семинаров, мастер классов, тренингов на республиканском и международном уровне; мастер классы по казахской национальной кухне для гостей международного фестиваля «Ұлы дала көшпенділер мекені». в республиканском конкурсе видеоуроков АО НЦПК «Орлеу» «Панорама педагогических идей», участие в проекте Европейского союза «Усиление сельского и экотуризма через бизнес-ассоциации для устойчивого экономического развития в Центральной Азии»

Преподаватели колледжа также принимают участие в научно-исследовательской работе с целью повышения профессиональной компетентности и участвуют в городских, республиканских, международных конференциях, делятся идеями и инновационными методами обучения.

Материалы участников научно-практической конференции были опубликованы в Международных, Республиканских и городских сборниках, размещены на Республиканском сайте учителей USTAZtilegi

В колледже функционирует «Школа молодого преподавателя», работа ШМП ежегодно обсуждается и анализируется на Методическом совете Колледжа. Для того, чтобы процесс адаптации молодых преподавателей прошел успешно, в стенах Колледжа действует система наставничества. Преподаватели-наставники на занятиях в ШМП проводят обучающие семинары, психологические тренинги, беседы, коучинги, где рассматриваются вопросы по педагогической деятельности, организационной культуре, модификации и мотивации поведения, о том, как избегать конфликтных ситуаций и т.д.

Преподаватели демонстрируют достаточно высокую степень удовлетворения работой в колледже. Удовлетворенность преподавателей тесно связана с заинтересованностью в положительных результатах обучающихся, преданностью работников своей организации, их желанием прилагать максимум усилий в ее интересах, разделять ее ценности и цели.

Для преподавателей ОП уделяется особое внимание по развитию коммуникаций (перевод документооборота в электронный формат), а также прозрачности, доступности и предсказуемости действий руководителей, коллегиальности принятия управленческих

решений, демократичности и этике в разрешении трудовых конфликтов.

Преподаватели колледжа могут открыто высказывать свое мнение и обращаться с заявлениями и предложениями к руководителям и администрации по вопросам учебно-воспитательной и организационной работы колледжа. Прием сотрудников по кадровым и другим вопросам осуществляется руководством колледжа без каких-либо ограничений, ежедневно, в течение всего рабочего дня.

В целях повышения профессионального уровня, мотивации педагогических работников и стимулирования сотрудников действует система индивидуального поощрения преподавателей и сотрудников за личный вклад и достигнутые результаты в трудовой деятельности.

В колледже для ПС и сотрудников создаются благоприятные условия для работы, что выражается в соответствующем оборудовании рабочих мест в кабинетах с соблюдением санитарных норм и требований, современном техническом оснащении учебного и рабочего процесса.

Среднегодовая педагогическая (учебная) нагрузка ПС устанавливается колледжем самостоятельно, исходя из общего объема учебной работы и установленного штата ПС, в пределах годовой нормы рабочего времени и утверждается директором колледжа на основании решения Педагогического совета. Согласно приказу дифференциация по нагрузке проводится исходя из занимаемых преподавателями должностей ПС. Педагогическая нагрузка распределяется в соответствии с профилем образования и квалификацией ПС.

Анализируя работу по стандарту «Педагогический коллектив и эффективность преподавания» эксперты ВЭК отмечают, что кадровый состав соответствует квалификационным требованиям к лицензированию образовательной деятельности.

Анкетирование преподавателей, проведенное в ходе визита ВЭК НААР показало, что:

- колледж предоставляет возможность для непрерывного развития потенциала ИПР – «очень хорошо» -44.1,% и «хорошо» -49.2%;
- оцените вовлеченность ИПР в процесс принятия управленческих и стратегических решений- «очень хорошо» -40.7% и «хорошо» -59.3%;
- оцените доступность руководства преподавателям- «очень хорошо» -54.2% и «хорошо» -44.1 %;
- как уделяется внимание руководства учебного заведения содержанию образовательной программы- «очень хорошо» -50.8 % и «хорошо» -44.1 %.

**ВЭК отмечает, что в деятельности учебного заведения присутствует такие факторы, как:**

- продемонстрировано соответствие кадрового потенциала педагогического коллектива специфике образовательных программ;
- обеспечены целенаправленные действия по развитию молодых педагогов
- участие педагогического коллектива в жизни общества
- продемонстрированы доказательства выполнения педагогами всех видов запланированной нагрузки различной видов деятельности

ВЭК также отмечает, что в учебном заведении присутствует:

- недостаточный мониторинг удовлетворенности педагогического коллектива

#### **Рекомендации ВЭК**

- Внедрять шире инновационные технологии и интерактивные методы обучения, формы обучения, предполагающие ведение собственного блога;

**ВЭК отмечает, что специализированный профиль колледжа по данному стандарту содержит 4–сильных стороны, 6–удовлетворительных и 1–предполагающую улучшения**

#### 6.4. Стандарт «Обучающиеся»

Подготовка специалистов по специальностям 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания» и 1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» ведется на базе основного среднего и общего среднего образования, по очной форме обучения, на основе Государственного образовательного заказа и платной основе.

#### **Перечень специальностей с указанием квалификаций, сроков и формы обучения по приему**

№	Код наименование специальности	Код и наименование квалификации	Сроки обучения		Форма обучения
			на базе основного среднего образования	на базе общего среднего образования	
1	1226000- Технология и организация производства продукции предприятий питания	122605 2- Изготовитель пищевых полуфабрикатов	1 год 10 мес.	10 мес.	очная заочная
		122609 2-Повар предприятий питания	2 года 10 мес.	1 год 10 мес.	очная заочная
		122604 3-Техник - технолог	3 года 10 мес.	2 года 10 мес.	очная заочная
2	1219000 – Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство	121914 2 - Пекарь	2 года 10 мес	-	очная
		121924 3 - Техник - технолог	3 года 10 мес.	-	очная

В колледже существует политика формирования контингента студентов, на основе «Типовых правил приема в организации образования».

Ежегодно утверждается план приема и план мероприятий по организации профориентационной работы на предстоящий учебный год.

Информирование абитуриентов о требованиях образовательных программ и специфике их реализации проводится в ходе консультирования в приемных комиссиях, в процессе профориентационной работы в школах в течение учебного года. Одним из главных способов повышения эффективности профориентационной работы являются сайт Колледжа [www.ambk.kz](http://www.ambk.kz), [instagram.com/agbk.ambk.asbc.official](https://www.instagram.com/agbk.ambk.asbc.official), сведения на страницах [facebook.com/@agbk.ambk.ambk.official](https://www.facebook.com/@agbk.ambk.ambk.official), официальная страница в [vk.com/almatystatebusinesscollege](https://vk.com/almatystatebusinesscollege) информация которых постоянно обновляется и пополняется.

В колледже создана приемная комиссия, деятельность которой регламентируется Положением о работе приемной комиссии. В колледж принимаются как граждане Республики Казахстан, так и иностранные граждане и лица без гражданства, имеющие основное среднее (основное общее), общее среднее (среднее общее), техническое и профессиональное (начальное профессиональное и среднее профессиональное), послесреднее, высшее (высшее профессиональное) образование.

Иностранцы и лица без гражданства представляют документ, определяющий их статус, с отметкой о регистрации по месту проживания:

- иностранец – вид на жительство иностранца в Республике Казахстан;
- лицо без гражданства – удостоверение лица без гражданства.

По Заявкам работодателей в Управление образования г.Алматы для колледжа выделяются ежегодно Государственные образовательные гранты на подготовку специалистов по ОП.

Политика колледжа по формированию контингента обучающихся ОП направлена на создание благоприятных условий обучения, пребывания, проживания, проведения досуга, ведения здорового образа жизни и социальную поддержку, то есть на всестороннюю поддержку обучающихся на весь период его обучения, на достижение ими своих целей.

Управлением образования г. Алматы для подготовки специалистов среднего звена ежегодно выделяются гранты на основании писем от работодателей по потребности специалистов колледжа на предприятиях.

Одной из основных задач колледжа является по возможности оказывать помощь детям-сиротам, детям, оставшимся без попечения родителей, из многодетных семей, малообеспеченным, из социально неблагополучных семей

Студентам, нуждающимся в жилье, предоставляется общежитие. Особое внимание уделяется студентам из числа сирот, ОБПР. Действует система оказания социальной поддержки на период обучения детям - сиротам и детям оставшимся, без попечения родителей и находящимся под опекой.

В колледже функционируют творческие кружки по специальностям: «Дэмді», «Сластена», «Повышение поварского мастерства, возрождение исторического наследия и кулинарного искусства», «Кухни народов мира», где участвуют обучающиеся ОП. Выпускники технологического отделения 2014 года выпуска, ныне владельцы кафе «FISH» Төлепберген Сырымом, Серікхан Рахатом, Айса Мақсатом и Туғанбай Бауыржаном и показали мастер-классы по темам: Механическая обработка лосося и приготовление полуфабрикатов; приготовление блюд японской кухни; приготовление смешанных напитков и коктейлей ; поделились опытом по открытию и ведению бизнеса в сфере общественного питания. В колледже для досуга обучающихся ОП функционируют 16 спортивных секций и кружков. Обучающиеся ОП принимают участие в республиканских и городских мероприятиях и показывают хорошие результаты. Материально поощряются студентам занявшие призовые места. Талантливых обучающихся активно привлекают к научной работе, к совместным проектам, к участию в общественных мероприятиях, конкурсах:

-В 2016 году в феврале участие технологического отделения в конкурсе «Городского чемпионата профессионального мастерства World Skills среди учащихся Колледжей города Алматы.» обучающиеся вторых и третьих курсов технологического отделения Декельбаева К.Е. в номинации «Кондитерское дело» заняла I-место – золотая медаль;

-Коротков В.А. в индивидуальном соревновании – приготовлении закуски, второго блюда и десерта – стал серебряным призером Городского чемпионата профессионального мастерства World Skills;

- В Национальном Чемпионате WorldSkills Kazakhstan Асылбеков Алмас стал бронзовым призером в Республиканском чемпионате по рабочим профессиям World Skills Kazakhstan-2018 по компетенции «Поварское дело»;
- 27-28 февраля 2019 года в г. Алматы прошел I Международный фестиваль молодой кухни «Деларук Ногесас - 2019», где студенты ОП «1226000 – Технология и организация производства продукции предприятий питания» (Жаков С., Максат Жусип) среди 18 команд заняли 2 место.

По ОП 1219000 – Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство студенты заняли:

-1 место в Городском чемпионате Worldskills-2017 по компетенции «Пекарское мастерство», 2017 г.;

-1 место в Городском чемпионате Worldskills-2018 по компетенции «Кондитерское дело», 2018 г.;

--1 место в Городском чемпионате Worldskills-2018 по компетенции «Пекарское мастерство», 2018 г.

Важнейшим критерием эффективности образовательных программ является трудоустройство выпускников. В ходе профессиональных практик с руководителями учреждений являющихся базами практик, обговариваются возможности дальнейшего трудоустройства обучающихся, хорошо зарекомендовавших себя в ходе практики. Кроме того, выпускники принимают участие в «Ярмарках вакансий». Трудоустройство выпускников ОП осуществляется посредством комплексного подхода и тесного взаимодействия руководителей практики, заместителя директора по учебно-производственной работе и директора Колледжа. Попечительский совет содействует трудоустройству выпускников Колледжа

Система изучения трудоустройства выпускников ориентирована на учет запросов работодателей и особенностей современного рынка труда; установление деловых связей между колледжем и работодателями, повышение конкурентоспособности и адаптивности выпускников к реальным условиям профессиональной деятельности; внедрение современных технологий, содействующих эффективному трудоустройству и карьерному продвижению выпускников колледжа.

Выпускники Колледжа востребованы на рынке труда. На данный момент, выпускники разных лет работают и занимают руководящие и перспективные должности, например: Адильханов Серикхан -Директор ресторана «ХамаПарк», Илимбаев Мадияр-Управляющий рестораном при отеле «ШераПарк», Скак Манас- Шеф повар ресторана, Учредители кафе «Fish»- Толепберген Сырым, Айса Максат, Туганбай Бауржан, Серикхан Рахат, Су-шеф ресторана «Ассорти»- Исмаилов Абзал, Директор «Интерфуд»- Уакбаев Алтынбек, Начальник питания санатория «Ок-жетпес», Архангельский Алексей Юрьевич.

**Сведения о трудоустройстве выпускников в разрезе 3-х лет:**

Наименование специальности, квалификации	2016-2017 учебный год			2017-2018 учебный год			2018-2019 учебный год		
	всего	трудоустроено	%	всего	трудоустроено	%	всего	трудоустроено	%
1226000 - Технология и организация производства продукции предприятий питания	86	53	61	103	86	83			
1219000 – Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство	23	19	83,1	23	20	87			



Результаты мониторинга проведенного по трудоустройству за отчетный период показали, около 41% вырос число трудоустроенных выпускников после окончания Колледжа по ОП 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания» и 4% по ОП 1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»

Трудоустройство выпускников за 2017-2018 учебный год

1226000 - Технология и организация производства продукции предприятий питания

Выпуск всего -103 студента ,трудоустроено -86чел.,обучаются в ВУЗах -4чел.,подлежат трудоустройству-15 чел.

1219000 – Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство

Выпуск всего -23 студента ,трудоустроено -18чел.,обучаются в ВУЗах -2чел. подлежат трудоустройству-3чел.

Анкетирование обучающихся проведенное в ходе визита ВЭК НААР показало:

-поддержкой учебными материалами в процессе обучения -полностью удовлетворен-87,1%, частично-11.4 %, частично неудовлетворен -1.4 %

-доступностью консультирования по личным проблемам - полностью удовлетворен-82.9 %, частично-11.4 %,

-уровнем доступности библиотечных ресурсов- полностью удовлетворен-90%, частично-10%.

**ВЭК отмечает, что в деятельности учебного заведения присутствует такие факторы, как:**

- осознание основных ролей (профессиональных, социальных) обучающихся исходя из результатов обучения;

- наличие программ поддержки одаренных обучающихся.

**Рекомендации ВЭК**

- 1. Использовать ресурсы веб-сайта для организации эффективного трудоустройства (разработать вкладку для размещения вакансии работодателями)

**ВЭК отмечает, что специализированный профиль колледжа поданному стандарту содержит 2-сильные стороны, 8–удовлетворительных**

#### 6.5. Стандарт «Ресурсы, используемые при реализации образовательных программ»

Алматинский государственный бизнес колледж имеет в наличии современную материально-техническую базу общей площадью 4348,2 кв.м. Учебные помещения, лаборатории, компьютерные классы, читальный зал соответствуют санитарно-эпидемиологическим нормам и требованиям. Условия производственной среды соответствуют требованиям Приказа Министра образования и науки Республики Казахстан от 7 марта 2012 года № 97 «Об утверждении норм оснащения оборудованием и мебелью организаций ТиПО».

Колледж располагает развитой материальной базой. Колледж располагает одним двух этажным корпусом. Здание рассчитано на 806 мест на 1- смену. Общая площадь - 4348,2 кв.м. полезная площадь - 3025,9 кв.м. Имеются аудитории- 42, библиотека с читальным залом на 24- места. Учебный корпус, спортивный зал, медицинский кабинет, актовый зал, буфет подоперативным управлением

В колледже функционируют 8 компьютерных классов, оснащенных современными компьютерами, подключенными к Интернету. Установлены антивирусная программа «KasperskyEndpointSecurity», программы Photoshop CorelDRAW Graphicssuite 2017 edu.lic, Embarcadero RAD Studio XE5, Cisco Packet Traser, 3D Max Studio, 1С бухгалтерия «Учебная версия», Turbo Pascal, MS Office, Adobe DreamWeaver, NotePad ++

### Компьютерная техника и мультимедийное оборудование:

№	Наименование	2016	2017	2018
1.	Компьютерная техника	253	253	296
2.	Интерактивные доски	15	15	15
3.	Мультимедийный проектор	27	27	27
4.	LED телевизор	2	2	2

Учитывая активы, приобретаемые ежегодно для реализации информатизации Колледжа имеется следующее оснащение кабинетов современной компьютерной техникой и мультимедийным оборудованием:

- персональные компьютеры - 123;
- моноблоки - 113;
- ноутбуки - 9;
- интерактивные доски - 15;
- проекторы - 27;
- принтеры - 53;
- МФУ - 25.

С учетом улучшения с каждым годом материально-технической базы Колледжа, количество компьютерной техники увеличивается, а количество обучающихся на 1 компьютер уменьшается, таким образом доступность к компьютерной технике повышается.

#### Показатели компьютерной техники на 1 обучающегося:

Показатель	2016-2017	2017-2018	2018-2019
Компьютерная техника	253	253	296
Количество компьютеров для учебных целей	189	193	236
Количество обучающихся на 1 единицу ПК	7	7	6

Проводятся обучающие курсы Cisco Internet Essentials с выдачей сертификатов от Cisco.

В кабинете НВП имеется электронный тир с двумя автоматами Калашникова, ноутбук модель Lenovo и настенный экран с проектором модель NEC; в кабинете-ресторан-используется специализированная программа для обслуживания ресторанов R-keeper.

Актовый зал- 212,4 кв.м., на 200 посадочных мест, оснащен профессиональным музыкальным оборудованием.

Учебная лаборатория по ОП «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» оборудована совместно с финской компанией «Лейпурин» современным оборудованием (хлебопекарные печи с расстоечными шкафами, тестомесильные машины, тестораскаточная машина) и инвентарем: производственные столы, контейнер, необходимая посуда. Лаборатория на 26 мест, где проводятся мастер-классы, выставки-продажи собственной продукции.

Учебная лаборатория по ОП «Технология и организация производства продукции предприятий питания», оснащенная, новым ресторанным оборудованием и посудой, проходят мастер-классы ведущих кулинаров РК и города из ассоциации шеф-поваров, практические показательные занятия. Площадь учебной лаборатории: 55,7 кв.м имеет приточно-вытяжную вентиляцию.

Спортивный зал площадью 507,5 кв.м в котором проводятся занятия по физической культуре, где имеется современный спортивный инвентарь для гимнастики, легкой атлетики, тенниса, многофункциональные тренажеры, велотренажер, минифутбольное, баскетбольное и волейбольные площадки. Строго соблюдаются правила техники безопасности и охраны труда. Спортивный зал оборудован приточно-вытяжной вентиляцией. Имеется летний спорт. комплекс - 325 кв.м, установлены на улице 5 многофункциональных тренажера.

Медицинское обслуживание обучающихся и сотрудников Колледжа осуществляется медицинским пунктом. Совместно ведется работа с медицинскими центрами «ТОО Макиза» Асмед-2, МЦ «Мерей». В колледже функционирует оборудованный современной техникой медицинский кабинет. Медпункт состоит из двух комнат: процедурный кабинет и кабинет по оказанию первой медицинской помощи.

В колледже имеется библиотека общей площадью 134,1 кв.м в том числе читальный зал- 81,2 кв.м (1 зал) и книгохранилище – 52,9 кв.м. Число посадочных мест в читальном зале – 24. Библиотека укомплектована 8 компьютерами, объединенных в локальную сеть с выходом в Интернет, 1 принтер (3 в 1 – принтер, сканер, ксерокс). Читатели имеют возможность работать с информацией на электронных носителях, использовать электронные учебники и программное обеспечение. В библиотеке имеется 295 экземпляров электронных изданий. Электронная почта библиотеки: [agbkbiblioteka@mail.ru](mailto:agbkbiblioteka@mail.ru). Общий книжный фонд библиотеки Колледжа составляет 66108 экземпляров: учебно-методическая, справочная, художественная литература, учебная литература по всем специальностям, в том числе на государственном языке – 26200. Результаты

анкетирования свидетельствуют о широкой вовлеченности компьютерного, лингафонного, мультимедийного, лабораторного оборудования в реализацию ОП и высокой удовлетворенности обучающихся интенсивностью использования технических средств обучения.

На базе Колледжа внедрена автоматизация учебного процесса. Разработана электронная система-портал:

- электронные журналы, где преподаватели ежедневно вносят отметки об успеваемости и посещаемости обучающихся;
- дневники, где обучающиеся ознакомились с отметками их журналов;
- зачетные книжки-аналоги бумажных зачетных книжек;
- внедрено электронное тестирование, результаты которых автоматически синхронизируются с электронным журналом и зачетной книжкой;
- автоматизировано расписание занятий, куда имеют доступ как преподаватели, так и студенты Колледжа;
- по итогам учебного периода система выдает отчеты, такие как экзаменационная ведомость, итоговая ведомость, и др.;
- корпоративный чат как для преподавателей, так и для студентов и т.д.

• Кроме электронного портала на базе Колледжа внедрена корпоративная электронная почта, позволяющая всем сотрудникам и преподавателям иметь корпоративную электронную почту, вести служебную переписку, не теряя данные, ведется сайт колледжа [www.ambk.kz](http://www.ambk.kz), разрабатывается электронный документооборот, внедряется система контроля доступа пользователей, групповой политики Active Directory; разрабатывается файловый репозиторий для хранения и обмена рабочими файлами между сотрудниками и преподавателями Колледжа.

• Распределение финансовых средств осуществляется в соответствии с утвержденной сметой расходов на текущий год. Смета расходов учитывает основные направления развития Колледжа, предусмотренных в стратегии развития Колледжа и в индивидуальном плане финансирования.

• Для иногородних обучающихся предоставляются места в общежитии. Общей площадью 3597,3, жилая площадь 2135,7, площадь застройки 1275,5, объем здания 12204. Общежитие было построено в 1970г, находится по адресу: г. Алматы, Ауезовский р/н улица Жандосова 57а. Общежитие состоит из 4-х этажей, 96 жилых комнат на 201 место. В общежитии есть компьютерный класс с подключенным интернетом на 16 мониторов (39,3 кв.м). Тренажерный зал на первом этаже оборудован всем необходимым спортивным инвентарем: теннисным столом,

боксерской грушей, тренажерами, обручами, скакалками и матрасами для занятия разными видами спорта, гири и штанги (39,8 кв.м). На 2,3,4х этажах имеются комнаты отдыха, обставленные мягкой мебелью, журнальными столиками, тумбы с телевизорами с подключением к Алма-ТВ (3 комнаты - 119,3 кв.м), комнаты для самоподготовки, оснащенные учебными партами, стульями, настольными лампами, шкафами для книг и литературой (3 комнаты - 51,4 кв.м). В общежитии есть кинозал для просмотра фильмов в свободное от занятий время, оснащенный современной видеосистемой на 63 места (76,5 кв.м). Общежитие находится под круглосуточным видеонаблюдением: 38 камер снаружи и внутри здания, подключенное к центральному пункту УВД города. В общежитии есть также пожарная сигнализация и громкая связь (Рокот 4) с выходом на центральный пункт противопожарной охраны ДЧС города.

**ВЭК отмечает, что в деятельности учебного заведения присутствует такие факторы, как:**

- созданы условия для развития прикладных навыков обучающихся и педагогического коллектива по изучаемым дисциплинам и возможность реализации этих навыков в рамках конкурсов и соревнований или каким-либо другим способом на практике.

**Рекомендации ВЭК**

- Продолжить обновление материально-технической базы колледжа, лабораторий, учебного ресторана современным технологическим оборудованием, соответствующим инфраструктурным листам стандартов Worldskills
- Развивать персонифицированные образовательные ресурсы для внедрения онлайн-обучения, изучения инновационных электронных учебных материалов
- Предусмотреть возможность организации зон беспроводного доступа к интернет-ресурсам

**ВЭК отмечает, что специализированный профиль колледжа по данному стандарту содержит 3–сильных позиций, 10 удовлетворительных позиций и 2–предполагающую улучшения**

#### 6.6. Стандарт «Стандарты в разрезе отдельных специальностей»

Организацией образовательной деятельности в Алматинском государственном бизнес колледже в разрезе аккредитуемых образовательных программ осуществляется по средствам планирования учебного процесса и содержания образовательных программ, выбора способов их проведения. В колледже гарантируется доступ обучающимся к самым современным и актуальным данным в области экономики и общественной жизни. На Web – сайте колледжа, электронный адрес [www.ambk.kz](http://www.ambk.kz), размещена информация о специальностях 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания» квалификация 122605 2 «изготовитель пищевых полуфабрикатов», 122609 2 «повар предприятий питания», 122604 3 «техник-технолог». 1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» квалификация 121914 2 «пекарь» ;121924 3 «техник-технолог».

Содержание аккредитуемых ОП соответствуют ГОСО и другим НПА РК в области ТиПО и гарантирует достаточное качество подготовки специалиста, отвечающего миссии колледжа и потребностям работодателей. Обучение ведется по очной и заочной форме, на государственном и русском языках.

Специализированную аккредитацию проходят ОП 1226000 «Технология и

организация производства продукции предприятий питания» квалификация 122605 2 «изготовитель пищевых полуфабрикатов», 122609 2 «повар предприятий питания», 122604 3 «техник-технолог». 1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» квалификация 121914 2 «пекарь» ;121924 3 «техник-технолог». ОП содержат необходимые дисциплины, в том числе профилирующие. Учебная нагрузка распределена между теорией и практикой.

В содержании общетехнических и специальных дисциплин рассматриваются актуальные вопросы по усвоению системы естественных научных знаний, фундаментальных идей. В ОП включены дисциплины, определяемые организацией образования и факультативные дисциплины, с учетом мнений работодателей, которые дают практическую направленность в подготовке обучающихся по аккредитуемым ОП.

Структура ОП направлена на повышение качества подготовки специалистов. ОП содержит направления, соответствующие профессиональной деятельности выпускников среднего звена для предприятий пищевого производства по выбранным ОП на основе фундаментальных теорий.

Аккредитуемые ОП отвечают требованиям:

С целью ознакомления обучающихся с профессиональной средой и актуальными вопросами в области специализации, а также для приобретения навыков на основе теоретической подготовки ОП включает дисциплины и мероприятия, направленные на получение практического опыта и навыков по ОП в целом и профилирующим дисциплинам в частности.

- для проведения практики по ОП 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания» и 1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» на базе Колледжа имеется специализированная лаборатория, которая оборудована современным оборудованием

- учебная лаборатория №122 по специальности 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания» предназначена для проведения лабораторных занятий по дисциплинам «Технология приготовления пищи», «Национальная кухня», проведение мастер классов от «Ассоциации Шеф-поваров Казахстана». Учебная лаборатория оснащена современным технологическим оборудованием: пароконвектоавтомат, индукционная плита, мультифункциональный блендер и многое другое оборудование соответствующие современным требованиям.

- тренинг-ресторан «Алма-Ата» предназначен для организации и проведения практических занятий по дисциплинам «Организация обслуживания на предприятиях питания», «Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей»

- бизнес инкубатор АГБК – предназначен для формирования предпринимательских компетенций, содействия продвижению бизнес - проектов обучающихся колледжа.

- обучающиеся технологического отделения участвуют в международных, республиканских и городских конкурсах, способствующих обмену опытом работы, определению перспективных направлений развития поварского искусства, совершенствованию профессионального мастерства и командного духа, выявления и поддержки одаренных кулинаров, реализации их способностей и возможностей.

По ОП предусматривает проведение учебных практик: учебной и производственной которые проводятся на предприятиях г. Алматы. К преимуществам преподавателя-практика относится возможность показать обучающимся все тонкости работы, передать

свои профессиональные навыки, показать реальную картину их работы по ОП, специфику работы и подготовить их к реалиям будущей профессии.

Используемые в процессе обучения различные технологии (выполнение самостоятельных работ, индивидуальных заданий и т.п.) способствуют формированию навыков принятия правильного решения в будущей деятельности. Внедрена система дуальной формы обучения по специальностям 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания», «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» на базе ТОО «Тлеповы и компания», ИП «Десерт», ИП «Даурембеков», ТОО «Карлыгаш», предприятие ТОО «Айкул» ресторан «КНАМАРК» и Международный центр хлебопечения «Лейпурин-АГБК» показывает продуктивность деятельности сотрудничества, являются социальными партнерами и обеспечивают программу дуального обучения, они так же принимают участие в работе по трудоустройству выпускников. АГБК является экспериментальной площадкой Управления образования города Алматы по внедрению дуальной системы обучения. заключен трехсторонний договор между АГБК – Национальная Палата Предпринимателей–КАГиР.

Специализированный профиль по ОП 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания» и 1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» отвечают обязательным требованиям данного стандарта.

Отзывы работодателей, руководителей практик от предприятий позволяют судить о достаточном уровне практической подготовки обучающихся по ОП. Будущие выпускники владеют необходимыми базовыми и профессиональными компетенциями, хорошим уровнем теоретической подготовки. Демонстрируют трудовую дисциплину, гражданское и патриотическое воспитание, предпринимательские компетенции. Высокие результаты и массовое участие обучающихся в различного рода профессиональных конкурсах, также подтверждает достигаемый высокий уровень качества в практическом обучении. Востребованность выпускников на предприятиях является прямым доказательством перспективности направлений подготовки и востребованности конкретных практических навыков и теоретической подготовки соответствующей современному уровню развития отраслей.

**ВЭК отмечает, что в деятельности учебного заведения присутствуют такие факторы, как:**

- цели и результаты ОП направлены на получение обучающимися конкретных навыков, востребованных на рынке труда;
- руководство ОП продемонстрировало, что выпускники программы обладают этими навыками и что эти навыки действительно востребованы на рынке;
- ОП включает существенное количество дисциплин и мероприятий, направленных на получение обучающимися практического опыта применения теоретических знаний, как производственная практика, прохождение обучения на предприятиях, участие в лекциях и мастер-классах практикующих специалистов и т.п.

**ВЭК рекомендует**

1. Внедрять на базах практики проведение интегрированных практических занятий (два и более педагога- преподаватель, мастер п/о, представитель работодателя)
2. Рассмотреть вопрос создания Ассоциации выпускников в целях развития системы обратной связи, мониторинга трудоустройства.

**ВЭК отмечает, что специализированный профиль колледжа по данному стандарту содержит 1–сильных позиций 3 удовлетворительных позиций .**

## **(VI) ОБЗОР СИЛЬНЫХ СТОРОН/ ЛУЧШЕЙ ПРАКТИКИ ПО КАЖДОМУ СТАНДАРТУ (1 стр)**

### **Стандарт «Управление образовательных программой»**

- направленность плана развития образовательных программ на удовлетворение потребностей государства, заинтересованных лиц и студентов;
- наличие обеспеченности адекватности плана развития ОП имеющимся ресурсами, потребностям рынка труда и образовательной политике РК;
- привлечение представителей групп заинтересованных лиц, в том числе обучающихся, педагогический коллектив и работодателей к формированию плана развития ОП ;
- прозрачность системы управления образовательной программы
- руководство демонстрирует доказательство открытости и доступности для обучающихся ,педагогического коллектива и родителей.

### **Стандарт «Специфика образовательной программы»**

- продемонстрировано содержание, объем, логика взаимосвязи учебных дисциплин, а также влияние дисциплин, производственного обучения и профессиональной практики на формирование базовых и профессиональных компетенций выпускников;
- продемонстрировано в содержании учебных дисциплин наличие профессионального контекста;
- доступность перечня и содержание дисциплин для обучающихся.,исчерпывающе освещение всех вопросов,, проблем, имеющих в преподаваемой области;
- обеспечены равные возможности обучающимся, в т.ч. вне зависимости от языка обучения;
- функционирование системы прозрачности процессов и критерии оценки результатов обучения ;
- продемонстрировано наличие системы мониторинга за достижениями обучающихся;
- продемонстрирована индивидуальная поддержка обучающихся при реализации ОП;
- обеспечивается наличие эффективного баланса между теоретическими и практико-ориентированными дисциплинами.

### **Стандарт «Педагогический коллектив и эффективность преподавания»**

- -продемонстрировано соответствие кадрового потенциала педагогического коллектива специфике образовательных программ;
- обеспечены целенаправленные действия по развитию молодых педагогов
- участие педагогического коллектива в жизни общества
- продемонстрированы доказательства выполнения педагогами всех видов запланированной нагрузки различной видов деятельности

### **Стандарт «Обучающиеся»**

- осознание основных ролей (профессиональных, социальных) обучающихся исходя из результатов обучения;
- продемонстрирована наличие программ поддержки одаренных обучающихся.

### **Стандарт «Ресурсы, используемые при реализации образовательных программ»**

- продемонстрированы условия для развития прикладных навыков обучающихся и педагогического коллектива по изучаемым дисциплинам и возможность реализации этих навыков в рамках конкурсов и соревнований.

### **«Стандарты в разрезе отдельных специальностей»**

- продемонстрировано направленность на получение обучающимися конкретных



навыков, востребованных на рынке труда.

- продемонстрированы что выпускники программы обладают этими навыками действительно востребованы на рынке.
- продемонстрированы использование мастерских для проведения практических занятий, решения практических задач, актуальных для предприятий в области специализации

## **(VII) ОБЗОР РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УЛУЧШЕНИЮ КАЧЕСТВА**

### **Стандарт «Управление образовательных программой»**

- обеспечить более тесное взаимодействие по организации практикоориентированной подготовки кадров с работодателями; шире привлекать совместителей – педагогов из числа представителей ведущих предприятий ресторанного бизнеса, кондитерского, макаронного производства г. Алматы по специальности 1226000 – Технология и организация производства продукции предприятий питания
- предусмотреть механизмы систематического изучения и анализа удовлетворённости потребности преподавателей, персонала, обучающихся и демонстрации доказательства устранения недостатков (разработка аналитических справок на основе проведенного анкетирования; рассмотрение и отражение в протоколах рабочих совещания данного вопроса).

### **Стандарт «Специфика образовательной программы»**

1. Дополнить образовательную программу по 1226000 – Технология и организация производства продукции предприятий питания и 1219000 – Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство () требованиями формирования стандарта Worldskills (хард-скиллс и софт-скиллс)
2. Отражать в протоколах ПЦК согласование с работодателями темы реальных дипломных работ по специальности 1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» и курсовых работ по специальности 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания»,
3. Систематическое изучение анализа и мониторинга удовлетворенности руководителей предприятий – мест практик и работодателей (разработка аналитических справок на основе проведенного мониторинга; рассмотрение и отражение в протоколах рабочих совещания данного вопроса).
4. Привести в соответствие состав итоговой государственной комиссии на основе Приказа №125 п.24 от 14.06.2018г. Типовые правила проведения текущего контроля успеваемости промежуточной и итоговой аттестации обучающихся в организациях ТиПО

### **Стандарт «Педагогический коллектив и эффективность преподавания»**

- Внедрять шире инновационные технологии и интерактивные методы обучения, формы обучения, предполагающие ведение собственного блога;

### **Стандарт «Обучающиеся»**

1. Использовать ресурсы веб-сайта для организации эффективного трудоустройства (разработать вкладку для размещения вакансии работодателями)

### **Стандарт «Ресурсы, используемые при реализации образовательных программ»**

- Продолжить обновление материально-технической базы колледжа, лабораторий, учебного ресторана современным технологическим оборудованием, соответствующим инфраструктурным листам стандартов Worldskills

- Развивать персонифицированные образовательные ресурсы для внедрения онлайн-обучения, изучения инновационных электронных учебных материалов
- Предусмотреть возможность организации зон беспроводного доступа к интернет-ресурсам

**«Стандарты в разрезе отдельных специальностей»**

- Внедрять на базах практики проведение интегрированных практических занятий (два и более педагога- преподаватель, мастер п/о, представитель работодателя)
- Рассмотреть вопрос создания Ассоциации выпускников в целях развития системы обратной связи, мониторинга трудоустройства.

**(VIII) ОБЗОР РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАЗВИТИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАНИЯ**



**(X) Приложение 1. Оценочная таблица «ПАРАМЕТРЫ  
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО ПРОФИЛЯ»**

*(подписывается всеми членами ВЭК)*

№ п/п	Критерии оценки	Позиция организации образования			
		Сильная	Удовлетворительная	Предполагает улучшение	Неудовлетворительная
<b>Стандарт «Управление образовательной программой»</b>					
1	Организация ТиПО демонстрирует разработку плана развития ОП, его направленность на удовлетворение потребностей государства, заинтересованных лиц и обучающихся.	+			
2	Организация ТиПО должна обеспечить адекватность плана развития ОП имеющимся ресурсам, потребностям рынка труда и образовательной политике РК.	+			
3	Организация ТиПО должна привлекать представителей групп заинтересованных лиц, в том числе обучающихся, педагогический коллектив и работодателей к формированию плана развития ОП.		+		
4	Организация ТиПО демонстрирует прозрачность процессов формирования плана развития ОП. Организация ТиПО обеспечивает информированность заинтересованных лиц о содержании плана развития ОП и процессах его формирования.	+			
5	Организация ТиПО должна определить механизмы формирования и регулярного пересмотра плана развития ОП и мониторинга его реализации.		+		
6	Организация ТиПО систематически собирает, накапливает и анализирует информацию о реализации ОП и проводит самообследование по всем направлениям, разрабатывает и пересматривает план развития ОП		+		
7	План развития ОП проходит публичное обсуждение с представителями всех заинтересованных сторон, на основе предложений и поправок которых уполномоченный коллегиальный орган организации ТиПО вносит изменения в проект.		+		

8	Организация ТиПО демонстрирует степень реализации принципов устойчивости, эффективности, результативности, приоритетности, прозрачности, ответственности, делегирования полномочий, разграничения и самостоятельности системы финансирования.		+		
9	Управление ОП должно включать:				
9.1	управление деятельностью через процессы	+			
9.2	механизмы планирования, развития и постоянного улучшения		+		
9.3	мониторинг, включая создание процессов отчетности, позволяющих определить динамику в деятельности и реализации планов	+			
9.4	анализа эффективности изменений		+		
9.5	оценку результативности и эффективности деятельности подразделений и их взаимодействия»		+		
10	В организации ТиПО должны быть документированы все основные бизнес-процессы, регламентирующие реализацию ОП	+			
11	Организация ТиПО должна продемонстрировать четкое определение ответственных за бизнес-процессы, однозначное распределение должностных обязанностей персонала, разграничение функций коллегиальных органов, принимающих участие в реализации ОП		+		
12	Организация ТиПО должна продемонстрировать порядок утверждения, периодического рецензирования (пересмотра) и мониторинга образовательных программ и документов, регламентирующих этот процесс		+		
13	Организация ТиПО должна обеспечить наличие и эффективное функционирование ориентированной на обучающихся, работников и заинтересованных лиц системы информирования и обратной связи		+		
14	Руководство ОП должно продемонстрировать успешное функционирование системы обеспечения качества ОП, включающей ее проектирование, управление и мониторинг, их улучшение, принятие решений на основе фактов		+		
15	Руководство ОП должно представить доказательства прозрачности системы управления образовательной программой	+			
16	Организация ТиПО должна продемонстрировать наличие и доказательства интенсивного использования в процессах управления ОП системы сбора и анализа статистики		+		

17	Руководство ОП должно обеспечить измерение степени удовлетворенности потребностей педагогического коллектива, персонала и обучающихся и продемонстрировать доказательства устранения недостатков, обнаруженных в рамках процесса измерения				+
18	Руководство ОП должно продемонстрировать доказательства открытости и доступности для обучающихся, педагогического коллектива, родителей	+			
<b>ИТОГО</b>		8	13	1	

**Стандарт «Специфика образовательной программы»**

**Критерии оценки: содержание ОП**

19	Организация ТиПО должна продемонстрировать наличие разработанных моделей выпускника образовательной программы, включающих знания, умения, навыки, базовые и профессиональные компетенции, личностные качества				+
20	Организация ТиПО должна представить доказательства участия педагогического коллектива и работодателей в разработке ОП, обеспечении их качества				+
21	Организация ТиПО должна определить содержание, объем, логику взаимосвязи учебных дисциплин, а также влияние дисциплин, производственного обучения и профессиональной практики на формирование базовых и профессиональных компетенций выпускников	+			
22	Руководство ОП должно продемонстрировать наличие в содержании учебных дисциплин профессионального контекста	+			
23	Руководство ОП должно продемонстрировать наличие эффективного баланса между теоретическими и практико-ориентированными дисциплинами	+			
24	Перечень и содержание дисциплин должны быть доступными для обучающихся. Дисциплины должны исчерпывающе освещать все вопросы, проблемы, имеющиеся в преподаваемой области	+			
25	В структуре образовательной программы следует предусмотреть различные виды деятельности, содержание которых должно способствовать развитию базовых и профессиональных компетенций обучающихся с учетом их личных особенностей				+
26	Важным фактором является обновляемость образовательных программ с учетом интересов работодателей				+

**Критерии оценки: индивидуализация ОП**

27	Руководство ОП должно обеспечить равные	+			
----	---	---	--	--	--

	возможности обучающимся, в т.ч. вне зависимости от языка обучения				
28	Руководство ОП должно обеспечить наличие и эффективное функционирование системы индивидуальной помощи и консультирования обучающихся по вопросам образовательного процесса		+		
29	Руководство создает условия для эффективного освоения ОП	+			
30	Руководство ОП должно продемонстрировать использование преимуществ, индивидуальных особенностей, потребностей и культурного опыта обучающихся при реализации ОП		+		
31	Руководство ОП должно продемонстрировать индивидуальную поддержку обучающихся при реализации ОП	+			
32	Руководство ОП должно доказать наличие системы мониторинга за достижениями обучающихся	+			

#### **Критерии оценки: оценка результатов обучающихся**

33	Руководство ОП должно обеспечить наличие и эффективное функционирование механизма объективной, точной и исчерпывающей оценки результатов обучения		+		
34	Руководство ОП должно обеспечить объективность оценки результатов обучения и степени сформированности базовых и профессиональных компетенций обучающихся, прозрачность и адекватность инструментов и механизмов их оценки		+		
35	Руководство ОП должно обеспечить соответствие процедур оценки уровня знаний, умений и навыков обучающихся планируемому результату обучения и целям программы		+		
36	Руководство ОП должно проводить диагностику знаний, умений и навыков обучающихся при начале обучения по курсу и изучения учебных дисциплин		+		
37	Процессы и критерии оценки результатов обучения должны быть прозрачны	+			
38	Руководство ОП должно обеспечить формирование у обучающихся навыков для продолжения обучения на следующих образовательных уровнях		+		

#### **Критерии оценки: методика обучения**

39	Руководство ОП должно обеспечить систематичное развитие, внедрение и эффективность активных методов обучения и инновационных методов преподавания		+		
40	При реализации образовательной программы должен проводиться мониторинг самостоятельной работы обучающегося		+		

41	Руководство ОП должно обеспечить возможность прохождения производственного обучения и профессиональной практики по специальности/квалификации обучающимися и проводить мониторинг удовлетворенности обучающихся, руководителей предприятий – мест практик и работодателей			+	
42	Руководство ОП должно обеспечить внедрение результатов практических достижений преподавателей в образовательный процесс		+		
<b>ИТОГО</b>		9	14	1	
<b>Стандарт «Педагогический коллектив и эффективность преподавания»</b>					
43	Для реализации образовательных программ руководство ОП должно привлекать практиков и определить долю читаемых ими дисциплин		+		
44	Руководство ОП должно мотивировать педагогический коллектив постоянно применять инновации в образовательном процессе		+		
45	Руководство ОП должно продемонстрировать соответствие кадрового потенциала педагогического коллектива специфике образовательных программ	+			
46	Организация ТиПО должна продемонстрировать доступность для общественности сведений о педагогическом коллективе		+		
47	Руководство ОП должно обеспечить мониторинг деятельности педагогического коллектива, систематическую оценку компетенции педагогов, комплексную оценку качества преподавания		+		
48	Рабочая нагрузка педагогов должна включать различные виды деятельности. Руководство ОП должно продемонстрировать доказательства выполнения педагогами всех видов запланированной нагрузки	+			
49	Руководство ОП должно обеспечить целенаправленные действия по развитию молодых педагогов	+			
50	Руководство ОП должно продемонстрировать механизмы стимулирования профессионального и личностного развития педагогов и работников		+		
51	Руководство ОП должно обеспечить мониторинг удовлетворенности педагогического коллектива			+	
52	Руководство ОП должно продемонстрировать ИТ-компетентность педагогического коллектива, применение инновационных методов и форм обучения		+		
53	Важным фактором является участие педагогического коллектива в жизни общества	+			
<b>ИТОГО</b>		4	6	1	
<b>Стандарт «Обучающиеся»</b>					

54	Руководство ОП должно продемонстрировать политику формирования контингента обучающихся ОП и прозрачность её процедур		+		
55	Руководство ОП должно продемонстрировать осознание основных ролей (профессиональных, социальных) обучающихся исходя из результатов обучения	+			
56	Важным фактором является возможность профессиональной сертификации обучающихся в области специализации в процессе обучения		+		
57	Важным фактором является наличие программ поддержки одаренных обучающихся.	+			
58	Руководство ОП должно приложить максимальное количество усилий к обеспечению выпускников трудоустройством и поддержанию связи с выпускниками		+		
59	Важным фактором является мониторинг трудоустройства и профессиональной деятельности выпускников		+		
60	Руководство ОП должно активно стимулировать обучающихся к самообразованию вне основной программы (в рамках внеучебной деятельности)		+		
61	Руководство ОП должно обеспечить возможность обучающимся для обмена и выражения мнений		+		
62	Руководство ОП должно создать механизм мониторинга удовлетворённости обучающихся деятельностью организации ТиПО в целом и отдельными услугами в частности		+		
63	Руководство ОП должно продемонстрировать функционирование системы обратной связи, включающей оперативное представление информации о результатах оценки результатов обучения		+		
<b>ИТОГО</b>		2	8		
<b>Стандарт «Ресурсы, используемые при реализации образовательных программ»</b>					
64	Руководство ОП должно обеспечить доступность для обучающихся максимально возможного количества структурированной, организованной информации по преподаваемым дисциплинам: например, презентационные материалы, конспект лекций, обязательную и дополнительную литературу, практические задания и т.д.	+			
65	Учебное оборудование и программные средства, используемые для освоения образовательных программ, должны быть аналогичны применяемым в соответствующих отраслях и отвечать требованиям безопасности при эксплуатации		+		



66	Организация ТиПО создает среду обучения, содействующую формированию базовых и профессиональных компетенций и учитывающую индивидуальные потребности и возможности обучающихся		+		
67	Организация ТиПО должна создать условия для развития прикладных навыков обучающихся и педагогического коллектива по изучаемым дисциплинам и возможность реализации этих навыков в рамках конкурсов и соревнований или каким-либо другим способом на практике	+			
68	Организация ТиПО должна проводить оценку динамики развития материально-технических ресурсов и информационного обеспечения ОП		+		
69	В организации ТиПО должна быть создана среда обучения ОП, в которую входят:				
69.1	технологическая поддержка обучающихся и педагогического коллектива в соответствии со спецификой образовательной программы	+			
69.2	академическая доступность – обучающиеся имеют доступ к персонифицированным образовательным ресурсам		+		
69.3	академические консультации – имеются персонифицированные образовательные ресурсы, которые помогают обучающимся				+
69.4	профессиональная ориентация – обучающиеся имеют доступ к персонифицированным образовательным ресурсам, оказывающим помощь в выборе и достижении карьерных путей		+		
69.5	необходимое количество аудиторий, оборудованных современными техническими средствами обучения, соответствующих санитарно-эпидемиологическим нормам и требованиям		+		
69.6	необходимое количество компьютерных классов, читальных залов, мультимедийных и лингафонных кабинетов, число посадочных мест в них		+		
69.7	книжный фонд, в том числе фонд учебной и методической литературы на бумажных и электронных носителях, периодических изданий в разрезе языков обучения		+		
69.8	свободный доступ к образовательным интернет-ресурсам				+
70	Руководство ОП должно определять степень внедрения информационных технологий в учебный процесс ОП, проводить мониторинг использования и разработки педагогическим коллективом инновационных технологий обучения, в том числе на основе ИКТ		+		
71	Руководство ОП должно продемонстрировать отражение на веб-ресурсе информации,		+		

	характеризующей ОП				
<b>ИТОГО</b>		3	10	2	
<b>«Стандарты в разрезе отдельных специальностей»</b>					
<b>Образование</b>					
72	Образовательные программы по направлению «Образование», такие как «Дошкольное воспитание и обучение», «Организация воспитательной работы (по уровням)», «Начальное образование» и т.п. должны отвечать следующим требованиям:				
72.1	Руководство ОП должно продемонстрировать наличие у выпускников программы практико-ориентированных знаний в области психологии и навыков в области коммуникаций, анализа личности и поведения, методик предотвращения и разрешения конфликтов, мотивации обучающихся				
72.2	Руководство ОП должно продемонстрировать, грамотность выпускников программы в области информационных технологий, соответствующих требованиям образовательной сферы, широкому использованию информационно-коммуникационных технологий в организациях образования				
72.3	Руководство ОП должно продемонстрировать наличие в программе дисциплин, обучающих организации учебного процесса, инновационным методикам преподавания и планирования обучения, в т.ч. интерактивным методам обучения				
72.4	Руководство ОП должно продемонстрировать у обучающихся наличия умения формирования навыков самообучения				
72.5	Руководство ОП должно продемонстрировать, что имеет чёткое, обоснованное анализом и фактами представление о том, какие специальности (квалификации) и навыки в рамках отдельных специальностей востребованы на рынке, каково приблизительное количество специалистов, требуемых на рынке по преподаваемой специальности и привести примеры успешного трудоустройства большей части выпускников по специальности (квалификации) в первые полгода после завершения обучения				
<b>Социальные науки, услуги, экономика, бизнес и право</b>					

73	Образовательные программы по направлениям «Сервис, экономика и управление» и «Право», такие как «Правоохранительная деятельность», «Патентование», «Переводческое дело (по видам)», «Туризм (по отраслям)», «Организация питания», «Социальная работа», «Маркетинг (по отраслям)», «Финансы (по отраслям)» и т.п. должны отвечать следующим требованиям: руководство ОП должно гарантировать доступ обучающихся к самым современным и актуальным данным (статистика, новости, научные результаты) в области специализации на бумажных (газеты, сборники статистических данных, учебники) и электронных носителях								
74	ОП по направлениям «Социальные науки, экономика и бизнес» и «Право» должны отвечать также следующим требованиям:								
74.1	цели и результаты ОП должны быть направлены на получение обучающимися конкретных навыков, востребованных на рынке труда					+			
74.2	руководство ОП должно продемонстрировать, что выпускники программы обладают этими навыками и что эти навыки действительно востребованы на рынке								+
74.3	ОП должна включать существенное количество дисциплин и мероприятий, направленных на получение обучающимися практического опыта применения теоретических знаний, как производственная практика, прохождение обучения на предприятиях, участие в лекциях и мастер-классах практикующих специалистов и т.п.								+

#### **Естественные и технические науки**

75	Образовательные программы по техническим направлениям, такие как «Металлургия и машиностроение», «Связь, телекоммуникации и информационные технологии», «Производство, монтаж, эксплуатация и ремонт (по отраслям)», «Связь, телекоммуникации и информационные технологии», и т.п. должны отвечать следующим требованиям:								
75.1	С целью ознакомления обучающихся с профессиональной средой и актуальными вопросами в области специализации, а также для приобретения навыков на основе теоретической подготовки программа образования должна включать дисциплины и мероприятия, направленные на получение практического опыта и навыков по специальности в целом и профилирующим дисциплинам в частности, в т.ч.								
75.1.1	экскурсии на предприятия в области специализации (заводы, мастерские, исследовательские институты, лаборатории и т.п.)								

75.1.2	проведение отдельных занятий или целых дисциплин на предприятии специализации				
75.1.3	использование мастерских для проведения практических занятий, решения практических задач, актуальных для предприятий в области специализации и т.п.				
75.2	Педагогический коллектив, вовлечённый в ОП, должен включать практиков, имеющих опыт работы на предприятиях в области специализации ОП.				

### Искусство

76	Образовательные программы по направлению «Искусство и культура», такие как «Социально-культурная деятельность и народное художественное творчество (по профилю)», «Инструментальное исполнительство и музыкальное искусство эстрады (по видам)», «Живопись, скульптура и графика (по видам)», «Теория музыки» и т.п., должны отвечать следующим требованиям				
76.1	Руководство ОП должно продемонстрировать наличие у выпускников программы теоретических знаний в области искусств, практических умений и навыков самовыражения через творчество, таких как лепка, черчение, пение и т.п.				
76.2	Руководство ОП должно продемонстрировать у обучающихся навыки самообучения и саморазвития, способность к деятельности в сфере искусства				
76.3	ОП должна включать максимальное возможное количество дисциплин и мероприятий, в рамках которых навыки преподаются обучающимся индивидуально или в маленьких группах, например, проведение мастер-классов заслуженных деятелей области специализации				
76.4	Руководство ОП должно организовывать для обучающихся максимально возможное количество мероприятий, способствующих демонстрации обучающимися, приобретённых творческих навыков, например, концерты и выставки				
76.5	ОП должна способствовать обогащению творческого опыта в разных видах практической деятельности, свойственных специальности				
76.6	С целью ознакомления обучающихся с профессиональной средой и актуальными вопросами в области специализации, а также для приобретения навыков на основе теоретической подготовки ОП должна включать дисциплины и мероприятия, направленные на получение практического опыта и навыков по специальности в целом и профилирующим дисциплинам в частности, в т.ч.:				

76.6.1	экскурсии на предприятия в области специализации (музеи, театры, конструкторские бюро и т.п.)				
76.6.2	проведение отдельных занятий или целых дисциплин на предприятии специализации				
76.6.3	проведение семинаров для решения практических задач, актуальных для предприятий в области специализации и т.п.				
76.7	Важным фактором в рамках ОП является наличие механизма коллегиальной оценки творческих экзаменационных работ обучающихся				
<b>ИТОГО</b>		1	3		
<b>ИТОГО В ОБЩЕМ</b>		27	54	5	

