



«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

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ: 1224000 «Производство молочной продукции»

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ: 1226000 «Технология производства продукции предприятий питания»

КГКП «ПАВЛОДАРСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

с 01 марта по 03 марта 2018 г.

Павлодар 2018

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**

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ: 1224000 «ПРОИЗВОДСТВО МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ»
СПЕЦИАЛЬНОСТЬ:1226000 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ»**

КГКП «ПАВЛОДАРСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

с 01 марта по 03марта2018 г.

г. Павлодар

«03» марта 2018 года

СОДЕРЖАНИЕ

(I) СПИСОК ОБОЗНАЧЕНИЙ И СОКРАЩЕНИЙ	3
(II) ВВЕДЕНИЕ	4
(III) ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАНИЯ	5
(IV) ОПИСАНИЕ ВИЗИТА ВЭК	8
(V) СООТВЕТСТВИЕ СТАНДАРТАМ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ АККРЕДИТАЦИИ.....	11
6.1. Стандарт «Управление образовательной программой».....	12
6.2. Стандарт «Специфика образовательной программы».....	13
6.3. Стандарт «Педагогический коллектив и эффективность преподавания».....	18
6.4. Стандарт «Обучающиеся».....	24
6.5. Стандарт «Ресурсы, используемые при реализации образовательных программ»	30
6.6. Стандарт «Стандарты в разрезе отдельных специальностей».....	36
(VI) ОБЗОР СИЛЬНЫХ СТОРОН/ ЛУЧШЕЙ ПРАКТИКИ ПО КАЖДОМУ СТАНДАРТУ	40
(VII) ОБЗОР РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УЛУЧШЕНИЮ КАЧЕСТВА.....	41
(VIII) РЕКОМЕНДАЦИЯ АККРЕДИТАЦИОННОМУ СОВЕТУ.....	42
Приложение 1. Оценочная таблица «ПАРАМЕТРЫ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО ПРОФИЛЯ»	43



СПИСОК ОБОЗНАЧЕНИЙ И СОКРАЩЕНИЙ

- НААР – Независимое агентство рейтинга и аккредитации;
- ОП - образовательные программы
- РК – Республика Казахстан
- МОН РК – Министерство образования и науки Республики Казахстан;
- ГОСО - Государственный Стандарт общего обязательного образования;
- ТУП – типовая учебная программа
- КГКП-коммунальное государственное казенное предприятие;
- ПКТиК-«Павлодарский колледж транспорта и коммуникации»;
- ВЭК- внешняя экспертная комиссия;
- ТБ- техника безопасности;
- ТСО- технические средства обучения;
- ТиПО- техническое и профессиональная образования;
- НПА РК- нормативно- правовые акты Республики Казахстан;
- ППС- Профессорско-преподавательский состав;
- ЕНТ- единое национальное тестирование;
- КТА- комплексное тестирование абитуриентов.



наар

II. ВВЕДЕНИЕ

В соответствии с приказом НУ «Независимое агентство аккредитации и рейтинга» № приказа 13-18-ОД от 14.02.2018 г. в КГКП «Павлодарский колледж транспорта и коммуникации» проводилась специализированная аккредитация образовательных программ: 1224000 «Производство молочной продукции», 1226000 «Технология производства продукции предприятий питания».

Отчет ВЭК содержит оценку соответствия представленных образовательных программ организации образования критериям НААР, рекомендация ВЭК по дальнейшему совершенствованию образовательных программ и параметры профиля образовательных программ в КГКП «Павлодарский технологический колледж».

Состав ВЭК:

Председатель комиссии — Мекебаева Назым Аблезовна, Заместитель директора по учебной работе «Колледж индустрии туризма и гостеприимства» (г. Алматы);

Зарубежный эксперт – Соснин Вячеслав Викторович, Директор Центра «Союз» (г. Омск, Российская Федерация);

Эксперт – Сулейменова Алия Зейнулгабденовна, Заместитель директора по учебной работе Жезказганского колледжа бизнеса и транспорта (г. Жезказган);

Эксперт – Коваль Марина Леонидовна – Заместитель директора по производственной работе КГКП «Колледж экономики, технологии и стандартизации пищевых производств» (г. Астана);

Эксперт – Есетова Мира Климовна – методист научного и учебно-методического кабинета, преподаватель спец дисциплин АО «Актюбинский политехнический колледж» (г. Актюбе);

Эксперт – Костылева Светлана Владимировна - преподаватель спец дисциплин КГКП «Есильский сельскохозяйственный колледж имени Жалела Кизатова» (Петропавловск);

Эксперт – Данилова Татьяна Ивановна – преподаватель спец дисциплин КГКП «Северо-Казахстанский профессионально-педагогический колледж» (г. Петропавловск);

Наблюдатель от Агентства – Бекенова Динара Каирбековна, руководитель проекта по аккредитации организаций ТиПО НААР (г. Астана);

Работодатель – Куанов Касымхан Темербаевич, начальник производственно-технологической службы ТОО «Нефтехим LTD» (г. Павлодар);

Студент – Алимбаев Диас Дидарович, студент 4-го курса, специальности 0808000 «Техническое обслуживание и ремонт оборудования предприятий нефтегазоперерабатывающей и химической промышленности» Павлодарского химико-механического колледжа (г. Павлодар).

III. ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАНИЯ

КГКП «Павлодарский Технологический колледж» осуществляет свою образовательную деятельность на основании лицензии № 0024624 от 6.03.2009 г. в рамках национальной образовательной системы в соответствии с законодательством Республики Казахстан (далее РК). Павлодарский технологический колледж образован 1 июня 1971 года путем следующих реорганизаций учебных заведений:

Павлодарский зооветеринарный техникум 1 июня 1971г преобразован в Павлодарский учетно-экономический техникум; 22 июня 1989г. на базе политехнического и учетно-

экономического техникума создан Павлодарский агропромышленный техникум; 3 июня 1997г. Павлодарский агропромышленный техникум преобразован в Павлодарский технологический колледж, который 1 декабря 2008г. переименован в Казенное государственное коммунальное предприятие «Павлодарский технологический колледж» управления образования Павлодарской области, акимата Павлодарской области.

КГКП «Павлодарский технологический колледж» управления образования Павлодарской области входит в число ведущих учебных заведений технического и профессионального образования Республики Казахстан. Колледж обеспечивает высокое качество по предоставлению образовательных услуг, внедряя новые технологии обучения.

С 2002 года руководителем Павлодарского технологического колледжа является Капенев Кабылкак Кабдыл-Манатович, по его инициативе в колледже были открыты новые специальности, востребованные на рынке труда, созданы новые лаборатории и мастерские, улучшены условия проживания в общежитии, учебные кабинеты оснащены современным оборудованием.

Международное сотрудничество является одним из ведущих направлений в деятельности учебного заведения. В рамках VII Международного форума «Профессиональное образование и бизнес: диалог партнеров» 25 ноября 2015 г. были подведены итоги проекта сотрудничества с Норвежским Центром курсовой и профессиональной переподготовки и обучения округа Рогланд с 2010 по 2013 г. по специальности «Технология и организация производства продукции предприятий питания». Делегация Посольства Норвегии во главе с послом господином Оле Йохан Берн и Хель Ховард Сэварайдом, руководителем компании «ProjectAssistance» посетила Павлодарский технологический колледж.

Соглашение о международном сотрудничестве между КГКП «Павлодарский технологический колледж» и «КГКП «Омский региональный многопрофильный колледж» подписан в 2016 г в области подготовки специалистов, обмена опытом.

В 2016 году был подписан Меморандум о взаимопонимании и стратегическом сотрудничестве с ПОЧУ «Барнаульский кооперативный техникум» Алтайского крайпотребсоюза.

Также в 2015 году заключен договор о взаимопонимании, стратегическом сотрудничестве в области организации непрерывного обучения студентов колледжа в ИНЕУ в рамках деятельности Регионального инновационно-образовательного консорциума «Открытый корпоративный университет».

В рамках взаимного сотрудничества заключены 3-х.сторонние Меморандумы о взаимопонимании и стратегическом сотрудничестве между КГКП «Павлодарский технологический колледж», Палатой предпринимателей Павлодарской области, ТОО «Компания Нефтехим LTD», кафе «Зимняя вишня», ГК «Иртыш», ресторан S-club, ресторан «Метрополь», ресторан «Тамаша» сроком на 5 лет.

В 2015 году заключен Меморандум о взаимопонимании и стратегическом сотрудничестве между колледжем, Палатой предпринимателей и АО «Сут».

В 2014 году между колледжем и Палатой предпринимателей Павлодарской области заключен 2-х сторонний договор о взаимном сотрудничестве. В рамках данного договора проводятся совместные круглые столы с работодателями, семинары.

С целью развития социального партнерства и подготовки квалифицированных специалистов в колледже создан Консультативный Совет (Приказ №143-од от 26.10.2017 г.). В состав Консультативного Совета входят главные специалисты ТОО «Компания Нефтехим LTD» и представители колледжа.

В рамках не прерывного образования «школа – колледж – предприятие» в 2015 году был заключен 3-хсторонний Меморандум о сотрудничестве между общеобразовательной школой № 28 – колледжем - ТОО «Компания Нефтехим LTD».

Планирование основной деятельности в колледже осуществляется в соответствии с принятой Стратегической программой развития учебного заведения на период с 2016 по 2019 год и далее до 2021 года. Для нормального функционирования всех служб в колледже

разработаны нормативные документы, которые представлены Коллективным договором, должностными инструкциями работников.

Для совершенствования качества образовательного процесса и повышения педагогического мастерства в плановом порядке работают педагогический, методический советы, секция классных руководителей, четыре цикловых-методических комиссий. Их работа позволяет гибко и оперативно реагировать на удовлетворение запросов и потребностей педагогов, обучающихся и их родителей.

С 2016 учебного года колледж стал площадкой для проведения ежегодной областной научно-практической конференции по химии, биологии и экологии. В 2009 г. колледж занял призовое место в областном конкурсе, в номинации «Лучшая методическая служба», в 2013 г. 2 место в областном конкурсе, в номинации «Лучший сайт на государственном языке». Преподаватель общественных дисциплин Булумбаев Ардак Каирбергенович является обладателем Кубка «Лидер-педагог 2016 года», награжден почетной грамотой. За подготовку чемпиона и призера Зимней Всемирной Универсиады-2016 Шевченко Анны аккимат г.Павлодара вручил преподавателю физической культуры Хисматуллину Рамилю Абдрахмановичу сертификат на сумму 500 тыс. тенге.

Выпускники колледжа успешно строят профессиональную карьеру в различных сферах пищевой промышленности, экономики и хозяйственной деятельности.

Среди них крупные предприниматели области: КХ «Данекер» - Абишев Кайрат, ИП «Шрейдер» - Шрейдер Андрей, Шрейдер Данил, бренд-повар Пирогов Валерий, Каирова Акбота – обладатель Республиканской премии «Лучший педагог-2012», в настоящее время руководитель гостиничного комплекса «Думан», г.Астана. Выпускники колледжа продолжают свою трудовую деятельность уже в качестве преподавателей в учебных заведениях г.Павлодара: Алдабергенова Алмагуль – преподаватель специальных дисциплин колледжа ИНЕУ, Сулейменова Кымбат – преподаватель технологического колледжа, Габдуллина Мадина - преподаватель технологического колледжа.

Также, среди выпускников – Зейнц Андрей- чемпион РК, победитель и призер международных соревнований(велоспорт), участник летних олимпийских игр 2016 г.;

Меретукова Валерия- призер Кубка Азии, многократный чемпион РК;

Иванов Илья– мастер спорта, чемпион мира 2016 г по гиревому спорту, чемпион РК;

Чичкова Юлия–мастер спорта, многократный чемпион РК по лыжным гонкам;

Свиридова Людмила – мастер спорта, абсолютная чемпионка студенческой зимней универсиады Республики Казахстан;

Ячкова Татьяна– мастер спорта, призер зимней казахстанской универсиады РК;

Черемисина Татьяна – призер Чемпионата РК по лыжному многоборью и легкой атлетики;

Погребняк Эдуард – мастер спорта по волейболу, чемпион и призер РК, игрок премьер-лиги.

Основной контингент обучающихся составляют выпускники школ Павлодарской, Восточно-Казахстанской, Кызылординской, Южно-Казахстанской и Джамбульской областей.

Большинство обучающихся – это молодежь типичного возраста 15-22 лет, являющиеся выпускниками 9 и 11 классов и имеющие основное и среднее образование. Анализ социального статуса семей показывает их неоднозначность, т.к. есть дети из малообеспеченных, многодетных и неполных семей, дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей. В региональном аспекте, есть дети из сельской местности, моногородов, областных центров и городов областного значения. Одним из основных моментов при выборе колледжа для таких учащихся является наличие общежития.

Колледжем ведется целенаправленная организованная работа по программе «Мәңгілік ел жастары – индустрияға! – Серпін-2050». Ежегодно проводятся выезды членов администрации и преподавателей в Южно-Казахстанскую, Кызылординскую, Алматинскую и Джамбульскую области.

Обучение ведется по очной и заочной форме - по государственному заказу и на договорной основе. На заочное отделение принимаются обучающиеся только на договорной основе.

Общий контингент обучающихся 2017-2018 учебного года составляет 596 человека. Из них по дневной форме обучаются - 433 человек, в том числе за счет местного бюджета - 425 человек, на договорной основе – 8 человек.

Всего на государственном языке обучается 166 человек от общей численности обучающихся, что составляет 38,3%.

В колледже укомплектовано 19 учебных групп, средняя наполняемость которых составляет 23 человека.

Учебные занятия проводятся по утвержденному графику, позволяющему рационально сочетать все виды урочной и внеурочной деятельности, учебную, технологическую и производственную (преддипломную) практики. В соответствии с Типовыми правилами деятельности организаций технического и профессионального образования, утвержденных Постановлением Правительства РК от 17 мая 2013 года №499 в колледже действуют 2 отделения, из них 1 - по очной форме обучения.

Таблица 1 Описание аккредитуемых образовательных программ

№ п/п	Шифр и название специальности	Форма ведения обучения	Язык обучения
1	1224000 «Производство молочной продукции» 122407 3 «Техник-технолог» 1224052 «Мастер цельномолочной и кисломолочной продукции»	дневная	Казахский русский
2	1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания» 122604 3 «Техник-технолог»	дневная, заочная	казахский русский

Сегодня колледж имеет совершенную материально-техническую базу и оснащенность учебного процесса, позволяющих вести учебные занятия в свете современных требований. В колледже огромное значение придается компьютеризации, для этого созданы компьютерные классы, которые используются на учебных занятиях, для проведения текущего, промежуточного и итогового контроля знаний обучающихся и научно-исследовательской работы.

В колледже активно внедряются информационно-коммуникационные, интерактивные и инновационные технологии, имеется сайт колледжа. Создана общая база данных учащихся. Вся документация колледжа доступна для работы руководящего состава. Персональные компьютеры и компьютерные классы подключены к сети Интернет. Действует локальная сеть.

Для видеонаблюдения прилегающей территории колледжа установлена система видеонаблюдения, состоящая из высококачественных 2-х. мегапиксельных аналоговых камер. В целях безопасности в общежитии, в коридорах и фойе также установлены камеры видеонаблюдения.

Имеется централизованная система звукового оповещения на четырех этажах учебного корпуса, 1 этажа общежития.

В 2012 году колледж прошел государственную аттестацию.

Качественный состав преподавателей

Категория преподавателя	Количество
Высшая категория	17
Первая категория	4
Вторая	18
без категории	13

Качество педагогического состава (высшая и первая категория) - 41%.

Контингент обучающихся по образовательным программам формируется из групп, обучение в которых проводится на государственном, русском языках по очной форме, и на русском языке по заочной форме. Наполняемость академических групп формируется в соответствии с Типовыми правилами деятельности организаций технического и профессионального образования, утвержденных постановлением Правительства Республики Казахстан от 17 мая 2013 года № 499.

Контингент

1224000 «Производство молочной продукции»			
	2016	2017	2018
По очной форме	44	48	49
По заочной форме	-	-	-
Всего по колледжу	44	48	49
1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания»			
По очной форме	183	233	213
По заочной форме	63	54	42
Всего по колледжу	246	287	255
1412000 «Производство строительных изделий и конструкций»			
По очной форме	17	42	17
По заочной форме	-	-	-
Всего по колледжу	17	42	17
0814000 «Технология полимерного производства»			
По очной форме	74	74	84
По заочной форме	-	-	-
Всего по колледжу	74	74	84
1509000 «Экология и природоохранная деятельность (по видам)»			
По очной форме	23	20	25
По заочной форме	-	-	-
Всего по колледжу	23	20	25
0518000 «Учет и аудит» (по отраслям)			
По очной форме	-	-	-
По заочной форме	28	18	23
Всего по колледжу	28	18	23
1508000 «Лесное хозяйство, садово-парковое и ландшафтное строительство»			
По очной форме	-	-	-
По заочной форме	23	36	98
Всего по колледжу	23	36	98

Трудоустройство выпускников колледжа составляет 87%, занятость 100%.

IV. ОПИСАНИЕ ВИЗИТА ВЭК

Работа ВЭК осуществлялась на основании Программы визита экспертной комиссии по институциональной аккредитации образовательных программ в КГКП «Павлодарский Технологический колледж», в период с 1 марта по 3 марта 2018 года.

Для получения объективной информации о качестве образовательных программ и всей инфраструктуры колледжа, уточнения содержания отчетов о самооценке состоялись встречи: с руководителем, заместителем руководителя по учебной работе, заместителем руководителя по

воспитательной работе, заместитель руководителя по учебно-производственной работе, заместитель руководителя по ИТ, заведующими отделениями, заместителем руководителя по АХЧ, главным бухгалтером, начальником отдела кадров, преподавателями, студентами, выпускниками, работодателями и родителями студентов. Всего во встречах приняло участие 221 человек.

Сведения о сотрудниках и студентах, принявших участие во встречах:

Категория участников	Количество
Руководитель	1
Заместитель руководителя	5
Заведующие отделением	7
Главный бухгалтер	1
Начальник отдела кадров	1
Преподаватели	31
Сотрудники	4
Студенты	67
Выпускники	69
Работодатели, социальные партнеры	18
Родители студентов	17
Всего	221

В процессе работы ВЭК проведен визуальный осмотр инфраструктуры колледжа: учебные аудитории, компьютерные классы, библиотека, читальный зал, конференц-зал, лаборатории, спортивный зал, общежитие, медицинский пункт, столовая. Также изучена документация отделений, реализующих аккредитуемые образовательные программы.

В течении второго дня были посещены базы практик:

- 1) АО «Сүт». В организации проходят практику студенты по специальности 1224000 «Производство молочной продукции». На местах производственной практики на момент посещения находились студенты 3 курса. Руководителем практики является Бахтиева Альфия Ильгизовна – заведующая производством. Отмечает, что кадровый состав организации укомплектован на 83% выпускниками колледжа. Студенты во время практики работали физико- химической лаборатории под руководством выпускников 2013 года Ебжановой Н, Нурикен З. Начальник цеха Розлива Шарабаева Р. отметила хорошую подготовку выпускников по программе Серпін. На данный момент после прохождения производственной практики и по рекомендации председателя итоговой аттестации выпускники были трудоустроены, Айдаров Н, Сиралиев А, Мамбетов Н – операторы, Гальченко А- начальник цеха приемки молока.
- 2) Кафе «Зимняя вишня». По специальности 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания» проходили студенты 2 курса группы П-22. Директор кафе Шарипова Нургуль Сантаевна рассказала о долголетнем сотрудничестве с колледжем и предоставила планирующую документацию. Выпускница 2017года Семенова Н. работает официантом, Бекхен А выпускница 2008года – администратор.
- 3) Ресторан «Ассорти». Администратор Дмитриева Антонина объяснила порядок прохождения учебных и производственных практик. Рассказала о деятельности организации, а также рекомендовала внести в рабочую учебную программу темы блюд европейской кухни, совместно провести мастер-классы с ведущими зарубежными специалистами в сфере организации питания.

Для оценки уровня теоретической подготовки студентов эксперты ВЭК посетили учебные занятия:

Дата	Группа	Дисциплина	Ф.И.О. преподавателя, категория	Тема урока	Вид урока
02.03.2018г	П-32	Тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру	Рыспаева Ж.Ж., Пкат	Даяшылардың санын анықтау және атқаратын міндетін бөлу	практический
02.03.2018г	П-31	Контроль качество продукции и услуг	Матанова М.К., II кат	Определение химического состава и энергитической ценности пищи	теоретический
02.03.2018г	П-111	Тамақтандыру кәсіпорындарының құрал- жабдықтары	Сапарғалиева А.А., II кат	Электрлі мармиттердің құрылысын және жұмыс істеу принципімен танысу	практический
02.03.2018г	АУП-41	Өндірістік экономика және басқару	Иманбаева А.М., II кат	Теориялық мәселелерді шешу	практический
02.03.2018г	ПС-31	Техническое производство строительной изделия и конструкции	Балтабаева Д.Е., I кат	Проектирование генерального плана предприятия по производству строительных изделий и конструкции	практический
02.03.2018г	П-21	Физикалық және коллоидты химия	Сулейменова А.А., II кат	Скорость химической реакции	теоретический
02.03.2018г	АУП-41	Өндірістік экономика және басқару	Иманбаева А.М., II кат	Теориялық мәселелерді шешу	практический
03.03.2018г	ПС-31	Производство строительных изделий и конструкций	Балтабаева Д.Е. I кат	Разработка курсового проекта	практический
03.03.2018г	ПП-41	Оборудования предприятия по переработке полимерных материалов	Абдыкалыкова А.Ж. без категории.	Основные этапы разработки методов оптимизаций	комбинированный
03.03.2018г	ЭП-111	Жалпы экология	Секенов И.Е., санатсыз, жаратылыстану ғылымдарының магистр	Экологиялық сукцессия	аралас сабақ

Анализ посещения занятий свидетельствует о достаточном теоретическом уровне обучения. На занятиях преподаватели используют компьютерные технологии и мультимедийное оборудование, в достаточном количестве используют раздаточный материал.

Анализ деятельности преподавательского состава колледжа свидетельствует о стремлении коллектива к улучшению качественного развития колледжа.

В процессе работы ВЭК проведен визуальный осмотр инфраструктуры колледжа: конференц-зал, библиотека, читальный зал, медицинский кабинет, учебные кабинеты, кабинеты-лаборатории, лаборатории, преподавательская, компьютерные классы, спортзал, общежитие, столовая, актовый зал.

Образовательные программы кластера 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.

V СООТВЕТСТВИЕ СТАНДАРТАМ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ АККРЕДИТАЦИИ

Доказательная часть

Реализация образовательных программ (далее ОП), направлена на подготовку специалистов специальностей 1224000 «Производство молочной продукции» и 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания», осуществляется на основании Закона Республики Казахстан «Об образовании», Государственного общеобязательного стандарта образования технического и профессионального образования, утвержденного постановлением Правительства РК от 23 августа 2012 года №1080, в редакции постановления Правительства РК от 13 мая 2016 года № 292 (далее ГОСО), Типовых учебных планов по специальностям, утвержденных приказом МОН РК от 15 июня 2015 года №384 и на основании лицензии №13008140 от 22 апреля 2013 года, выданной Министерством образования и науки Республики Казахстан и Государственного стандарта образования.

Образовательные программы включают в себя: рабочий учебный план, рабочие учебные программы дисциплин, календарно-тематический план, программы учебной и производственной практики, учебно-методические комплексы в соответствии графиком учебного процесса. Все эти виды документов были представлены на обозрение ВЭК. Программа подготовки направлена на выполнение задач в соответствии с миссией и обладает достаточными ресурсами: кадровый потенциал, имеющий базовое образование, материально-техническая база (кабинеты, оснащенные необходимыми оборудованием, компьютерные классы, ТСО и др.), договоры с базами практик, перечень факультативных дисциплин и т.п.

Аккредитуемые отделением осуществляющие выпуск, проводят планирование, реализацию, контроль и оценку (мониторинг), анализ с целью совершенствования качества своей деятельности по реализации образовательных программ на основе разработанных и документированных процедур. Мониторинг включает в себя отслеживание всех видов учебно-производственной деятельности, включая экскурсии, лабораторные работы, практические занятия.

Освоение общих компетенций охватывают: общую образованность, социально-этические компетенции, экономические и организационно-управленческие компетенции; готовность к выполнению социальных, экономических, профессиональных ролей, географической и социальной мобильности в соответствии с уровнем образования. Специальные компетенции приобретаются обучаемыми в ходе изучения специальных предметов, защиты курсовых проектов, учебных, профессиональных и преддипломных практик.

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 форме на государственном и русском языке, а также по заочной форме на русском языке. Сроки освоения образовательных учебных программ по специальности 1226000 «Технология организация производства продукции предприятий питания» при очной форме обучения на базе основного среднего образования составляют 3 года 6 месяцев, на базе общего среднего - 2 года 6 месяцев; по специальности 1224000 «Производство молочной продукции» на базе основного среднего образования составляют 2 года 10 месяцев.

Имеются планы развития образовательных программ по специальностям 1224000 «Производство молочной продукции» и 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания» рассмотрен и утвержден на заседании Педагогического

совета с участием социальными партнерами обсудили и утвердили планы развития ОП (протокол Педагогического совета №5 от 24.06.2016), которые систематически обновляются и актуализируются на заседаниях Методического совета с приглашением работодателей по результатам семестра на основе отчета пересматриваются планы и вносятся коррективы (7.12.2016 г., 17.05.2017 г., 6.12.2017 г.). С целью изучения интересов работодателей при разработке ОП в течение учебного года проводятся встречи, круглые столы с участием работодателей, заинтересованных организаций и лиц. Инициаторами по внесению изменений в ОП чаще всего выступают социальные партнеры, родители, обучающиеся, преподаватели и администрация колледжа.

Действующая в колледже система управления ориентирована на соблюдение принципов коллегиальности и прозрачности. Публичное обсуждение результатов работы по реализации плана развития ОП за учебный год проведено на Педагогическом совете по итогам года (протокол Педагогического совета №5 от 29.06.2017 г.). Высшим органом управления является Педагогический совет.

Все процедуры и процессы колледжа направлены на поддержание и развитие достигнутого уровня качества образования. Об этом свидетельствует стабильность учебных достижений студентов, признание выпускников ОП и качество их профессиональной деятельности, и карьерный рост. Проводится мониторинг по вопросам, касающимся развития социально-бытовой сферы, учебной деятельности, организации досуга во вне учебного времени.

В группы анкетирования были включены обучающиеся, выпускники, родители, преподаватели и социальные партнеры. По результатам анкетирования кроме определения степени удовлетворенности, принимаются решения по корректировке планов согласно направлениям деятельности. Кроме этого, полученные данные учитываются при прохождении конкурса и аттестации преподавателей.

Собранные данные свидетельствуют о том, что подавляющее большинство студентов (98,5%), полностью удовлетворены уровнем исполнения данных правил и стратегий ОП. При этом подавляющее большинство преподавателей считают, что миссия и стратегия колледжа успешно отражена в учебных программах и процедурах оценки (суммарное среднее 100%). Также 93% преподавателей заявили, что могут успешно использовать собственные стратегии в процессе обучения. При этом 98,5% опрошенных студентов удовлетворены общим качеством учебных программ и методами обучения в целом.

Информация об образовательных программах и принятых решениях доводится до заинтересованных лиц, работодателей через Web-сайт www.gpptk.kz, при встречах руководства с обучающимися, интервью руководства в средствах массовой информации.

В колледже документированы все основные управленческие, организационные, образовательные, воспитательные, учебно-практические процессы, регламентирующие реализацию ОП, все соответствующие документы имеются в номенклатурных делах. В колледже имеется база данных внутренних и внешних нормативно-правовых актов, регулирующих все основные бизнес-процессы (в т.ч. управление образовательной деятельностью).

Для поддержания связи с родителями, с работодателями, с выпускниками, с общественностью в колледже в 2008 году создан Web-сайт, электронный адрес www.gpptk.kz. Веб-сайт функционирует на 2 языках: казахском и русском. Информация на сайте обновляется ежедневно. На сайте колледжа отражены миссия, цели и задачи учебного заведения, информация о педагогическом коллективе, администрации, информация для абитуриентов, студентов, преподавателей и родителей обучающихся. Собственную станицу на общеколледжном сайте имеет библиотека.

Кроме того, на сайте колледжа имеются веб-странички по профориентации - приемная комиссия - специальности, на которых представлены сведения о специальностях, их содержании, статусе на рынке труда, условиях образования и сроках обучения, перспективах трудоустройства. Публикуется информация о зачислении абитуриентов.

Доступность руководства колледжа, и обратная связь с преподавателями и студентами обеспечивается через блог руководителя, на сайте колледжа, телефоны.

ВЭК, проведя встречи, беседы и интервьюирование с директором, заместителем директора, заведующими отделениями, председателями цикловых комиссий, сотрудниками структурных подразделений, студентами, педагогическим коллективом, представителями организаций работодателей и выпускниками, а также осуществив анкетирование студентов и преподавателей, более подробно ознакомились с учебной инфраструктурой колледжа, материально-техническими и информационно-методическими ресурсами.

Анализируя работу по стандарту «Управление образовательной программой» можно отметить, что успешность реализации образовательной программы определяется, в первую очередь, на основе планомерной, целенаправленной и эффективной реализации целей и плана развития образовательной программы, которые, соответственно, должны быть максимально прозрачными, доступными для всех заинтересованных лиц, но подводя итоги, можно отметить, что данная задача в полной степени могла бы реализовываться путем активизации работы сайта колледжа и работы с социальными партнерами.

Аналитическая часть

Организация демонстрирует разработку и реализацию стратегического плана развития колледжа. В данном процессе участвуют обучающиеся, педагогический коллектив, родители, социальные партнеры, работодатели. На основе интервью, бесед, анкетирования была выявлена достаточная информированность заинтересованных лиц о содержании плана и результатов его реализации. На сайте колледжа как информационного источника раскрыта образовательная деятельность педагога по внедрению инновационных технологий и интерактивно формы обучения.

Анкетирование преподавателей, проведенное в ходе визита ВЭК НААР, показало, что вовлеченность в процесс принятия управленческих и стратегических решений – очень хорошая, что составляет – 98%;

Сильными сторонами ОП являются:

- наличие направленности на удовлетворение потребностей государства заинтересованных лиц и обучающихся;
- наличие обеспеченности адекватности плана развития ОП имеющимися ресурсами, потребностям рынка труда и образовательной политике РК;
- наличие публичного обсуждения Плана развития ОП с представителями всех заинтересованных сторон, на основе предложений и поправок которых уполномоченный коллегиальный орган организации ТиПО вносит изменения в проект;
- наличие эффективности функционирования ориентированной на обучающихся работников и заинтересованных лиц системы информирования и обратной связи;
- наличие прозрачности системы управления образовательной программой;
- открытость и доступность ОП для обучающихся, педагогического коллектива, родителей.

Рекомендации ВЭК

-определить механизмы улучшения взаимодействия подразделений в деятельности направленной на исполнение стратегического плана колледжа

ВЭК отмечает, что специализированный профиль колледжа по данному стандарту содержит 7–сильных позиций 13 удовлетворительных позиций , 2-требуют улучшения

6.2. Стандарт «Специфика образовательной программы»

Доказательная часть

Колледж осуществляет подготовку кадров по образовательным учебным программам технического и профессионального образования по специальностям 1226000 – «Технология

и организация производства продукции предприятий питания» и 1224000 – «Производство молочной продукции».

Необходимо отметить, что колледж с 2014 года участвует в реализации государственной программы «Серпін-2050». В 2014-2015 учебном году было принято по государственному образовательному заказу, финансируемого МБ, 25 человек из трудоизбыточных регионов РК, в 2015-2016 принято по данной программе – 50 человек, в 2016-2017 принято по данной программе – 50 человек. На момент посещения экспертной группой количество обучающихся по программе «Серпін-2050» - 96 человек, которые обучаются по ОП 1226000 – «Технология и организация производства продукции предприятий питания» и 1224000 – «Производство молочной продукции».

Экспертной группой проведен анализ рабочих учебных планов и программ по усовершенствованию их содержания. Учебная работа в колледже ведется в соответствии с нормативно-правовыми актами по организации деятельности заведений ТиПО МОН РК.

Специфика ОП по каждой специальности определяет задачи для подготовки специалиста, способного выполнять поставленные перед ним задачи при работе на различных предприятиях соответствующей отрасли. Модель выпускника рассматривались на заседаниях педагогического совета (протокол №1от 15.09.2016г), где учитывались все предложения по компетенциям, которыми должен обладать выпускаемый специалист. При разработке модели специалиста были учтены необходимые личностные, профессиональные, социальные качества. Помимо указанных качеств в разработке учитывали интеллектуальность и здоровый образ жизни выпускающегося специалиста. Модель выпускника утвержден руководителем колледжа 16.09.2016г.

Модель выпускника, это – молодой специалист, освоивший знания, умения и навыки, базовые и профессиональные компетентности избранной профессии.

Методология разработки ОП по специальности 1224000 «Производство молочной продукции» и 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания» основывается на ГОСО и ТиПО проводится с учетом требований социальных партнеров (АО «Сүт», ТОО «BestMilk» рестораны «Assorti-PV», «Baileys», «ИП Жумабекова», кафе «Зимняя Вишня»). Проводится анализ рынка труда и осуществляется сбор отзывов о подготовке практикантов и выпускников. Что подтвердилось при посещении кафе «Зимняя вишня» директор кафе Шарипова Нургуль Сантаевна, АО «Сүт» заведующая производством Бахтиева Альфия Ильгизовна. Они рассказали о долголетнем сотрудничестве с колледжам. С целью изучения интересов работодателей при разработке ОП в течение учебного года проводятся встречи, круглые столы с участием работодателей, заинтересованных организаций и лиц. Инициаторами по внесению изменений в ОП чаще всего выступают социальные партнеры, родители, обучающиеся, преподаватели и администрация колледжа.

Так, например, ОП по специальности 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания» по дисциплине «Организация обслуживания на предприятиях питания» были внесены изменения в рабочую программу и календарно - тематическое планирование, по темам: 1. Особенности организации обслуживания потребителей в ПОП. Ознакомление с основными элементами обслуживания. Бронирование столика. Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа, используемые на предприятии кафе «Зимняя вишня». 2. Ознакомление с уборкой, со стола использованной посуды используемые в ресторане «Дастархан». 3. Расчет с гостями используется на предприятии кафе «Зимняя вишня». Этикет за столом. 4. Назначение и виды банкетов. Обслуживание торжеств в ресторане «Дастархан», по специальности 1224000 «Производство молочной продукции» по дисциплине «Сүт өнімдері және сүт өндірісін ұйымдастыру технологиясы» были внесены изменения в рабочую программу и календарно - тематическое планирование, по темам: АҚ «Сүт» және ЖШС «BestMilk» өнеркәсіптерінде майды сақтау. Тасымалдау және сапасын бағалау.

Учебный план включает: общеобразовательные дисциплины, социально-экономические

дисциплины, общепрофессиональные дисциплины, специальные дисциплины, профессиональную практику, дисциплины, определяемые организацией образования, итоговую аттестацию, экзамены, 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. Основными нормативными документами для разработки образовательных программ являются: учебные планы: типовой, рабочий; учебные программы: типовая, рабочая; учебно-методический комплекс специальности; учебно-методический комплекс по учебным дисциплинам (УМКД).

Дисциплины, предложенные социальными партнерами, являются актуальными для аккредитуемых ОП и индустриального региона.

. Перечень дополнительных дисциплин, определяемых организацией образования

№	Наименование специальности	Дополнительные дисциплины, определяемые организацией образования
1	1226000 - «Технология и организация производства продукции предприятий питания»	Технология приготовления национальных блюд
2	1224000 –«Производство молочной продукции»	Технология сыра

Расписание занятий составляется в соответствии с Постановлением Правительства РК «Типовые положения деятельности организации технического и профессионального образования» № 499 от 17.05.2013 г. (вн. изм. 07.04.2017 г.) на основе графика учебного процесса и типовых учебных планов. Расписание учебных занятий планируется в соответствии с требованиями Государственного общеобязательного стандарта технического и профессионального образования и типовых учебных планов и образовательных программ. Для обеспечения свободного доступа обучающихся к образовательным программам в библиотеке колледжа имеется перечень разработанных УМК дисциплин. В свободном доступе для обучающихся и преподавателей имеются методические рекомендации, пособия.

Преподаватели на своих уроках применяют разнообразные методы и приемы, направленные на развитие познавательных навыков обучающихся, формирование общих и профессиональных компетенций. На уроке «Физическая и коллоидная химия» преподаватель Сулейменова А.А. в группе П 21 объяснение нового материала по теме «Скорость химических реакций» закрепляет проведением опыта.

Преподаватель Матанова М.К., на уроке по предмету «Контроль качество продукции и услуг» в группе П-31 применяет такие методы обучения как мозговой штурм, ситуационные задачи, пометки на полях в теме урока «Определение химического состава и энергитической ценности пищи». Преподаватель Сапаргалиева А.А., по предмету «Тамақтандыру кәсіпорындарының құрал- жабдықтары» в теме урока «Электрлі мармиттердің құрылысын және жұмыс істеу» объясняет порядок выполнения практического задания в группе П-111. На интерактивной доске демонстрировалась методическое руководство по выполнению практического задания об устройстве мармитов.

Курсовые проекты согласно учебному плану предусмотрены по специальности 1224000 «Производство молочной продукции» по дисциплине «Организация производства молока и продуктов его переработки»,

1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания» по дисциплинам «Организация производства на предприятиях питания», «Организация обслуживания на предприятиях питания».

Курсовые работы выполнены на высоком уровне, на всех защитах были использованы демонстрационные материалы, метод компьютерных презентаций, что способствовало четкому изложению материала. Курсовые проекты студентов выполнены на актуальные темы с рассмотрением основных вопросов.

Выпускники, рассматриваемых ОП, быстро адаптируются на производстве и активно включаются в решение производственных задач, в том числе проходят аттестацию с положительными результатами и способны к профессиональному продвижению.

Завершающим результатом итоговой аттестацией реализации ОП специальности 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания» и 1224000 «Производство молочной продукции» по специальным дисциплинам предусматривает проведение государственных экзаменов.

Ежегодно члены итоговой аттестации оставляют положительные отзывы о выпускниках колледжа так например: председатели комиссии по итоговой аттестации отмечают, за 2017 год по специальности 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания» заведующая производством ресторана «Дастархан» Кадырова Ж.Ж. и члены комиссии Шарипова Н.С директор кафе «Зимняя вишня », управляющая рестораном «Baillies» Сазанбаева А.К.; по специальности 1224000 «Производство молочной продукции» мастер по производству сухого молока АО «Сут» Ташенова К.К. отметили высокие знания подготовки выпускников .

Наблюдается динамика роста качества подготовки выпускников по специальности 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания» с 2014-2015 учебного года - 80%, до 2015-2016 учебного года – 86%. Вместе с тем, по результатам 2016-2017 учебного года качество подготовки выпускников составило – 84%.

Качество подготовки выпускников по специальности 1224000 «Производство молочной продукции» в 2014-2015 и 2015-2016 учебных годах составляет 68%. В 2016-2017 учебном году наблюдается динамика роста качества до 89%.

Для проведения профессиональной практики колледж утверждает программу, календарные графики прохождения профессиональной практики, согласованные с базой практики. При направлении на прохождение профессиональной практики обучающемуся выдаются рабочий план-график профессиональной практики, дневник-отчет о прохождении профессиональной практики. Положительные результаты вклада мероприятий с работодателями в подготовку специалистов и качество профессиональных компетенций подтверждается поступившими характеристиками и отзывами со стороны руководителей предприятий.

Базовыми предприятиями, предоставляющими места для прохождения производственной практики обучающимся являются предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности региона. Основные работодатели, указанные в таблице

Таблица Работодатели в разрезе ОП

№	Наименование специальности	Типичные работодатели
1	1226000 - «Технология и организация производства продукции предприятий питания»	Кафе «Зимняя вишня», Ресторан «Baileys», ТОО «ASSORTI-PV», Ресторан «Метрополь», «Есть мясо» и др.
2	1224000 –«Производство молочной продукции»	АО «Сут», ТОО «BestMilk».

В момент посещения баз практики социальные партнеры провели ознакомление о деятельности предприятия и о качестве проведения производственной практики так, например,

АО «Сут». В организации проходят практику студенты по специальности 1224000 «Производство молочной продукции». На местах производственной практики на момент

посещения находились студенты 3 курса. Руководителем практики является Бахтиева Альфия Ильгизовна – заведующая производством. Отмечает, что кадровый состав организации укомплектован на 83% выпускниками колледжа. Студенты во время практики работали физико- химической лаборатории под руководством выпускников 2013 года Ебжановой Н, Нурикен З. Начальник цеха Розлива Шарабаева Р. отметила хорошую подготовку выпускников по программе Серпін. На данный момент после прохождения производственной практики и по рекомендации председателя итоговой аттестации выпускники были трудоустроенный, Айдаров Н, Сиралиев А, Мамбетов Н – операторы, Гальченко А- начальник цеха приемки молока.

Кафе «Зимняя вишня». По специальности 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания» проходили студенты 2 курса группы П-22. Директор кафе Шарипова Нургуль Сантаевна рассказала о долголетнем сотрудничестве с колледжем и предоставила планирующую документацию. Выпускница 2017года Семенова Н работает официантом, Бекхен А выпускница 2008года – администратор.

Ресторан «Ассорти». Администратор Дмитриева Антонина объяснила порядок прохождения учебных и производственных практик. Рассказала о деятельности организации, а также рекомендовала внести в рабочую учебную программу темы блюд европейской кухни, совместно провести мастер-классы с ведущими зарубежными специалистами в сфере организации питания.

Анализируя отзывы предприятий о качестве подготовки специалистов и характеристики на обучающихся, проходивших практику на ведущих предприятиях железной дороги, на телефонных сетях, можно сделать вывод, что у обучающихся сформировано осознанное отношение к трудовому процессу, активная жизненная позиция, хорошие профессиональные знания, от чего будут зависеть их востребованность на рынке труда, конкурентоспособность, самореализация в будущей профессиональной деятельности.

На протяжении долгих лет колледж сотрудничает в рамках профориентационной работы проводят семинары, мастер-классы, круглые столы для студентов и преподавателей колледжа.

Аналитическая часть

При реализации аккредитуемых ОП к чтению лекций, проведению практических занятий, руководству практиками и дипломными проектами (работами) привлекаются руководители среднего уровня и ведущие специалисты с производств по направлению подготовки.

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

- 97 % студентов полностью удовлетворены информированием о курсах, образовательных программах, и академических степенях;
- 97 % студентов полностью удовлетворены четкостью представления программы курса;
- 100% студентов полностью удовлетворены существующими учебными ресурсами колледжа.

Анализируя работу по стандарту «Специфика образовательной программы» можно отметить, что профессиональная подготовка квалифицированных специалистов во многом зависит от качественных образовательных программ, которые соответствуют квалификационным рамкам уровней образования и требованиям потребностей рынка труда.

Анализируя отзывы предприятий о качестве подготовки специалистов и характеристики на обучающихся, проходивших практику на предприятиях региона, можно сделать вывод, что у обучающихся сформировано осознанное отношение к трудовому процессу, активная жизненная позиция, хорошие профессиональные знания и компетенции, от которых будут зависеть их востребованность на рынке труда, конкурентоспособность, самореализация в будущей профессиональной деятельности.

Сильные стороны

- продемонстрировано в содержании учебных дисциплин наличие профессионального контекста;
- созданы условия со стороны руководства колледжа для эффективного освоения ОП и их прозрачности;
- в структуре ОП предусмотрены различные виды деятельности, содержание которых способствует развитию базовых и профессиональных компетенций обучающихся с учетом их личных особенностей;
- руководство создаёт условия для эффективного освоения ОП;
- функционирование системы индивидуальной помощи и консультирования обучающихся по вопросам ОП;

Рекомендации ВЭК

- для более полного изучения процессов коммутации на цифровых сетях дооборудовать установленную в лаборатории станция DRX-4 платами;
- рассмотреть актуальность тем курсовых и дипломных проектов с учетом инновационных технологий работы на предприятиях;
- рассмотреть возможность включения в РУП тем забытых национальных рецептов по дисциплине «Технология приготовления национальных блюд»;
- рассмотреть возможность включения блюд европейской кухни, в рабочую учебную программу по дисциплине «Технология приготовления пищи» с учетом технологий работы на предприятиях;
- продолжить внедрение в образовательный процесс колледжа специализированного лицензионного программного обеспечения по образовательным программам для выполнения графической части курсовых проектов в электронном виде;
- рассмотреть возможность регулярного обновления образовательных программ с учетом интересов работодателей.

ВЭК отмечает, что специализированный профиль колледжа по данному стандарту содержит 8 сильных позиций, 12 – удовлетворительных и 4 – требуют улучшения.

6.3. Стандарт «Педагогический коллектив и эффективность преподавания»

Кадровая политика осуществляется в соответствии с основными приоритетами Стратегии развития колледжа и соответствуют современным тенденциям в области работы с человеческими ресурсами. Прием на работу и распределение обязанностей осуществляется в соответствии с квалификационными характеристиками должностей работников организаций технического и профессионального образования. Квалификационными характеристиками должностей педагогических работников системы ТиПО, а также путем размещения объявлений в Центр занятости г. Павлодар и на сайт колледжа. Кандидаты, претендующие на работу в колледже по ОП, проходят собеседование с руководителем колледжа, предъявляют свои документы, резюме и затем решается вопрос о принятии на работу.

Потребность по аккредитуемым ОП в профессионально-квалификационном уровне педагогического коллектива определяется направлением подготовки обучающихся, лицензионными требованиями. Для реализации аккредитуемых ОП привлекаются лица, имеющие профессиональное образование соответствующего профиля, уровень квалификации которых соответствует специфике аккредитуемых ОП. Все преподаватели имеют базовое образование, соответствующее преподаваемым дисциплинам. Отбор и прием на работу ППС осуществляется по конкурсу, в соответствии с базовым образованием и опытом практической работы.

В целом, можно констатировать, что ОП полностью укомплектованы квалифицированным преподавательским составом (согласно штатному расписанию) на весь период обучения.

Показатели по качественному и количественному составу педагогического коллектива подтверждают наличие кадрового потенциала, соответствующего квалификационным требованиям, необходимого для реализации всего спектра образовательных программ. Колледж осуществляет кадровую политику в соответствии с основными приоритетами его стратегии.

Учебный процесс в 2017-2018 учебном году осуществляется педагогическими работниками.

по специальности 1224000 «Производство молочной продукции» количество штатных преподавателей, имеющих высшую и первую категории, составляет 13/62% (высшая 11/52%, первая 2/10%), из них 1 мастер производственного обучения; с академической степенью магистра 3 преподавателя, второе высшее образование имеют 5 преподавателей все преподаватели являются штатными. Все имеют высшее базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины

Кадровый состав по специальности 1224000 «Производство молочной продукции»

Год	всего	совместителей	штатных	высшей и первой категории	высш.	первой	второй	без категории	магистры
2017-2018	21	0	21	13/62%	11/52%	2/10%	5/24%	3/14%	3/14%
2016-2017	16	1	15	6/40%	4/27%	2/13%	6/40%	3/20%	4/27%
2015-2016	14	1	13	9/69%	5/39%	4/31%	2/15%	2/15%	4/31%

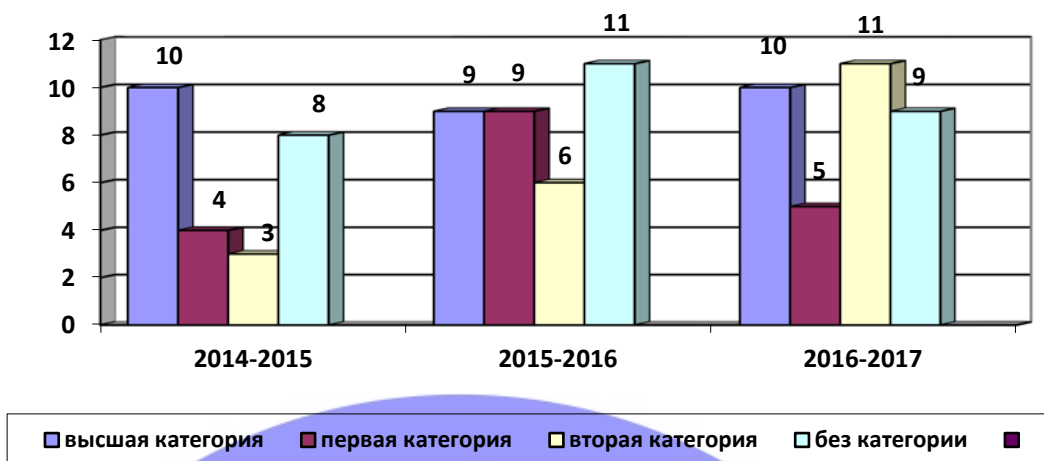
Учебный процесс по специальности 1226000 - «Технология и организация производства продукции предприятий питания» в 2017-2018 учебном году, осуществляется 32/100% педагогическими работниками. 31/97% преподавателей являются штатными, 1 преподаватель совместитель. Все имеют высшее базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

Количество штатных преподавателей, имеющих высшую и первую категории, составляет 15/48% (высшая 13/42%, первая 2/6%); с академической степенью магистра 5 преподавателей, второе высшее образование имеют 8 преподавателей.

Анализ показывает достаточно высокий квалификационный уровень преподавательского состава.

Кадровый состав по специальности 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания»

год	всего	совместителей	штатных	высшей и первой категории	высшей	первой	второй	без категории	магистры
2017-2018	32	1	31	15/48%	13/42%	2/6%	12/39%	4/13%	5/16%
2016-2017	34	1	33	17/52%	12/36%	5/15%	9/27%	7/22%	5/15%
2015-2016	34	1	33	19/58%	13/39%	6/18%	5/16%	9/27%	6/18%



Кадровый состав по аккредитуемым ОП соответствует специфике специальностей

Сведения о квалификации педагогического коллектива размещены на сайте колледжа, где заинтересованные лица могут получить информацию об образовании, педагогическом стаже, преподаваемых дисциплинах и достижениях педагогов. На каждого преподавателя сформированы электронные и бумажные портфолио, которые находятся в методическом кабинете.

В колледже разработана система оценки качества работы педагогического состава. Мониторингу подлежит деятельность каждого преподавателя, за исключением преподавателей, занимающих административные должности. Оценивание преподавателей проводит комиссия по мониторингу.

Итоги мониторинга являются основанием для повышения квалификационной категории, для материального и морального поощрения преподавателя, для расторжения трудового договора.

По итогам мониторинга за 2016-2017 учебный год, преподаватели спецдисциплин: Рысбаева Ж.Ж., Матанова М.К., Матымбаева А.Ж., Дюсюнбекова Ш.А., Сапаргалиева А.С., показавшие высокие результаты, были поощрены поездкой на международную выставку ЭКСПО-2017.

Доказательство выполнения ИПР всех видов учебной нагрузки отражается в следующих документах: журнал теоретического и практического обучения, журнал учета пропущенных и замещенных уроков, учет часов преподавателей, форма 3, отчет о классном руководстве.

Дополнительной нагрузкой преподавателей являются классное руководство, ведение кружковых и секционных занятий, дежурство в общежитии, заведование лабораториями и кабинетами. Объем различных работ, планируемых каждому преподавателю, устанавливается в зависимости от его квалификации и с учетом его индивидуальных возможностей.

В колледже организована педагогическая учеба в следующих направлениях: Школа повышения педагогического мастерства, Школа начинающего педагога, общеколледжные семинары, наставничество, консультации для преподавателей по индивидуальным темам самообразования.

В целях оказания педагогической и методической поддержки в период профессиональной адаптации за каждым начинающим преподавателем приказом директора ежегодно закрепляются наставники из числа опытных преподавателей.

На заседании ЦМК преподаватели отчитываются о выполнении своего перспективного плана самообразования. В конце учебного года преподаватель пишет годовой отчет о выполнении перспективного плана самообразования, который является итогом его работы. Председатель ЦМК в перспективном плане пишет заключение по работе преподавателя за учебный год.

Преподавательский состав колледжа владеет современными технологиями обучения.

Для повышения уровня квалификаций ИПР принимают участие в научно-практических конференциях, различных международных образовательных порталах и размещают свои учебно-методические материалы в интернет ресурсах.

В 2016-2017 учебном году 77% преподавателей прошли повышение квалификации.

№	ФИО	Тематика курсов	Место прохождения	Сроки прохождения
1	Нуржанова А.А.	«Современные подходы профессионально педагогического мастерства»	Институт повышения квалификации «Международная профессиональная академия «Туран Профи»»	октябрь, 2013
2	Нуржанова А.А.	Аккредитация организацией технического и профессионального образования как фактор обеспечения качества подготовки квалифицированных кадров: международный опыт	Независимое агентство аккредитации и рейтинга, г. Астана	10.10-18.10.2014
3	Габдуллина М.С.	AutoPlay Media Studio	КГУ «Павлодарский областной центр информационных технологий» управления образования Павлодарской области	26.03-27.03.2015
4	Матымбаева А.Ж.	Дуальная система обучения как фактор развития конкурентноспособного выпускника системы ТиПО	АО «Национальный центр повышения квалификации «Өрлеу»» г. Павлодар	26.03-04.04.2015
5	Нуржанова А.А.	«Cooperation of Education and Business in Kazakhstan»	European Training Foundation	26 октября 2015
6	Матымбаева А.Ж.	Технология проецирования структуры профессионального стандарта на программы обучения	АО «Республиканский научно-методический центр развития технического и профессионального образования и присвоения квалификации»	02.12-04.12.2015
7	Матымбаева А.Ж.	Технология разработки образовательных контентов, составления электронных учебных ресурсов с ПО AdobeCaptivate	КГКП «Павлодарский областной центр информационных технологий»	27.01-29.01.2016

8	Габдуллина М.С. Матанова М.К. Рысбаева Ж.Ж.	Педагог новой формации системы технического и профессионального образования	Некоммерческое акционерное общество Холдинг «Кәсіпқор» г. Павлодар	20.06.- 01.07.2016
9	Матанова М.К.	AutoPlay Media Studio	КГУ «Павлодарский областной центр информационных технологий» управления образования Павлодарской области	02.06- 03.06.2016
10	Матанова М.К. Рысбаева Ж.Ж.	Организационно-методические аспекты перехода к кредитной технологии обучения в организациях технического и профессионального образования	Некоммерческое акционерное общество Холдинг «Кәсіпқор» г. Павлодар	07.11.- 18.11.2016 г.
11	Крикбаева К.У.	Психолого-педагогические требования к профессиональной деятельности учителя в современных условиях	Центр повышения квалификации языковой подготовки при НППИ	13.03- 18.03.2017
12	Нуржанова А.А. Крикбаева К.У. Дюсюнбекова Ш.А. Джамалова Ш.А. Сапаргалиева А.С. Матымбаева А.Ж. Жуматаев А.К.	Реализация образовательных программ технического и профессионального образования, разработанных на основе модульно-компетентностного подхода	Некоммерческое акционерное общество Холдинг «Кәсіпқор» г. Павлодар	05.05- 16.05.2017
13	Матымбаева А.Ж.	Современные подходы в подготовке кадров по профилю «Информационные технологии»	Некоммерческое акционерное общество Холдинг «Кәсіпқор» г. Павлодар	09.10- 20.10.2017

Преподаватели специальных дисциплин приняли участие в областном конкурсе «Информационно-коммуникационные технологии в образовании», где Матымбаева А.Ж. заняла 2 место, Габдуллина М.С. - 3 место в 2015 году, Рысбаева Ж.Ж. заняла 2 место в 2017 г. и награждены ценными призами.

Преподаватель специальных дисциплин Нуржанова А.А. является автором учебника «Технология молока и молочных продуктов», рекомендованного МОН РК, изданного в 2010 году издательством «Фолиант». Кроме этого, она также является автором практикума «Технология молока и молочных продуктов». Преподаватель специальных дисциплин Матымбаева А.Ж. перевела данный учебник на государственный язык. Учебники прошли апробацию, в настоящее время данной литературой пользуются обучающиеся по специальности 1224000 «Производство молочной продукции».

В рамках реализации государственного задания НАО «Холдинг Кәсіпқор» в 2017 году Нуржанова А.А. и Матымбаева А.Ж. прошли конкурсный отбор и являются экспертами-соисполнителями совместно с зарубежными экспертами. Участвовали в разработке ОП на

основе модульно-компетентностного подхода по специальности 1224000 «Производство молочной продукции». Данная образовательная программа будет актуализирована в 2019 г.

Преподаватель специальных дисциплин Матымбаева А.Ж. приняла участие в республиканской научно-практической конференции «Техникалық және кәсіптік» с докладом, имеется сертификат.

Преподаватели специальных дисциплин Матымбаева А.Ж. и Нуржанова А.А. разработали проекты и приняли участие в первом Республиканском инновационном конкурсе проектов «Болашақ осында басталады», посвященном выставке ЕХРО-2017 и годовщине АО НЦПК «Өрлеу». Матымбаева А.Ж. – тема проекта - «Тамарилло қосылған йогурт технологиясы», Нуржанова А.А. – «Разработка нового вида сывороточного напитка с внесением облепихового сока для лечебно-профилактического питания».

Преподаватели специальных дисциплин Джамалова Ш.А. усовершенствовала интегрированные программы по специальности «Производство мяса и мясных продуктов», разработала тесты для АО «РНМЦ». В рамках реализации государственной программы «Занятость-2020» и содействия ОО «Деловые женщины Павлодара» был проведен мастер-класс для предпринимателей Актогайского района по теме «Технология переработки мясной и молочной продукции».

Преподаватели специальных дисциплин Джамалова Ш.А., Рысбаева Ж.Ж., мастер производственного обучения Ниярова К.С. имеют большой производственный стаж на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.

Преподавателями специальных дисциплин были разработаны учебники с присвоением ISBN номера – 978-601-7496-36-4 «Қызметтің және өнімнің сапасын бақылау» Матанова М.К. и 978-601-7496-35-7 «Учебное пособие по технологии приготовления пищи» Габдуллина М.С.

Преподаватель информатики Канагатова Макпал Серикжановна с 26.12.2016г. по 24.02.2017 года в Нью Дели (Индия) прошла курсы по Индийской программе технического и экономического сотрудничества; с 20.11.2017г. По 15.12.2017г. Прошла стажировку по международной программе «Болашақ» в Каледонском университете в г. Глазго (Шотландия) по «Подготовке преподавателей академического анлийского языка».

На базе колледжа в 2016-2017 учебном году был проведен Региональный конкурс национального чемпионата международного движения «WorldSkills-2017» по двум компетенциям: «Пекарское дело» и «Ресторанный сервис». Преподаватели: Рысбаева Ж.Ж. подготовила участников в номинации «Пекарское дело» (1, 3 место), Дюсюнбекова Ш.А. - в номинации «Ресторанный сервис» (1, 2, 3 места).

На базе КГКП «Колледж сервиса и питания» был организован конкурс по компетенции «Поварское дело», где преподаватели Матанова М.К. и Крикбаева К.У. подготовили участника Варапаева И., занявшего призовое 2 место.

По итогам регионального конкурса участники, занявшие призовые места были направлены для участия на Республиканский чемпионат «WorldSkills-2017», проходивший в г. Астана в период с 1.05-05.05.2017 г. и защищали честь колледжа от Павлодарской области. По компетенции «Пекарское дело» обучающийся под руководством Рысбаевой Ж.Ж. занял призовое 3 место.

Преподаватель Сабитова К.С. подготовила призеров Республиканского конкурса «Алтын Дастархан»: 1 командное место в номинации «Тематический ужин», 2 место в номинации «Блюдо из мяса» (Калиакпаров Р.), и 2 место - «Блюдо из рыбы» (Пирогов В.) в г. Алматы.

Также преподаватель специальных дисциплин Сабитова К.С. подготовила учащихся на Областные конкурсы «Лучший по профессии повар» (2 место в номинации «Блюдо из мяса» (Целипоткин Р.)) и «Рациональное питание – эталон красоты и здоровья» (2 командное место в номинации «Грация красоты и здоровья»).

Преподаватель Матанова М.К. подготовила обучающихся на конкурс «Деларук-2016. Новое направление» в г. Алматы.

Все преподаватели специальных дисциплин имеют профессиональную стажировку по профилю их образования, в центрах повышения квалификации, на базе основных

социальных партнеров

Уровень профессиональной компетенции педагогов постоянно повышается на республиканских и областных курсах повышения квалификации, курсах повышения квалификации НАО «Холдинг «Кэсіпкор», семинарах. Кадровый потенциал на достаточном уровне и в полном объеме обеспечивает организацию подготовки специалистов.

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

- колледж имеет возможность обеспечить педагогический коллектив в использовании инноваций в процессе обучения – очень хорошо и хорошо – 39,1% и 60,9%;

- преподавателей удовлетворяет содержание образовательной программы – очень хорошо и хорошо – 38,7% и 61,3%;

- уровень обратной связи преподавателей с руководством удовлетворяет на «очень хорошо» - 22,6%; хорошо» - 77,4%;

Аналитическая часть

Анализируя работу по стандарту «Педагогический коллектив и эффективность преподавания» можно отметить, что педагогическое мастерство определяется постоянным уровнем повышения квалификации. В связи с этим особое внимание хотелось бы отметить, что колледж ежегодно направляет своих преподавателей на курсы повышения квалификации НАО «Холдинг «Кэсіпкор», АО НЦПК «Орлеу», проходят стажировку на базовых предприятиях и за рубежом.

Сильные стороны

- колледж предусматривает действия по адаптации и поддержке молодых преподавателей;

- обеспечены мониторинг деятельности педагогического коллектива, систематическая оценка компетенции педагога, качества преподавания;

- педагоги задействованы во всех сферах жизни общества;

- соответствие кадрового потенциала специфике образовательных дисциплин;

- целенаправленные действия по развитию молодых педагогов

Рекомендации ВЭК

- обеспечить систематическое развитие, внедрение и эффективность активных методов обучения и инновационных методов преподавания;

- продолжить работу по расширению перечня современного программного обеспечения, используемых в учебном процессе.

- предусмотреть возможности повышения квалификации и стажировки преподавателей специальных дисциплин по специальностям 1224000 «Производство молочной продукции», 1226000 - «Технология и организация производства продукции предприятий питания» в рамках международного сотрудничества за рубежом;

- рассмотреть возможность по привлечению практиков к преподаванию специальных дисциплин ;

- способствовать изучению методики CLIL предметно-языковое интегрированное обучение в процессе преподавания специальных дисциплин на английском языке;

- продолжить работу над совершенствованием механизма стимулирования профессионального и личностного развития педагогов и работников;

ВЭК отмечает, что специализированный профиль колледжа по данному стандарту содержит 4 сильных позиций, 6 – удовлетворительных позиций и 1 требует улучшения.

6.4. Стандарт «Обучающиеся»

Доказательная часть

В настоящее время контингент обучающихся по образовательной программе 1224000 «Производство молочной продукции» составляет 24 человека на государственном языке, 24 -

с русским языком обучения; по образовательной программе 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания» составляет 93 человека на государственном языке обучения, 114 - с русским языком обучения.

Политика формирования контингента обучающихся колледжа направлена на обеспечение равных прав и возможностей для всех поступающих, выполнение правил размещения государственного образовательного заказа, проведение всеохватывающей профориентационной работы, обеспечение преемственности требований «школа - колледж», обеспечение достаточного уровня подготовки абитуриентов для поступления, расширение географии приема, прямое сотрудничество со школами.

Профориентационная работа ведется на основании Методических рекомендаций по проведению профессиональной ориентации, утвержденных Министерством труда и социальной защиты населения РК от 30.05.2014. В колледже ежегодно разрабатывается, утверждается руководителем и выполняется План по профориентационной работе.

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 и через сайт колледжа www.gpptk.kz в разделе Абитуриенту. Для обеспечения достаточного уровня подготовленности абитуриентов к поступлению проводятся подготовительные курсы. В колледже оформлены стенды для абитуриентов, изготовлены информационные буклеты, так же всю необходимую информацию можно найти на сайте колледжа в разделе «Абитуриент».

В колледже создана приемная комиссия, деятельность которой регламентируется Положением о работе приемной комиссии.

Приемная комиссия обеспечивает выполнение Плана приема обучающихся на учебный год, включающего выполнение государственного образовательного заказа на подготовку кадров с техническим и профессиональным, послесредним образованием и набор студентов на договорной основе. Вступительные экзамены для поступающих проводятся в форме компьютерного тестирования, результаты которого размещаются на информационных стендах.

По итогам конкурсного отбора издается приказ о зачислении в число обучающихся по образовательным программам. Информация о зачислении размещается на сайте колледжа www.gpptk.kz.

Контингент обучающихся по образовательным программам формируется из групп, обучение в которых проводится на государственном, русском языках по очной форме, и на русском языке по заочной форме. Наполняемость академических групп формируется в соответствии с Типовыми правилами деятельности организаций технического и профессионального образования, утвержденных постановлением Правительства Республики Казахстан от 17 мая 2013 года № 499.

С 2014 года колледж участвует в реализации программы «Серпін-2050» по специальностям «1224000 «Производство молочной продукции», 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания», 1509000 «Экология и природоохранная деятельность (по видам)» принято 117 выпускников школ из Южно-Казахстанской, Кызылординской и Жамбылской областей.

Основная цель программы - популяризация специальностей, востребованных в регионах на основе перспективных планов индустриализации страны, и эффективное распределение трудовых ресурсов. Организуются выезды преподавателей для проведения профориентационной работы в школах области и по программе «Серпін» в южные регионы республики. Учащиеся школ, общаясь непосредственно с преподавателями колледжа, узнают о профессиях в колледже и возможности трудоустройства. Преподаватели проводят встречи, беседы с учащимися школы, их родителями и классными руководителями о специфике и преимуществах профессий, о правилах приема и поступления в колледж, помогают правильно определиться с выбором будущей специальности.

Основными нормативными документами, регламентирующими процесс обучения и

воспитания обучающихся по программе «Серпін-2050» является:

- программа «Мәңгілік ел жастары-индустрияға»;
- программа «Серпін-2050»;

Соответствие между процессом приема и последующим прогрессом обучающихся в колледже оценивается, начиная с результатов сдачи вступительных экзаменов и до выпуска с помощью ведомостей успеваемости. Это позволяет отслеживать показатели прогресса обучающихся.

Учебная часть формирует академические группы по специальностям, языкам обучения. Ведется алфавитная книга учета обучающихся, выбывших и переведенных из других колледжей, содержит название группы, алфавитный список студентов, номер и дату приказов, и причину движения.

Каждой академической группе присваивается идентификационный код, состоящий из буквенной аббревиатуры названия специальности, курса обучения, порядкового номера группы, года поступления.

Порядок отчисления, переводов и восстановления обучающихся осуществляется в соответствии с Правилами перевода и восстановления обучающихся по типам организаций образования (приказ МОН РК от 20 января 2015 года №19).

В начале каждого учебного года классным руководителем составляется социальный паспорт группы, в котором находят отражение сведения о статусе обучающихся. Психологом колледжа совместно с классными руководителями проводятся анкетирования для изучения личностных качеств обучающихся.

Студентам, нуждающимся в жилье, предоставляется общежитие. Особое внимание уделяется студентам из числа сирот, ОБПР. В начале каждого учебного года составляется социальная карта обучающихся, в котором находят отражение сведения о социальном статусе обучающегося контингента.

Большое внимание, на аккредитуемых ОП, уделяется участие одаренных обучающихся в различных конкурсах, олимпиадах, научных конференциях, соревнованиях (внутриколледжных, областных, городских, республиканских, международных), что способствует развитию интеллектуальных и физических способностей обучающихся: олимпиады, научные конференции внутриколледжного, регионального, республиканского и международного масштабов. Колледж предпринимает определенные меры по поддержке одаренных обучающихся. По итогам успеваемости 2016-2017 учебного года отличников учебы и талантливых учащихся поощрили поездкой на международную выставку «EXPO-2017» в г. Астана.

В 2017 году на базе ПХМК проводился круглый стол на тему «Внедрение дуального обучения», где с докладом «Опыт внедрения дуального обучения в КГКП «Павлодарский технологический колледж» выступала учащаяся группы ПП-41 Мекешева Айнагуль (руководитель - Абдыкалыкова А.Ж.) .В целях повышения статуса профессиональной подготовки и популяризации рабочих профессий на базе колледжа в 2016-2017 учебном году был проведен Региональный конкурс национального чемпионата международного движения «WorldSkills-2017» по двум компетенциям: «Пекарское дело» и «Ресторанный сервис». Преподаватель Рысбаева Ж.Ж. подготовила участников по номинации «Пекарское дело», занявшие призовые места (Алимбай Даут – 1 место, Алякбар Жазира - 3 место).

Преподаватель Дюсюнбекова Ш.А. подготовила участников по номинации «Ресторанный сервис», занявшие призовые места (Абдирахимов Бекзод -1 место, Целипоткин Владимир -2 место, Егинбаева Аида - 3 место).

На базе КГКП «Колледж сервиса и питания» был организован конкурс по компетенции «Поварское дело», где преподаватели спецдисциплин Матанова М.К. и Крикбаева К.У. подготовили участника - обучающегося 3 курса Варапаева Ивана, занявшего призовое 2 место. По итогам регионального конкурса участники, занявшие призовые места были направлены для участия на Республиканский чемпионат «WorldSkills-2017», проходивший в г. Астана в период с

1.05-05.05.2017 г. и защищали честь колледжа от Павлодарской области. По компетенции «Пекарское дело» обучающийся 3 курса по специальности «Технология и организация производства продукции предприятий питания» Алимбай Дауит под руководством преподавателя Рысбаевой Ж.Ж. занял призовое 3 место

Достижения обучающихся в областных и республиканских конкурсах

№ п/п	Мероприятие	Ф.И.О.уч-ся	Место проведения	Участие
1	Республиканский конкурс «Алтын Дастархан»	Калиакпаров Р., Пирогов В.	г. Алматы	1 командное место
2	Республиканский конкурс «Алтын Дастархан»	Пирогов В.	г. Алматы	2 место
3	Республиканский конкурс «Алтын Дастархан»	Калиакпаров Р.	г. Алматы	2 место
4	Областной конкурс «Лучший по профессии повар»	Целипоткин Р.	г. Павлодар	2 место
5	Областной конкурс «Рациональное питание – эталон красоты и здоровья»	Целипоткин Р.	г. Павлодар	2 командное место
6	Областной конкурс «WorldSkills»	Әлімбай Дәуіт	ПГТК	1 место
7	Областной конкурс «WorldSkills»	Алякбар Жазира	ПГТК	3 место
8	Конкурс «WorldSkillsKazakhstan»	Әлімбай Дәуіт	Астана Ұлттық чемпионат	3 место
9	Конкурс «Мені шыңдаған Серпін» «Тамақтандыруды ұйымдастыру»	Абдирахимов Бекзод	Петропавловск Республикалық кәсіби шеберлік байқауы	3 место
10	Областной конкурс «WorldSkills»	Абдирахимов Бекзод	ПГТК	1 место
11	Областной конкурс «WorldSkills»	Целипоткин Владимир	ПГТК	2 место
12	Областной конкурс «WorldSkillsKazakhstan»	Егинбаева Аида	ПГТК	3 место
14	Конкурс «WorldSkills»	Варапаев Иван	Павлодарский колледж сервиса и питания	2 место

В колледже функционируют 18 кружков, из них 3 кружка работают на базе общежития и 10 спортивных секций: «Пекарь-кондитер», «Карвинг», «Сүт дайындау технологиясында инновациялар», «Ресторанный сервис» «Магия вкуса», «Рукоделия», «ЗОЖ», «Шахматы», «Жайдарман», военно-патриотический клуб «Ақ барс», дебатный кружок, литературный кружок на казахском языке. проводятся факультативные занятия «Введение в специальность», «Основы предпринимательской деятельности», «Религиоведение» и «Краеведение». В сравнении с прошлым учебным годом количество кружков увеличилось, с 12 до 18.

Система трудоустройства и карьеры выпускника ПГТК включает следующие блоки:

- консультативная помощь в разъяснении нормативных документов Республики Казахстан о трудоустройстве молодых специалистов, составлении резюме;

- в рамках заключенных договоров о социальном партнерстве происходит взаимодействие по вопросам трудоустройства, согласованию условий сотрудничества, проведение мониторинга потребностей работодателей.

На сайте колледжа в разделе «Трудоустройство» размещены сведения об имеющихся Центрах занятости Павлодарской области, информация по вопросам трудоустройства выпускников (резюме, предприятия-партнеры и др.). Кроме того, выпускники трудоустраиваются по Государственной программе «Молодежная практика». Трудоустройство выпускников осуществляется на основании ходатайств от работодателей, договоров.

Индекс занятости выпускников по подтверждающим документам за последние 3 года

№	Наименование специальности, квалификации	2014-2015 учебный год			2015-2016 учебный год			2016-2017 учебный год		
		Всего	трудоустроено	%	Всего	трудоустроено	%	Всего	трудоустроено	%
1	1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания»	33	27	84,9	15	12	80	60	48	80
2	1224000 «Производство молочной продукции» Квалификация 1224063 «техник-технолог»							23	16	70
3	1224000 «Производство молочной продукции» Квалификация 1224062 «мастер цельномолочной и кисломолочной продукции»	19	17	89,5	19	15	79			

От общего числа выпускников дневного отделения (169 чел) трудоустроено и занято 135 человек (79,9%), из них: работает - 82 человека (60,7%), обучается в ВУЗах - 12 человек (9,6%), призваны в вооруженные силы РК - 5 человек (3,7%), декретный отпуск - 16 человек (11,9%), выехали за пределы РК – 1 человек (0,7 %).

Большинство студентов выпускного курса получают предложения о работе уже во время прохождения производственной практики.

В целях обеспечения базами учебной, производственной практики заключаются договора с ведущими предприятиями отраслей региона.

Важным показателем востребованности и актуальности ОП по специальностям 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания» и 1224000 «Производство молочной продукции» их соответствия современным тенденциям в образовании, является реализация дуальной формы обучения. Важным критерием реализации дуального обучения является показатель трудоустройства выпускников

В 2016 году выпуск по дуальной форме составил 34 человека, из них 19

трудоустроены. Таким образом, трудоустройство составляет – 55%, занятость – 79,5%.

На сегодняшний день в рамках дуального обучения обучаются 9 групп в количестве 207 человек по специальностям: 1226000 - «Технология и организация производства продукции предприятий питания», 1224000 –Производство молочной продукции;(I курс – 25 человек, II курс – 49 человек, III курс – 70 человек, IV курс – 63 человека).

Планирование мест практики и заключение договоров происходит исходя из специальностей, специфики предприятия и вида практики (например, учебная, технологическая или производственная практика). Для этого заключается договор с предприятием. В Договоре обговаривается количество обучающихся, прикрепленных к тому или иному предприятию (в основном, обучающиеся одной группы проходят практику на разных предприятиях) с указанием фамилии и имени обучающегося. Приказ об учебной, технологической, производственной практике составляет заместитель руководителя по производственной практике за подписью руководителя колледжа.

В рамках договора на проведение профессиональной практики заместителем издаётся приказ о распределении обучающихся на практику с указанием полного имени, группы, специальности и наименования предприятия. До начала практики в колледже проводятся установочные конференции, вводный инструктаж по технике безопасности на предприятии (заводе), с отметкой в журнале по технике безопасности, хранящийся у заместителя руководителя по ИП.

При прохождении практики обучающимися выполняются требования по профессиональной компетенции, основным умениям и навыкам по видам практики, согласно ТУПам.

Осуществлением мониторинга прохождения производственного обучения и профессиональной практики, отслеживанием качества её организации занимается непосредственно руководитель практики, мастер производственного обучения и заместитель директора по производственной практике. Руководитель практики посещает обучающихся на закрепленном за ним предприятиях. По специальности 1226000 «Технология производства продукции предприятий питания

Заключены договоры на проведение профессиональной практики со следующими ресторанами, кафе, предприятиями общественного питания: ИП «Жумабекова», ИП «Гайни», ресторан «Метрополь», ресторан «Assorti-PV», ресторан «Есть мясо», ресторан «Мимино» г. Экибастуз, кафе «Зимняя вишня», ИП «Телицын» (ресторан «Барс»), ТОО фирма «Актогай –агро», ТОО «Север», ИП «Мукатова», кафе «Пирамида», ТОО «Алмат» Проммаш сервис г. Экибастуз, кафе «Ануш» г.Экибастуз, ресторан «Айнар», ресторан «Тойбастар» г.Тараз, кафе «Восточная кухня», кафе «Нур», ресторан «Арнау», кафе «Азия» г.Чимкент, ТОО «Каз SellirCompanу», ресторан «Бэллис», кафе «Не спим», столовая СШ №122 г. Кызылорда, ИП «Абдрахманова» (кондитерская Жанар), ИП «Шишова» (кофейня крем-кофе), кафе «Летнее», ресторан «Релакс», столовая Павлодарского колледжа транспорта и коммуникаций, ТОО «Пахарь», ТОО «Алтайский мед», ТОО «Домовой –ПВ», ИП «Паули», ИП «Карепанов» (студенческое кафе), столовая Щербактинской СОШ, столовая Розовской СОШ, столовая Иртышской СОШ, ИП «Ахмет» ресторан «Салтанат-Сарайы», кафе «Шашлычный двор», столовая Аксуской СОШ, ИП Кенжекова (придорожное кафе).

По специальности 1224000 «Производство молочной продукции» заключены договоры о дуальном профессиональном обучении с АО «Сут», ТОО «BestMilk». В рамках дуального обучения в 2016-17 учебном году в АО «Сут» обучающиеся по программе «Серпін» прошли оплачиваемую практику 3 человека и в последующем трудоустроились на данном предприятии. В 2017 -2018 учебном году проходят оплачиваемую практику 3 учащихся и в дальнейшем планируют трудоустроиться.

По специальности 1226000 «Технология производства продукции предприятий питания» заключены договоры о дуальном профессиональном обучении: ресторан «Assorti –

РV», ресторан «Метрополь», ИП «Дроздова», ГК «Иртыш», ИП «Ожекенева», ИП «Асылханова», ресторан «Кружева де Люкс», кафе «Зимняя вишня», ресторан «Бэллисс», ИП «Жумабекова». В рамках дуального обучения обучающиеся проходят оплачиваемую практику.

В ходе профессиональных практик с руководителями предприятий являющихся базами практик, обговариваются возможности дальнейшего трудоустройства студентов, хорошо зарекомендовавших себя в ходе практики.

Важным фактором является мониторинг трудоустройства и профессиональной деятельности выпускников. В рамках колледжа вопросами трудоустройства выпускников занимается заведующий отделением. Также вопросы контроля за трудоустройством возложены на классных руководителей, которые периодически предоставляют сведения о месте работы и занятости выпускников. Заведующий отделением 25 числа каждого месяца подает сведения о трудоустройстве и занятости выпускников колледжа в Управление образования Павлодарской области.

Анкетирование обучающихся, проведенное в ходе визита ВЭК НААР, показало, что

- 95,5 % удовлетворены доступностью компьютерных классов и интернет ресурсов;
- 97 % удовлетворены справедливостью экзаменов и аттестации.

По стандарту «Обучающиеся» можно отметить что, результатом качественной реализации ОП и профессиональной подготовки квалифицированного специалиста является трудоустройство. В настоящее время необходимо внедрять современные формы профориентационной работы, используя информационно-коммуникационные технологии.

Сильные стороны

- формирование контингента обучающихся ОП и прозрачность её процедур;
- активное стимулирование обучающихся к самообразованию вне основной программы;
- проведение обучения студентов на территории производственных площадок организаций;
- наличие системы мониторинга успеваемости обучающихся по ОП;
- прохождение практики на ведущих предприятиях города, области;
- поддержка обучающихся из категории социально-уязвимой молодежи;
- востребованность технического и профессионального образования в регионе;

Рекомендации ВЭК

- продолжить работу по модернизации сайта путем внедрения разделов «Наши достижения», «Выпускники» и другие;
- активизировать внедрение программы поддержки одаренных обучающихся;
- активно стимулировать обучающихся к самообразованию вне основной программы (в рамках вне учебной деятельности);

ВЭК отмечает, что специализированный профиль колледжа по данному стандарту содержит 3 сильных позиций, 6 удовлетворительных и 1 – требуют улучшения.

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

Доказательная часть

При ознакомлении с материально-технической базой КГКП «Павлодарский технологический колледж» установлено, что учебное заведение располагает необходимым ресурсом для реализации аккредитуемых образовательных программ по подготовке профессиональных кадров в типовом здании общей площадью 7278,7 м², здание колледжа построено в 1984 году.

Материальные ресурсы колледжа поддерживают следующие направления:

- эксплуатацию здания и инженерных коммуникаций (все помещения колледжа имеют централизованное отопление, горячее и холодное водоснабжение, искусственное освещение, оборудованы системами видеонаблюдения и системой оповещения людей о пожаре);
- благоустройство территории колледжа;

–обслуживание транспорта;
–организация общественного питания (питание студентов и преподавателей колледжа обеспечивает собственная столовая расположенная в отдельном корпусе площадью 1333,2 м²;
–библиотека, спортивный, конференц- и актовъ залы;
–медицинский пункт, расположены на первом этаже общежития, государственной лицензии №00959DS от 20.07.2011 года.

В медицинский пункт входит приемный, процедурный кабинеты и изолятор. Медицинский работник проводит санитарно-просветительскую и профилактическую работу среди обучающихся колледжа

Для видеонаблюдения прилегающей территории колледжа в целях безопасности прилегающей территории колледжа в общежитии, в коридорах и фойе также установлена система видеонаблюдения, состоящая из высококачественных 2-х мегапиксельных аналоговых камер.

Развитие материальных ресурсов колледжа планируется на основании требований к процессу обучения в соответствии с Приказом Министра образования и науки Республики Казахстан “Об утверждении норм оснащения оборудованием и мебелью организаций дошкольного, начального, основного среднего, общего среднего, технического и профессионального образования»от 7 марта 2012 года № 97; с изменениями от 29 января 2016 года № 98 «О внесении изменений в приказ Министра образования и науки Республики Казахстан». Ежегодно в начале года заведующими кабинетами, мастерскими и лабораториями составляются паспорта кабинетов, в которых указываются необходимые для учебного процесса материальные ресурсы и технические средства обучения.

На основе анализа планов на заседания цикловых методических комиссий и совете руководства рассматривается вопрос о приобретении нового оборудования, учебных пособий и материалов.

Для проведения практических занятий в колледже созданы специализированные учебные кабинеты, лаборатории и мастерские, в которых имеются все необходимые условия для учебного процесса.

Для обучающихся по специальностям 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания» и 1224000 «Производство молочной продукции» работают 3 компьютерных кабинета, из них подключены к сети интернет - 3. Из 47 компьютеров в учебном процессе используются – 47 компьютеров.

Для обучающихся по специальности 1224000 «Производство молочной продукции» учебный кабинет оснащен современным мультимедийным интерактивным обучающим модулем ТЕКРИ

Все три компьютерных класса, а также компьютеры, находящиеся в колледжеобщедоступны для самостоятельных занятий обучаемым во внеурочное время.

Колледж является постоянным пользователем Microsoft в приобретении лицензионного программного обеспечения для учебных заведений по программе Academy Microsoft.

Учебный процесс в колледже, по специальности 1224000 «Производство молочной продукции» , осуществляется в учебном кабинете «Технология молока и молочных продуктов», оснащенный интерактивным оборудованием ТЕКРИ, ноутбуками, где имеются материалы по специальным дисциплинам «Технология и организация молока и молочных продуктов», «Технологическое оборудования для производства молока и молочных продуктов». Лаборатория «Биохимия молока и молочных продуктов» оснащена современным оборудованием, на котором определяется контроль качества молока и молочных продуктов.

По специальности 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания», имеются учебные кабинеты с мультимедийными досками, ноутбуками и компьютерами; лаборатории «Технологии приготовления пищи»,

«Ресторанного сервиса», «Банкетного зала», кулинарный цех. Лаборатория «Технология приготовления пищи» оснащена современным оборудованием, используемым на предприятиях общественного питания, за счет средств местного бюджета.

Вложение инвестиций для модернизации материально-технического фонда и обустройства бытовой сферы колледжа и общежития за период 2014-2017 гг.

2014-2015 уч.год	2015-2016 уч.год	2016-2017 уч.год
6 375 032 тнг	6 393 000 тнг	15 000 000 тнг

Кабинеты и лаборатории соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям, количеству занимающихся в них обучающихся, вмещают предусмотренные нормами учебное оснащение и специальную мебель, позволяют соблюдать правила техники безопасности при проведении практических и лабораторных работ.

№	№ кабинета	Перечень оборудования
1	210 - Спецдисциплины	Интерактивная доска , – 1 шт Компьютер комплект – 13шт Видео проектор – 1 шт
2	306 - Организация производства и обслуживания на предприятии питания	Интерактивная доска – 1 шт Компьютер – 2 шт Компьютер комплет - 1 шт Компьютер комплет -8 шт Видеопроектор – 1 шт Графическая панель – 1 шт Компьютер комплект 14г. – 5 шт. Ноутбук – 5 шт.
3	312 - Технология приготовления пищи	Интерактивная доска – 1 шт Компьютер комплект – 1 шт Видео проектор – 1 шт
4	315 - Технология молока и молочных продуктов	Интерактивная доска – 1 шт Видео проектор – 1 шт Графическая панель – 1 шт Ноутбук – 13 г. – 15 шт Переносное мультимед. Оборуд - 1 комп Интерак. Мод. Молочного производства – 1 шт

Лаборатории

№	№ кабинета	Перечень оборудования
1	108 - Лаборатория технологии приготовления пищи	Аппарат для пр-ва пельменей – 1 шт Блинница – 2 шт – Ванна моечная 3секц. – 2 шт Взбивальная машина 10 л – 1 шт Гриль прижимной – 1 шт – Гриль карусель 14г. – 1 шт Кипятильник 30 л.– 2 шт Котел пищевой– 1 шт Мармит для 2 блюд – 1 шт Машина посудомоечная - 1 шт. Машина тестомесильная – 1 шт. Машина тесто разрезная – 1 шт Овощерезка - 1 шт Печь конвекционная– 1 шт Печь для пиццы с подносом – 1 шт Плита электрическая 6 конф. 14 г. – 2 шт Сковорода 6 конф. 14г – 2 шт

		Фритюрница – 1 шт. Хлебопекарня 14 г.– 1 шт Шкаф жарочный – 2 шт, Эл. Мясорубка – 2 шт. Эл. Плита 4 х. конф. – 2 шт. Холодильник 2 х. камер - 1 шт
2	207 - Оборудование предприятий питания Тамақ кәсіпорындарының жабдықтау	Барная стойка – 1шт Холодильник двух камерный. – 1 шт Миксер двойной – 1 шт – Миксер одинарный – 1 шт Слайсер для резки продуктов – 1 шт
3	214 - Лаборатория ресторанного сервиса Мейрамханасервисізертханасы	Фуршетница – 5 шт Комплект мебели – 2 шт.
4	Кулинарная лаборатория	Блендер 2 секционный – 1 шт, Комплет барная стойка + 3 шкафа, Миксер промышленный – 1 шт, Сокоохладитель – 1 шт. Столы бистро – 10 шт. Тестомест – 1 шт, Фризерка – 1 шт, Холодильник 2 – х камерный -1 шт. Шкаф расстойный – 1 шт. Ванна моечная – 1 шт.

С «Инструкцией по технике безопасности» при работе с различным оборудованием обучающиеся знакомятся на первых практических занятиях в учебных мастерских и лабораториях. После прохождения инструктажа расписываются в «Журнале по технике безопасности». Инструкции по технике безопасности разработаны на основе «Положения о технике безопасности».

В колледже функционирует собственный официальный веб-сайт: www.gpptk.kz, который демонстрирует миссию, цели и задачи колледжа, а также сайт используется как инструмент для улучшения образовательной деятельности. Веб-сайт функционирует на 2 языках: государственном и русском.

Важным показателем состояния информационных технологий в колледже является качественный и количественный состав компьютеров. На текущий момент в колледже 185 компьютеров, из которых 97 (52%) это новые компьютеры, 53 (29%) это компьютеры с устаревшей базовой конфигурацией, 35 (19%) – мобильные ноутбуки. Главной задачей остается дальнейшее развитие и пополнение современными компьютерами и ноутбуками, а также их систематическое обслуживание и обновление.

По назначению из 185 компьютеров 135 (73%) используются учащимися, 35 (19%) для педагогов, 15 (8%) для административно-хозяйственных целей. В целом состояние компьютеров удовлетворительное, используются по назначению.

В учебных аудиториях установлено 2 мультимедийных проектора и 10 интерактивных досок. В целом обеспеченность компьютерным, интерактивным и прочим оборудованием составляет 80%. В перспективе планируется увеличить обеспеченность компьютерной техникой до 100%.

Планомерно приобретается офисная, множительная и другая техника нового поколения. В колледже функционирует более 25 принтеров, и многофункциональных устройств. Во внеурочное время обучающиеся и преподаватели колледжа имеют доступ к компьютерам.

Информационная среда обучения в колледже представляет собой единую вычислительную сеть, со скоростью передачи данных внутри в 100 Мбит/с (после соответствующей технической модернизации структуры корпоративной сети, скорость

передачи данных будет доведена до 1 Гбит/с). В составе сети по специальностям 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания» имеются 23 персональных компьютеров, 23 локальные сети и по специальности 1224000 «Производство молочной продукции» 15 ноутбуков, которые имеют бесплатный доступ к Wi-Fi.

Все компьютеры колледжа объединены в общую компьютерную сеть и подключены к глобальной сети Интернет посредством высокоскоростного оптоволоконного 3-х канального соединения Megaline.

Библиотека занимает отдельное помещение на первом этаже, общей площадью 340 кв.м. Читальный зал на 37 посадочных мест. Читальный зал и абонемент оснащены соответствующей мебелью, отвечающей санитарно-гигиеническим требованиям.

Фонд библиотеки на 2017- 2018 учебный год составляет 60 400 экземпляров книг. Общее количество читателей - 698, из них учащихся - 596. Фонд учебной литературы составляет - 43 545 экземпляров из них на государственном языке – 12 226 экземпляров, мультимедийный фонд – 344 экземпляров. Книговыдача в прошедшем учебном году составила – 60 264, а посещаемость – 31495.

В читальном зале библиотеки есть свободный доступ к сети INTERNET, что дает возможность оперативного получения и обмена информацией. Для информационного обеспечения обучающихся и учебного процесса в читальном зале библиотеки установлены 5 компьютеров, принтер, сканер, телевизор. Воспитывается информационная культура обучающихся, прививаются навыки умелого пользования книгой, электронными ресурсами библиотеки. Фонд библиотеки включает в себя литературу по различным отраслям знаний, художественную литературу, справочную и учебную. Также в колледже на основе разработок преподавателей созданы электронные учебные издания.

Фонд литературы на электронных носителях

Наименование специальностей	2014	2015	2016	2017
1226000 Технология и организация производства предприятий питания	16	18	25	48
1224000 Производство молочной продукции	14	16	16	21
1226000 Технология и организация производства предприятий питания з/от	5	8	10	14

Основные статистические показатели книжного фонда библиотеки колледжа

№ п/п	Наименование специальностей	Количество учебников, учебно-методической и научной литературы											
		2015-2016				2016-2017				2017-2018			
		Учебная литература		Учебно-методическая литература		Учебная литература		Учебно-методическая литература		Учебная литература		Учебно-методическая литература	
		Гос. яз.	Рус. яз.	Гос. яз.	Рус. яз.	Гос. яз.	Рус. яз.	Гос. яз.	Рус. яз.	Гос. яз.	Рус. яз.	Гос. яз.	Рус. яз.
1	1226000 Технология и организация производства предприятий питания	425	4556	24	377	762	4960	26	381	762	5085	26	387
2	1224000 Производство молочной продукции	125	3150	14	239	376	3286	16	241	376	3286	16	241
3	1226000 Технология и организация производства предприятий питания з/от	0	1295	0	48	0	1310	0	52	0	2011	0	14

Электронные учебники, пособия, разработанные преподавателями специальных дисциплин

№ п/п	Название	Автор
1	Производство молочной продукции, 2016 г/лицензированный	Матымбаева А.Ж.
2	Сүт өнімдері және сүт өндірісі үшін технологиялық жабдықтары, 2017ж. /лицензированный	Матымбаева А.Ж.
3	Сүт өнеркәсібінде процесстер және аппараттар,2017год./лицензированный	Сапарғалиева А.С.
4	Тамақ дайындау технологиясы пәнінен, 2017ж/лицензированный	Рысбаева Ж.Ж.
5	Микробиология, санитария, гигиена негіздері, 2017/лицензированный	Матанова М.К.
6	Қызметтің және өнімнің сапасын бақылау, 2017ж. /лицензированный	Матанова М.К.
7	Азық түлік тауарларының тауартану негіздері 2016 ж/реценз	Матанова Г.Қ.
8	Технологияприготовленияпищи 2016г/реценз	Габдулина М.С.
9	Основы товароведения 2016г/реценз	Судейменова К.С.
10	Тағам дайындау технологиясы 2016/ реценз	Рысбаева Ж.Ж.
11	Основы товароведения пищевых продуктов, 2016 /реценз	Матанова М.К.
12	Технология национальныхблюд	Рысбаева Ж.Ж.
13	Ұлттық тағам	Рысбаева Ж.Ж.
14	Тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастыру	Рысбаева Ж.Ж.
15	Қоғамдық тамақтандыру кәсіп орындарында өндірісті ұйымдастыру 2016ж.	Судейменова Қ.С.
16	Производственное обучение 2016 г.	Ниярова К.С.
17	Организация обслуживаниянапредприятиях питания2016 г.	Судейменова К.С.
18	Организация производстванапредприятияхпитания 2016г.	Судейменова К.С.
19	Контроль качествапродукции и услуг 2016 г.	Матанова М.К.

В колледже функционирует собственный официальный веб-сайт: www.gpptk.kz, который демонстрирует миссию, цели и задачи колледжа, а также сайт используется как инструмент для улучшения образовательной деятельности. Веб-сайт функционирует на 2 языках: государственном и русском.

Важным показателем состояния информационных технологий в колледже является качественный и количественный состав компьютеров. На текущий момент в колледже 185 компьютеров, из которых 97 (52%) это новые компьютеры, 53 (29%) это компьютеры с устаревшей базовой конфигурацией, 35 (19%) – мобильные ноутбуки. Главной задачей остается дальнейшее развитие и пополнение современными компьютерами и ноутбуками, а также их систематическое обслуживание и обновление.

По назначению из 185 компьютеров 135 (73%) используются учащимися, 35 (19%) для педагогов, 15 (8%) для административно-хозяйственных целей. В целом состояние компьютеров удовлетворительное, используются по назначению.

В учебных аудиториях установлено 2 мультимедийных проектора и 10 интерактивных досок. В целом обеспеченность компьютерным, интерактивным и прочим оборудованием составляет 80%. В перспективе планируется увеличить обеспеченность компьютерной техникой до 100%.

Планомерно приобретается офисная, множительная и другая техника нового поколения. В колледже функционирует более 25 принтеров, и многофункциональных устройств. Во внеурочное время обучающиеся и преподаватели колледжа имеют доступ к компьютерам.

Все компьютеры колледжа объединены в общую компьютерную сеть и подключены к глобальной сети Интернет посредством высокоскоростного оптоволоконного 3-х канального соединения Megaline.

Результаты анкетирования обучающихся, проведенное в ходе визита ВЭК НААР, показало, что удовлетворены доступностью библиотечных ресурсов – 95,5% опрошенных, компьютерных классов и интернет ресурсов – 95,5%. Практически все опрошенные полностью удовлетворены поддержкой учебными материалами в процессе обучения.

Отличительной особенностью материального оснащения данных образовательных программ является то, что по аккредитуемым специальностям имеется оборудованные учебные кабинеты, в которых установлены интерактивные доски, проекторы, мультимедийные подиумы, мобильные экраны, интерактивные модули TekriMotion без контактного управления с планшета. Функционирует локальная сеть колледжа, которая объединяет не только компьютерные классы, но и все структурные подразделения. Имеется доступ к Интернет. Высокая степень обеспеченности компьютерным оборудованием, учебно-методической литературой, меры морального и материального стимулирования педагогов позволяют реализовывать образовательные технологии с использованием инновационных технологий.

По стандарту «Ресурсы, используемые при реализации образовательных программ» можно отметить, что материальная база колледжа достаточно оснащена современными информационно-коммуникационными технологиями. В связи с этим хотелось бы отметить, что применение соответствующих прикладных программ, Интернет ресурсов, электронных учебников и тестовых заданий, анимационных заданий, виртуальных лабораторий и симуляторов еще больше повысило бы значимость преподаваемых дисциплин. Таким образом, имеющиеся в колледже материально-технические и информационно-коммуникационные ресурсы, ИТ-инфраструктура создают благоприятные условия для освоения, использования работниками, педагогическим коллективом и обучающимися ИКТ в образовательном процессе.

Сильные стороны

- оснащение учебных кабинетов и лаборатории по специальностям 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания» и 1224000 «Производство молочной продукции» необходимыми современными техническими средствами, которые успешно функционирует и эффективно используется в процессе обучения;
- культурно-образовательная среда обитания;
- информационно-технологическое обеспечение основных производственных процессов;
- обеспечен доступ обучающихся к интернет ресурсам по образовательным программам.

Рекомендации ВЭК

- пополнить книжный фонд учебной, учебно-методической и научной литературой на государственном языке, в том числе за счет собственных разработок;

ВЭК отмечает, что специализированный профиль колледжа по данному стандарту содержит 6 сильных позиций, 7 – удовлетворительных и 2 - предполагают улучшения.

6.6. Стандарт «Стандарты в разрезе отдельных специальностей»

КГКП «Технологический колледж» проводит подготовку специалистов по специальностям:

- 1224000 «Производство молочной продукции»;
- 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания».

Прием обучающихся на дневную форму обучения проводится на базе основного общего и общего среднего образования и на заочную форму обучения на базе общего среднего образования, на общих основаниях на конкурсной основе. Подготовка специалистов осуществляется на государственном языке.

Кадровый потенциал по аккредитуемым специальностям соответствует квалификационным требованиям.

В целях повышения профессионального и педагогического уровня преподаватели проходят повышение квалификации и стажировку на производстве.

Для организации учебно-методической работы по данным специальностям имеются:

- Государственный общеобразовательный стандарт образования РК;
- Типовые учебные планы и типовые учебные программы;
- Рабочие учебные планы специальностей и рабочие учебные программы по дисциплинам специальности;
- Календарно-тематические планы учебных дисциплин.

Рабочие учебные программы и календарно-тематические планы по дисциплинам составлены по установленной в колледже форме, рассмотрены на заседаниях ЦМК и утверждены заместителем руководителя по учебной работе. Цикловая методическая комиссия рассматривает перспективные планы преподавателей, где отражаются создание УМК, участие в конференциях и методическая работа.

Основное направление методической работы – повышение и совершенствование качества профессиональной подготовки специалистов посредством внедрения образовательных инноваций и технологий.

Преподаватели участвуют в конкурсах, конференциях, мастер-классах. Исследовательская работа сосредоточена на выполнении обучающихся курсовых работ и участии в научно-исследовательских конференциях.

Закрепление теоретических знаний обучающихся по специальностям сопровождается выполнением практических и лабораторных работ. В качестве дисциплин, определяемых организацией образования, в учебных планах предусмотрены дисциплины практического характера, направленные на применение профессиональных компетенций на производстве. .

Перечень дополнительных дисциплин, определяемых организацией образования

№	Наименование специальности	Дополнительные дисциплины, определяемые организацией образования
1	1226000 - «Технология и организация производства продукции предприятий питания»	Технология приготовления национальных блюд
2	1224000 –«Производство молочной продукции»	Технология сыра

Учебные практики проводятся в колледже, производственные – на предприятиях, являющимися базами практики, согласно Приказа Министра образования и науки Республики Казахстан от 29 января 2016 года № 107 «Об утверждении Правил организации и проведения профессиональной практики и правил определения организаций в качестве баз практики».

Виды практик в разрезе специальностей

Специальность	Виды практик	
	Учебные	Производственные
1224000 «Производство молочной продукции»	- ознакомительная практика - учебная практика	- технологическая практика - производственная практика
1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания»	- ознакомительная практика - учебная практика	- технологическая практика - производственная практика

Профессиональная практика является неотъемлемой частью основной ОП профессионального образования и эффективной формой профессиональной подготовки квалифицированных кадров технического и обслуживающего труда к профессиональной деятельности.

Программы практик в сочетании с комплектом рабочей документации позволяют преподавателям, руководителям практики, работодателям, а также студентам-практикантам

яснее представлять задачи и перспективы овладения профессиональными навыками, обеспечивают единство подходов и требований к содержанию практики и отчетности по ее результатам.

Все эти факторы усиливают практикоориентированность обучения в колледже, облегчают адаптацию выпускников в трудовых коллективах. Продолжительность и содержание практик соответствуют ГОСО ТиПО. Графики проведения учебных, производственных и преддипломных практик учитывают предложения работодателей, утверждаются директором колледжа в графике учебного процесса.

В период профессиональной практики осуществляется практическая подготовка обучающихся, формируются основные профессиональные умения и навыки в соответствии с квалификационной характеристикой, расширяются, углубляются и систематизируются знания на основе изучения работы конкретных предприятий и учреждений, практически осваивается современное оборудование, приобретается первоначальный профессиональный опыт.

Для проведения преддипломной и производственной практики своевременно заключаются договора с организациями, предприятиями и компаниями. Базы практик соответствуют будущей профессиональной деятельности студентов. Сроки прохождения практик соответствуют предусмотренным в учебном плане часам.

Объектами профессиональной деятельности будущих специалистов по ОП 1224000 «Производство молочной продукции» являются: сырье, основные и вспомогательные материалы для производства молока и молочных продуктов; готовая молочная продукция; рецептуры молочной продукции; технологии и технологические процессы производства молока и молочных продуктов; технологическое оборудование для производства молока и молочных продуктов; процессы организации и управления производством молока и молочных продуктов.

Видами профессиональной деятельности будущего специалиста:

Производить приемку сырья и вспомогательных, управлять и контролировать работу автоматизированных машин и оборудования по переработке молочной продукции, вести контроль всех стадий технологического процесса производства всех видов пастеризованного молока, кисломолочной продукции, сырково-творожных изделий, сметаны, мороженого, контролировать качество выпускаемой продукции, технологические процессы и режимы производства, контролировать соблюдение правил в соответствии с инструкциями, проведение санитарного контроля, ведение внутренней документации и отчетности, с применением программного обеспечения для упрощения и автоматизации.

Объектами профессиональной деятельности будущего специалиста по ОП 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания»: сырье, основные и вспомогательные материалы, нормативно-технологическая документация; технологии и технологические процессы приготовления пищи.

Видами профессиональной деятельности будущего специалиста:

Распознавать конъюнктуру рынка, осуществлять мероприятия по формированию спроса и стимулированию сбыта выпускаемой продукции, применять на производстве основные направления рациональной организации труда, осуществлять технологические операции в соответствии с технологическим процессом производства продукции на всех типах предприятий питания, владеть основными принципами, методами и функциями менеджмента на предприятиях питания; применять принципы системы стандартизации, управления качеством продукции предприятий питания.

Выпускники по специальности 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания» востребованы на рынке труда и работают на крупных предприятиях города и за пределами области: Пирогов Валерий – бренд-повар лаундж-бара «Biblioteca», Бурухин Виталий – шеф-повар ресторана «Кружева deLuxe», Кулдиев Саламат – шеф-повар кафе «Omelette», Коспаев Толеген – су-шеф ресторана «TheThai» г. Астана.

Выпускники по специальности 1224000 «Производство молочной продукции»,

работающие на предприятиях города: Ебжанова Назгуль – лаборант АО «Сүт», Ебжанова Зарина, Рамазанова Айгерим – операторы линии фасовки АО «Сүт», Карменов Багустар, Зубкова Лидия – лаборанты «Bestmilk», Семкин Кирилл – оператор линии фасовки «Bestmilk», Константинова Марина – мастер «Bestmilk», Айдаров Бекболат – аппаратчик в цехе сухого молока АО «Сүт», Мамбетов Нурсултан – оператор АО «Сүт», Сералиев Азамат – оператор-наладчик АО «Сүт».

Анализируя работу по стандарту «Стандарты в разрезе отдельных специальностей» можно отметить что, с целью ознакомления обучающихся с профессиональной средой и актуальными вопросами в области специализации, а также для приобретения навыков на основе теоретической подготовки, программа образования включает ряд мероприятий в виде кружковой работы, направленные на получение практического опыта и навыков по специальности.

По специальностям 1224000 «Производство молочной продукции», 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания»: можно отметить, что достижения обучающихся по специальности на достаточно хорошем уровне и полностью соответствуют требованиям стандарта.

Сильные стороны

- тесная связь обучающихся с профессиональной средой, приобретение навыков и на основе теоретической подготовки программы образования и получения практического опыта и навыков по специальности в целом.

-практическое закрепление теоретических знаний на практике. Подготовка студентов к самостоятельной профессиональной деятельности;

- повышение профессионализма. Освоение актуальных методик, закрепление полученных знаний, умений и навыков в реальных условиях производства.

Рекомендации ВЭК

- руководству ОП создавать условия для привлечения практиков, имеющих опыт работы на предприятиях в области ОП;

- предусмотреть возможности проведения мастер- классов работодателями в области специализации;

ВЭК отмечает, что специализированный профиль колледжа по данному стандарту содержит 3 сильные позиции, 1 – удовлетворительных.

VI ОБЗОР СИЛЬНЫХ СТОРОН/ ЛУЧШЕЙ ПРАКТИКИ ПО КАЖДОМУ СТАНДАРТУ

5.1 Стандарт «Управление образовательной программой»:

- наличие обеспеченности адекватности плана развития ОП имеющимся ресурсами, потребностям рынка труда и образовательной политике РК;
- наличие направленности на удовлетворение потребностей государства заинтересованных лиц и обучающихся;
- наличие прозрачности системы управления образовательной программой;
- открытость и доступность ОП для обучающихся, педагогического коллектива, родителей.

5.2 Стандарт «Специфика образовательной программы»:

- продемонстрировано в содержании учебных дисциплин наличие профессионального контекста;
- созданы условия со стороны руководства колледжа для эффективного освоения ОП и их прозрачности;
- в структуре ОП предусмотрены различные виды деятельности, содержание которых способствует развитию базовых и профессиональных компетенций обучающихся с учетом их личных особенностей
- функционирование системы индивидуальной помощи и консультирования обучающихся по вопросам ОП;

5.3 Стандарт «Педагогический коллектив и эффективность преподавания»

- колледж предусматривает действия по адаптации и поддержке молодых преподавателей;
- соответствие кадрового потенциала специфике образовательных дисциплин;
- целенаправленные действия по развитию молодых педагогов

5.4 Стандарт «Обучающиеся»:

- формирование контингента обучающихся ОП и прозрачность её процедур;
- активное стимулирование обучающихся к самообразованию вне основной программы;
- наличие системы мониторинга успеваемости обучающихся по ОП;
- поддержка обучающихся из категории социально-уязвимой молодежи;
- востребованность технического и профессионального образования в регионе;

5.5 Стандарт «Ресурсы, используемые при реализации образовательных программ»:

- оснащение учебных кабинетов и лаборатории по специальностям 1226000 «Технология и организация производства продукции предприятий питания» и 1224000 «Производство молочной продукции» необходимыми современными техническими средствами, которые успешно функционирует и эффективно используется в процессе обучения;
- культурно-образовательная среда обитания;
- информационно-технологическое обеспечение основных производственных процессов;
- обеспечен доступ обучающихся к интернет ресурсам по образовательным программам.

5.6 Стандарт «Стандарты в разрезе отдельных специальностей»:

- тесная связь обучающихся с профессиональной средой, приобретение навыков и на основе теоретической подготовки программы образования и получения практического опыта и навыков по специальности в целом.

- практическое закрепление теоретических знаний на практике. Подготовка студентов к самостоятельной профессиональной деятельности;
- повышение профессионализма. Освоение актуальных методик, закрепление полученных знаний, умений и навыков в реальных условиях производства.

VII ОБЗОР РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УЛУЧШЕНИЮ КАЧЕСТВА

5.1. Стандарт «Управление образовательной программой»:

- определить механизмы улучшения взаимодействия подразделений в деятельности направленной на исполнение стратегического плана колледжа

5.2. Стандарт «Специфика образовательной программы»:

- продолжить внедрение в образовательный процесс колледжа специализированного лицензионного программного обеспечения по образовательным программам.
- рассмотреть актуальность тем курсовых и дипломных проектов с учетом инновационных технологий работы на предприятиях;
- рассмотреть актуальность тем забытых национальных рецептов по дисциплине «Технология приготовления национальных блюд»;

5.3. Стандарт «Педагогический коллектив и эффективность преподавания»:

- предусмотреть возможности повышения квалификации и стажировки преподавателей специальных дисциплин по специальностям 1224000 «Производство молочной продукции», 1226000 – «Технология и организация производства продукции предприятий питания» в рамках международного сотрудничества за рубежом;
- способствовать изучению методики CLIL предметно-языковое интегрированное обучение в процессе преподавания специальных дисциплин на английском языке;
- продолжить работу над совершенствованием механизма стимулирования профессионального и личностного развития педагогов и работников;
- продолжить работу по наставничеству молодых преподавателей специальных дисциплин.

5.4 Стандарт «Обучающиеся»:

- продолжить работу по модернизации сайте путем внедрения разделов «Наши достижения», «Выпускники наша гордость» и другие.
- активно стимулировать обучающихся к самообразованию вне основной программы (в рамках вне учебной деятельности);

5.5 Стандарт «Ресурсы, используемые при реализации образовательных программ»:

- пополнить книжный фонд учебной, учебно-методической и научной литературой на государственном языке, в том числе за счет собственных разработок;

5.6 Стандарт «Стандарты в разрезе отдельных специальностей»:

- руководству ОП создавать условия для привлечения практиков, имеющих опыт работы на предприятиях в области ОП;
- предусмотреть возможности проведения мастер- классов работодателями в области специализации.

**Приложение 1. Оценочная таблица «ПАРАМЕТРЫ
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО ПРОФИЛЯ»**

№ п/п	Критерии оценки	Позиция организации образования			
		Сильная	Удовлетворительная	Предполагает улучшение	Неудовлетворительная
Стандарт «Управление образовательной программой»					
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	+			
ИТОГО		7	13	2	

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 планируемым результатам 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		+		
ИТОГО		8	12	4	
Стандарт «Педагогический коллектив и эффективность преподавания»					
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	+			
ИТОГО		4	6	1	
Стандарт «Обучающиеся»					
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		+		
ИТОГО		3	6	1	
Стандарт «Ресурсы, используемые при реализации образовательных программ»					
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	+			
ИТОГО		6	7	2	
«Стандарты в разрезе отдельных специальностей»					
Образование					
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				

Социальные науки, услуги, экономика, бизнес и право

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				
ИТОГО		3	1		
ИТОГО В ОБЩЕМ		31	45	10	

на ар