



«АККРЕДИТЕУ ЖӘНЕ РЕЙТИНГТИҢ  
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

0508000 «Организация питания»

1211000 «Швейное производство и моделирование одежды»

ГККП «Талгарский политехнический колледж»

с 19 ноября по 21 ноября 2018г.

**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**

0508000 «Организация питания»  
1211000 «Швейное производство и моделирование одежды»

**ГККП «Талгарский политехнический колледж»  
с 19 ноября по 21 ноября 2018г.**

г. Талгар

«21» 11. 2018 года

## СОДЕРЖАНИЕ

(I) СПИСОК ОБОЗНАЧЕНИЙ И СОКРАЩЕНИЙ.....	3
(II) ВВЕДЕНИЕ.....	3
(III) ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАНИЯ (1-3 стр.) .....	4
(IV) ОПИСАНИЕ ПРЕДЫДУЩЕЙ ПРОЦЕДУРЫ АККРЕДИТАЦИИ .....	5
(V) ОПИСАНИЕ ВИЗИТА ВЭК.....	5
(VI) СООТВЕТСТВИЕ СТАНДАРТАМ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ АККРЕДИТАЦИИ..	8
6.1. Стандарт «Управление образовательной программой» .....	8
6.2. Стандарт «Специфика образовательной программы».....	14
-привлекать специалистов - практиков, владеющих передовым опытом работы в сфере услуг.....	15
6.3. Стандарт «Педагогический коллектив и эффективность преподавания» .....	16
6.4. Стандарт «Обучающиеся».....	18
6.5. Стандарт «Ресурсы, используемые при реализации образовательных программ» .....	21
6.6. Стандарт «Стандарты в разрезе отдельных специальностей».....	23
(VII) ОБЗОР СИЛЬНЫХ СТОРОН/ ЛУЧШЕЙ ПРАКТИКИ ПО КАЖДОМУ СТАНДАРТУ .....	25
6.1. Стандарт «Управление образовательной программой» .....	25
6.2. Стандарт «Специфика образовательной программы».....	25
6.3. Стандарт «Педагогический коллектив и эффективность преподавания» .....	26
6.4. Стандарт «Обучающиеся».....	26
6.5. Стандарт «Ресурсы, используемые при реализации образовательных программ» .....	26
6.6. Стандарт «Стандарты в разрезе отдельных специальностей».....	26
(VIII) ОБЗОР РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УЛУЧШЕНИЮ КАЧЕСТВА .....	26
Стандарт «Управление образовательной программой» .....	26
Стандарт «Специфика образовательной программы».....	26
-привлекать специалистов - практиков, владеющих передовым опытом работы в сфере услуг.....	26
Стандарт «Обучающиеся».....	27
Стандарт «Ресурсы, используемые при реализации образовательных программ» .....	27
Стандарт «Стандарты в разрезе отдельных специальностей».....	27

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

ТПК- Талгарский политехнический колледж

БД - базовая дисциплина;

БК – базовые компетенции

ВКК – внутриколледжный контроль

ВНД - внутренний нормативный документ;

ВЭК – внешняя экспертная комиссия

ГАК – государственная аттестационная комиссия;

ГКК - государственная квалификационная комиссия;

ГОСО - государственный общеобязательный стандарт образования;

КГКП – коммунальное государственное казенное предприятие

ГУ - государственное учреждение;

ДИ – должностная инструкция

ИКТ - информационно-коммуникационные технологии;

ИП - индивидуальный предприниматель;

ИПР – инженерно-педагогические работники;

МОН РК - Министерство образования и науки Республики Казахстан;

НМР – научно-методическая работа;

МС – методический совет;

НИРС - научно-исследовательская работа студента;

НПА – нормативно-правовые акты;

ОП – образовательная программа;

ОУПП – оценка уровня профессиональной подготовленности;

ПК – профессиональные компетенции

ПШ – профессиональная школа

ПЛ – профессиональный лицей

РК - Республика Казахстан;

РУП - рабочий учебный план;

СМИ – средства массовой информации;

КР – контрольная работа обучающихся;

ТОО - товарищество с ограниченной ответственностью;

ТиПО – техническое и профессиональное образование

ТУП - типовой учебный план;

УМК - учебно-методический комплекс;

УВР – учебно-воспитательная работа

ПЦК – предметно-цикловая комиссия

п/о- производственное обучение

## **(II) ВВЕДЕНИЕ**

В соответствии с приказом № 103-18-ОД от 15.11.2018 года Независимого агентства аккредитации и рейтинга в ГККП «Талгарский политехнический колледж», состоялся визит внешней экспертной комиссии (ВЭК) с 19 ноября по 21 ноября 2018 года проводилась оценка соответствия образовательных программ специальностей: 0508000

«Организация питания», 1211000 «Швейное производство и моделирование одежды» стандартам специализированной аккредитации НААР.

Отчет ВЭК содержит оценку соответствия представленных образовательных программ организации образования критериям НААР, рекомендации ВЭК по дальнейшему совершенствованию образовательных программ и параметры профиля образовательных программ в ГККП «Талгарский политехнический колледж».

**Состав ВЭК:**

1. **Председатель комиссии** – Маликова Маржан Сабыровна, Заместитель директора по УМО ГККП «Алматинский государственный политехнический колледж» (г. Алматы);
2. **Зарубежный эксперт** – Соснин Вячеслав Викторович, Директор Центра «Союз» (г. Омск, Российская Федерация);
3. **Эксперт** – Гордеева Елена Анатольевна, Заместитель директора по учебно-производственной работе Политехнический колледж Корпорации «Казахмыс» (г. Балхаш);
4. **Эксперт** – Асгат Райхан, Заместитель директора по учебно-производственной работе КГКП «Алматинский электромеханический колледж» (г. Алматы);
5. **Эксперт** – Оспанов Арман Даулетканович, Заведующий отделением ГККП «Высший агротехнический колледж» (Акмолинская область);
6. **Эксперт** – Мусина Гаухар Кафаровна, преподаватель специальных дисциплин Северо-Казахстанский профессионально-педагогический колледж (г. Петропавловск);
7. **Наблюдатель от Агентства** – Бекенова Динара Каирбековна, руководитель проекта по аккредитации организаций ТиПО НААР (г. Астана);
8. **Работодатель** – Афанасьев Александр Георгиевич, Директор ТОО «Крис-Сервис» (г. Алматы);
9. **Студент** – Кибекова Аружан Сеилкановна, студентка 3-го курса по специальности «Землеустройство» ГККП «Талгарский колледж агробизнеса и менеджмента» (г. Талгар).

### **(III) ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАНИЯ (1-3 стр.)**

Талгарская Республиканская школа механиков МТС при Министерстве земледелия Казахской ССР была основана в 1934 году в станице Талгар Илийского района Алматинской области в 23 километрах от г.Алматы.

С 1973 года согласно Постановления правительства КазССР «О всеобщем среднем образовании молодежи» училище переименовывается в среднее сельское профессионально - техническое училище. В 1984 году в соответствии с приказом Госпрофобразования за №220 от 13.08.1984 года «О реорганизации средних профессионально – технических училищ» с 7 сентября 1984 года действующее Талгарское среднее профессионально – техническое училище №20 переименовано в Талгарское среднее профессионально - техническое училище №4.

В 1984 году началось строительство нового учебного и бытового корпуса, которое было сдано в эксплуатацию в 1986 году. Контингент обучающихся составляет 1250 человек. Выпускники училища работали на предприятиях совхозов и колхозов, многие из них награждены орденами и медалями, особо был отмечен орденом «Трудовая доблесть» 3- ей степени Омаров А.

В эти годы училище готовит механизаторские кадры: автокрановщик, бульдозерист, экскаваторщик, механизатор мелиоративных работ, а в 1985 – 1986 годы начали готовить специалистов общественного питания, токарей, электрогазосварщиков;

контингент учащихся в эти годы составлял 1200 человек.

С 22 декабря 1992 года Талгарское среднее профессионально – техническое училище №4 переименовано в Талгарское профессионально – техническое училище №4.

С 1993 по 2001 годы система профессионального образования переживает трудности: сокращение штатов, ликвидация базовых предприятий, невостребованность кадров по которым обучает училище. Перечисленные проблемы приводят к сокращению контингента учащихся в 2 раза.

На основании приказа МОН РК за №152 от 27.05.1996 года, приказа Областного Управления Образования за №77 от 20.06.1996 года

«О реорганизации Профессионально - технических училищ» с 01.07.1996 года на базе действующего Талгарского профессионально – технического училища №4 создана Талгарская профессионально- техническая школа №4. Контингент учащихся в этот период составляет 340 человек.

Решением Акима области за №8 – 212 от 14.08.2002 года Профессионально - техническая школа со 2 сентября 2002 года переименована в Профессиональную техническую школу. За эти годы Профессиональная школа подготовила кадры по специальностям: повар, швея. Обучение по всем вышеназванным специальностям велось на русском языке, а с 2005 года подготовка кадров ведется на 2 - ух языках – русском и казахском, с января месяца вводится бесплатное питание учащихся.

Решением Акима области за №102 от 16.05.2008 года Профессиональная школа №4 переименована с 01.08.2008 года в Профессиональный лицей №4. За время обучения контингент учащихся увеличился в 2 раза и составил 600 человек т.е.24 группы, из них 12 групп – с казахским языком обучения,12 групп – с русским языком обучения. За период с 2008 по 2013 учебные годы 89 учащихся получили диплом с “отличием” и повышенный разряд по специальностям.

Решением Акима Алматинской области под №138 от 15.05.2013 года Профессиональный лицей №4 переименован в Талгарский политехнический колледж (Государственная лицензия № 13015656 от 07.10.2013г.). Форма собственности: Государственное коммунальное и казенное предприятие.

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

В рамках запланированной программы первичные основные рекомендации по улучшению деятельности колледжа, разработанные ВЭК по итогам экспертизы, были представлены на встрече с руководством колледжа. Руководству колледжа на заключительной встрече было разъяснено, о последующих процедурах.

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

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.

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

ГККП «Талгарский политехнический колледж» Управления образования акимата Алматинской области впервые проходит процедуру специализированной аккредитации организаций ТиПО.

#### **(V) ОПИСАНИЕ ВИЗИТА ВЭК**

Работа ВЭК осуществлялась на основании Программы визита экспертной комиссии по специализированной аккредитации образовательных программ в ГККП «Талгарский политехнический колледж», в период с 19 ноября по 21 ноября 2018 года. Для получения объективной информации о качестве образовательных программ и всей инфраструктуры колледжа, уточнения содержания отчетов о самооценке состоялись встречи: с директором, зам. директора по УПР, зам. директора по УР, зам. директор по профильному обучению, зам. директор УВР, зам. директора по АХЧ, главный бухгалтер, заведующей отделом кадров, методистом, начальником отдела кадров, заведующей библиотекой, психологом, секретарем приемной комиссии, медсестрой, председателями ПЦК, преподавателями,

студентами, выпускниками, работодателями и родителями студентов. Всего во встречах приняло участие 169 человек.

Таблица - Сведения о сотрудниках и студентах, принявших участие во встречах

Категория участников	Количество
Директор	1
Зам. директора	5
Старший мастер	1
Методист	1
Главный бухгалтер	1
Председатель ЦМК	7
Начальник отдела кадров	1
Библиотекарь	1
Психолог	1
Медсестра	1
Ответственный секретарь приемной комиссии	1
Преподаватели	39
Студенты	40
Выпускники	24
Социальный партнер	14
Родители студентов	31
Всего	169

В процессе работы ВЭК проведен визуальный осмотр инфраструктуры колледжа: учебные аудитории, лаборатории, компьютерные классы, библиотеку, читальный зал, спортзал, медицинский пункт, столовую, учебно-производственные мастерские.

Также изучена документация предметно-цикловых комиссий, методического объединения профессионального цикла, реализующих аккредитуемые образовательные программы.

Членами ВЭК посещены базы практик по специальности «Швейное производство и моделирование одежды» ТОО «Глазман», ТОО «Глотвелл», ООЦ ЛП «Тексти-Маркет; по специальности «Организация питания» рестораны города: СОК «Ак-Булак», ИП «Абдимуратова» ресторан «Кэусар», ИП Сембаева ресторан «Бахыт Сарайы». Имеются 3х сторонние договора на проведение профессиональной практики, от 05.11.2018 года.

При посещении баз практик встретились с директором предприятия ТОО «Глазман» Хилажевым А.О., где были ознакомлены с производством, с технологическими цехами, с

профессиональными компетенциями будущих выпускников, для качественной подготовки конкурентноспособных специалистов. На этом предприятии студент 3 курса Ибадулаева Ж. проходит технологическую практику в ТОО «Глазман» под руководством преподавателя спецдисциплин Атеевой Д.К, а также на производстве работают швеями, выпускники Шарипбай Г.(2014г), Журавлева Н.Г. (2017г), Жолдасова Б.К.(2018г).

В ТОО «Глотвелл» проходят технологическую практику студенты 3 курса, группа №36 Мархаметова А, Турсынжанова Ж, Турумбетова А, Бокушбаева А, Бескемпир Г. Руководитель технологической практики Абильчанова Ж.А, преподаватель высшей категории.

На предприятии ООЦ ЛП «Тексти-Маркет» практиканты Ашабаева Б, Муратбаева Ж, Есимхан А, Тойлибаева А, проходят технологическую практику в закройном цехе под руководством наставника закройщика Лияскиной Л. и преподавателя Абильчановой Ж.А.

Посетили базы практик по специальности «Организация питания», квалификация «повар» СОК ресторан «Ак-Булак», где студенты-практиканты Ибрагимов А, Дмитриева И, Видякина Л, Ведяева П. под руководством мастера п/о Молдабаевой З.С. первой категории выполняли технологические операции по приготовлению блюд из рыбы «Рыба запеченная с картофелем по- русски. Студенты предоставили отчетную документацию по технологической практике (Типовой договор на проведение профессиональной практики от 05.11.2018г, рабочий план-график, направление на практику, дневник практики)

ИП «Абдимуратова» ресторан «Кэусар», Конарова У, Сарсенали А, Муқанбаев Т, Имиржанова Д, руководитель практики преподаватель 1 категории Махамбетова А.Т., в этом же ресторане успешно работает администратором Искаков Алихан Бахытович, выпускник данной специальности.

При посещении ИП Сембаева, ресторан «Бахыт Сарайы», студенты 3 курса Алимбеков А, Киляков И, Сачков Р, Турипбердиев К занимались приготовлением блюд, наставником которых является повар, бывший выпускник данной специальности Алкожа А, руководитель практики мастер производственного обучения Роза Бошаевна Булекбаева.

Члены ВЭК посетили учебные занятия по аккредитуемым образовательным программам.

Посещено занятие группы 20В, 2 курса (на гос яз обучения), специальности «Фермерское хозяйство», квалификация «повар» по дисциплине «Тамактану кәсіпорындарындағы құрал жабдыктар», по теме «Шырынсықкыштар». Данную дисциплину проводил преподаватель Айтжанова А.Н., на уроке присутствовали 15 студентов из 20. Преподаватель начал занятие с организационного момента, актуализации новых знаний, где студенты отвечали на вопросы преподавателя, затем объяснения нового материала. На уроке были использованы индивидуальная и групповая форма обучения.

Посещено занятие производственного обучения группы №23 2 курса, специальности «Организация питания», по дисциплине «Технология приготовления пищи» по теме «Киевски котлеті. Құс етінен астаналық шницель». Практический урок проводила мастер производственного обучения 2 категории Сарсебекова Г.С., где присутствовало 12 студентов (подгруппа). Урок соответствует поставленным целям, преподаватель использует на занятии, при объяснении темы вводный инструктаж, демонстрирует показ трудовых действий и приемов, текущий и заключительный инструктажи. На уроке мастер производственного обучения 2 категории Сарсебекова Г.С использовала дидактический материал, технологические карты.

Посещено занятие производственного обучения группы №27, 2 курса по специальности: 1211000 – «Швейное производство и моделирование одежды». Название модуля: Владение технологией изготовления одежды, наименование учебно-производственных работ: «Обработка низа брю», проводил мастер производственного обучения высшей категории Старовойтова Т.Е.

Перед началом занятия мастер п/о провела вводный инструктаж. Мастер



производственного обучения выдал студентам раздаточный материал к занятию: технологическая карта подгиба низа брюк, технологическая карта обработки низа брюк тесьмой (для брюк из тонких и средних материалов), задания-вопросы для повторения. Мастер использовала на занятии объяснительно-иллюстративный, наглядно-демонстрационный и практические методы обучения. После объяснения и демонстрации трудовых приемов и операций, студенты приступили к индивидуальной практической работе. Мастер провела все инструктажи. Имеются журнал учета производственного обучения и журнал регистрации инструктажа на рабочем месте.

На занятиях преподаватели используют различные технологии обучения. Систематически повышают квалификацию. Анализ деятельности преподавательского состава колледжа свидетельствует о стремлении коллектива к улучшению качественного развития колледжа.

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

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

#### ***Доказательная часть***

Реализация образовательных программ профиля 0508000 «Организация питания», 1211000 «Швейное производство и моделирование одежды» определяется видением, миссией и стратегией колледжа.

Образовательная программа по 1 кластеру соответствуют нормативным требованиям, принятым на национальном уровне и требованиям ГОСО. При разработке и реализации образовательной учебной программы учитывается возможность изменения объема учебного времени, отводимого на освоение учебного материала для более качественной подготовки и соответствии требованиям работодателей.

Цели плана развития образовательных программ по специальностям 0508000 «Организация питания», 1211000 «Швейное производство и конструирование одежды» соответствуют миссии, стратегическому плану и задачам колледжа. Миссия, стратегические цели и задачи отражены в Стратегическом плане развития колледжа на 2018-2025 гг., утвержденном педагогическим советом 29.08.2018г. Он служит основополагающим документом, в соответствии с которым осуществляется тактическое (на 3 года), оперативное (годовое) и текущее (месячное) планирование деятельности колледжа.

Реализация образовательной программы обеспечивается наличием материально-технической базы и квалифицированного педагогического состава, развитием социального партнерства, внедрением современных образовательных технологий и методики преподавания.

План развития образовательной программы 0508000 «Организация питания», 1211000 «Швейное производство и конструирование одежды», 1504000 «Фермерское хозяйство» направлен на удовлетворение потребностей государства, работодателей и обучающихся как заинтересованных лиц.

Важным фактором является то, что обучение по специальностям данной образовательной программы стабильно осуществляется по государственному образовательному заказу. Стратегия колледжа ориентирована на устойчивое развитие в соответствии с государственной политикой в области образования и стратегией развития Республики Казахстан. Обеспечивается доступность технического и профессионального образования для всех категорий граждан. Учитываются интересы социальных партнеров и корректируются образовательные программы с целью развития профессиональных навыков обучающихся. Специальности образовательной программы совпадают со спецификой предприятий региона. Ежегодное участие работодателей в оценке итогов практики, итоговой аттестации дает работодателям возможность пополнить штат своих организаций из числа отличившихся на их взгляд выпускников. Стабильный набор абитуриентов и трудоустройство выпускников свидетельствуют об успешной реализации

плана развития образовательных программ.

При планировании нового набора по образовательным программам администрацией колледжа проводится оценка достаточности информационных ресурсов, учебных кабинетов, лабораторий и учебно-производственных мастерских с учетом уже имеющегося контингента обучающихся и планируемого набора. Учебная площадь в расчете на одного обучающегося составляет 4м<sup>2</sup>. Полезная учебная площадь колледжа согласно актам приемки «Талгарское районное управление по защите прав потребителей Департамента по защите прав потребителей Алматинской области» и «Отдел по чрезвычайным ситуациям Талгарского района Департамента по чрезвычайным ситуациям Алматинской области» признана соответствующей санитарным нормативам и нормам противопожарной безопасности, а также квалификационным требованиям реализуемых профессий и специальностей.

Материально-техническая база колледжа соответствует условиям для подготовки специалистов технического и профессионального образования и обеспечивает возможность реализации типовых учебных планов и образовательных учебных программ.

Интерактивным оборудованием оснащено 15 аудиторий. В колледже используются локальные сети (административная и учебная), имеется свой сайт, библиотека и три компьютерных класса, обеспечен доступ к глобальной сети Интернет.

Адекватность плана развития ОП подтверждается анализом кадрового состава. Реализацию образовательной программы 0508000 «Организация питания», 1211000 «Швейное производство и конструирование одежды», 1504000 «Фермерское хозяйство» осуществляет квалифицированный преподавательский состав.

Среди штатных педагогов, имеют большой опыт работы в соответствующих отраслях промышленности преподаватели: Абильчанова Жаксыбала Асылбековна преподаватель спецдисциплин высшей категории, Молдабаева Зарина Сакеновна, Исаева Адия Кусымановна, Махамбетова Анжела Талгатовна, Нургалиева Гулжаухар Океновна преподаватели спецдисциплин первой категории, Старовойтова Татьяна Евгеньевна мастер производственного обучения высшей категории, Серғали Шынар Серғалиқызы мастер производственного обучения первой категории.

Ф.И.О. полностью	Занимаемая должность (полное наименование)	Педагогический стаж работы	Образование (наименование ВУЗа, год окончания, специальность, квалификация по диплому)	Преподаваемые дисциплины	Учебная степень и звание, почетное звание квалификационная категория
Абильчанова Жаксыбала Асылбековна	Преподаватель спецдисциплин	24	<b>Высшее,</b> Джамбулский технологический институт легкой и пищевой промышленности <b>Специальность:</b> Технология швейных изделий <b>квалификация:</b> инженер-технолог ЖБ №214816 от 17.06.1981г.	Технология изготовления одежды, Оборудование швейного производства Материаловедение Охрана труда	высшая № 316-Н от 25.05.2016 г

Айтжанова Асем Нурлановна 02.09.1984	Мастер производственного обучения	1 ай	Высшее, Алматинский технологический университет Специальность: Биотехнология пищевых производств квалификация: Инженер-технолог №469 от 30.06.№2007	Технология приготовления пищи Оборудование Товароведение пищевых продуктов	-
Ахметжанов Шерубай Муханович	Мастер производственного обучения	5	Алма-Алматинский технологический техникум	Мастер производственного обучения	Вторая №3 От 27.06.2014г
Булекбаева Роза Бошаевна	Преподаватель спецдисциплин		<b>Высшее:</b> Алма –Атинский филиал Джамбульского техн. института легк и пищ промышленности. <b>Специальность:</b> технология и общ продукции общественного питания. <b>Квалификация:</b> инженер-технолог. РВ №102505 от 30.06.1989	Мастер производственного обучения	Вторая
Исаева Адия Кусымановна	Преподаватель спецдисциплин	9,1	Высшее, Алматинский университет технологии и бизнеса Специальность: Худож оформ и мод. Издел текст и легк промышл квалификация: художник –модельер №63 От 07.06.2007.	Конструирование одежды Специальное рисование и художественная графика, Черчение	Первая №358-Н ОТ 15.05.2017г
Махамбетова Анжела Талгатовна	Преподаватель спецдисциплин	9,11	Высшее, Алматинский технологический университет Специальность: Технология продовольственных продуктов квалификация: Бакалавр техники и технология ЖБ-Б.0435348 ОТ 01.06.2012г	Технология приготовления пищи Оборудование Товароведение пищевых продуктов; Физиология питания, санитария и гигиена; Организация ПОП; Калькуляция и учет; Охрана труда;	Первая №19 от 07.09.2016г

Молдабаева Зарина Сакеновна	Преподаватель специализации	15,6	Высшее, Алматинский технологический университет Специальность: стандартизация и сертификация квалификация: инженер по стандартизации.сертификации пищи №395 От26.05.2004г	Товароведение пищевых продуктов; Физиология питания, санитария и гигиена; Организация ПОП; Калькуляция и учет; Охрана труда;	Первая №18 От 07.09.2016г
Мусалимова Алмагуль Сахиевна	Преподаватель специализации	15	Высшее, Алматинский технологический университет Специальность: Технология продовольственных продуктов квалификация: Бакалавр: техник и технология ЖБ-Б.0914117 От 01.06.2014г	Товароведение пищевых продуктов; Физиология питания, санитария и гигиена; Организация ПОП; Калькуляция и учет; Охрана труда;	Первая №15от 07.09.2016г
Омарбек Маржан Анарбекқызы	Мастер производственного обучения	-	Колледж Академии Дизайна и Технологии «Сымбат» Специальности: Швейное производство и моделирование одежды Квалификация:Модельер- конструктор ТКБ№0128097	Мастер производственного обучения	-
Нәшірбек Ақмарал Бегімқызы.	Преподаватель специализации	-	Высшее, Казахский государственный женский педагогический университет	Технология изготовление одежды, Оборудование швейного производства Материаловедение Охрана труда Конструирование одежды Черчение	-
Нургалиева Гулжаухар Океновна	Преподаватель специализации	14,6	Высшее, Алматинский технологический университет Специальность: Технология продовольственных продуктов квалификация: Бакалавр: техник и технология №50 от 19.02.2005г	Товароведение пищевых продуктов; Физиология питания, санитария и гигиена; Организация ПОП; Калькуляция и учет; Охрана труда;	Первая №16от 07.09.2016г

Сарсебеков а Гаухар Сапаргалие вна 05.08.1987г	Мастер производстве нного обучения	9	Алматинский Технологический Университет ЖБ №0130391. 2009г Технология перерабатывающих производств; Бакалавр технологии перерабатывающих производств;	Товароведение пищевых продуктов; Физиология питания, санитария и гигиена; Организация ПОП; Калькуляция и учет; Охрана труда;	Преподаватель спец.дисципли н II категории 03.04.2014 № 68;  Мастер п/о II категории 29.03.2018 №63
Старовойто ва Татьяна Евгеньевна 05.12.1954г	Мастер производстве нного обучения	37	Алма-Атинский технологический техникум бытового обслуживания и легкой промышленности; Технология швейного производства; Техника-технолог, организатор производства	-	Мастер производствен ного обучения высшей категории №198 22.04.2010г
Серғали Шынар Серғалиқыз ы 15.11.1983 ж	Мастер производстве нного обучения	10,1	Алматинский технологический Университет Биотехнология; Инженер – технолог ЖБ №0797110. 2007г	Специальная технология; Оборудование ПОП;	Преподаватель спец.дисципли н и мастер производствен ного обученияперво й категории 30.03.2018 № 12;

При разработке плана развития ОП учтены потребности рынка труда. В колледже создан консультативный совет на основании приказа №300 от 31.10.2018г., разработаны положение и план работы на 2018-2019 учебный год. Согласно протокола на Консультативном совете проведен анализ информации о востребованности кадров на рынке труда с учетом перспектив развития региона. Руководство колледжа, совместно с социальными партнерами на постоянной основе анализирует информацию о потребностях рынка труда. Результаты анализа учитываются при планировании нового набора обучающихся по каждой образовательной программе.

План развития образовательных программ ставит и уже успешно реализует следующие задачи:

- оснащение учебных кабинетов, мастерских и лабораторий новыми технологическими оборудованием, интерактивными досками.
- плановое прохождение курсов повышения квалификации преподавателями и мастерами производственного обучения (прошли повышения квалификации в 2014-2015 – 7 чел; 2015-2016 году – 19 чел, в 2016-2017 – 25 чел., 2017 -2018 – 15 чел);
- плановое прохождение стажировки преподавателями специальных дисциплин и мастерами производственного обучения на профильные предприятия социальных партнеров (прошли стажировку в 2015-2016 году 3 чел, в 2016-2017 – 4 чел, в 2017-2018 году – 5 чел.).
- заключение договоров о социальном партнерстве с работодателями по сотрудничеству в области подготовки кадров и дуальном обучении (заключены трехсторонние договора с 13 предприятиями социальных партнеров);

– активная пропаганда воспитания гражданина – патриота своей страны, культурной личности (проводятся плановые мероприятия в рамках программы «Рухани Жанғыру», к празднованию 20-летия столицы РК г. Астаны, по Посланию президента РК народу Казахстана и др);

–разработка и внедрение новых образовательных программ обучения, в том числе рекомендованных НАО «Холдинг Кэсіпқор» (начата реализация трех ОП в рамках эксперимента).

На основании типовых учебных планов, рекомендованных НАО «Холдинг «Кэсіпқор», начат эксперимент по реализации программы обучения по модульно-компетентностой технологии:

В 2017-2018 учебном году по специальности 0508000 «Организация питания», 2018-2019 учебном году 1211000 «Швейное производство и моделирование одежды».

Планы развития образовательных программ по специальностям приняты решением педагогического совета 29.08.2018 года при участии представителей социальных партнеров и студентов путем единогласного голосования.

Все рабочие учебные планы по образовательным программам, реализуемым по программам эксперимента, согласовываются с председателем Совета по экспериментальным программам и директором РНМЦ ТиПО.

В 2017 году в рамках эксперимента перехода на модульно-компетентностый подход специальностей 0508000 «Организация питания», 1211000 «Швейное производство и моделирование одежды» на основании типового учебного плана, рекомендованного НАО «Холдинг «Кэсіпқор» изменены рабочие учебные планы и рабочие учебные программы на основе Государственных общеобязательных стандартов образования Республики Казахстан по специальностям, ГОСО № 1080 от 23 августа 2012

В течение каждого учебного года руководителями подразделений проводится мониторинг освоения образовательных программ: годовые отчеты преподавателей, отчеты по результатам анкетирования; зачетные и экзаменационные ведомости промежуточной аттестации обучающихся.

В колледже выработана система сбора информации о предпочтениях обучающихся: ящик доверия, студенческая газета «Колледж тынысы» по которым выявляются проблемы, определяются пути их преодоления, устанавливаются механизмы постоянного улучшения оказываемых услуг. В качестве методов используются анкетирование, интервьюирование, беседы, встречи, родительские собрания, индивидуальная работа.

В 2017-2018 году было проведено анкетирование среди обучающихся по специальностям профиля 0508000 «Организация питания», 1211000 «Швейное производство и конструирование одежды» с целью определения уровня удовлетворенности результатами обучения, оказываемой им поддержкой и условиями для личностного развития и воспитания обучающихся.

#### ***Аналитическая часть***

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 и доступными для всех заинтересованных лиц.

Результаты анкетирования показали следующее: 79% обучающихся - полностью удовлетворены работой образовательного учреждения, 13% - частично удовлетворены, 8% - не могут дать определенный ответ в отношении некоторых позиций, 1% - не в полной мере удовлетворены работой образовательного учреждения по рассматриваемым позициям.

#### ***Сильные стороны/лучшая практика***

- организация ТиПО демонстрирует разработку плана развития ОП, его направленность на удовлетворение потребностей государства, заинтересованных лиц и обучающихся.

- организация ТиПО обеспечивает адекватность плана развития ОП имеющимся ресурсам, потребностям рынка труда и образовательной политике РК.

#### ***Рекомендации ВЭК***

- руководству колледжа содействовать формированию ИТ-компетентности педагогических работников
- обеспечить прозрачность ОП путем организации и вывода на сайт колледжа информации о миссии, стратегии колледжа, модели выпускника
- привлечь участие социальных партнеров при разработке и актуализации рабочих образовательных программ

**ВЭК отмечает, что специализированный профиль колледжа по данному стандарту содержит 3 – сильных, 17 – удовлетворительных позиций и 2- предполагает улучшения**

### 6.2. Стандарт «Специфика образовательной программы»

#### **Доказательная часть**

Анализируя работу по стандарту «Специфика образовательной программы» можно отметить, что профессиональная подготовка квалифицированных специалистов во многом зависит от качественных образовательных программ. Основными подходами к формированию образовательных программ по отдельным специальностям являются изучение следующих материалов: Типового учебного плана, разработанного НАО «Холдинг «Кәсіпқор»; «Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих» 2009; Приказ Министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 1 марта 2012 года № 66-Ө-М. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 19 марта 2012 года № 7478 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих».

Модель выпускника – это описание того, к чему должен быть пригоден специалист, к выполнению каких функций он должен быть подготовлен и какими качествами должен обладать. Модели утверждены решением педагогического совета протокол №1 от 29.08.2018 год при участии представителей студенческого актива путем единогласного голосования. Все заинтересованные лица имели право голоса при утверждении моделей выпускника, таким образом, обеспечено соответствие интересов всех заинтересованных лиц.

Согласно типовым правилам деятельности организаций образования, реализующих образовательные программы технического и профессионального образования утвержденными постановлением Правительства Республики Казахстан от 17 мая 2013 года № 499 разработка и утверждение рабочих учебных планов и рабочих учебных программ производится организациями, реализующими образовательные программы технического и профессионального образования, на основе соответствующих типовых учебных планов и типовых учебных программ.

Образовательные программы рассматриваются на заседании учебно – методического объединения, утверждаются директором колледжа и согласовываются с руководителем управления образования и работодателем.

В колледже выполняются нормы и правила разработки и утверждения образовательных программ.

#### **Аналитическая часть**

Структура и содержание образовательных учебных программ по 1 кластеру соответствуют государственному общеобязательному стандарту технического и профессионального образования, утвержденному постановлением Правительства РК №1080 от 23.08.2012 года. По 1 кластеру по специализации 0508000 «Организация питания», 1211000 «Швейное производство и конструирование одежды» в колледже внедрено модульное обучение.

В колледже имеются внутренние правила разработки и утверждения образовательных программ. В соответствии с типовыми учебными планами и составлены и утверждены рабочие учебные планы и рабочие учебные программы по дисциплинам.

Разработаны календарно-тематические планы, программы учебной и производственной практик. Составлен график учебного процесса для каждого курса в зависимости от формы обучения, в котором указаны дни теоретического обучения, практик, экзаменационных секций, каникул и итоговой государственной аттестации.

В рабочих учебных планах определены перечень и объем учебных дисциплин, последовательность, интенсивность и основные формы организации обучения, контроля знаний и умений обучающихся; в разделе профессиональной практики рабочего учебного плана указаны виды профессиональных практик. Содержание и максимальный объем учебной нагрузки по предметам составлены в соответствии с требованиями типовой учебной программы и ГОСО ТиПО. Общий объем учебного времени по очной форме теоретического обучения определен из расчета обязательной учебной нагрузки не менее 36 часов в неделю.

Количество экзаменов и контрольных работ определено, исходя из требований к уровню знаний, умений и компетенций, которыми должен обладать обучающийся. Количество курсовых проектов в семестре составляет не более одного. Общая продолжительность экзаменационной сессии в течение одного учебного года, количество экзаменов выносимых на одну неделю экзаменационной сессии соответствует нормативным требованиям.

### ***Сильные стороны/лучшая практика***

- организация ТиПО определяет содержание, объем, логику взаимосвязи учебных дисциплин, а также влияние дисциплин, производственного обучения и профессиональной практики на формирование базовых и профессиональных компетенций выпускников
- руководство ОП демонстрирует наличие в содержании учебных дисциплин профессионального контекста
- руководство ОП демонстрирует наличие эффективного баланса между теоретическими и практико-ориентированными дисциплинами
- в структуре образовательной программы предусматривает различные виды деятельности, содержание которых должно способствовать развитию базовых и профессиональных компетенций обучающихся с учетом их личных особенностей
- руководство создает условия для эффективного освоения ОП
- руководство ОП обеспечивает наличие и эффективное функционирование механизма объективной, точной и исчерпывающей оценки результатов обучения
- руководство ОП обеспечивает соответствие процедур оценки уровня знаний, умений и навыков обучающихся планируемому результату обучения и целям программы
- процессы и критерии оценки результатов обучения прозрачны

### ***Рекомендации ВЭК***

- рассмотреть возможность расширения ОП «Организация питания» спектра специальностей «Официант», «Бармен», « Менеджер по сервису», с учетом потребностей социальных партнеров
- привлекать специалистов - практиков, владеющих передовым опытом работы в сфере услуг
- необходимо улучшить работу по разработке и внедрению электронных учебников, методических пособий на электронных носителях, для более качественной самоподготовки студентов к занятиям.
- рекомендовать размещать в интернете, на сайте колледжа видео-уроки и видеолекции, мастер-классы от преподавателей, с целью распространения передового опыта



**ВЭК отмечает, что специализированный профиль колледжа по данному стандарту содержит 8 – сильных, 16 – удовлетворительных позиций и 0-предполагает улучшения**

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

#### *Доказательная часть*

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.

В настоящее время количество инженерно-педагогических работников образовательной программы 0508000 «Организация питания», составляет 17 человек, из них 5 преподавателей специальных дисциплин, 1211000 «Швейное производство и конструирование одежды», составляет 16 человек, из них 4 преподавателя специальных дисциплин. Доля штатных преподавателей составляет 100 % от общего количества педагогического состава ОП, сотрудники. На протяжении ряда лет в колледже остается высоким показатель уровень образования педагогических работников.

Средний возраст педагогического коллектива составляет 44 года:

- старше 60 лет - 10 %,
- от 45-60 лет – 46%,
- от 30-45 лет – 23%
- до 30 лет – 21%.

Основная часть инженерно-педагогических работников (41 %) имеют педагогический стаж работы свыше 16 лет, от 6-10 лет – 32 %, от 11-15 лет – 14 % наименьший удельный вес приходится на работников, имеющих стаж до 5 лет – по 13%. Наблюдается омоложение коллектива. Доля работников в стажевой группе свыше 16 лет говорит о том, что в колледж принимаются педагоги обладающими наличием багажа знаний и профессиональными навыками.

Качественный состав преподавателей данной образовательной программы за 3 года выглядит следующим образом: 2015-2016 учебный год – 50%, 2016-2017 учебный год – 62%, 2017-2018 – 61 %.

В рамках образовательной программы 0508000 «Организация питания», преподавателями-практиками являются: преподаватели колледжа, имеющие опыт работы в соответствующей отрасли. Булекбаева Р.Б. Мусалимова А.С, Ахметжанов Ш.М., 1211000 «Швейное производство и моделирование одежды», преподавателями-практиками являются: преподаватели колледжа, имеющие опыт работы в соответствующей отрасли. Старовойтова В.Е Исаева А.К Сарсебекова Г.С ( Подбор преподавателей-практиков осуществляется на основании квалификационных требований, должностных инструкций и утвержденного штатного расписания. Учебная нагрузка преподавателей определяется согласно приказам по нагрузке, контингенту обучающихся и количеству дисциплин. План фиксируются в календарно-тематическом плане и фактическое выполнение нагрузки – диспетчером учебного отдела, годовых отчетах педагогов и ПЦК, в сводках по выполнению нагрузки.

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

Для повышения качества преподавания, обеспечения тесной взаимосвязи с производством к учебному процессу привлекаются специалисты, обладающие опытом работы в соответствующих отраслях.

Уровень профессиональной компетенции педагогов постоянно повышается путем различных форм обучения: республиканских и областных курсах повышения

квалификации.

Ф.И.О. полностью	Занимаемая должность (полное наименование)	Сведения о повышении квалификации (дата и место прохождения)
Абильчанова Жаксыбала Асылбековна	Преподаватель спецдисциплин	АО «Национальный центр повышения квалификации «ӨРЛЕУ» «Технология критического мышления по дуальному обучению № 0009339 от 07.11.2014г
Ахметжанов Шерубай Муханович	Мастер производственного обучения	АО «Национальный центр повышения квалификации «ӨРЛЕУ» «Управление обучением в системе электронного обучения в организациях, №0032233 от 19.10.2013г
Исаева Адия Кусымановна	Преподаватель спецдисциплин	«НАО «Холдинг «Кәсіпқор» Реализация образовательных программ технического и профессионального образования, разработанных на основе модульно-компетентностного подхода», №04254 От 05.07.2017г. НАО «Холдинг «Кәсіпқор» «Методика КЛИЛ предметно-языковое интегрированное обучение в процессе преподавания, №05222, От 06.10.2017г
Махамбетова Анжела Талгатовна	Преподаватель спецдисциплин	«НАО «Холдинг «Кәсіпқор» Реализация образовательных программ технического и профессионального образования, разработанных на основе модульно-компетентностного подхода», №00435, От 26.05.2017г
Молдабаева Зарина Сакеновна	Преподаватель спецдисциплин	НАО «Холдинг «Кәсіпқор» «Методика КЛИЛ предметно-языковое интегрированное обучение в процессе преподавания». №00725, От 08.06.2018г
Мусалимова Алмагуль Сахиевна	Преподаватель спецдисциплин	НАО «Холдинг «Кәсіпқор» «Методика КЛИЛ предметно-языковое интегрированное обучение в процессе преподавания, №00724, От 08.06.2018г
Сарсебекова Гаухар Сапарғалиевна	Мастер производственного обучения	НАО «Холдинг «Кәсіпқор» №0254, «Реализация образовательных программ технического и профессионального образования, разработанных на основе модульно-компетентностного подхода» 26.06-05.07.2017г (72 часа). НАО «Холдинг «Кәсіпқор» №00728, «Методика CLIL: предметно-языковое интегрированное обучение в процессе преподавания специальных дисциплин на английском языке» 28.05-08.06.2018г (72 часа)
Старовойтова Татьяна Евгеньевна	Мастер производственного обучения	АО «Национальный центр повышения квалификации «ӨРЛЕУ» №0032246, «Управление обучением в системе электронного обучения в организациях образования» 19.10.2013г (72 часа)
Серғали Шынар Серғалиқызы	Мастер производственного обучения	АО «Республиканский научно-методический центр развития ТиПО и присвоения квалификации» г.Караганда №0444, «Инновационный подход в подготовке специалистов организации сферы питания – как условие качества обучения выпускников ТиПО» 03.10-15.10.2016г. НАО «Холдинг «Кәсіпқор» №04250, «Реализация образовательных программ технического и профессионального образования, разработанных на основе модульно-компетентностного подхода» 26.06-05.07.2017г (72 часа)

Кадровый потенциал высокий, в полном объеме обеспечивает организацию подготовки специалистов.

#### **Аналитическая часть**

Анализируя работу по стандарту «Педагогический коллектив и эффективность преподавания» можно отметить, что высокое представление педагогического мастерства определяется постоянным уровнем повышения квалификации. В связи с этим особое внимание хотелось бы отметить, что преподавательскому составу колледжа необходимо активизировать работу по повышению ИТ-компетентности, путем прохождения

специализированных курсов в области информационных технологий.

Хотелось бы отметить компетентность и достаточно высокую квалификацию отдельно взятых преподавателей по специальностям 0508000 «Организация питания», 1211000 «Швейное производство и конструирование одежды», которые смогли продемонстрировать эффективное применение методов изучения спец.дисциплин, что в комплексе дает очень хорошие результаты освоения материала. Специализированные стажировки могли бы дать дополнительную установку преподавателям в совершенствовании профессиональных навыков.

#### ***Сильные стороны/лучшая практика***

- руководство ОП демонстрирует соответствие кадрового потенциала педагогического коллектива специфике образовательных программ
- рабочая нагрузка педагогов включает различные виды деятельности.
- руководство ОП демонстрирует доказательства выполнения педагогами всех видов запланированной нагрузки
- важным фактором является участие педагогического коллектива в жизни общества

#### ***Рекомендации ВЭК***

- продолжить работу над механизмами доступности для общественности СМИ посредством официального сайта колледжа о педагогическом коллективе, о профессиональном и личностном развитии педагогов.
- предусмотреть возможность международного сотрудничества в целях повышения квалификации в соответствии с требованиями рынка труда и передовым мировым опытом обучения на производстве.

**ВЭК отмечает, что специализированный профиль колледжа по данному стандарту содержит 3 – сильных, 7 – удовлетворительных позиций и 1- предполагает улучшения**

#### **6.4. Стандарт «Обучающиеся»**

##### ***Доказательная часть***

Политика формирования контингента обучающихся профиля специальностей 0508000 «Организация питания», 1211000 «Швейное производство и моделирование одежды» заключается в приеме лиц в число обучающихся наиболее подготовленных к обучению, осознанно избравших специальность: выпускников средних школ, выпускников технического профессионального образования, на основе государственного заказа (бюджет) и платной основе.

Контингент обучающихся по профилю формируется с учетом требований работодателей, показателей трудоустройства. Изучается потребность выпускников по подготавливаемым специальностям: 0508000 «Организация питания», 1211000 «Швейное производство и моделирование одежды», 1504000 «Фермерское хозяйство». Утверждается квота мест на обучение. Выполняется потребность работодателей в специалистах данного профиля.

В соответствии с Законом Республики Казахстан от 27.07.2007 года «Об образовании» Талгарский политехнический колледж осуществляет прием по образовательным учебным программам технического и профессионального образования, предусматривающим подготовку рабочих специальностей на базе основного среднего образования и общего среднего образования

Прием абитуриентов на обучение ведется приемной комиссией в соответствии с нормативными документами, обеспечивающими предоставление государственной услуги «Прием документов в организации технического и профессионального, послесреднего образования» (приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 14

апреля 2015 года № 200), типовых правил приема на обучение в организации образования, реализующие профессиональные учебные программы технического и профессионального образования», утвержденные постановлением Правительства РК от 19 января 2012 года № 130.

Результаты приема в разрезе специальностей по профилю «Оказание услуг»

Специальность	2015-2016 учебный год			2016-2017 учебный год			2017-2018 учебный год		
	Очное		заочн ос	Очное		заочн ос	Очное		заочн ос
	план	факт		план	факт		план	факт	
- 0508000 «Организация питания» 0508012 «Повар»	50	50	0	68	68	0	70	70	0
- 1211000 «Швейное производство и конструирование одежды» 1211062 «Портной»	25	25	0	50	50	0	50	50	0
Итого	75	75	0	118	118	0	120	120	0

В целях развития интеллектуальных навыков и способностей обучающихся в колледже проводятся: декады наук, интеллектуально – познавательные декады, научно – практические конференции, конкурсы профессионального мастерства, методические недели, недели цикловых комиссий. Обучающиеся, достигшие успеха на областном конкурсе: Максутов М. обучающийся группы 34 группы принял участие в конкурсе «Жас маман – 2017». Түркебай Н. Из 37 группы получил Гран-при в конкурсе Worldskills.

На Республиканском конкурсе рукоделие под девизом «Үлт өнері – ұрпаққа мұра» Сейтбек Айжан заняла гран-при и наградили Дипломом. К 20-ти летию г Астаны прошел конкурс песен «KZ SOUND -2018» среди участников Талгарского района студентка нашего колледжа Кулыбекова Расима заняла 1 место, где была награждена дипломом и ценными подарками акимом г Талгара и Центром молодежной политики.

К 25-ти летию Независимости РК прошел областной конкурс «Жас маман» среди поваров. Студент Талгарского политехнического колледжа Максутов Махмутжан занял 2 место. А так же в колледже прошла военно-спортивная эстафета под девизом «Мен Отанымды қорғауға дайынмын» студенты 1-го курса заняли 1-ое место, на областном конкурсе «Жас маман» по профессии «Лучший IT» наш выпускник Володия Жаргыл занял 2 место. Прошедший в рамках программы Президента страны Н. А. Назарбаева «Болашаққа бағдар: рухани жаңғыру», конкурс «Жігіт сұлтаны- 2018» Манап Диас занял место и был награжден дипломом «Алматы облысының жастар ресурстық орталығы» КММ Филиалы» Талгарского района.

Республиканская детская энциклопедия «Төп -30 новых имен» Жуманов Баглан был награжден грамотой за участие и был вписан в книгу энциклопедии.

Большое внимание уделяется внеурочным мероприятиям, проводимым с обучающимися технических специальностей с выпускниками колледжа разных лет. В рамках клуба выходного дня проведена «Встреча поколений» по тематике: «Настоящие и будущие профессионалы», с приглашением бывших выпускников:

К числу социальных услуг, предоставляемых колледжем для всех категорий обучающихся относятся: бесплатные медицинские услуги в медпункте колледжа и в ГККП «Талгарская центральная районная больница»; бесплатный доступ в Интернет; бесплатное пользование библиотечным фондом и читальным залом; бесплатные занятия в кружках и клубах колледжа; бесплатное посещение спортивных секций. Дети сироты, оставшиеся без попечения родителей, из малообеспеченных и многодетных семей

получают бесплатное горячее питание.

Руководство образовательной программы прилагает усилия для обеспечения выпускников трудоустройством и поддержанию связи с выпускниками. В целях повышения качества обучения руководство большое внимание уделяет вопросам трудоустройства выпускников. Кроме того, администрация совместно с заведующими отделений, классными руководителями групп планируют и проводят мероприятия, на которые приглашаются представители предприятий, организаций, выпускники прошлых лет. Руководство колледжа на постоянной основе анализирует информацию о востребованности кадров.

Для проведения профессиональных практик заключены трехсторонние договора «О социальном партнерстве», с предприятиями и организациями района, города и области, определенными в качестве баз практик: ТОО «Glasman» договор № 61-1937-04-АО/275 от 17.11.2014 год, в ниже перечисленных подразделениях, которого проходят практику обучающиеся по специальности «Швейное производство и моделирование одежды». ТОО «Texti Market» - обеспечивает местами для прохождения практик и дальнейшего трудоустройства, подтверждающие договором № 1-141 от 04.11.2014 года. В 2017 году колледж заключил трехсторонние договора с предприятиями и организациями различных форм собственности ТОО Глазман, ТОО Texti Market, ИП Нурхайдаров, Талгарский РЭС, ТОО Глотвелл, ТОО PTZ, ИП Юникс, ТОО Anttec, ПК «Марат», ИП «Центр Шашлыка», ИП Феклистова, Управление государственных доходов Талгарского района, ИП «Сембаева».

Посетили базы практик по специальности «Организация питания», квалификация «повар» СОК ресторан «Ак-Булак», где студенты-практиканты Ибрагимов А, Дмитриева И, Видякина Л, Ведяева П. под руководством мастера п/о Молдабаевой З.С. первой категории выполняли технологические операции по приготовлению блюд из рыбы «Рыба запеченная с картофелем по- русски. Студенты предоставили отчетную документацию по технологической практике (Типовой договор на проведение профессиональной практики от 05.11.2018г, рабочий план-график, направление на практику, дневник практики). ИП «Абдимуратова» ресторан «Кәусар», Коңарова У, Сарсенали А, Муканбаев Т, Имиржанова Д, руководитель практики преподаватель 1 категории Махамбетова А.Т., в этом же ресторане успешно работает администратором Исаков Алихан Бахытович, выпускник данной специальности.

При посещении ИП Сембаева, ресторан «Бахыт Сарайы», студенты 3 курса Алимбеков А, Киялков И, Сачков Р, Турипбердиев К занимались приготовлением блюд, наставником которых является повар, бывший выпускник данной специальности Алкожа А, руководитель практики мастер производственного обучения Роза Бошаевна Булекбаева.

#### **Аналитическая часть**

Показатели трудоустройства выпускников колледжа свидетельствуют об их востребованности. Уровень востребованности выпускников подтверждается заявками о подготовке и данным трудоустройства. Выпускники продолжают образование в высших учебных заведениях Республики Казахстан и Российской Федерации. Занятость выпускников составляет 100%. На основании положения «О службе по содействию в трудоустройстве» осуществляется тесное сотрудничество с КГУ «Центр занятости Талгарского районов», отделом обороны г.Талгар и Талгарского района.

Сведения о трудоустройстве выпускников ГККП «Талгарский политехнический колледж» (в том числе по госзаказу)

Шифр и наименование специальностей и квалификаций	Количество выпускников	Трудоустроены по специальности	%
---	------------------------	--------------------------------	---

0508000 «Организация питания» 0508012 «Повар»	74	74	100
1211000 «Швейное производство и конструирование одежды» 1211062 «Портной»	21	21	100
<b>Всего за 2014-2015</b>	<b>95</b>	<b>95</b>	<b>100</b>
0508000 «Организация питания» 0508012 «Повар»	46	46	100
1211000 «Швейное производство и конструирование одежды» 1211062 «Портной»	19	19	100
<b>Всего за 2015-2016</b>	<b>65</b>	<b>65</b>	<b>100</b>
0508000 «Организация питания» 0508012 «Повар»	44	44	100
1211000 «Швейное производство и конструирование одежды» 1211062 «Портной»	24	24	100
<b>Всего за 2016-2017</b>	<b>68</b>	<b>68</b>	<b>100</b>

### ***Сильные стороны/лучшая практика***

- руководство ОП демонстрирует политику формирования контингента обучающихся ОП и прозрачность её процедур
- важным фактором является наличие программ поддержки одаренных обучающихся.
- руководство ОП активно стимулирует обучающихся к самообразованию вне основной программы (в рамках внеучебной деятельности)
- руководство ОП создает механизм мониторинга удовлетворённости обучающихся деятельностью организации ТиПО в целом и отдельными услугами в частности
- руководство ОП демонстрирует функционирование системы обратной связи, включающей оперативное представление информации о результатах оценки результатов обучения

### ***Рекомендации ВЭК***

- использовать различные инструменты для поддержания обратной связи с выпускниками колледжа и анализировать их удовлетворенность относительно их трудоустройства.
- постоянно совершенствовать механизмы выявления и поддержки одаренных и талантливых обучающихся.

**ВЭК отмечает, что специализированный профиль колледжа по данному стандарту содержит 5 – сильных, 5 – удовлетворительных позиций и 1- предполагает улучшения**

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

При осмотре базы колледжа, установлено, что учебное заведение располагает необходимым ресурсом для реализации аккредитуемых образовательных программ.

Для реализации миссии, целей и задач в колледже имеются достаточные информационные, телекоммуникационные и библиотечные ресурсы.

Материально-техническая база колледжа соответствует миссии, целям и задачам колледжа для использования в учебном процессе инновационных технологий обучения, ориентированных для достижения высокого уровня подготовки специалистов.

Для проведения занятий по физической культуре и формированию здорового образа жизни у обучающихся оборудованы и оснащены спортивным инвентарем спортивный зал и тренажёрный зал. В летний период активно используется площадка для летних видов спорта.

Общее число компьютеров, используемых в учебном процессе 166, из них имеют доступ к сети Интернет 165 единицы.

Для организации учебно-воспитательного процесса по специальности 0508000 «Организация питания» подготовки рабочих специальностей ИПР используют:

- кабинеты специальных дисциплин, где установлены интерактивные доски;
- учебные компьютерные классы для обучения с использованием ИКТ, оснащенные компьютерами, подключенными к Интернету;
- учебные кабинеты общепрофессионального и специального цикла (кабинет физики, кабинет химии, биологии, кабинет географии, кабинет математики, кабинет черчения, кабинет кулинарии, оборудования, физиологии питания);
- учебные кабинеты, в которых можно использовать включающие переносной компьютер (ноутбук), проектор, переносной экран, видеоаппаратуру;
- специализированные лаборатории (лаборатория поваров №1 №2 №3.)
- экспериментальные базы (производственные базы практики).

Для организации учебно-воспитательного процесса по специальности 1211000 «Швейное производство и моделирование одежды» подготовки рабочих специальностей ИПР используют:

- кабинеты специальных дисциплин, где установлены интерактивные доски;
- учебные компьютерные классы для обучения с использованием ИКТ, оснащенные компьютерами, подключенными к Интернету;
- учебные кабинеты общепрофессионального и специального цикла (кабинет физики, кабинет химии, биологии, кабинет географии, кабинет математики, кабинет охраны труда и окружающей среды, кабинет черчения, кабинет материаловедение, оборудования, технологии швейного производства );
- учебные кабинеты, в которых можно использовать включающие переносной компьютер (ноутбук), проектор, переносной экран, видеоаппаратуру;
- специализированная швейная мастерская №1, №2
- экспериментальные базы (производственные базы практики).

Социальная база колледжа представлена спортивными сооружениями, медицинским кабинетом, буфетом с горячим питанием, актовым залом, библиотекой.

Спортивный комплекс включает: спортивный зал площадью 216,11м<sup>2</sup>. Спортивный комплекс оснащен тренажерами и другим необходимым оборудованием и инвентарем. Спортивный зал соответствует санитарно-гигиеническим требованиям.

Актальный зал площадью 216,92 м<sup>2</sup> рассчитан на 200 посадочных мест.

В колледже имеется просторная библиотека площадью 192 м<sup>2</sup> в том числе читальный зал 120 м<sup>2</sup> имеются электронные и систематические каталоги. Ведется подписка на периодические издания 33 наименования в том числе на казахском языке – 20.

На пополнение книжного фонда библиотеки в 2014 году выделено 588058 тенге (794 экз.), в 2015 году – 918410 тенге (746 экз.), в 2017 году - 394442 тенге (150 экз.).

В колледже имеется столовая с горячим питанием на 125 посадочных мест, общая площадь 368,8 м<sup>2</sup>.

Площадь помещения медицинского пункта составляет 22,0 м<sup>2</sup>. Государственная лицензия № 0010285 на занятие медицинской деятельностью от 15.10.2009 года выдана Управлением здравоохранения акимата Алматинской области. Медицинский пункт оснащен необходимым оборудованием и инвентарем в соответствии с требованиями. Медицинское обслуживание ведет один медицинский работник.

## Книгообеспеченность аккредитуемых образовательных программ

Шифр и краткое наименование специальности	Общий фонд экз.	В том числе на гос языке
0508000 «Организация питания» 0508002 Повар	2209	895
1211000 «Швейное производство и конструирование одежды» 1211002 Портной	1922	1134

### *Аналитическая часть*

В целом материально-технические, информационные и библиотечные ресурсы, используемые для организации процесса обучения и воспитания, являются достаточными для выполнения заявленной миссии, целей и задач и соответствуют требованиям реализуемой образовательной программы.

### *Сильные стороны/лучшая практика*

- руководство ОП обеспечивает 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.

### *Рекомендации ВЭК*

- обеспечить обучающимся доступ к персонифицированным образовательным ресурсам, оказывающим помощь в выборе достижений карьерных путей
- демонстрировать отражение на официальном сайте колледжа информации, характеризующей ОП.
- дублировать информацию на официальном веб-сайте колледжа на государственном языке.
- обеспечить возможность обновления материально-технической базы колледжа современным технологическим швейным оборудованием и технологическим кондитерским оборудованием, с учетом требований предприятий и международного рынка труда

**ВЭК отмечает, что специализированный профиль колледжа по данному стандарту содержит 1 – сильных, 11 – удовлетворительных позиций и 3-предполагает улучшения**

[6.6. Стандарт «Стандарты в разрезе отдельных специальностей»](#)

### *Доказательная часть*

Важным направлением взаимодействия с социальными партнерами в области содержания образования является их привлечение к организации учебно-воспитательного процесса, формированию образовательных программ, учебных планов с учетом современных и перспективных требований к специалистам. Структура и содержание профилирующей части ОП специальностей разрабатывается преподавателями и мастерами производственного обучения имеющих большой стаж работы на производстве,



рассматривается на заседании ПЦК и согласуется методическим советом.

Экспериментальная рабочая учебная программа и экспериментальный рабочий учебный план разработанные с модульно-компетентным подходом.

Производственное сотрудничество с предприятиями способствует формированию умений студентов применять теоретические знания на практике и развитию практических компетенций.

Занятия проводятся преподавателями специальных дисциплин, мастерами производственного обучения колледжа.

Используют в учебном процессе авторский материал преподавателей: Нурғалиева Г.Ө., Қасымова Б.К., Бердиева Р.Е., Ескендірова Г.А., Мыңбаева А.Б., Серғали Ш.С., Сәрсенбекова Г.С.

**Учебно-методические пособия, используемые на занятиях производственного обучения в разрезе специальностей**

№	ФИО	ПЦК	Наименование
1	Нурғалиева Г.Ө	0508000 «Организация питания»	Рабочие тетради: «Приготовление блюд из овощей», «Приготовление блюд из рыбы», «Приготовление супов», «Приготовление соусов», «Приготовление блюд из яиц и творога»
2	Қасымова Б.К.	ПЦК общеобразовательных дисциплин	Әдістемелік құрал «Техникалық және кәсіптік білім саласындағы әдістемелік қызмет» Өндірістік оқыту шеберіне көмек ретінде.
5	Бекболатов Ж.Н.	1504000 «Фермерское хозяйство»	Методическое пособие «Электромонтажные работы и электротехнические материалы», «Тесты по специальности и технологии для обучающихся по профессии», «Автоматические и механические коробки переключения передач», «Двигатель внутреннего сгорания».
6	Абильчанова Жанна Асылбековна	1211000 – Швейное производство и моделирование одежды	Әдістемелік құрал: «Кәсіби білім берудегі жалпы пән мұғалімдерінің жаңа ұстанымдары мен бағыттары»
7	Абильчанова Жанна Асылбековна	1211000 – Швейное производство и моделирование одежды	Методические рекомендации: «Интегрированные уроки в процессе формирования у учащихся целостного взгляда на мир»
8	Абильчанова Жанна Асылбековна	1211000 – Швейное производство и моделирование одежды	Әдістемелік көмекші құрал «Техникалық және кәсіптік білім саласындағы әдістемелік қызмет»

### ***Аналитическая часть***

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 кружковых работ направленные на получение практического опыта и навыков по специальности.

По 1 кластеру специальностей можно отметить, что достижения обучающихся по специальности на высоком уровне и полностью соответствуют требованиям стандарта.

#### ***Сильные стороны/лучшая практика***

- цели и результаты ОП направлены на получение обучающимися конкретных навыков, востребованных на рынке труда

- ОП включает существенное количество дисциплин и мероприятий, направленных на получение обучающимися практического опыта применения теоретических знаний, как производственная практика, прохождение обучения на предприятиях, участие в лекциях и мастер-классах практикующих специалистов и т.п.

#### ***Рекомендации ВЭК***

-организовывать семинары практикумы, мастер-классы с использованием новейших технологий, технологического оборудования с привлечением работодателей, работающих по инновационным технологиям.

- рассмотреть возможности по специальности ОП «Организации питания» при определении дисциплины по выбору организации образования, учитывать потребности социальных партнеров и предусмотреть дисциплину «Ресторанный бизнес»

- систематизировать проведение отдельных занятий, проведение мастер-классов на предприятии ПОП.

**ВЭК отмечает, что специализированный профиль колледжа по данному стандарту содержит 2 – сильных, 2 – удовлетворительных позиций и 0-предполагает улучшения**

## **(VII) ОБЗОР СИЛЬНЫХ СТОРОН/ ЛУЧШЕЙ ПРАКТИКИ ПО КАЖДОМУ СТАНДАРТУ**

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

- организация ТиПО демонстрирует разработку плана развития ОП, его направленность на удовлетворение потребностей государства, заинтересованных лиц и обучающихся.

- организация ТиПО обеспечивает адекватность плана развития ОП имеющимся ресурсам, потребностям рынка труда и образовательной политике РК.

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

-организация ТиПО определяет содержание, объем, логику взаимосвязи учебных дисциплин, а также влияние дисциплин, производственного обучения и профессиональной практики на формирование базовых и профессиональных компетенций выпускников

-руководство ОП демонстрирует наличие в содержании учебных дисциплин профессионального контекста

-руководство ОП демонстрирует наличие эффективного баланса между теоретическими и практико-ориентированными дисциплинами

-в структуре образовательной программы предусматривает различные виды деятельности, содержание которых должно способствовать развитию базовых и профессиональных компетенций обучающихся с учетом их личных особенностей

-руководство создает условия для эффективного освоения ОП

- руководство ОП обеспечивает наличие и эффективное функционирование механизма объективной, точной и исчерпывающей оценки результатов обучения
- руководство ОП обеспечивает соответствие процедур оценки уровня знаний, умений и навыков обучающихся планируемому результату обучения и целям программы
- процессы и критерии оценки результатов обучения прозрачны

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

- руководство ОП демонстрирует соответствие кадрового потенциала педагогического коллектива специфике образовательных программ
- рабочая нагрузка педагогов включает различные виды деятельности.
- руководство ОП демонстрирует доказательства выполнения педагогами всех видов запланированной нагрузки
- важным фактором является участие педагогического коллектива в жизни общества

#### 6.4. Стандарт «Обучающиеся»

- руководство ОП демонстрирует политику формирования контингента обучающихся ОП и прозрачность её процедур
- важным фактором является наличие программ поддержки одаренных обучающихся.
- руководство ОП активно стимулирует обучающихся к самообразованию вне основной программы (в рамках внеучебной деятельности)
- руководство ОП создает механизм мониторинга удовлетворённости обучающихся деятельностью организации ТиПО в целом и отдельными услугами в частности
- руководство ОП демонстрирует функционирование системы обратной связи, включающей оперативное представление информации о результатах оценки результатов обучения

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

- руководство ОП обеспечивает 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.

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

- цели и результаты ОП направлены на получение обучающимися конкретных навыков, востребованных на рынке труда
- ОП включает существенное количество дисциплин и мероприятий, направленных на получение обучающимися практического опыта применения теоретических знаний, как производственная практика, прохождение обучения на предприятиях, участие в лекциях и мастер-классах практикующих специалистов и т.п.

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

### Стандарт «Управление образовательной программой»

- руководству колледжа содействовать формированию ИТ-компетентности педагогических работников
- обеспечить прозрачность ОП путем организации и вывода на сайт колледжа информации о миссии, стратегии колледжа, модели выпускника
- привлечь участие социальных партнеров при разработке и актуализации рабочих образовательных программ

### Стандарт «Специфика образовательной программы»

- рассмотреть возможность расширения ОП «Организация питания» спектра специальностей «Официант», «Бармен», « Менеджер по сервису», с учетом потребностей социальных партнеров
  - привлекать специалистов - практиков, владеющих передовым опытом работы в сфере услуг
- улучшить работу по разработке и внедрению электронных учебников, методических

пособий на электронных носителях, для более качественной самоподготовки студентов к занятиям.

- размещать в интернете, на сайте колледжа видео-уроки и видеолекции, мастер-классы от преподавателей, с целью распространения передового опыта

*Стандарт «Педагогический коллектив и эффективность преподавания»*

-продолжить работу над механизмами доступности для общественности СМИ посредством официального сайта колледжа о педагогическом коллективе, о профессиональном и личностном развитии педагогов.

-предусмотреть возможность международного сотрудничества в целях повышения квалификации в соответствии с требованиями рынка труда и передовым мировым опытом обучения на производстве.

*Стандарт «Обучающиеся»*

- использовать различные инструменты для поддержания обратной связи с выпускниками колледжа и анализировать их удовлетворенность относительно их трудоустройства

- постоянно совершенствовать механизмы выявления и поддержки одаренных и талантливых обучающихся.

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

-обеспечить обучающимся доступ к персонифицированным образовательным ресурсам, оказывающим помощь в выборе достижений карьерных путей

- демонстрировать отражение на официальном сайте колледжа информации, характеризующей ОП.

-дублировать информацию на официальном веб-сайте колледжа на государственном языке.

-обеспечить возможность обновления материально-технической базы колледжа современным технологическим швейным оборудованием и технологическим кондитерским оборудованием, с учетом требований предприятий и международного рынка труда

*Стандарт «Стандарты в разрезе отдельных специальностей»*

-организовывать семинары практикумы, мастер-классы с использованием новейших технологий, технологического оборудования с привлечением работодателей, работающих по инновационным технологиям.

- рассмотреть возможности по специальности ОП «Организации питания» при определении дисциплины по выбору организации образования, учитывать потребности социальных партнеров и предусмотреть дисциплину «Ресторанный бизнес»

- систематизировать проведение отдельных занятий, проведение мастер-классов на предприятии ПОП.

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

(подписывается всеми членами ВЭК)

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

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

16	Организация ТиПО должна продемонстрировать наличие и доказательства интенсивного использования в процессах управления ОП системы сбора и анализа статистики		+		
17	Руководство ОП должно обеспечить измерение степени удовлетворенности потребностей педагогического коллектива, персонала и обучающихся и продемонстрировать доказательства устранения недостатков, обнаруженных в рамках процесса измерения		+		
18	Руководство ОП должно продемонстрировать доказательства открытости и доступности для обучающихся, педагогического коллектива, родителей		+		
<b>ИТОГО</b>		<b>3</b>	<b>17</b>	<b>2</b>	
<b>Стандарт «Специфика образовательной программы»</b>					

#### 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		+		
<b>ИТОГО</b>		<b>8</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	
<b>Стандарт «Педагогический коллектив и эффективность преподавания»</b>					
43	Для реализации образовательных программ руководство ОП должно привлекать практиков и определить долю читаемых ими дисциплин		+		
44	Руководство ОП должно мотивировать педагогический коллектив постоянно применять инновации в образовательном процессе		+		
45	Руководство ОП должно продемонстрировать соответствие кадрового потенциала педагогического коллектива специфике образовательных программ	+			
46	Организация ТиПО должна продемонстрировать доступность для общественности сведений о педагогическом коллективе			+	
47	Руководство ОП должно обеспечить мониторинг деятельности педагогического коллектива, систематическую оценку компетенции педагогов, комплексную оценку качества преподавания		+		
48	Рабочая нагрузка педагогов должна включать различные виды деятельности. Руководство ОП должно продемонстрировать доказательства выполнения педагогами всех видов запланированной нагрузки	+			
49	Руководство ОП должно обеспечить целенаправленные действия по развитию молодых педагогов		+		
50	Руководство ОП должно продемонстрировать механизмы стимулирования профессионального и личностного развития педагогов и работников		+		
51	Руководство ОП должно обеспечить мониторинг удовлетворенности педагогического коллектива		+		
52	Руководство ОП должно продемонстрировать ИТ-компетентность педагогического коллектива,		+		

	применение инновационных методов и форм обучения				
53	Важным фактором является участие педагогического коллектива в жизни общества	+			
<b>ИТОГО</b>		<b>3</b>	<b>7</b>	<b>1</b>	
<b>Стандарт «Обучающиеся»</b>					
54	Руководство ОП должно продемонстрировать политику формирования контингента обучающихся ОП и прозрачность её процедур	+			
55	Руководство ОП должно продемонстрировать осознание основных ролей (профессиональных, социальных) обучающихся исходя из результатов обучения		+		
56	Важным фактором является возможность профессиональной сертификации обучающихся в области специализации в процессе обучения			+	
57	Важным фактором является наличие программ поддержки одаренных обучающихся.	+			
58	Руководство ОП должно приложить максимальное количество усилий к обеспечению выпускников трудоустройством и поддержанию связи с выпускниками		+		
59	Важным фактором является мониторинг трудоустройства и профессиональной деятельности выпускников		+		
60	Руководство ОП должно активно стимулировать обучающихся к самообразованию вне основной программы (в рамках внеучебной деятельности)	+			
61	Руководство ОП должно обеспечить возможность обучающимся для обмена и выражения мнений		+		
62	Руководство ОП должно создать механизм мониторинга удовлетворённости обучающихся деятельностью организации ТиПО в целом и отдельными услугами в частности	+			
63	Руководство ОП должно продемонстрировать функционирование системы обратной связи, включающей оперативное представление информации о результатах оценки результатов обучения	+			
<b>ИТОГО</b>		<b>5</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	
<b>Стандарт «Ресурсы, используемые при реализации образовательных программ»</b>					
64	Руководство ОП должно обеспечить доступность для обучающихся максимально возможного количества структурированной, организованной информации по преподаваемым дисциплинам: например, презентационные материалы, конспект лекций, обязательную и дополнительную литературу, практические задания и т.д.	+			

65	Учебное оборудование и программные средства, используемые для освоения образовательных программ, должны быть аналогичны применяемым в соответствующих отраслях и отвечать требованиям безопасности при эксплуатации		+		
66	Организация ТиПО создает среду обучения, содействующую формированию базовых и профессиональных компетенций и учитывающую индивидуальные потребности и возможности обучающихся		+		
67	Организация ТиПО должна создать условия для развития прикладных навыков обучающихся и педагогического коллектива по изучаемым дисциплинам и возможность реализации этих навыков в рамках конкурсов и соревнований или каким-либо другим способом на практике		+		
68	Организация ТиПО должна проводить оценку динамики развития материально-технических ресурсов и информационного обеспечения ОП		+		
69	В организации ТиПО должна быть создана среда обучения ОП, в которую входят:				
69.1	технологическая поддержка обучающихся и педагогического коллектива в соответствии со спецификой образовательной программы		+		
69.2	академическая доступность – обучающиеся имеют доступ к персонифицированным образовательным ресурсам			+	
69.3	академические консультации – имеются персонифицированные образовательные ресурсы, которые помогают обучающимся			+	
69.4	профессиональная ориентация – обучающиеся имеют доступ к персонифицированным образовательным ресурсам, оказывающим помощь в выборе и достижении карьерных путей			+	
69.5	необходимое количество аудиторий, оборудованных современными техническими средствами обучения, соответствующих санитарно-эпидемиологическим нормам и требованиям		+		
69.6	необходимое количество компьютерных классов, читальных залов, мультимедийных и лингафонных кабинетов, число посадочных мест в них		+		
69.7	книжный фонд, в том числе фонд учебной и методической литературы на бумажных и электронных носителях, периодических изданий в разрезе языков обучения		+		
69.8	свободный доступ к образовательным интернет-ресурсам		+		

70	Руководство ОП должно определять степень внедрения информационных технологий в учебный процесс ОП, проводить мониторинг использования и разработки педагогическим коллективом инновационных технологий обучения, в том числе на основе ИКТ		+		
71	Руководство ОП должно продемонстрировать отражение на веб-ресурсе информации, характеризующей ОП		+		
<b>ИТОГО</b>		<b>1</b>	<b>11</b>	<b>3</b>	
<b>«Стандарты в разрезе отдельных специальностей»</b>					
<b>Образование</b>					
72	Образовательные программы по направлению «Образование», такие как «Дошкольное воспитание и обучение», «Организация воспитательной работы (по уровням)», «Начальное образование» и т.п. должны отвечать следующим требованиям:				
72.1	Руководство ОП должно продемонстрировать наличие у выпускников программы практико-ориентированных знаний в области психологии и навыков в области коммуникаций, анализа личности и поведения, методик предотвращения и разрешения конфликтов, мотивации обучающихся				
72.2	Руководство ОП должно продемонстрировать, грамотность выпускников программы в области информационных технологий, соответствующих требованиям образовательной сферы, широкому использованию информационно-коммуникационных технологий в организациях образования				
72.3	Руководство ОП должно продемонстрировать наличие в программе дисциплин, обучающих организации учебного процесса, инновационным методикам преподавания и планирования обучения, в т.ч. интерактивным методам обучения				
72.4	Руководство ОП должно продемонстрировать у обучающихся наличия умения формирования навыков самообучения				
72.5	Руководство ОП должно продемонстрировать, что имеет чёткое, обоснованное анализом и фактами представление о том, какие специальности (квалификации) и навыки в рамках отдельных специальностей востребованы на рынке, каково приблизительное количество специалистов, требуемых на рынке по преподаваемой специальности и привести примеры успешного трудоустройства большей части выпускников по специальности (квалификации) в первые полгода после завершения обучения				

<b>Социальные науки, услуги, экономика, бизнес и право</b>					
73	Образовательные программы по направлениям «Сервис, экономика и управление» и «Право», такие как «Правоохранительная деятельность», «Патентование», «Переводческое дело (по видам)», «Туризм (по отраслям)», «Организация питания», «Социальная работа», «Маркетинг (по отраслям)», «Финансы (по отраслям)» и т.п. должны отвечать следующим требованиям: руководство ОП должно гарантировать доступ обучающихся к самым современным и актуальным данным (статистика, новости, научные результаты) в области специализации на бумажных (газеты, сборники статистических данных, учебники) и электронных носителях				+
74	ОП по направлениям «Социальные науки, экономика и бизнес» и «Право» должны отвечать также следующим требованиям:				
74.1	цели и результаты ОП должны быть направлены на получение обучающимися конкретных навыков, востребованных на рынке труда	+			
74.2	руководство ОП должно продемонстрировать, что выпускники программы обладают этими навыками и что эти навыки действительно востребованы на рынке				+
74.3	ОП должна включать существенное количество дисциплин и мероприятий, направленных на получение обучающимися практического опыта применения теоретических знаний, как производственная практика, прохождение обучения на предприятиях, участие в лекциях и мастер-классах практикующих специалистов и т.п.	+			
<b>Естественные и технические науки</b>					
75	Образовательные программы по техническим направлениям, такие как «Металлургия и машиностроение», «Связь, телекоммуникации и информационные технологии», «Производство, монтаж, эксплуатация и ремонт (по отраслям)», «Связь, телекоммуникации и информационные технологии», и т.п. должны отвечать следующим требованиям:				
75.1	С целью ознакомления обучающихся с профессиональной средой и актуальными вопросами в области специализации, а также для приобретения навыков на основе теоретической подготовки программа образования должна включать дисциплины и мероприятия, направленные на получение практического опыта и навыков по специальности в целом и профилирующим дисциплинам в частности, в т.ч.				

75.1.1	экскурсии на предприятия в области специализации (заводы, мастерские, исследовательские институты, лаборатории и т.п.)				
75.1.2	проведение отдельных занятий или целых дисциплин на предприятии специализации				
75.1.3	использование мастерских для проведения практических занятий, решения практических задач, актуальных для предприятий в области специализации и т.п.				
75.2	Педагогический коллектив, вовлечённый в ОП, должен включать практиков, имеющих опыт работы на предприятиях в области специализации ОП.				

### Искусство

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

76.6	С целью ознакомления обучающихся с профессиональной средой и актуальными вопросами в области специализации, а также для приобретения навыков на основе теоретической подготовки ОП должна включать дисциплины и мероприятия, направленные на получение практического опыта и навыков по специальности в целом и профилирующим дисциплинам в частности, в т.ч.:				
76.6.1	экскурсии на предприятия в области специализации (музеи, театры, конструкторские бюро и т.п.)				
76.6.2	проведение отдельных занятий или целых дисциплин на предприятии специализации				
76.6.3	проведение семинаров для решения практических задач, актуальных для предприятий в области специализации и т.п.				
76.7	Важным фактором в рамках ОП является наличие механизма коллегиальной оценки творческих экзаменационных работ обучающихся				
<b>ИТОГО</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	
<b>ИТОГО В ОБЩЕМ</b>		<b>22</b>	<b>58</b>	<b>4</b>	

