



«АККРЕДИТЕУ ЖӘНЕ РЕЙТИНГТІҢ  
ТӘУЕЛСІЗ АГЕНТТІГІ» КЕМ

НУ «НЕЗАВИСИМОЕ АГЕНТСТВО  
АККРЕДИТАЦИИ И РЕЙТИНГА»

INDEPENDENT AGENCY FOR  
ACCREDITATION AND RATING

# ОТЧЕТ

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

1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»

квалификация: 121905 3 «техник-технолог»;

квалификация: 121909 2 «кондитер»

1223000 «Производство пива, безалкогольных и спиртных напитков»

квалификация: 122308 3 «техник-технолог»

0601000 «Стандартизация, метрология и сертификация»

квалификация: 060101 3 «техник по стандартизации»

**Технологическо-экономический колледж**

**АО «Алматинский технологический университет»**

**с «31» мая по «02» июня 2018 г.**

Алматы 2018

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

*Адресовано  
Аккредитационному  
совету НААР*



Независимое агентство  
аккредитации и рейтинга

**ОТЧЕТ**

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

1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»  
квалификация: 121905 3 «техник-технолог»;  
квалификация: 121909 2 «кондитер»

1223000 «Производство пива, безалкогольных и спиртных напитков»  
квалификация: 122308 3 «техник-технолог»

0601000 «Стандартизация, метрология и сертификация»  
квалификация: 060101 3 «техник по стандартизации»

**Технологическо-экономический колледж  
АО «Алматинский технологический университет»**

**с «31» мая по «02» июня 2018 г.**

г. Алматы

« 02 » июня 2018 года

## СОДЕРЖАНИЕ

(I) СПИСОК ОБОЗНАЧЕНИЙ И СОКРАЩЕНИЙ.....	3
(II) ВВЕДЕНИЕ.....	4
(III) ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАНИЯ .....	5
(IV) ОПИСАНИЕ ПРЕДЫДУЩЕЙ ПРОЦЕДУРЫ АККРЕДИТАЦИИ .....	6
(V) ОПИСАНИЕ ВИЗИТА ВЭК .....	7
(VI) СООТВЕТСТВИЕ СТАНДАРТАМ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ АККРЕДИТАЦИИ (20-40 стр).....	10
(VII) ОБЗОР СИЛЬНЫХ СТОРОН/ ЛУЧШЕЙ ПРАКТИКИ ПО КАЖДОМУ СТАНДАРТУ (1 стр).....	31
(VIII) ОБЗОР РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УЛУЧШЕНИЮ КАЧЕСТВА (1-2 стр).....	33
(IX) ОБЗОР РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАЗВИТИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАНИЯ (1 стр) .....	34



Naar

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

<b>Сокращение</b>	<b>Полное наименование</b>
АТУ	Алматинский технологический университет
АО	Акционерное общество
ГОСО	Государственный образовательный стандарт образования
ДООО	Дисциплины определяемые организацией образования
ЕНТ	Единое национальное тестирование
ВР	Воспитательная работа
ИКП	Информационная карта процесса
ИДН	Инспектор по делам несовершеннолетних
ИКТ	Информационно-коммуникационные технологии
ИЭА	Итоговая экзаменационная аттестация
ИАК	Итоговая аттестационная комиссия
КДМ	Комитет по делам молодежи
КТ	Комплексное тестирование
ЛПЗ	Лабораторно-практические занятия
МОН	Министерство образования и науки
НААР	Независимое агентство аккредитации и рейтинга
НАО	Некоммерческое акционерное общество
НБ	Научная библиотека
ОУПППК	Оценка уровня профессиональной подготовленности и присвоение квалификации
НВП	Начальная военная подготовка
ОД	Образовательная деятельность
ООД	Общественно-образовательные дисциплины
ОГД	Обще-гуманитарные дисциплины
ОПД	Общепрофессиональные дисциплины
ОП	Образовательная программа
ОУП	Отдел управления качеством
ПП	Постановление Правительства
ППД	Правила о порядке действия
ППРК	Постановление Правительства Республики Казахстан
ПС	Преподавательский состав
ПЦМК	Председатель цикловой методической комиссии
РИО	Редакционно-издательский отдел
РК	Республика Казахстан
РНМЦ	Республиканский научно-методический центр
РУП	Рабочая учебная программа
РОВД	Районный отдел внутренних дел
СД	Специальные дисциплины
СМК	Система менеджмента качества
СЭД	Социально-экономические дисциплины
СП	Структурное подразделение
ТиПО	Техническое и профессиональное обучение
ТСО	Технические средства обучения
ТОО	Товарищество с ограниченной ответственностью
ТУП	Типовой учебный план
ТЭК	Технологическо-экономический колледж
УМКД	Учебно-методический комплекс дисциплин
УКиА	Управление качеством и аккредитации
УР	Учебная работа
УС	Ученый совет
ШПМ	Школа молодого преподавателя
ЭУМКД	Электронный учебно-методический комплекс дисциплин
ИСО	Международная организация по стандартизации (International Organization for Standardization)
IQNet	International Certification Network, Международная Сеть Сертификации
SWOT	Сильные, слабые стороны, благоприятные возможности, угрозы

## **(II) ВВЕДЕНИЕ**

В соответствии с приказом № 62-18-од от 18.05.2018года Независимого агентства аккредитации и рейтинга в АО «Алматинский технологический университет» Технологическо-экономический колледж внешней экспертной комиссией с 31 мая по 02 июня 2018г. проводилась оценка соответствия деятельности и реализации образовательных программ стандартам специализированной аккредитации НААР.

Отчет внешней экспертной комиссии (далее – ВЭК) содержит оценку соответствия деятельности колледжа критериям стандартов НААР, рекомендации ВЭК по дальнейшему совершенствованию деятельности колледжа и параметры профиля деятельности в АО «Алматинский технологический университет» Технологическо-экономический колледж.

### **Состав ВЭК:**

- 1. Председатель комиссии** – Енкенов Бауржан Болатханович, Заместитель директора по инновационным технологиям ГККП «Талдыкорганский колледж промышленной индустрии и новых технологий» (г. Талдыкорган);
- 2. Зарубежный эксперт** – Овчаренко Ольга Григорьевна, Директор Университетского химико-механического колледжа Филиал ФГБОУ «Московский государственный университет технологии и управления им. Разумовского» (г. Омск, Российская Федерация);
- 3. Эксперт** – Нуржанова Алмагуль Асылтаевна, Заместитель директора по учебно-производственной работе КГКП «Павлодарский технологический колледж» (г. Павлодар);
- 4. Эксперт** – Коваль Марина Леонидовна, Заместитель директора по учебно-производственной работе ГККП «Колледж экономики, технологии и стандартизации пищевых производств» (г. Астана);
- 5. Эксперт** – Бекманова Меруерт Гаухаровна, Заместитель директора по учебно-производственной работе ГККП «Высший колледж легкой промышленности и сервиса» (г. Шымкент);
- 6. Эксперт** – Аманбеков Маргулан Рымбекович, Заведующий профессиональной практикой Колледжа менеджмента и бизнеса города Астана (г. Астана);
- 7. Эксперт** – Аверина Ильмира Гаптулхановна, преподаватель спец. дисциплин КГУ «Машиностроительный колледж» (г. Петропавловск);
- 8. Эксперт** – Махамбетова Мадина Хасиевна, преподаватель спец. дисциплин ГККП «Высший колледж Агробизнеса» (Акмолинская область);
- 9. Эксперт** – Разакова Асемгуль Маликовна, преподаватель спец. дисциплин Западно-Казахстанского инженерно-технологического колледжа (г. Уральск);
- 10. Эксперт** – Ибрагимова Ирина Владимировна, преподаватель спец. дисциплин КГКП «Строительно-технический колледж №1» (г. Кокшетау);
- 11. Наблюдатель от Агентства** – Бекенова Динара Каирбековна, руководитель проекта по аккредитации организаций ТипО НААР (г. Астана);
- 12. Работодатель** – Афанасьев Александр Георгиевич, Директор ТОО «Крис-Сервис» (г. Алматы);
- 13. Студент** – Асанбаев Меделхан Мейірханұлы, студент 3-го курса специальности 1305000 «Информационные системы» ГККП «Алматинский государственный политехнический колледж» (г. Алматы).

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

Акционерное общество «Алматинский технологический университет» (университет) образовано в соответствии с постановлением Правительства РК №1192 от 18 августа 1999 года на базе Алматинского технологического института.

Деятельность АТУ осуществляется в соответствии с Гражданским кодексом Республики Казахстан от 27 декабря 1994 г. № 268-ХІІІ (с изменениями и дополнениями по состоянию на 27.02.2017 г., Законом Республики Казахстан «Об акционерных обществах» от 13.05.2003 г. № 415-ІІ «Об акционерных обществах» (с изменениями и дополнениями по состоянию на 27.02.2017 г.), Законом Республики Казахстан «Об образовании» от 27.07.2007 г. № 319-ІІІ «Об образовании» (с изменениями и дополнениями по состоянию на 05.05.2017 г.), нормативными документами, инструктивными письмами и приказами МОН РК, Уставом АТУ, утвержденным решением акционера от 16 сентября 2009 г.

Технологическо-экономический колледж (далее - колледж) организован приказом ректора (по Алматинскому технологическому университету от 12 июля 2005г. на основании Государственной лицензии Серия АА-5 №0102526 от 5.02.2009 г., выданная Управлением экономики и бюджетного планирования г.Алматы. Технологическо-экономический колледж является структурным подразделением по подготовке высококвалифицированных специалистов среднего звена Алматинского технологического университета.

Юридический адрес: 050012, г. Алматы, Алмалинский район, ул. Толе би, 100 (Богенбай батыра, Байтурсынулы 176/48), телефон +7(727)921607,935289.

Статистическая карта выдана Департаментом статистики г. Алматы (код ОКПО 39038504 присвоенный 30.10.2007г.)

Управлением экономики и бюджетного планирования г.Алматы выдана Государственная лицензия серия АА-5 №0102526 от 05.02.2009 г., 01.06.2017 г. и приложение серия АА-5 №0095306 от 05.02.2009 г. и серия АА-5 №0099385 от 19.05.2011 г., для подготовки повышенного уровня квалификации ТиПО на основе Государственной лицензии АА-5 № 0103913 от 01.02.2010 г. на занятие образовательной деятельностью.

Колледж обеспечивает специалистами среднего звена и повышенного уровня квалификации предприятия пищевой, перерабатывающей и легкой промышленности, а также сферы услуг.

Подготовка специалистов в колледже в 2005-2006 учебном году началась по 8 специальностям, а первый контингент обучающихся составил 423 человека. В 2015-2016 учебном году-1706 составил контингент колледжа, 2016-2017 учебном году контингент обучающихся составил уже 1843 человека, а в 2017-2018 учебном году 1919 человек. На 2017-2018 учебный год обучение ведется по 17 специальностям среднего звена и по 3 специальностям осуществляется подготовка 75 специалистов повышенного уровня квалификации.

**Таблица 1 - Образовательная деятельность в разрезе специальностей**

ОП-1226000-Технология и организация продукции предприятий питания (квалификация: 1226043 техник - технолог)
ОП-0508000 - Организация питания (квалификация:0508063 менеджер по сервису)
ОП-0508000- Организация питания (квалификация:0508012-повар)
ОП-1224000-Производство молочной продукции (квалификация: 1224073 техник - технолог)
ОП-1225000-Производство мяса и мясных продуктов (квалификация: 1225113 техник - технолог)
ОП-1223000-Производство пива, безалкогольных и спиртных напитков (квалификация: 1223083 техник - технолог);
ОП-0601000 - Стандартизация, метрология и сертификация (квалификация: 0601013 техник по стандартизации)

ОП-1219000-Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство (квалификация: 1219053 техник-технолог)
ОП-1219000-Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство (квалификация: 1219092-кондитер)
ОП-1211000-Швейное производство и моделирование одежды (квалификация:1211083 модельер-конструктор)
ОП-1211000-Швейное производство и моделирование одежды (квалификация:1211012- швея)
ОП-1305000-Информационные системы (квалификация: 1305023- техник программист)
ОП-1218000-Оборудование предприятий пищевой промышленности (квалификация: 1218033-техник по эксплуатации и ремонту оборудования)
ОП-0518000-Учет и аудит (квалификация: 0518033 – экономист-бухгалтер)
ОП-0507000-Организация обслуживания гостиничных хозяйств (квалификация: 050763 – менеджер по сервису)
ОП-0515000 –Менеджмент (0515013- менеджер)

Для организации учебного процесса колледжа располагает: учебными кабинетами, оборудованными интерактивными досками и проекторами, а также лабораториями и швейными мастерскими. В 2015 году открыты 2 пищевые лаборатории, лингафонный и мультимедийный кабинеты, в 2017 году открыт учебный ресторан и зона самообслуживания.

Кадровый потенциал колледжа соответствует квалификационным требованиям, предъявляемым при лицензировании образовательной деятельности. Количество преподавателей с категориями из числа штатных, составляет 65 %, из них высшей категории – 13 преподавателей, первой категории – 18 преподавателей, второй категории – 24; кандидаты наук – 4; PhD – 1 преподаватель, магистры – 24, кандидаты в мастера спорта – 4 преподавателя.

В колледжес 2012 года, реализуется программа обучения по элементам дуальной системы обучения на предприятиях Алматы: Дом приемов «Бакшасарай», ТОО «Турандот», сеть ресторанов, научно-исследовательский Центр по переработке мяса и мясных продуктов АТУ, ТОО «Континент Инвест Групп», гостиница «Казахстан».

Иногородние обучающиеся обеспечены местами в студенческом общежитии, где имеются жилые секции, оборудованные санузлом и мойкой, душевые, прачечные, бытовые комнаты, оборудованные электроплитами, комнаты отдыха с телевизорами и компьютерами с возможностью доступа к сети Интернет.

Также имеется сектор колледжа в музее истории Университета, редакционно-издательский отдел с современным оборудованием.

Целью самооценки является получение информации о том, как колледж отвечает предъявляемым к нему требованиям и учитывает в своей деятельности текущие и будущие потребности всех заинтересованных сторон в условиях имеющихся в его распоряжении ресурсов и возможностей.

Самооценка колледжа проведена в соответствии с Законом Республики Казахстан «Об образовании», Правилами аккредитации организаций образования, утвержденными постановлением Правительства Республики Казахстан от 29 декабря 2007 года №1385, Стандартами и критериями специализированной аккредитации ГОСО РК 5.01(017-026) - 2008, утвержденными и введенными в действие приказом Министра образования и науки РК от 25.12.2007 г. №650 и другими нормативными документами.

Форма собственности - Акционерное общество.

Адрес электронной почты: [atu.kz](mailto:atu.kz), [tec-atu.kz](mailto:tec-atu.kz)

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

АО «Алматинский технологический университет» Технологического-экономического колледжа 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 АО «Алматинский технологический университет» Технолого-экономический колледж в период с 31 мая по 02 июня 2018 года.

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

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

Для получения объективной информации о качестве образовательных программ и всей инфраструктуры колледжа, уточнения содержания отчетов о самооценке состоялись встречи: с директором, зам. директора по УР, зам. директора по ВР, зам. директора по УПР, зам. директора по ИТ, зам. директора по АХЧ, директором НБ, заведующими отделением, начальником ОУП, главным бухгалтером, медсестрой, председателями ПЦМК, методистом, преподавателями, мастерами производственного обучения, другими сотрудниками, студентами, выпускниками, работодателями, социальными партнёрами, родителями студентов и другими сотрудниками. Всего во встречах приняло участие 235 человек.

**Таблица 2 - Сведения о принявших участие во встречах с ВЭК**

<b>Категория участников</b>	<b>Количество</b>
Директор	1
Зам. директора	5
Заведующие отделением	3
Главный бухгалтер	1
Начальник ОУП	1
Председатели ПЦМК	4
Преподаватели и мастера производственного обучения	48
Сотрудники	7
Студенты	93
Выпускники	21
Работодатели, социальные партнеры	12
Родители студентов	39
<b>Всего</b>	<b>235</b>

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

Также изучена документация отделений, реализующих аккредитуемые образовательные программы.

Посещены базы практик специальности 1223000 «Производство пива, безалкогольных и спиртных напитков», группы ППБИСН-9-16-2.

Во время посещения базы практики ТОО «Карлсберг Казахстан», студенты 2 курса, в составе 7 человек согласно учебного графика проходили практику в подразделении данной (цех пивопроизводства) компании, под руководством главного технолога, Бармакова Айбека.

ТОО «Карлсберг Казахстан», является частью международной Carlsberg Group – одна из крупнейших пивоваренных компаний Казахстана. Ежегодно руководство компании принимает для прохождения производственной практики студентов 2-3 курса (достигших 18 лет) АТУ в различные подразделения данной компании (в количестве до 10 человек).



Специалисты данной организации обучают студентов работе по будущей профессии. При поступлении для прохождения практики студентов озакамливают с ТБ и ПБ на предприятии, с кодексом этики и поведения на предприятии. Уделяют большое внимание разъяснению списка программ и навыков необходимых для сотрудников ЦПП ТОО «Карлсберг Казахстан». Анализ базы практики показал, что оборудование ТОО «Карлсберг Казахстан» соответствует современным требованиям. Были представлены выпускники прошлых лет, работающие в ТОО «Карлсберг Казахстан»: Багаднок Роман-инженер-технолог (акцентировал внимание на том, что студентам колледжа необходимо пополнить знания в области биохимических процессов), Гайшук Андрей-оператор ПЦФ, Мехлис Айдын-оператор ПЦФ, Стародубцев Максим- оператор ПЦФ.

Члены ВЭК посетили Союз пищевых предприятий Казахстана. Союз пищевых предприятий Казахстана является некоммерческой организацией, образованной по инициативе ведущих операторов рынка пищевой промышленности Казахстана в 1997 году. Его цель - содействие предпринимательству в сфере продовольствия, защита интересов отечественных товаропроизводителей пищевой и перерабатывающей промышленности страны, участие в законотворческой деятельности, укрепление деловых связей с зарубежными партнерами. СППК объединяет свыше 50 фирм, акционерных обществ, компаний, научно-исследовательских организаций, учреждений образования (лицеев, колледжей и высших учебных заведений), проектных организаций.

Ежегодно руководство Союза пищевых предприятий Казахстана не только принимает для прохождения производственной практики студентов АО «Алматинский технологический университет» Технологического-экономического колледжа в количестве 2-3 человек, но и принимает активное участие в организации приема на производственную практику обучающихся колледжа на предприятия пищевой промышленности, общественного питания, гостиничного комплекса, стандартизации, сертификации и информационно-технического обеспечения города Алматы.

За период прохождения практики, Союз пищевых предприятий Казахстана получает слова благодарности за хорошо подготовленных практикантов и имеются случаи, когда предприятия оставляют выпускников колледжа на постоянную работу, например,

АО «Бахус» после прохождения производственной практики сделали запрос колледжу, направить на постоянную работу обучающегося группы ППП16-2, Григоренко Константина;

На ТОО «Пивзавод № 1» работают выпускники АО «Алматинский технологический университет» Технологического-экономического колледжа по специальности ПБ и СН;

В АО «Сазіоп Beverege Holding» работают выпускники колледжа по специальностям ППП, ПБиСН — в цехе готовой продукции, лаборатории;

Вице- президент СППК, Сабралиева Марина Дуйсенгалиевна, отметила, что полученные в колледже теоретические и практические знания помогают студентам в практической деятельности, но при этом для работы с клиентами студентам не хватает навыков коммуникативного общения. Так же, Марина Дуйсенгалиевна, рассказала членам ВЭК, что сотрудники Союза пищевых предприятий Казахстана планируют в начале июля 2018 года провести семинар – тренинг. Данный тренинг запланирован в рамках деятельности компонента «Взаимодействие с частным сектором», и направлен на подготовку наставников для предприятий пищевой промышленности.

Посещены базы практик специальности 1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» (квалификации 121905 3-техник-технолог; 121909 2-кондитер) - ТОО «Беккер и К». Директором данного предприятия является Калиева Н.М. В ходе знакомства с хлебопекарным и кондитерским производством данного предприятия членами ВЭК была проведена беседа с сотрудниками, наставниками студентов-практикантов – Кадыровой П.Б.и Койчибековым Б.Б.. На момент посещения базы практики на предприятии проходило обучение 4 студента, 3-курса, группы ППП-9-16-1.

Руководителями практики от колледжа являются преподаватели специальных дисциплин – Мырзанова Ф., Пренова Р.. В ходе посещения экспертная комиссия ознакомлена с материально-технической базой предприятия, которая соответствует требованиям, предъявляемым к современному хлебопекарному и кондитерскому производству. Сотрудники предприятия выразили удовлетворенность работой студентов колледжа, которые владеют необходимыми знаниями для выполнения работ всех технологических этапов. Выпускница колледжа 2017 года, Ерсайнова М., работает кондитером на данном предприятии. Для улучшения качества обучения студентов по специальности 1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» социальные партнеры предложили увеличить объем практического обучения в учебном процессе.

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

Члены ВЭК отмечают, что при посещении баз практик на обозрение ВЭК были предоставлены сопровождающие документы по практике за исключением рабочего плана-графика.

Члены ВЭК посетили учебные занятия по аккредитуемым образовательным программам. Посещены практические занятия по ОП специальностей кластера. Занятия по практическому обучению проходили в корпусах 2А (ул. Ташкентская, 348/5) и 2Б (ул. Фурката, 348/4). Кабинеты и лаборатории корпусов оснащены современным лабораторным оборудованием, мультимедийной техникой. Преподаватели используют раздаточный материал, презентации, применяют групповые технологии обучения с использованием интерактивных методов. Поурочные планы методически грамотно построенные и соответствовали КТП.

Анализ посещения практических занятий свидетельствует о хорошем качественном преподавательском составе, достаточном теоретическом уровне обучения.

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

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

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

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

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

## **(VI) СООТВЕТСТВИЕ СТАНДАРТАМ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ АККРЕДИТАЦИИ (20-40 стр)**

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

Управление и реализация образовательных программ далее (ОП) по специальностям 1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство», квалификации 121905 3 – техник-технолог и 121909 2 – кондитер, 1223000 «Производство пива, безалкогольных и спиртных напитков», квалификация 122308 3 – техник-технолог, 0601000 «Стандартизация, метрология и сертификация», квалификация 060101 3 – техник по стандартизации» осуществляется на основании Государственной лицензии и нормативно правовых актов Республики Казахстан.

План развития ОП по специальностям 1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство», 1223000 «Производство пива, безалкогольных и спиртных напитков», 0601000 «Стандартизация, метрология и сертификация» направлен на удовлетворение потребностей государства, заинтересованных лиц и обучающихся.

План развития ОП обеспечен трудовыми, информационными, материально-техническими ресурсами, разветвленной организационной структурой, развитой инфраструктурой, необходимыми источниками финансирования и соответствует потребностям рынка труда, образовательной политике РК.

Колледж привлекает к формированию плана развития ОП ресурсы партнерских организаций, заинтересованных в сотрудничестве. В результате чего расширяются возможности ОП по использованию трудовых и материальных ресурсов, баз практик, экспериментальных, лабораторных и производственных площадок.

Формирование и реализация образовательных программ «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство», «Производство пива, безалкогольных и спиртных напитков», «Стандартизация, метрология и сертификация» осуществляется в соответствии с принципами эффективности, результативности и прозрачности.

В колледже определены механизмы формирования и пересмотра плана развития ОП. Процесс корректировки плана развития ОП начинается с предложений работодателей, преподавателей и сотрудников по основным направлениям работы. С целью изучения интересов работодателей при формировании плана развития ОП в течение учебного года проводятся встречи, круглые столы с участием работодателей, заинтересованных организаций и лиц. Создается рабочая группа из числа преподавателей ОП, которая разрабатывает или обновляет план ОП с учетом мнений заинтересованных лиц. Проект разработанного плана предоставляется руководству колледжа. После одобрения руководством с внесенными поправками и предложениями передается на утверждение.

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

обучающимися, проведение промежуточной и итоговой аттестаций.

Управление образовательными программами рассматриваются как управление бизнес-процессами.

Реализация целей ОП осуществляется в 3 этапа, в соответствии с принятыми подходами в управлении бизнес процессами (утверждение в «Альбоме информационных карт процессов» АТУ-УКиА-ИКП-5.3/9,3-2017-01 от 28.01.2017 г.):

1. Планирование и разработка образовательной деятельности
2. Реализация образовательных программ
3. Мониторинг и измерение образовательной деятельности

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

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

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

Инструментом системы управления ОП являются корпоративная почта, система электронного документооборота Documentolog.

С 2005 года в колледже функционирует Система Менеджмента Качества. Результативность СМК технолого-экономического колледжа подтверждена независимыми аудиторами, проведенными со стороны Ассоциации по сертификации «Русский регистр» - члена международной сертификационной сети IQNet. Область применения СМК колледжа распространяется на образовательную деятельность по подготовке кадров с техническим и профессиональным образованием.

Для обеспечения открытости и доступности информации о деятельности колледжа, а также для обеспечения связи с родителями, студентами, абитуриентами, социальными партнерами, работодателями, общественностью, созданы сайт [www.tec-atu.kz](http://www.tec-atu.kz) и социальные сети колледжа. Открытость и прозрачность деятельности системы управления обеспечивается доступностью информации о руководителях и структуре колледжа, о принятых решениях коллегиальных органов, о важных событиях. Информация распространяется посредством объявлений на сайте колледжа, на информационных стендах, по электронной почте, устно заведующими отделениями, заместителями директора. Доступность руководства колледжа, и обратная связь с преподавателями и студентами обеспечивается через блог руководителя, сайт колледжа, телефоны.

Эксперты ВЭК, проводя встречи, беседы и интервьюирование с директором, заместителями директора, заведующими отделениями, председателями цикловых

комиссий, сотрудниками структурных подразделений, обучающимися, педагогическим коллективом, работодателями и выпускниками, а также осуществив анкетирование обучающихся и преподавателей, более подробно ознакомились с учебной инфраструктурой колледжа, материально-техническими и информационно-методическими ресурсами.

Анкетирование преподавателей проведенное в ходе визита ВЭК НААР, показало, что большинство преподавателей отметили: миссия и стратегия колледжа отражены в учебных программах – «очень хорошо» - 44 человека, что составило 83% и «хорошо»-9 человек - это 17%.

Анкетирование студентов, проведенное в ходе визита ВЭК НААР показало, что: -уровнем доступности и отзывчивости руководства колледжа, полностью удовлетворены- 93 человека, что составляет 92,1%, частично удовлетворены – 7человек или 6,9%, частично не удовлетворён – 1человек – это 1%.

-общим качеством учебных программ полностью удовлетворены – 96 человек - 95%; частично удовлетворены – 5человек или 5%.

-методами обучения в целом полностью удовлетворены -94 человека – 93,1%; частично удовлетворены – 7человек или 6,9%.

-качеством преподавания полностью удовлетворены – 93 человека -92,1%, частично удовлетворены – 7человек или 6,9%, частично не удовлетворён – 1человек – это 1%.

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

#### **Сильными сторонами являются:**

- колледж демонстрирует разработку плана развития ОП, его направленность на удовлетворение потребностей государства, заинтересованных лиц и обучающихся;
- колледж обеспечивает адекватность плана развития ОП имеющимся ресурсам, потребностям рынка труда и образовательной политике РК;
- в колледже документированы все основные бизнес-процессы, регламентирующие реализацию ОП
- колледж демонстрирует четкое определение ответственных за бизнес-процессы, однозначное распределение должностных обязанностей персонала, разграничение функций коллегиальных органов, принимающих участие в реализации ОП;
- колледж демонстрирует доказательства открытости и доступности ОП для обучающихся, педагогического коллектива, родителей.

#### **Комиссия рекомендует:**

- продолжить работу по улучшению качества процедур (правил) в действующей системе менеджмента качества в соответствии со стратегическим планом развития колледжа;
- усовершенствовать механизм анализа эффективности изменений в ОП;
- обеспечить максимально прозрачную реализацию целей и плана развития ОП, доступность для всех заинтересованных лиц путем активизации работы сайта колледжа и работы с социальными партнерами.

*ВЭК отмечает, что специализированный профиль колледжа по данному стандарту содержит 5-сильных, 17-удовлетворительных позиций.*

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

Образовательные программы по специальностям «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство», «Производство пива, безалкогольных и спиртных напитков», «Стандартизация, метрология и сертификация» регламентируют цели, ожидаемые результаты, содержание, условия реализации образовательного процесса, развитие личностных качеств обучающихся.

Образовательные программы по специальностям «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство», «Производство пива, безалкогольных и спиртных напитков», «Стандартизация, метрология и сертификация» разработаны согласно типовым учебным планам в соответствии с ГОСО РК. В рабочих учебных планах сохранен общий объем учебного времени по курсам и семестрам, перечень наименований изучаемых предметов по общеобразовательным, общегуманитарным, социально-экономическим, общепрофессиональным и специальным дисциплинам, профессиональной практики, всех видов аттестации студентов, консультации, факультативные занятия, график учебного процесса, сводные данные по бюджету времени, распределение по неделям учебной нагрузки. Рабочие учебные программы, календарно-тематические планы, разработанные преподавателями колледжа, рассматриваются и согласовываются на заседаниях предметно-цикловых комиссий, методическом совете, утверждаются директором колледжа.

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

Специфика ОП по каждой специальности определяет задачи для подготовки специалиста, способного выполнять поставленные перед ним задачи при работе на различных предприятиях соответствующей отрасли. Разработки ОП по специальностям «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство», «Производство пива, безалкогольных и спиртных напитков», «Стандартизация, метрология и сертификация» проводятся с учетом требований социальных партнеров.

Последовательность изучения учебных дисциплин, распределение учебного времени по каждой из них по курсам и семестрам производится с учетом междисциплинарных связей. В колледже контроль за логической последовательностью изучения дисциплин осуществляет учебная часть, методист, ПЦМК. Содержание учебных дисциплин, последовательность изучения тем и их взаимосвязь определяется ГОСО, ТУП, на основании которых преподаватели разрабатывают учебные рабочие программы, календарно-тематические планы, где учитываются требования к уровню подготовки обучающихся: базовые, профессиональные, специальные компетенции.

Учебно-методический комплекс дисциплин (УМКД) и ЭУМКД по ОП разработаны преподавателями на 2-х языках.

На начало 2017-2018 учебного года количество УМКД в разрезе ОП составляет:

- 1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»:
  - 1219053- техник- технолог – 39;
  - 1219092-кондитер - 28;
- 1223000 «Производство пива, безалкогольных и спиртных напитков» – 39;
- 0601000 «Стандартизация, метрология и сертификация»– 37;

Всего по кластеру 143 на государственном языке и 115 на русском языке.

Для освоения ОП в колледже имеются оборудованные учебные лаборатории.

Актуализация образовательных программ определяется по мере изменения ТУП, рекомендациями работодателей, потребностями рынка спроса, внедрением нового оборудования, и развитием инновационных технологий.

По мере необходимости для оснащения лабораторий преподаватели колледжа подают заявки на приобретение сырья, материалов и оборудования для выполнения ЛПЗ, заключен договор с супермаркетом «Magnum». На основании служебной записки директора на имя ректора АТУ ежегодно выделяются финансовые средства.

В колледже для обучающихся созданы условия для индивидуальной работы в кабинете самообслуживания. По образовательным программам обучающиеся имеют доступ к материалам УМКД, могут любое время обратиться к преподавателю-предметнику, председателю ПЦМК, заведующим отделениям и непосредственно заместителю директора по УР. Консультации по дисциплинам ОП проводит

преподаватели-предметники. Согласно перечню оказания Государственных услуг составлен график работы и утверждены ответственные лица с указанием времени работы в кабинете самообслуживания колледжа (каб. №312).

В момент посещения экспертами ВЭК баз практик, социальные партнеры рассказывали о деятельности своих предприятий, о качестве проведения производственной практики, а также выражали свои пожелания для улучшения образовательной деятельности учебного заведения, главным образом, для повышения качества профессиональной подготовки студентов путем увеличения часов практического обучения.

Представителями ВЭК была посещена база практик по ОП специальности 1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» (квалификации 121905 3-техник-технолог; 121909 2-кондитер) - ТОО «Беккер и К». Директором данного предприятия является Калиева Н.М. В ходе знакомства с хлебопекарным и кондитерским производством данного предприятия членами экспертной комиссии была проведена беседа с сотрудниками, наставниками студентов-практикантов – Кадыровой П.Б. и Койчибековым Б.Б. На момент посещения базы практики на предприятии проходило обучение 4 студента 3-курса группы ППП-9-16-1. Руководителями практики от колледжа преподаватели специальных дисциплин – Мырзанова Ф., Пренова Р. В ходе посещения экспертная комиссия ознакомлена с материально-технической базой, которая соответствует требованиям, предъявляемым к современному хлебопекарному и кондитерскому производству. Сотрудники предприятия выразили удовлетворенность работой студентов колледжа, которые владеют необходимыми знаниями для выполнения работ всех технологических этапов. Выпускница колледжа 2017 года Еrsaинова М. работает кондитером на данном предприятии. Для улучшения качества обучения студентов по специальности 1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» социальные партнеры предложили увеличить объем практического обучения в учебном процессе.

По ОП специальности 1223000 «Производство пива, безалкогольных и спиртных напитков» (квалификация: 122308 3-техник-технолог) было посещено предприятие АО «Бахус» (начальник отдела по управлению персоналом – Чакеева К.Н., главный технолог – Ерещенко А.В.). На момент посещения на базе социальных партнеров проходили учебную практику 2 студента 2-го курса группы ППБиСН-(9) -16-2. Наставником практикантов от предприятия является главный технолог Ерещенко А.В., руководитель практического обучения от колледжа – преподаватель специальных дисциплин Мукашева А.Е. Выпускница колледжа 2018 года Розахунова трудоустроена на предприятии АО «Бахус», где занимает должность дегоржена виноматериала и шампанских вин. Выпускник колледжа 2016 года Вадим Кадыров работает технологом на предприятии АФ «Эфес Казахстан».

Сопровождающая документация по практическому обучению (рабочий план, рабочая программа по практике, календарно-тематический план, дневник-отчет студента, журнал по технике безопасности, журнал производственного обучения, санитарные книжки студентов, договора) была представлена за исключением рабочего плана-графика.

Колледж в рамках профориентационной работы проводят семинары, мастер-классы, круглые столы для обучающихся и преподавателей колледжа.

Мониторинг удовлетворенности по итогам производственного обучения и профессиональной практики осуществляется анкетированием обучающихся и работодателей по окончании практики. В конце учебного года составляется акт об уничтожении отчетов и дневников.

Модель выпускника рассматривались на заседаниях педагогического совета (протокол №1 от 29.08.2017), где учитывались предложения по компетенциям, которыми должен обладать выпускаемый специалист. При разработке модели специалиста были учтены необходимые личностные, общие, профессиональные, дополнительные и

предпринимательские компетенции.

В разработке модели выпускника по ОП приняли участие члены администрации колледжа, преподаватели ПЦМК «Специальных дисциплин» и работодатели (Протокол заседания Методического совета № 1 от 28.08.2017 г).

Экспертами ВЭК были посещены и проанализированы практические занятия по ОП специальностей кластера. Занятия по практическому обучению проходили в корпусах 2А (ул. Ташкентская, 348/5) и 2Б (ул. Фурката, 348/4):

Уроки построены в соответствии с требованиями типовой программы. Цели урока четко определены. Преподаватели активно используют на своих уроках ИКТ, необходимое оборудование. Основные направления применения современных средств визуализации и ИКТ - это демонстрация слайдовых, мультимедийных аудио-видео материалов на теоретических и практических занятиях.

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

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

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

-уровнем исполнения правил и стратегий образовательной программы (специальности) удовлетворены -92 человека – 91,1%; частично удовлетворены 6 человек-5,9%, затруднились ответить -3 человека - 3%.

-информированием требований для того, чтобы успешно окончить данную специальность-удовлетворены -99 человек – 98%; частично удовлетворены 1 человек-1%, частично не удовлетворены 1 человек-1%.

-информированием студентов о курсах, образовательных программах, и академических степеней - удовлетворены -93 человека – 92,1%; частично удовлетворены 6 человек-5,9%, затруднились ответить 2 человека-2%.

Таким образом, можно отметить, что специальности «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство», «Производство пива, безалкогольных и спиртных напитков», «Стандартизация, метрология и сертификация» полностью отвечают обязательным требованиям данного стандарта.

**Сильными сторонами являются:**

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

- перечень и содержание дисциплин доступны для обучающихся. Дисциплины освещают все вопросы, проблемы, имеющиеся в преподаваемой области;

- руководство создаёт условия для эффективного освоения ОП;

- процессы и критерии оценки прозрачны;

- руководство ОП обеспечивает формирование у обучающихся навыков для продолжения обучения на следующих образовательных уровнях;

- руководство ОП обеспечивает возможность прохождения производственного обучения и профессиональной практики по специальности/квалификации обучающимися и проводит мониторинг удовлетворенности обучающихся, руководителей предприятий – мест практик и работодателей;

**Комиссия рекомендует:**

- привлекать при реализации аккредитуемых ОП к чтению лекций, проведению практических занятий, руководству практиками и дипломными проектами (работами)



руководителей среднего уровня и ведущих специалистов с производств по направлению подготовки будущих специалистов.

- совершенствовать Модель выпускника образовательных программ с учетом преимуществ индивидуальной образовательной среды колледжа, потребностей, культурного опыта, траектории дальнейшего профессионального развития обучающихся и рекомендаций социальных партнеров;

- усилить работу по организации образовательного процесса с учетом нормативно-правовых актов, регламентирующих ТиПО.

***ВЭК отмечает, что специализированный профиль колледжа по данному стандарту содержит 6-сильных, 16-удовлетворительных и 2-предполагают улучшения.***

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

Кадровая политика осуществляется в соответствии с основными приоритетами Стратегии развития колледжа и соответствуют современным тенденциям в области работы с человеческими ресурсами. Разработкой и осуществлением кадровой политики в колледже занимается отдел управления персоналом (ОУП).

По состоянию на 1.09.2017 года преподавательский состав технологического колледжа АО «Алматинский технологический университет» образовательных программ специальностей «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство», «Производство пива, безалкогольных и спиртных напитков», «Стандартизация, метрология и сертификация» полностью укомплектован квалифицированным преподавательским составом (согласно штатному расписанию) на весь период обучения. Списочная численность преподавателей – 56 человек, из них 51 (91%) штатных преподавателей и 5 (9%) совместителей, категориальность составила - 50% по сравнению с 2016-2017 учебным годом - повысилась на 5%. Кадровый состав по аккредитуемым ОП соответствует специфике специальностей.

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

Колледж имеет стабильный высококвалифицированный преподавательский состав и реализует кадровую политику, направленную на системное повышение квалификационного потенциала сотрудников. Доля преподавателей высшей и первой категории по квалификационным требованиям не менее 30%. Показатель ИТР ОП высшей и первой категории из числа штатных преподавателей в 2015-2016 учебном году-23%, в 2016-2017 учебном году – 38%, в 2017-2018 учебном году-44%.

Сведения о квалификации педагогического коллектива размещены на сайте колледжа, где заинтересованные лица могут получить информацию об образовании, педагогическом стаже, преподаваемых дисциплинах педагогов. Портфолио каждого преподавателя размещено в электронном каталоге Самообслуживания колледжа, на сайте колледжа их анкеты доступны заинтересованным лицам.

Доля штатных преподавателей ОП обеспечивает организационную устойчивость образовательной деятельности колледжа. Для реализации аккредитуемых ОП привлекаются лица, имеющие профессиональное образование соответствующего профиля, уровень квалификации которых соответствует специфике аккредитуемых ОП. Все преподаватели имеют базовое образование, соответствующее преподаваемым дисциплинам. Отбор и прием на работу ИТР осуществляется по конкурсу, в соответствии с базовым образованием и опытом практической работы.

Наряду с преподавателями, работающими в колледже на постоянной основе, в ИТР входят совместители, имеющие 0,25 ставки. Данная категория преподавателей

привлечены в учебный процесс связи с запросами работодателей по отдельным образовательным программам:, например для специальности 1223000 «Производство пива, безалкогольных и спиртных напитков» - главный-технолог ТОО «Карлсберг Казахстан»-Бармаков А.С..

Проверка компетентности персонала осуществляется через установленные методы и формы проведения комплексной оценки деятельности ПС и сотрудников. Оценка деятельности персонала колледжа проводится ежегодно в определенные сроки, в соответствии с утвержденными индивидуальными планами.

Ежегодно для ПС проводится комплексный срез на соответствие текущим квалификационным требованиям. По итогам данного среза формируются рекомендации по повышению квалификации, пересмотру учебной нагрузки, выплате стимулирующих надбавок, переводе на другую должность.

В колледже проводится постоянный мониторинг обеспеченности образовательных программ учебно-методическим комплексом дисциплины (УМКД), учебно-методическими материалами, методическими разработками преподавателей. Акт о готовности УМКД для ОП на учебный год (имеются за 3 года).

С целью создания условий для успешной адаптации и учебно-методического сопровождения деятельности молодых педагогов в колледже функционирует «Школа молодого преподавателя», работа ШМП ежегодно на обсуждается и анализируется на Методическом совете колледжа.

В рамках повышения квалификации ПС в области внедрения новых педагогических технологий, как правило, используется краткосрочное и среднесрочное обучение.

***Количество преподавателей ОП прошедших курсы повышения квалификации***

ОП/учебный год	2015-2016	2016-2017	2017-2018
1219000 - Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство	7	10	24
0601000 - Стандартизация, метрология и сертификация	3	5	3
1223000 - Производство пива, безалкогольных и спиртных напитков	6	10	13
Всего	16	25	40

В целях реализации трехязычного образования в соответствии Стратегического плана колледжа, для преподавателей и сотрудников колледжа организованы бесплатные курсы изучения английского языка.

В учебном процессе преподаватели используют инновационные технологии обучения.

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

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

В 2017-2018 учебном году преподаватели ОП приняли участие в профессиональных организациях при разработке:

- базы тестовых заданий для КТ по профильным предметам для поступающих в ВУЗ на базе ТиПО- Увакасова Г.Т., Бацйгазиева Г.И., Ажигожаяева Т.К., Самиева С.К., Кажыбаева Д.З, Кабылдаева К.А., Смагулова К.А.;

- рецензирования ТУПов для организаций ТиПО- Увакасова Г.Т, Бармаков А.С., Кабылдаева К.С., Матибаева А.И.;
- совместно с АО «Республиканский научно-методический центр» тестовых вопросов для ОУППК- Сарсенова К.Б, Турсынбаева Ш.Т., Курмашева Ж.М., Кекибаева А.К.

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

Мониторинг качества образовательной деятельности осуществляется в рамках внутриколледжного контроля утвержденного решением Педагогического совета от 28.08.17г. и анкетирования обучающихся.

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

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

- колледж предоставляет возможность для непрерывного развития потенциала ИПР – «очень хорошо» -60,4% и «хорошо» -39,6%;
- оцените вовлеченность ИПР в процесс принятия управленческих и стратегических решений- «очень хорошо» -49,1% и «хорошо» -50,9%;
- оцените доступность руководства преподавателям- «очень хорошо» -88,7% и «хорошо» -11,3%;
- как уделяется внимание руководства учебного заведения содержанию образовательной программы- «очень хорошо» -96,2% и «хорошо» -3,8%.

**Сильными сторонами являются:**

- колледж демонстрирует соответствие кадрового потенциала педагогического коллектива специфике образовательных программ;
- рабочая нагрузка педагогов включает различные виды деятельности;
- руководство ОП обеспечивает мониторинг удовлетворенности педагогического коллектива;
- участие педагогического коллектива в жизни общества.

**Комиссия рекомендует:**

- актуализировать план стажировки и повышения квалификации педагогического и руководящего состава в целях реализации миссии и стратегии развития колледжа, в т. ч. в рамках международного сотрудничества;
- разработать рейтинговую систему оценивания ПС с целью мониторинга их деятельности;
- продолжить работу над совершенствованием механизма стимулирования профессионального и личностного развития педагогов и работников;
- постоянно совершенствовать методологию работы школы молодых преподавателей
- формализовать систему мониторинга и оценки эффективности внедрения современных информационных технологий и инновационных методов преподавания и обучения;

**ВЭК отмечает, что специализированный профиль колледжа по данному стандарту содержит 4-сильных, 6-удовлетворительных, 1- предполагают улучшения.**

#### **6.4 Стандарт «Обучающиеся»**

Подготовка специалистов по специальностям 1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство», 1223000 «Производство пива, безалкогольных и спиртных напитков», 0601000 «Стандартизация, метрология и сертификация» ведется на базе основного среднего и общего среднего образования, по очной форме обучения, на

основе Государственного образовательного заказа и платной основе.

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

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

Информирование абитуриентов о требованиях образовательных программ и специфике их реализации проводится в ходе консультирования в приемных комиссиях, в процессе профориентационной работы в школах в течение учебного года и через сайт колледжа [www.tec-atu.kz](http://www.tec-atu.kz), в разделе Абитуриенту. В колледже оформлены стенды для абитуриентов, изготовлены информационные буклеты, так же всю необходимую информацию можно найти на сайте колледжа в разделе «Абитуриент».

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

Академическая политика подготовки специалистов среднего звена по аккредитуемым специальностям направлена на обеспечение качества учебного процесса и учет интересов студентов, являющихся главными участниками реализации образовательных программ. Она включает в себя: порядок регистрации посещения обучающимися учебных занятий; проведение текущего, промежуточного и итогового контролей с целью оценки знаний студентов; организацию прохождения обучающимися всех видов практик; назначения стипендий обучающимся; правила перевода, восстановления, отчисления обучающихся; итоговой аттестации и др. Прием (перевод) обучающихся из других организаций ТиПО осуществляется в соответствии с «Правилами перевода и восстановления обучающихся по типам организации образования», утверждёнными приказом Министра образования и науки Республики Казахстан МОН РК от 20 января 2015 года № 19.

В колледж принимаются как граждане Республики Казахстан, так и иностранные граждане, и лица без гражданства. Визовая поддержка документов сопровождается Управлением по международным отношениям и академической мобильности АО «АТУ».

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

В рамках реализации Послания Главы государства Н.А. Назарбаева народу Казахстана о предоставлении бесплатного обучения гарантированным государством в 2017-2018 учебном году выделено 25 мест для подготовки специалистов повышенного уровня квалификации по Государственному образовательному гранту (Программа продуктивной занятости и массового предпринимательства): 1221900 – Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство (квалификация 1219092-кондитер).

Студентам, нуждающимся в жилье, предоставляется общежитие. Особое внимание уделяется студентам из числа сирот, ОБПР. Действует система оказания социальной поддержки на период обучения детям - сиротам и детям оставшимся, без попечения родителей и находящимся под опекой. Руководство университета предоставляют скидки за обучение до 100% (АТУ-ППД-5.5.1-2012-07 «Положение о предоставлении льгот по оплате за образовательные услуги»).

Обучающимся ОП (активисты, дети из малообеспеченных семей, сиротам) ежемесячно студенческий профсоюзный комитет АТУ оказывает материальную помощь, в виде начисления ежемесячной стипендий, оплаты льготного студенческого проездного билета «ОҢАЙ»:

-обучающемуся ОП «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство», гр.17-1 Кинуарбек Г., призеру городского конкурса «Иероглиф» в апреле месяце 2018 года (стипендия);

- обучающимся ОП «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство, гр.202 Матаевой Ж., Ауесбековой А. призерам городского конкурса «Иероглиф» в апреле месяце 2018 года денежные средства на карту «ОНАЙ».

Обучающиеся ОП активно вовлечены в общественную жизнь как колледжа, так и университета.

В колледже функционируют творческие кружки, где участвуют обучающиеся ОП.

В колледже для досуга обучающихся ОП функционируют спортивные секции.

Обучающиеся ОП принимают участие в республиканских и городских мероприятиях и показывают хорошие результаты. Высокие результаты на конкурсах, участие в общественной жизни колледжа и все другие достижения подтверждаются копиями дипломов, грамот и приказов: Ибрагимов Д. И. и Аниськов С. А. в 2017 году завоевали 2 золотые и 3 бронзовые медали в Универсиаде-2017(гр.Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство -14-2); Умирзаков Н. в 2015 году занял 3 место в конкурсе «Алтын Дастархан» (гр.Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство -14-2); Дусенбек Ж. занял 3 место в турнире по волейболу среди команд г.Алматы (гр.Стандартизация, метрология и сертификация -201); Ким К. заняла 2 место в Универсиаде по регби (гр. Производство пива, безалкогольных и спиртных напитков-(9)-16-2); Әкімхан Ә. в конкурсе песен «Ақмандайлым» занял 3 место (Производство пива, безалкогольных и спиртных напитков (9)-15-2); Ниязходжаева Н. заняла 3 место в конкурсе «Тіл парасат» (Производство пива, безалкогольных и спиртных напитков-17-2).

Итоговая аттестация обучающихся в колледже проводится в сроки, предусмотренные графиком учебного процесса и РУП в форме, определенной ГОСО и ТУП. График итоговой аттестации выпускных групп утверждается директором колледжа за месяц до ее начала.

Мониторинг трудоустройства и карьерного роста выпускников отслеживается для поддержания обратной связи выпускников с колледжем и подготовки отчетности для курирующих органов. Выпускников, достигших высоких результатов в профессиональной сфере, колледж привлекает к партнерству в части разработки образовательных программ, руководству практикой, рецензированию дипломных работ и содействию в трудоустройстве новых выпускников: Айткали М.- выпускник 2016 года по ОП «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» – руководитель кондитерского цеха ТОО «Амир»; Гайшук А.- выпускник 2015 года по «Производство пива, безалкогольных и спиртных напитков» – оператор бродильного цеха ТОО «CARLSBERG Kazakhstan»; Аубакиров Д, Исабеков Е.- выпускники 2018 года по ОП «Производство пива, безалкогольных и спиртных напитков» – операторы цеха розлива ТОО «CARLSBERG Kazakhstan»; Еренталов А.-выпускник 2017 года ТОО «Vita Bottlers Kazakhstan» - купажист; Тулебекова А. –выпускник 2017 года по ОП «Стандартизация, метрология и сертификация» – ИП «Альмира». Продолжили обучение в ВУЗах РК 38 выпускников ОП. Рецензентом дипломных работ по ОП 1223000 «Производство пива, безалкогольных и спиртных напитков» (квалификация:1223083 - техник-технолог) директор по операционной деятельности ТОО «CARLSBERG Kazakhstan» - Рычков С. А, выпускник колледжа и АТУ.

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

В рамках договора на проведение профессиональной практики заместителем по ПР издаётся приказ о распределении обучающихся на практику. До начала практики в

колледже проводятся установочные конференции, вводный инструктаж по технике безопасности на предприятии, с отметкой в журнале по технике безопасности, хранящийся у заместителя руководителя по ПП.

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

Осуществлением мониторинга прохождения производственного обучения и профессиональной практики, отслеживанием качества её организации занимается непосредственно руководитель практики и заместитель директора по производственной практике. Руководитель практики посещает обучающихся на закрепленном за ним предприятиях.

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

Важным фактором является мониторинг трудоустройства и профессиональной деятельности выпускников. В рамках колледжа вопросами трудоустройства выпускников занимается заведующий отделением. Также вопросы контроля за трудоустройством возложены кураторам групп, которые периодически предоставляют сведения о месте работы и занятости выпускников. Заведующий отделением подает сведения о трудоустройстве и занятости выпускников колледжа в Управление образования области.

К числу социальных услуг, предоставляемых колледжем для всех категорий студентов, относятся:

- бесплатные медицинские услуги в медпункте колледжа;
- бесплатное пользование библиотечным фондом и читальным залом;
- бесплатные занятия в кружках и клубах колледжа;
- бесплатное посещение спортивных секций.

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

Анкетирование обучающихся проведенное в ходе визита ВЭК НААР показало:

- поддержкой учебными материалами в процессе обучения -полностью удовлетворен-89,1%, частично-9,9%, частично неудовлетворен -1%
- доступностью консультирования по личным проблемам - полностью удовлетворен-97%, частично-2%, частично неудовлетворен -1%
- уровнем доступности библиотечных ресурсов- полностью удовлетворен-91,1%, частично-8.9%;
- качеством оказываемых услуг в библиотеках и читальных залах полностью удовлетворен-87,1%, частично-11,9%, затруднения в ответе - 1%

**Сильными сторонами являются:**

- мониторинг трудоустройства и профессиональной деятельности выпускников;
- формирование контингента обучающихся ОП и прозрачность её процедур;
- проведение обучения студентов на территории производственных площадок организаций;
- наличие системы мониторинга успеваемости обучающихся по ОП;
- прохождение практики на ведущих предприятиях города, области ;
- востребованность технического и профессионального образования в регионе;

**Комиссия рекомендует:**

- систематизировать работу студенческого самоуправления в отношении представительства в органах управления организацией и образовательными программами, обеспечения преемственности и развития социально-активной воспитывающей среды

колледжа;

- активизировать внедрение программы поддержки одаренных обучающихся;
- активно стимулировать обучающихся к самообразованию вне основной программы (в рамках внеучебной деятельности).

***ВЭК отмечает, что специализированный профиль колледжа по данному стандарту содержит 1-сильную, 9-удовлетворительных позиций.***

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

Важным фактором обеспечения качественного образования является постоянное улучшение материально-технической базы и информационных ресурсов.

Колледж располагает необходимыми ресурсами для реализации аккредитуемых образовательных программ по специальностям.

Для организации учебного процесса колледжа предоставлены следующие объекты:

1. Главный учебный корпус АТУ площадью 16239,9 м<sup>2</sup>, из них 1883,6 кв.м. предоставлены для учебного процесса колледжа;
2. Учебный корпус №2 площадью 6315,9 м<sup>2</sup>, из них 356,63 кв.м предоставлены для учебного процесса колледжа;
3. Учебный корпус ТЭК площадью 2609,9 м<sup>2</sup>;
4. Учебный корпус площадью 14071,3 м<sup>2</sup>.
5. Студенческое общежитие площадью 6499,2 м<sup>2</sup>
6. Общая площадь спортивных сооружений АТУ составляет 3027,7 м<sup>2</sup>:
  - Спортивный зал – 1168,7 м<sup>2</sup> (корпус № 1)
  - Спортивный зал – 1059 м<sup>2</sup> (корпус № 2)
  - Спортивная игровая площадка с искусственным покрытием – 800 м<sup>2</sup> (корпус № 7)
7. Функционирует медпункт общей площадью 114,60 м<sup>2</sup>.

В учебном корпусе колледжа площадью 2609,9 м<sup>2</sup> находятся административно-управленческий аппарат, учебно-лабораторная база, 38 аудиторий, 4 компьютерных класса, 2 специализированные лаборатории, 2 швейные мастерские, учебный ресторан и лингафонный класс.

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

Учебно-материальная база колледжа поддерживается на достаточно высоком уровне, соответствует санитарно-гигиеническим нормам, требованиям противопожарной безопасности и квалификационным требованиям лицензионной деятельности по образовательным программам ТиПО. Общая учебно-лабораторная площадь 4850,13 кв.м, при 2-х сменном обучении в расчете на одного студента приведенного контингента составляет 5 кв.м, что соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам и правилам Приказ Министра здравоохранения РК от 16.08.2017 года за № 611.

Для обеспечения сохранности имущества и поддержания дисциплинарного порядка установлена централизованная система видеонаблюдения: учебно-административный корпус - 90 камер (46 вн.,13 нар.), 7 камер – общежитие №1 (3 вн.,4 нар.), 21 камер – Технолого-экономический колледж (18 вн.,3 нар.), 16 камер – корпус №3 (10 вн., 6 нар.).

Оснащение учебных кабинетов и лабораторий соответствуют современным требованиям для обеспечения качественного проведения теоретических и практических занятий, соблюдения санитарно-гигиенических норм и сохранности инвентаря. Ежегодно, директором колледжа издается приказ «О закреплении учебных кабинетов» и на основании ППРК №1193 от 31.12.2015г. назначается доплата в размере 25 % от БДО.

Для организации учебного процесса ОП 1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство», 1223000 «Производство пива, безалкогольных и спиртных напитков», 0601000 «Стандартизация, метрология и сертификация» предоставлены:

- учебные кабинеты: НВП, Математика, Компьютерный класс, Основы права, Химия, Лингвистический кабинет, Экономическая и социальная география, Микробиология, Русский язык и литература, История Казахстана, Культурология, Иностранный язык, Физика, Черчение, Казахский язык и литература;

- специализированные лаборатории: «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство», «Автоматизация» и «Стандартизация, метрология и сертификация», «Технология кондитерских производств», «Химия», «Технология бродильных производств и виноделия», «Производство пива, безалкогольных и спиртных напитков», «Менеджмент», «Хлебный цех», «Экономика».

Контроль за состоянием оснащённости кабинетов, своевременное приобретение необходимого оборудования и обеспечение обратной связи с обучающимися реализовывают заведующие кабинетами: Жумадилов Н., Үсенова П., Раймбек А., Қасымбекова Н., Тұрдахын Б., Ажигожаева Т., Қажыбаева Д., Исембаева С., Кожаева Т., Сыздықов А., Молдахметова А., Пралиева Л., Әптайжанова М., Байғанаева Д., Кудебаева Х., Самықжанова Р., Талғатбекова А., Кабылдаева К., Демеубаева Ж., Байсеитова А.

Во всех кабинетах имеются: паспорта кабинета, уголки Государственных символов РК, журналы по технике безопасности и план работы кабинета.

В учебном корпусе №1 университета функционирует студенческая столовая на 500 мест с горячим питанием, с общей площадью на 489,5. Меню столовой разнообразно и доступно по ценам для обучающихся ОП. В рамках реализации программы «Продуктивной занятости и массового предпринимательства на 2017-2021 гг.» предусмотрено горячее питание на бесплатной основе по ОП «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» для 25 обучающихся.

Развитие материальных и информационных ресурсов планируется в соответствии с требованиями по нормам оснащения кабинетов и лабораторий, на основании письменной заявки ПЦМК с учетом потребностей по каждой дисциплине на имя директора колледжа. После комиссионного обсуждения о необходимости приобретения материальных и информационных ресурсов, формируется заявка на имя ректора по системе электронного документооборота, согласовано со СП университета.

В колледже функционирует читальный зал, который входит в структуру Научной библиотеки (НБ) университета. Для обучающихся колледжа предоставлен полный доступ к библиотечным ресурсам университета: 3 абонемента, 8 читальных залов, в том числе 5 отраслевых читальных залов, 1 зал новых поступлений, 2 центра электронных ресурсов. Количество посадочных мест в читальных залах составляет 580.

В 2017 году в библиотеку дополнительно выделено 2 книжного сканера, 10 системных блоков, 5 мониторов, 3- принтера и 1 планшетный сканер, 10 ручных сканеров. Компьютерный парк научной библиотеки включает 90 компьютеров, подключенных к сети Интернет. На сегодня библиотека обеспечена следующими техническими средствами и компьютерным оборудованием: 40 мониторов и 40 системных блоков, 50 моноблоков, 6 принтеров, МФУ – 5, книжного сканера - 4, планшетных сканера формата А4 - 8, 20 ручных сканеров для считывания штрих-кода. И это техническое оснащение рационально используется библиотекой: проводятся обучающиеся занятия (семинары, презентации, тренинги, мастер-классы) по поиску БД научной библиотеки, также отечественных и зарубежных баз данных.

Создана локальная сеть, обеспечивающая доступ ПС и обучающихся колледжа к библиотечному электронному каталогу [www.library.atu.kz](http://www.library.atu.kz).

Колледж представлен в мировом информационном пространстве официальным интернет-сайтом [www.atu.kz](http://www.atu.kz), [www.tec-atu.kz](http://www.tec-atu.kz).

Библиотека колледжа ежегодно производит подписку на периодические издания: региональных газет- 10 наименований, журналы по профилю колледжа – 23 наименований. Общее количество читателей в 2016-2017 учебном году - 840, на 2017-2018 учебный год составляет 1016 (увеличение на 18%).







**ОП – 0601000 – «Стандартизация, метрология и сертификация»  
«Научно – исследовательский институт пищевой безопасности»**

№	Наименование лаборатории	Наличие оборудования	Количество
1	№ 606 лаборатория Учебный корпус № 2	Анализатор качества молока «Лактан 1 -4»	1
		РН – Метр РН-150 МИ	1
		Колориметр фотоэлектрический концентрационный Модель КФК-2	1
		Фотометры фотоэлектрические КФ-3 «ЗОМЗ» Измеритель деформации клейковины ИДК 3М	1
		Магнитная мешалка MSH-300	1
		Рефрактометр модель ИРФ-454 БМ	1
		Поляриметр круговой СМ-3	1
		Весы электронные ВСТ	1
		Центрифуга лабораторная универсальная ЦЛУ-1 «Орбита»	1
		Шкаф сушильный модель ИС-80-01 СПУ	1
		Термостат СТС 80-СПУ	1
		Весы лабораторные квадрантные 4-го класса модель ВЛКТ-500 ГМ	1
		Баня лабораторная «ЛБ»	1
		Анализатор вольтамперометрический Та-Lab	1
		Программируемая двухкамерная печь ПДП-Lab	1
		Измеритель мощности дозы(рентгенметр) ДП-5В	1
		Анализатор влажности ЭВЛАС-2М	1
		Вискозиметрический анализатор соматических клеток в молоке «СОМАТОС-МИНИ»	1
		Фотометр иммуноферментный планшетный ЭФОС 9305	1
		Люминоскоп «Филин»	1
		Спектрофотометр 6305	1
		Водяной термостат ТW-2.02	1
		Лабораторная мельница ЛМ201/ЛМ202	1
		Анализатор Микон -2	1
		Цифровой USB микроскоп Микмед-LCD	1
		Микроскоп бинокулярный объектив-ахром	1
		Микроскоп бинокулярный объектив-ахром	1
		Микроскоп бинокулярный МХ 50 МІСРООРТІХ	1
		Микроскоп стереоскопический МБС-12	1
		Полуавтоматический счетчик колоний Scan 100 Intercience	1
		Рефрактометр портативный ИРФ-456 «КАРАТ-МТ»	1
		Шкаф сушильный модель ИС-80-01 СПУ	1
		Термостат СТС 90-СПУ	1
Баня лабораторная «ЛБ»	1		
	1		
	1		
	1		
	1		

**Разработаны учебно-методические комплексы преподавателями:**

№	ФИО	Работы
1223000–Производство пива, безалкогольных и спиртных напитков		
1.	Увакасова Г.Т.	Учебное пособие. «Теоретические основы технологии хранения и переработки продукции растениеводства». Алматы. 2015г
2.	Увакасова Г.Т.	Учебное пособие. «Нанотехнология и наноматериалы для пищевых и перерабатывающих производств». Алматы. 2015г
3.	Байгазиева Г. И.	Учебно-методическое пособие - «Технология спирта», Алматы, издательский отдел АТУ, 2015 г.
4.	Байгазиева Г. И.	Оқу-әдістемелік құрал - «Спирт технологиясы», Алматы, АТУ баспа бөлімі, 2015 ж.

5.	Байгазиева Г. И.	«Спирт технологиясы». оқу-әдістемелік құрал, Алматы, АТУ баспа бөлімі, 2015 ж.
6.	Байгазиева Г. И.	«Технология спирта». учебно-методическое пособие, Алматы, издательский отдел АТУ, 2015 г.
7.	Байгазиева Г. И.	«Ликер-арақ өнімдерінің технологиясы», оқу-әдістемелік құрал, Алматы, АТУ баспа бөлімі, 2015 ж.
8.	Байгазиева Г. И., Кекибаева А. К.	«Технология ликеро-водочного производства», учебно-методическое пособие, Алматы, издательский отдел АТУ, 2015 г.
9.	Байгазиева Г. И.	«Спирт технологиясы», оқу-әдістемелік құрал, Алматы, АТУ баспа бөлімі, 2015 ж.
10.	Байгазиева Г. И., Кекибаева А. К.	«Технология ликеро-водочного производства», учебно-методическое пособие, Алматы, издательский отдел АТУ, 2015 г.
11.	Байгазиева Г. И., Кекибаева А. К.	Учебно-методическое пособие - «Химико-технологический контроль ликеро-водочного производства», Алматы, издательство Эверо, 2016 г.
12.	Байгазиева Г. И.	Спирт және спирттік өнімдер технологиясы. Оқулық. Алматы, «Эверо» баспасы, 2016.-160 б.
13.	Байгазиева Г. И.	«Химико-технологический контроль производства спирта», учебно-методическое пособие, Алматы, издательство Эверо, 2016 г.
14.	Байгазиева Г. И.	«Ликер-арақ өнімдерінің химиялық технологиялық бақылауы», оқу-әдістемелік құрал, Алматы, Эверо баспасы, 2016 ж.
15.	Байгазиева Г. И., Кекибаева А. К.	«Химико-технологический контроль ликеро-водочного производства», учебно-методическое пособие, Алматы, издательство Эверо, 2016 г.
16.	Байгазиева Г. И.	«Спирт өндірісінің химиялық технологиялық бақылауы», оқу-әдістемелік құрал, Алматы, Эверо баспасы, 2016 ж.
17.	Байгазиева Г. И., Г. Т. Увакасова, А. К. Кекибаева	Учебное пособие: Технологические расчеты по производству ликероводочных изделий. Алматы: INTER PRINT, 2017.- 193с. ISBN 978-601-263-413-6
18.	Байгазиева Г. И., Увакасова Г. Т.	Оқулық – «Өңдеу өндірістерінің технологиясы». ҚР ЖООҚ: Алматы, «Дәуір» баспасы, 2013.-632с. (39,5 п.л.).
19.	Байгазиева Г. И.	Этил спирт өндірісінің және ликерарақ өнімдерінің технологиясы Учебник: Алматы: INTER PRINT, 2017.- 124 б. ISBN 978-601-263-416-7.
20.	Байгазиева Г. И., А. К. Кекибаева	Алкоголді өнімдерді талдау әдістері Учебное пособие, Алматы: INTER PRINT, 2017.- 159 б. ISBN 978-601-263-417-4
21.	Байгазиева Г. И., А. К. Кекибаева,	Методы анализа алкогольсодержащей продукции Учебное пособие, Алматы: INTER PRINT, 2017.- 172с. ISBN 978-601-263-414-3.
22.	Байгазиева Г. И., Увакасова Г. Т., А. К. Кекибаева	Технологические расчеты по производству ликероводочных изделий Учебное пособие:Алматы: INTER PRINT, 2017.- 193с. ISBN 978-601-263-413-6
0601000-Стандартизация, метрология и сертификация		
23.	Матибаева А. И.	Учебное пособие: Азық – түлік өнім-дерінің сапасын бақылау және ұйымдастыру ISBN 978-601-263-252-1 г.Алматы, 2015г Типография Алматинского технологического университета
24.	Сарсенова К. Б.	«Сабак барысында инновациялық әдістерін қолдану» 2017ж.
1219000-Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство		
25.	Қабылдаева Қ. А.	«Применение ионоозонированной воды» Ұстаз шығармашылығы 2016 ж
26.	Токсеитова Д. С.	«Ақпаратты басқару жүйелерін талдау» 2017ж.,»Жаңа технология-сапалы оқытудың тиімді тәсілі» 2017ж. «Трансформатор» 2018 ж.
27.	Қабылдаева Қ. А.	«Бидай астығының құрылысы мен химиялық құрамы» Ұстаз шығармашылығы 2016 ж.Алматы.
28.	Құрмашева Ж. М.	«Жеке тұлғаның элементтік сапа – қасиет белгілері» Ұстаз шығармашылығы 2016 ж. Алматы 2 басылым. «Металдардың коррозиясы, қорғану әдісі» 2018. Инфоурок
29.	Қабылдаева Қ. А.	«Жас кондитер сайысы» Технолог АТУ 2017ж.

По стандарту «Ресурсы, используемые при реализации образовательных программ» можно отметить, что материальная база колледжа достаточно оснащена современными

информационно-коммуникационными технологиями. В связи с этим хотелось бы отметить, что применение соответствующих прикладных программ, Интернет ресурсов, электронных учебников и тестовых заданий, анимационных заданий еще больше повысило бы значимость преподаваемых дисциплин. Таким образом, имеющиеся в колледже материально-технические и информационно-коммуникационные ресурсы, ИТ-инфраструктура создают благоприятные условия для освоения, использования работниками, педагогическим коллективом и обучающимися ИКТ в образовательном процессе.

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

- как вы оцениваете наличие необходимой научной и учебной литературы в библиотеке для преподавателей - «хорошо» 28,3%, «очень хорошо» 71,7%;

- доступность компьютерных классов и интернет ресурсов - «полностью удовлетворяет» -91,1%, частично удовлетворяет -7,9%, частично не удовлетворяет -1%.

Таким образом, в колледже созданы условия для обучения, способствующая формированию профессиональных компетенций, учитывающая индивидуальные потребности и возможности обучающихся, создающая возможности для реализации полученных в процессе обучения профессиональных навыков.

#### **Сильными сторонами являются:**

- доступность для обучающихся максимально возможного количества структурированной, организованной информации по преподаваемым дисциплинам;

- учебное оборудование и программные средства, используемые для освоения ОП аналогичны применяемым в соответствующих отраслях и отвечают требованиям безопасности при эксплуатации;

- создана среда обучения, содействующая формированию базовых и профессиональных компетенций и учитывающая индивидуальные потребности, и возможности обучающихся;

- осуществляется технологическая поддержка обучающихся и педагогического коллектива в соответствии со спецификой ОП;

- обеспеченность необходимым количеством компьютерных классов, читальных залов, мультимедийных и лингафонных кабинетов;

- обеспеченность книжным фондом, учебной и методической литературой на бумажных и электронных носителях, периодическими изданиями в разрезе языков обучения;

- колледж проводит оценку динамики развития материально-технических ресурсов и информационного обеспечения ОП;

- оснащение учебных кабинетов и лаборатории по специальностям необходимыми современными техническими средствами, которые успешно функционируют и эффективно используются в процессе обучения;

- создание условий для развития прикладных навыков обучающихся и педагогического коллектива, возможность реализации этих навыков в рамках конкурсов, соревнований, других внеклассных мероприятий на практике;

#### **Комиссия рекомендует:**

– усилить работы по регулярному обновлению web-сайта колледжа, а также активизировать работу по реализации дистанционных образовательных технологий для индивидуализации образовательного процесса;

– продолжить работу по пополнению книжного фонда учебной и учебно-методической литературой и пособиями, а также электронными учебниками на государственном языке;

– активизировать научно-исследовательскую работу студентов и преподавателей, используя имеющееся современное лабораторное оборудование

– **ВЭК отмечает, что специализированный профиль колледжа по данному стандарту содержит 7-сильных, 8-удовлетворительных позиций.**

## 6.6 Стандарт «Стандарты в разрезе специальностей»

Организацией образовательной деятельности в Технологического-экономического колледже в разрезе аккредитуемых образовательных программ осуществляется по средствам планирования учебного процесса и содержания образовательных программ, выбора способов их проведения. В колледже гарантируется доступ обучающимся к самым современным и актуальным данным в области экономики и общественной жизни. На Web – сайте колледжа, электронный адрес [www.tec-atu.kz](http://www.tec-atu.kz), размещена информация о специальностях 1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»: квалификация 1219053 – техник-технолог, 1223000 «Производство пива, безалкогольных и спиртных напитков»: квалификация 1223083–техник-технолог, 1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»: квалификация -1219092 - кондитер. Содержание аккредитуемых ОП соответствуют ГОСО и другим НПА РК в области ТиПО и гарантирует достаточное качество подготовки специалиста, отвечающего миссии колледжа и потребностям работодателей. Обучение ведется по очной форме на государственном и русском языке, а также по заочной форме на русском языках.

ОП содержат необходимые дисциплины, в том числе профилирующие. Учебная нагрузка распределена между теорией и практикой.

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

Структура ОП направлена на повышение качества подготовки специалистов. ОП содержит направления, соответствующие профессиональной деятельности выпускников среднего звена для пищевой и легкой промышленности, а также сферы услуг и бизнеса по выбранным ОП на основе фундаментальных теорий.

С целью ознакомления обучающихся с профессиональной средой и актуальными вопросами в области специализации, а также для приобретения навыков на основе теоретической подготовки образовательная программа включает дисциплины и мероприятия, направленные на получение практического опыта и навыков по специальностям в целом и профилирующим дисциплинам в частности. К таким мероприятиям относятся экскурсии и изучение отдельных дисциплин по специализации на предприятиях, выездные занятия. Преподаватель специальных дисциплин Кабылдаева К.А. в марте 2018 года на базе ТОО «Рузи Нан» по дисциплине «Технология хлебопекарного и макаронного производства» провела занятие в группе ХМиКП-17-1;

- преподаватель специальных дисциплин Мукашева А.Е. в феврале 2018 года на базе АО «Galanz Bottlers» по дисциплине «Безопасность сырья и пищевых продуктов» провела занятие в группе ППБиСН /9/-16-2.

Для проведения практики по ОП 1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» на базе колледжа имеется специализированная лаборатория, которая оборудована современными устройствами и приборами.

По ОП 1223000 «Производство пива, безалкогольных и спиртных напитков» ОП предусматривает проведение профессиональных практик на предприятиях г.Алматы.

Педагогический коллектив, вовлеченный в ОП включает преподавателей – практиков, имеющих базовое знание по ОП. Преподаватели специальных дисциплин Байгазиева Г.И., Байгабылов Р. опытные преподаватели и практики, имеющие практический опыт на предприятиях, который применяют на занятиях.

По аккредитуемым ОП в ТЭК АО «АТУ» также ведут преподавательскую деятельность специалисты с предприятий, имеющие большой опыт практической работы в соответствующей отрасли: главный-технолог ТОО «Carlsberg Kazakhstan» - Бармаков

А.С., главный специалист Центра по переработке мяса и мясных продуктов - Байгабылов Р.  
Естественные и технические науки

Специализированный профиль по стандарту 0601000 – «Стандартизация, метрология и сертификация» целью образовательной программы является изучение материала с учетом нормативных и конструктивных документов по стандартизации и их практической реализации в области управления качеством на предприятиях в современных условиях. При этом обучающиеся получают теоретические и практические знания, направленные на разработку и установление требований, норм, правил, обеспечивающих право потребителя на приобретение товаров высокого качества, экологической безопасности и содействия соблюдению требований технических регламентов.

Содержания учебных дисциплин «Технология производства», «Метрологическое обеспечение производства», «Патентование и лицензирование» направлены на формирование базовых компетенций по использованию нормативно-технических документов, выдачи сертификатов, определение и контроль качества продукции, характеризующих эффективность преподавательской деятельности.

Содержания специальных дисциплин формируют базовую и профессиональную компетенцию по степени соответствия продукта (услуги), процессов их функциональному назначению, устранение технических барьеров в международном товарообмене, содействие научно-техническому прогрессу и сотрудничеству в различных областях.

Открытость и прозрачность деятельности системы управления обеспечивается доступностью информации о руководителях и структуре колледжа, о принятых решениях коллегиальных органов, о важных событиях. Информация распространяется посредством объявлений на сайте, на информационных досках, по электронной почте, на совещаниях путем объявлений через кураторов, заведующих отделениями и др.

Анализируя материалы стандарта, можно сделать вывод, что ОП кластера полностью отвечают обязательным требованиям данного стандарта. Обучающиеся ОП 1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство», 1223000 «Производство пива, безалкогольных и спиртных напитков», 0601000 «Стандартизация, метрология и сертификация» получают необходимую профессиональную подготовку в соответствии с ОП. Колледж обеспечивает изучение профилирующих дисциплин для развития профессиональных компетенций обучающихся, которые углубленно изучают актуальные вопросы по направлениям, в частности, пищевой и легкой промышленности, а также сферы услуг и бизнеса, в результате осваивают современные технологии естественных и технических наук.

Используемые в процессе обучения различные технологии (выполнение самостоятельных работ, индивидуальных заданий и т.п.) способствуют формированию навыков принятия правильного решения в будущей деятельности.

**Сильными сторонами являются:**

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

**Комиссия рекомендует:**

систематизировать проведение отдельных занятий или целых дисциплин на предприятии специализации.

**ВЭК** отмечает, что специализированный профиль колледжа по данному стандарту содержит *2 сильные позиции, 7 – удовлетворительных.*

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

### **Стандарт 1 «Управление образовательной программой»**

- колледж демонстрирует разработку плана развития ОП, его направленность на удовлетворение потребностей государства, заинтересованных лиц и обучающихся;
- колледж обеспечивает адекватность плана развития ОП имеющимся ресурсам, потребностям рынка труда и образовательной политике РК;
- в колледже документированы все основные бизнес-процессы, регламентирующие реализацию ОП
- колледж демонстрирует четкое определение ответственных за бизнес-процессы, однозначное распределение должностных обязанностей персонала, разграничение функций коллегиальных органов, принимающих участие в реализации ОП;
- колледж демонстрирует доказательства открытости и доступности ОП для обучающихся, педагогического коллектива, родителей.

### **Стандарт 2 «Специфика образовательной программы»**

- определены содержание, объем, логика взаимосвязи учебных дисциплин, а также влияние дисциплин, производственного обучения и профессиональной практики на формирование базовых и профессиональных компетенций выпускников;
- перечень и содержание дисциплин доступны для обучающихся. Дисциплины освещают все вопросы, проблемы, имеющиеся в преподаваемой области;
- руководство создаёт условия для эффективного освоения ОП;
- процессы и критерии оценки прозрачны;
- руководство ОП обеспечивает формирование у обучающихся навыков для продолжения обучения на следующих образовательных уровнях;
- руководство ОП обеспечивает возможность прохождения производственного обучения и профессиональной практики по специальности/квалификации обучающимися и проводит мониторинг удовлетворенности обучающихся, руководителей предприятий – мест практик и работодателей.

### **Стандарт 3 «Педагогический коллектив и эффективность преподавания»**

- колледж демонстрирует соответствие кадрового потенциала педагогического коллектива специфике образовательных программ;
- рабочая нагрузка педагогов включает различные виды деятельности;
- руководство ОП обеспечивает мониторинг удовлетворенности педагогического коллектива;
- участие педагогического коллектива в жизни общества.

### **Стандарт 4 «Обучающиеся»**

- мониторинг трудоустройства и профессиональной деятельности выпускников;
- формирование контингента обучающихся ОП и прозрачность её процедур;
- проведение обучения студентов на территории производственных площадок организаций;
- наличие системы мониторинга успеваемости обучающихся по ОП;
- прохождение практики на ведущих предприятиях города, области ;
- востребованность технического и профессионального образования в регионе;

### **Стандарт 5 «Ресурсы, используемые при реализации образовательных программ»**

- доступность для обучающихся максимально возможного количества структурированной, организованной информации по преподаваемым дисциплинам;
- учебное оборудование и программные средства, используемые для освоения ОП аналогичны применяемым в соответствующих отраслях и отвечают требованиям безопасности при эксплуатации;
- создана среда обучения, содействующая формированию базовых и профессиональных компетенций и учитывающая индивидуальные потребности, и возможности и возможности обучающихся;



- осуществляется технологическая поддержка обучающихся и педагогического коллектива в соответствии со спецификой ОП;
- обеспеченность необходимым количеством компьютерных классов, читальных залов, мультимедийных и лингафонных кабинетов;
- обеспеченность книжным фондом, учебной и методической литературой на бумажных и электронных носителях, периодическими изданиями в разрезе языков обучения;
- колледж проводит оценку динамики развития материально-технических ресурсов и информационного обеспечения ОП;
- оснащение учебных кабинетов и лаборатории по специальностям необходимыми современными техническими средствами, которые успешно функционирует и эффективно используется в процессе обучения;
- создание условий для развития прикладных навыков обучающихся и педагогического коллектива, возможность реализации этих навыков в рамках конкурсов, соревнований, других внеклассных мероприятий на практике;

#### **Стандарт 6 «Стандарты в разрезе специальностей»**

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



NAAR

## **(VIII) ОБЗОР РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УЛУЧШЕНИЮ КАЧЕСТВА (1-2 стр)**

### **Стандарт 1 «Управление образовательной программой»**

- продолжить работу по улучшению качества процедур (правил) в действующей системе менеджмента качества в соответствии со стратегическим планом развития колледжа;
- усовершенствовать механизм анализа эффективности изменений в ОП;
- обеспечить максимально прозрачную реализацию целей и плана развития ОП, доступность для всех заинтересованных лиц путем активизации работы сайта колледжа и работы с социальными партнерами.

### **Стандарт 2 «Специфика образовательной программы»**

- привлекать при реализации аккредитуемых ОП к чтению лекций, проведению практических занятий, руководству практиками и дипломными проектами (работами) руководителей среднего уровня и ведущих специалистов с производств по направлению подготовки будущих специалистов.
- совершенствовать Модель выпускника образовательных программ с учетом преимуществ индивидуальной образовательной среды колледжа, потребностей, культурного опыта, траектории дальнейшего профессионального развития обучающихся и рекомендаций социальных партнеров;
- усилить работу по организации образовательного процесса с учетом нормативно-правовых актов, регламентирующих ТиПО

### **Стандарт 3 «Педагогический коллектив и эффективность преподавания»**

- актуализировать план стажировки и повышения квалификации педагогического и руководящего состава в целях реализации миссии и стратегии развития колледжа, в т. ч. в рамках международного сотрудничества;
- разработать рейтинговую систему оценивания ПС с целью мониторинга их деятельности;
- продолжить работу над совершенствованием механизма стимулирования профессионального и личностного развития педагогов и работников;
- постоянно совершенствовать методологию работы школы молодых преподавателей
- формализовать систему мониторинга и оценки эффективности внедрения современных информационных технологий и инновационных методов преподавания и обучения;

### **Стандарт 4 «Обучающиеся»**

- систематизировать работу студенческого самоуправления в отношении представительства в органах управления организацией и образовательными программами, обеспечения преемственности и развития социально-активной воспитывающей среды колледжа;
- активизировать внедрение программы поддержки одаренных обучающихся;
- активно стимулировать обучающихся к самообразованию вне основной программы (в рамках внеучебной деятельности).

### **Стандарт 5 «Ресурсы, используемые при реализации образовательных программ»**

- усилить работы по регулярному обновлению web-сайта колледжа, а также активизировать работу по реализации дистанционных образовательных технологий для индивидуализации образовательного процесса;
- продолжить работу по пополнению книжного фонда учебной и учебно-методической литературой и пособиями, а также электронными учебниками на государственном языке;
- активизировать научно-исследовательскую работу студентов и преподавателей, используя имеющееся современное лабораторное оборудование

### **Стандарт 6 «Стандарты в разрезе специальностей»**

- систематизировать проведение отдельных занятий или целых дисциплин на предприятии специализации.

**(IX) ОБЗОР РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАЗВИТИЮ ОРГАНИЗАЦИИ  
ОБРАЗОВАНИЯ (1 стр)**



## Заключение комиссии по специализированной аккредитации

№ п/п	Критерии оценки	Позиция организации образования			
		Сильная	Удовлетворительная	Предлагает 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 само обследование 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>		5	17	0	

**Стандарт «Специфика образовательной программы»**

**Критерии оценки: содержание ОП**

19	Организация ТиПО должна продемонстрировать наличие разработанных моделей выпускника образовательной программы, включающих знания, умения, навыки, базовые и профессиональные компетенции, личностные качества			+	
20	Организация ТиПО должна представить доказательства участия педагогического коллектива и работодателей в разработке ОП, обеспечении их качества		+		

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

#### Критерии оценки: индивидуализация ОП

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

#### Критерии оценки: оценка результатов обучающихся

33	Руководство ОП должно обеспечить наличие и эффективное функционирование механизма объективной, точной и исчерпывающей оценки результатов обучения		+		
34	Руководство ОП должно обеспечить объективность оценки результатов обучения и степени сформированности базовых и профессиональных компетенций обучающихся, прозрачность и адекватность инструментов и механизмов их оценки		+		

35	Руководство ОП должно обеспечить соответствие процедур оценки уровня знаний, умений и навыков обучающихся планируемым результатам обучения и целям программы		+		
36	Руководство ОП должно проводить диагностику знаний, умений и навыков обучающихся при начале обучения по курсу и изучения учебных дисциплин		+		
37	Процессы и критерии оценки результатов обучения должны быть прозрачны	+			
38	Руководство ОП должно обеспечить формирование у обучающихся навыков для продолжения обучения на следующих образовательных уровнях	+			

**Критерии оценки: методика обучения**

39	Руководство ОП должно обеспечить систематичное развитие, внедрение и эффективность активных методов обучения и инновационных методов преподавания		+		
40	При реализации образовательной программы должен проводиться мониторинг самостоятельной работы обучающегося		+		
41	Руководство ОП должно обеспечить возможность прохождения производственного обучения и профессиональной практики по специальности/квалификации обучающимися и проводить мониторинг удовлетворенности обучающихся, руководителей предприятий – мест практик и работодателей	+			
42	Руководство ОП должно обеспечить внедрение результатов практических достижений преподавателей в образовательный процесс		+		
<b>ИТОГО</b>		<b>6</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	

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

43	Для реализации образовательных программ руководство ОП должно привлекать практиков и определить долю читаемых ими дисциплин			+	
44	Руководство ОП должно мотивировать педагогический коллектив постоянно применять инновации в образовательном процессе		+		
45	Руководство ОП должно продемонстрировать соответствие кадрового потенциала педагогического коллектива специфике образовательных программ	+			
46	Организация ТиПО должна продемонстрировать доступность для общественности сведений о педагогическом коллективе		+		
47	Руководство ОП должно обеспечить мониторинг деятельности педагогического коллектива, систематическую оценку компетенции педагогов, комплексную оценку качества преподавания		+		
48	Рабочая нагрузка педагогов должна включать различные виды деятельности. Руководство ОП должно продемонстрировать доказательства выполнения педагогами всех видов запланированной нагрузки	+			
49	Руководство ОП должно обеспечить целенаправленные действия по развитию молодых педагогов		+		

50	Руководство ОП должно продемонстрировать механизмы стимулирования профессионального и личностного развития педагогов и работников		+		
51	Руководство ОП должно обеспечить мониторинг удовлетворенности педагогического коллектива	+			
52	Руководство ОП должно продемонстрировать ИТ-компетентность педагогического коллектива, применение инновационных методов и форм обучения		+		
53	Важным фактором является участие педагогического коллектива в жизни общества	+			
<b>ИТОГО</b>		4	6	1	
<b>Стандарт «Обучающиеся»</b>					
54	Руководство ОП должно продемонстрировать политику формирования контингента обучающихся ОП и прозрачность её процедур		+		
55	Руководство ОП должно продемонстрировать осознание основных ролей (профессиональных, социальных) обучающихся исходя из результатов обучения		+		
56	Важным фактором является возможность профессиональной сертификации обучающихся в области специализации в процессе обучения		+		
57	Важным фактором является наличие программ поддержки одаренных обучающихся.		+		
58	Руководство ОП должно приложить максимальное количество усилий к обеспечению выпускников трудоустройством и поддержанию связи с выпускниками		+		
59	Важным фактором является мониторинг трудоустройства и профессиональной деятельности выпускников	+			
60	Руководство ОП должно активно стимулировать обучающихся к самообразованию вне основной программы (в рамках внеучебной деятельности)		+		
61	Руководство ОП должно обеспечить возможность обучающимся для обмена и выражения мнений		+		
62	Руководство ОП должно создать механизм мониторинга удовлетворённости обучающихся деятельностью организации ТиПО в целом и отдельными услугами в частности		+		
63	Руководство ОП должно продемонстрировать функционирование системы обратной связи, включающей оперативное представление информации о результатах оценки результатов обучения		+		
<b>ИТОГО</b>		1	9	0	
<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>		7	8	0	
<b>«Стандарты в разрезе отдельных специальностей»</b>					
<b>Образование</b>					

72	Образовательные программы по направлению «Образование», такие как «Дошкольное воспитание и обучение», «Организация воспитательной работы (по уровням)», «Начальное образование» и т.п. должны отвечать следующим требованиям:				
72.1	Руководство ОП должно продемонстрировать наличие у выпускников программы практико-ориентированных знаний в области психологии и навыков в области коммуникаций, анализа личности и поведения, методик предотвращения и разрешения конфликтов, мотивации обучающихся				
72.2	Руководство ОП должно продемонстрировать, грамотность выпускников программы в области информационных технологий, соответствующих требованиям образовательной сферы, широкому использованию информационно-коммуникационных технологий в организациях образования				
72.3	Руководство ОП должно продемонстрировать наличие в программе дисциплин, обучающих организации учебного процесса, инновационным методикам преподавания и планирования обучения, в т.ч. интерактивным методам обучения				
72.4	Руководство ОП должно продемонстрировать у обучающихся наличия умения формирования навыков самообучения				
72.5	Руководство ОП должно продемонстрировать, что имеет чёткое, обоснованное анализом и фактами представление о том, какие специальности (квалификации) и навыки в рамках отдельных специальностей востребованы на рынке, каково приблизительное количество специалистов, требуемых на рынке по преподаваемой специальности и привести примеры успешного трудоустройства большей части выпускников по специальности (квалификации) в первые полгода после завершения обучения				
<b>Социальные науки, услуги, экономика, бизнес и право</b>					
73	Образовательные программы по направлениям «Сервис, экономика и управление» и «Право», такие как «Правоохранительная деятельность», «Патентование», «Переводческое дело (по видам)», «Туризм (по отраслям)», «Организация питания», «Социальная работа», «Маркетинг (по отраслям)», «Финансы (по отраслям)» и т.п. должны отвечать следующим требованиям: руководство ОП должно гарантировать доступ обучающихся к самым современным и актуальным данным (статистика, новости, научные результаты) в области специализации на бумажных (газеты, сборники статистических данных, учебники) и электронных носителях			+	
74	ОП по направлениям «Социальные науки, экономика и бизнес» и «Право» должны отвечать также следующим требованиям:				
74.1	цели и результаты ОП должны быть направлены на получение обучающимися конкретных навыков, востребованных на рынке труда			+	

74.2	руководство ОП должно продемонстрировать, что выпускники программы обладают этими навыками и что эти навыки действительно востребованы на рынке		+		
74.3	ОП должна включать существенное количество дисциплин и мероприятий, направленных на получение обучающимися практического опыта применения теоретических знаний, как производственная практика, прохождение обучения на предприятиях, участие в лекциях и мастер-классах практикующих специалистов и т.п.		+		

#### Естественные и технические науки

75	Образовательные программы по техническим направлениям, такие как «Металлургия и машиностроение», «Связь, телекоммуникации и информационные технологии», «Производство, монтаж, эксплуатация и ремонт (по отраслям)», «Связь, телекоммуникации и информационные технологии», и т.п. должны отвечать следующим требованиям:				
75.1	С целью ознакомления обучающихся с профессиональной средой и актуальными вопросами в области специализации, а также для приобретения навыков на основе теоретической подготовки программа образования должна включать дисциплины и мероприятия, направленные на получение практического опыта и навыков по специальности в целом и профилирующим дисциплинам в частности, в т.ч.		+		
75.1.1	экскурсии на предприятия в области специализации (заводы, мастерские, исследовательские институты, лаборатории и т.п.)	+			
75.1.2	проведение отдельных занятий или целых дисциплин на предприятии специализации			+	
75.1.3	использование мастерских для проведения практических занятий, решения практических задач, актуальных для предприятий в области специализации и т.п.	+			
75.2	Педагогический коллектив, вовлечённый в ОП, должен включать практиков, имеющих опыт работы на предприятиях в области специализации ОП.		+		

#### Искусство

76	Образовательные программы по направлению «Искусство и культура», такие как «Социально-культурная деятельность и народное художественное творчество (по профилю)», «Инструментальное исполнительство и музыкальное искусство эстрады (по видам)», «Живопись, скульптура и графика (по видам)», «Теория музыки» и т.п., должны отвечать следующим требованиям				
76.1	Руководство ОП должно продемонстрировать наличие у выпускников программы теоретических знаний в области искусств, практических умений и навыков самовыражения через творчество, таких как лепка, черчение, пение и т.п.				
76.2	Руководство ОП должно продемонстрировать у обучающихся навыки самообучения и саморазвития, способность к деятельности в сфере искусства				

76.3	ОП должна включать максимальное возможное количество дисциплин и мероприятий, в рамках которых навыки преподаются обучающимся индивидуально или в маленьких группах, например, проведение мастер-классов заслуженных деятелей области специализации				
76.4	Руководство ОП должно организовывать для обучающихся максимально возможное количество мероприятий, способствующих демонстрации обучающимися, приобретённых творческих навыков, например, концерты и выставки				
76.5	ОП должна способствовать обогащению творческого опыта в разных видах практической деятельности, свойственных специальности				
76.6	С целью ознакомления обучающихся с профессиональной средой и актуальными вопросами в области специализации, а также для приобретения навыков на основе теоретической подготовки ОП должна включать дисциплины и мероприятия, направленные на получение практического опыта и навыков по специальности в целом и профилирующим дисциплинам в частности, в т.ч.:				
76.6.1	экскурсии на предприятия в области специализации (музеи, театры, конструкторские бюро и т.п.)				
76.6.2	проведение отдельных занятий или целых дисциплин на предприятии специализации				
76.6.3	проведение семинаров для решения практических задач, актуальных для предприятий в области специализации и т.п.				
76.7	Важным фактором в рамках ОП является наличие механизма коллегиальной оценки творческих экзаменационных работ обучающихся				
<b>ИТОГО</b>		2	7	0	
<b>ИТОГО В ОБЩЕМ</b>					