МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

**Коммунальное государственное учреждение**

**«Агротехнический колледж №7, город Есиль, Есильский район»**

**управления образования Акмолинской области**



**ОТЧЕТ О РЕЗУЛЬТАТАХ САМООЦЕНКИ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**0508000 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ»**

**квалификации0508012 «Повар», 0508022 «Кондитер»,**

**0508042 «Официант»**

**НА ПРЕДМЕТ СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЯМ СТАНДАРТОВ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ АККРЕДИТАЦИИ**

**Состав комиссии по самооценке**

**в рамках специализированной аккредитации**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Председатель  Директор колледжа |  | Л. Клименко |
| Заместитель председателя  Заместитель директора по учебной производственной работе |  | Н.Гойко |
| Члены рабочей группы  Заместитель директора по учебной работе |  | Л.Шульга |
| Заместитель директора по воспитательной работе |  | О.Сарнавская |
| Методист |  | С.Марусанич |
| Старший мастер |  | В.Чернецкий |
| Инспектор отдела кадров |  | А.Есмаганбетова |
| Главный бухгалтер |  | Н.Заговора |
| Председатель методического объединения общеобразовательных дисциплин |  | А.Семерная |
| Председатель методического объединения профессиональных дисциплин |  | Е.Кулиш |
| Библиотекарь |  | Н.Хисамутдинова |
| Юрист |  | Н. Кузенов |
| Преподаватель специальных дисциплин |  | Г.Тасмагамбетова |
| Преподаватель физики |  | Г.Клименко |
| Мастер производственного обучения |  | Н. Рахматуллина |
| Педагог-психолог |  | Е. Полтавец |
| Специалист по программному обеспечению |  | В.Швец |

**Содержание:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Перечень условных обозначений и сокращений**…………….………………………4 |  |
| **Общая информация** ………………………………………………………………..........5 |  |
| **Введение** …………………………………………………………………………………..7 |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Стандарт 1** | **Система внутреннего обеспечения качества и управление образовательной программой** | 11 |
| **Стандарт 2** | **Цели образовательной программы** | 22 |
| **Стандарт 3.** | **Структура и содержание программы** | 29 |
| **Стандарт 4.** | **Педагогические работники** | 38 |
| **Стандарт 5.** | **Оценивание обучающихся и успеваемость** | 55 |
| **Стандарт 6.** | **Образовательная среда** | 66 |
| **Стандарт 7.** | **Преподавание и обучение** | 84 |

**ПРИЛОЖЕНИЯ прилагаются в отдельной папке**

**Перечень**

**условных обозначений и сокращений**

|  |  |
| --- | --- |
| Сокращения | Полное наименование |
| госо | Государственный общеобразовательный стандарт образования |
| МОН | Министерство образования и науки |
| ТиПО | Техническое профессиональное образование |
| ИАК | Итоговая аттестационная комиссия |
| ИПР | Инженерно-педагогические работники |
| МР | Методическая работа |
| ПС | Педагогический совет |
| МС | Методический совет |
| КДМ | Комитет по делам молодежи |
| ОПП и ПК | Оценка профессиональной подготовленности и присвоения квалификации |
| ОУПП | Оценка уровня профессиональной подготовленности |
| СПР | Стратегический план развития |
| ОК | Отдел кадров |
| ТУП | Типовой учебный план |
| РУП | Рабочий учебный план |
| УПР | Учебно-производственная работа |
| ОП | Образовательная программа |
| УР | Учебная работа |
| ПП | Профессиональная практика |
| УВП | Учебно-воспитательный процесс |
| ПС | Преподавательский состав |
| МО | Методическое объединение |
| ОГД | Общегуманитарные дисциплины |
| ООД | Общеобразовательные дисциплины |
| ОПД | Общепрофессиональные дисциплины |
| СД | Специальные дисциплины |
| УМК | Учебно-методический комплекс |
| ШМП | Школа молодого педагога |
| ОБПР | Оставшиеся без попечения родителей |
| СМИ | Средства массовой информации |
| ИТ | Информационные технологии |
| ЛПЗ | Лабораторно-практические работы |
| ТСО | Технические средства обучения |
| SWOT | Сильные, слабые стороны, благоприятные возможности, угрозы |
| СП | Структурное подразделение |
| ОjП | Особые образовательные потребности |

# Общая информация

|  |  |
| --- | --- |
| **Полное наименование**  **образовательного**  **учреждения** | КГУ «Агротехнический колледж № 7, город Есиль, Есильский район» управления образования Акмолинской области |
| **Организационно-правовая форма** | Коммунальное государственное учреждение |
| **Тип организации образования** | Организация технического и профессионального, послесреднего образования (ТиППО) |
| **Вид организации образования** | Колледж |
| **Учредитель** | Акимат Акмолинской области |
| **Год основания** | 1958 |
| **Учредительные и разрешающие образовательную деятельность документы** | * Свидетельство о государственной перерегистрации юридического лица серия В № 0448928 от 18.17.2012 г. (*приложение 1*); * Устав колледжа, утвержденный постановлением акимата Акмолинской области от 27 июня 2012 года № А-8/322 (*приложение 2*); * Государственная лицензия № 13004015 от 18.03.2013 года, выдана ГУ «Департамент по контролю в сфере образования Акмолинской области Комитета по контролю в сфере образования и науки Министерства образования и науки РК» (*Приложение 3*) * Государственная лицензия на медицинскую деятельность № 12009486 от 27.08.2012г. (*приложение 4*); |
| **Перечень образовательных программ, предлагаемых колледжем в соответствии с лицензией** | Имеются приложения по следующим специальностям и квалификациям:  **0508000 Организация питания**   * 050801 2 Повар * 050802 2 Кондитер * 050804 2 Официант |
| **Количество студентов** | 300 |
| **Количество ИПР** | 34 |
| **Языки обучения** | Русский |
| **Юридический адрес** | 020900, Акмолинская область, Есильский район, город Есиль, ПЛ 7, 1 «А»  тел./факс: (8-716-47) 41-2-43  e-mail: esil\_atk7@mail.ru  сайт: <http://pt0001.aqmoedu.kz> |
| **Заявление, подтверждающее точность и правдивость отчета, подписанное руководителем колледжа** | Самооценка колледжа проведена на основании договора № 26 на оказание аккредитационных услуг некоммерческого учреждения «Независимый Казахстанский центр аккредитации» (НКЦА) от 13 марта 2019 по проведению институциональной и специализированной аккредитации и в соответствии со «Стандартами институциональной аккредитации технического и профессионального образования» (2018) и «Руководством по составлению отчета по самооценке в рамках институциональной аккредитации», рекомендованного Экспертным советом Независимого казахстанского центра аккредитации (2018).  Целями проведения самооценки явились обеспечение доступности и открытости информации о деятельности колледжа, а также подготовка отчета о результатах самооценки.  Анализ деятельности колледжа выполнен за 2016–2019 годы на основе годовых отчетов структурных подразделений и колледжа в целом, результатов мониторинга с использованием технологии SWOT-анализа. Были задействованы методы анкетирования, интервьюирования, опроса, изучения документации, статистические методы обработки материалов по направлениям деятельности колледжа. Отчет состоит из двух частей: в первой представлен информационно-аналитический материал, во второй – приложения.  Точность и правдивость отчета по самооценке подтверждаю.  **Руководитель** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **Л. Клименко** |
| **Ф.И.О. контактного лица для получения информации, связанной с отчетом, координаты для связи (раб.тел, моб.тел.,**  **e-mail)** | С. Марусанич – методист колледжа  тел./факс: +7(716 47) 41-2-43,  сот. 87473946619  e-mail: esil\_atk7@mail.ru  marusanich71@mail.ru |

**Введение**

Агротехнический колледж № 7 начал свою историю с февраля 1958 года как училище механизации сельского хозяйства для подготовки рабочих кадров для вновь образованного целинного района. Базой училища явились три складских помещения строительной организации Тургайалюминьстрой. Срок обучения составлял от 3 месяцев до одного года.

В бараках, расположенных на окраине, тогда станции Есиль, были оборудованы кабинеты, мастерские, а также жилье для сотрудников. Учащиеся проживали на квартирах, питались в столовой, построенной хозяйственным способом.

География набора простиралась далеко за пределы Казахстана (Башкирия, Молдавия, Украина, Россия, Татарстан и т.д.). Ежегодно в училище обучалось от 400 до 500 учащихся. Параллельно учащиеся могли получать в вечернее время среднее образование.

В 1965 году был построен новый учебный корпус на 240 мест, два общежития по 100 спальных мест, мастерская, две лаборатории. Все это строилось с помощью сотрудников и учащихся. Начиная с этого времени, постепенно строились новые учебные и производственные здания, жилье для сотрудников. Всего за несколько лет, на окраине города Есиль, появился новый район «училище» – со своей инфраструктурой, благоустроенностью, зелеными насаждениями. Это место и сейчас называют «оазисом» нашего города.

Шло время, и оно потребовало перейти на обучение, как профессии, так и общему среднему образованию одновременно. Перейдя на трехгодичный срок обучения в 1975 году, училище готовило рабочие кадры по следующим профессиям: «Тракторист-машинист широкого профиля с умением выполнять работы слесаря-ремонтника и водителя автомобиля»; «Мастер-маслодел» «Повар-кондитер», «Мастер-плодоовощевод»

Идя в ногу со временем, наше образовательное учреждение несколько раз меняло статус: СПТУ № 61, СПТУ № 6, Высшее Профессиональное Училище № 1, Региональный Профессионально- Технический Лицей № 7, ГУ «Профессиональный лицей № 7». На сегодняшний день мы именуемся КГУ «Агротехнический колледж № 7» управления образования Акмолинской области.

Менялся статус, но неизменным осталось **доброе имя нашего учебного заведения, сформированное многими поколениями наших предшественников. На протяжении всей истории колледж имеет безупречную репутацию как среди студентов и выпускников, так и среди родителей и социальных партнеров.**

Следует отдать должное людям, которые в разные годы, в течение более тридцати лет бескорыстно, настойчиво, с большой ответственностью и необыкновенным творчеством делали доброе дело для подрастающего поколения: Евдокимова Е.И., Лыков Н.Ф., Демидович С.Н., Кретинин В. В., Маркелов М.П., Саенко З.И., Склифас В.Я., Склифас Л.П., Артемов Б.Н., Туякбаева А.Е., Елеусизов Р.Г., Евтушенко В.С., Синягивская Л.М., Крылова Е.Д., Суслопаров В.Я.

Училище неоднократно было победителем республиканских и союзных соревнований. В 1983 г. училище награждено бронзовой медалью ВДНХ СССР, в 1984 г. вручено переходящее красное знамя ЦК КП Казахстана, Совета Министров Казахской ССР, Казсофпрофа и ЦК ЛКСМ Казахстана. В 1983 г. училище - лауреат премии Ленинского Комсомола Казахстана. В 1980 г. училищу присвоено звание «Училище высокой культуры»В 1985 г. училище стало победителем Всесоюзного соревнования и вручено переходящее Красная Знамя ЦК КПСС, Сов.Мин.СССР, ВЦСПС и ЦК ВЛКСМ.

Главным фактором в создании успешного имиджа и репутации колледжа являются наши преподаватели и наставники. Вспоминая ветеранов колледжа, понимаешь смысл их призвания: верность долгу, беззаветная преданность колледжу и бескорыстная любовь к учащимся, которая благодарной памятью откликнулась в сердцах выпускников. Золотым фондом колледжа являются люди, посвятившие ему долгие годы: Абдуахитов К.А., Цимбал Л.Л., Богучарский В.В., Туровский М.А., Рычкова А.В., Крылова Т.Е., Субцельная Л.А., Федоришина Л.В., Дорошенко Е.М., Бродовский А.З., Бродовская Л.И., Лемешева И.М., Каражигитова З.Х., Баксимов К.

Щедрость души, любовь и настоящий интерес к делу, готовность отдать все свои силы и знания – вот личные качества сотрудников, работающих в нашем колледже: Клименко Г.А., Скороход С.А., Тасмагамбетова Г.К., Осипов В.П., Полтавец Е.Л., Биль С.В., Заговора Н.Г., Соколова Л.М.

Мы рады стремлению многих выпускников колледжа переступить порог АТК №7 уже в новом качестве – качестве сотрудников: Губайдулина А.Д., Рахматуллина Н.Н., Лебедева С.М., Вершинин А.А., Байтемиров Б.Б., Демичева Г.А., Ковалева С.Е., Карабан С.И., Нурмагамбетов Б.М., Оспанова Н.В.

За период существования нашего учебного заведения им руководили несколько директоров: Кривицкий В.Ф., Марин Б. А., Калиниченко Г. Д., Лепешко Е. В. С 1975 по 2002 год руководство возглавил Капацинский Евгений Николаевич.



*Директор училища Капацинский Е.Н. вручает дипломы выпускникам 1979 года*

Проходит время, сменяются поколения, но по прежнему коллектив сотрудников и студентов колледжа бережно хранит и преумножает традиции учебного заведения, вносит новые идеи в подготовку кадров с учетом запросов времени. Мы не просто учим профессии, мы делаем это качественно и результативно, поэтому мы гордимся профессиональными и личностными успехами всех, поверивших в нас.

За годы своего развития колледж вырос в учебное заведение с высококвалифицированным инженерно-педагогическим составом и сильной материально-технической базой.

Время не стоит на месте, жизнь предъявляет к выпускникам все более высокие требования. Поэтому, задачей каждого педагога является постоянный профессиональный рост, осуществить который помогает сильная сплоченная команда единомышленников. В лице заместителя директора по учебно-производственной работе Гойко Н.Ц., заместителя директора по учебной работе Шульги Л.В., заместителя директора по учебно-воспитательной работе Сарнавской О.В., методиста – Марусанич С.А., старшего мастера – Чернецкого В.Ю. И конечно, главного координатора этой слаженной инициативной команды – директора колледжа Клименко Ларисы Ивановны. Её компетентность, инновационный стиль педагогического мышления, многолетний педагогический опыт дают возможность возглавлять и организовать работу учебного заведения по всем направлениям.

Сегодня колледж – это современное образовательное учреждение, где ведется подготовка квалифицированных рабочих кадров по востребованным профессиям. Это качественное, доступное бесплатное образование, проживание в общежитии, выплата стипендий, трудоустройство, поступление в ВУЗы и колледжи 3-го уровня. Это возможность пройти краткосрочную подготовку и переподготовку кадров по направлению Центров занятости Акмолинской области в рамках Программы развития продуктивной занятости и массового предпринимательства на 2017 - 2021 годы «Енбеқ», так и по индивидуальному договору.

Студенты осваивают профессии по направлениям «Фермерское хозяйство (по профилю)», «Организация питания», «Сварочное дело (по видам)».





Ежегодно в колледже учится около 300 юношей и девушек.

Поиск новых форм и методов организации профессионального образования, стремление к большей практической ориентации результатов обучения, внедрение дуальной системы подготовки кадров по специальности «Организация питания» и «Фермерское хозяйство», модульно-компетентостное обучение, внедрение информационно-коммуникативных технологий , обобщение профессионального опыта педагогов на уровне области, развертывание полномасштабной системы управления качеством профессионального образования – это лишь общие направления работы колледжа.

За многие годы сформировалась основная линия делового сотрудничества с руководителями предприятий и организаций района, которые предоставляют оплачиваемые места для прохождения профессиональной практики, возможность трудоустройства выпускников, которые стали нашими социальными партнерами: ТОО «Агро-Олдиви», ТОО «Ново-Приречное», ТОО «СХП Каракольский», ТОО «Шанырак Р», ресторан «Сафари», ТОО «УМС», ТОО «Аксай», кафе «Жана Жол», ИП «Бальцер В.Г.» ТОО «Есиль МАН», ТОО «Тней-Агро», ТОО «Компания Орион Плюс», и др.

С введением дуальной системы обучения внедряются новые формы сотрудничества с социальными партнерами, в связи с чем, в процесс обучения активно вовлекаются специалисты предприятий. Целенаправленная работа с социальными партнерами дает возможность не только совершенствовать учебный процесс, но и обеспечить высокий уровень трудоустройства и занятости выпускников, на сегодняшний день он составляет 97 %.

Самооценка колледжа была осуществлена в соответствии с Планом прохождения институциональной аккредитации Агротехнического колледжа, утвержденная на педагогическом совете №2 от 17 ноября 2017 года, на основании договора № 26 на оказание аккредитационных услуг некоммерческого учреждения «Независимый Казахстанский центр аккредитации» (НКЦА) от 13 марта 2019 по проведению институциональной и специализированной аккредитации.

Прохождение аккредитации колледжа осуществляется в соответствии со Стратегическим планом развития Республики Казахстан до 2020 года, утвержденным Указом Президента Республики Казахстан от 1 февраля 2010 года, с государственной программой развития образования в Республике Казахстан на 2011-2020 годы, утвержденной Указом Президента Республики Казахстан от 7 декабря 2010 года, с государственной программой развития образования в Республике Казахстан на 2011-2020 годы, утвержденной Постановлением Правительства Республики Казахстан от 11 февраля 2011 года, с Законом Республики Казахстан от 18 ноября 2015 года «О внесении изменений и дополнений в Закон РК об образовании», с положениями и стандартами институциональной аккредитации и другими нормативными документами.

Консультация коллективу колледжа по подготовке отчета по самооценке была проведена представителем некоммерческого учреждения «Независимый Казахстанский центр аккредитации» (НКЦА). 15 марта 2019 года представитель НКЦА Кашикова Райхан Данияровна на базе Агротехнического колледжа №7 с участием ИПР, администрации колледжа, общее количество которых составило 30 человек, провела обучающий семинар *«Подготовка отчета по самооценке колледжа в рамках* *институциональной аккредитации и процедура проведения аккредитации организации ТиПО».*

Весь коллектив колледжа в период проведения самооценки в рамках институциональной аккредитации провел следующую работу:

* была собрана необходимая информация согласно Стандарту институциональной аккредитации,
* проведен полный анализ материалов, отраженных в содержании отчета, согласно Стандарту институциональной аккредитации технического и профессионального образования, утвержденного приказом директора Некоммерческого учреждения «Независимый Казахстанский центр аккредитации» (НКЦА) от 6 января 2017 года № 1-Б.

**1 СТАНДАРТ «СИСТЕМА ВНУТРЕННЕГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА И УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММОЙ»**

В настоящее время система внутреннее обеспечение качества образовательных услуг в колледже по специальности **0508000 «Организация питания»**

**квалификации 0508012 «Повар», 0508022 «Кондитер», 0508042 «Официант»** обеспечивается в соответствии с:

- Конституцией Республики Казахстан от 30 августа 1995 года;

- Законом Республики Казахстан «Об образовании»;

- Типовыми правилами деятельности видов организаций технического и профессионального, послесреднего образования от 11 сентября 2013 года № 369;

- Приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 22 января 2016 № 72 «О внесении изменений и дополнений в приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 15 июня 2015 года № 384 "Об утверждении типовых учебных планов и типовых образовательных учебных программ по специальностям технического и профессионального образования";

- согласно ГОСО, утвержденных постановлением Правительства РК от 13 мая 2016 г. № 292 «О внесении изменений и дополнений в постановление Правительства Республики Казахстан от 23 августа 2012 года № 1080 "Об утверждении государственных общеобязательных стандартов образования соответствующих уровней образования».

- Приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 27 января 2016 года № 83 «Об утверждении Правил проведения и условий аттестации гражданских служащих в сфере образования и науки, а также Правил проведения и условий аттестации педагогических работников и приравненных к ним лиц, занимающих должности в организациях образования, реализующих образовательные учебные программы дошкольного, начального, основного среднего, общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования»;

- Правилами организации дуального обучения, утвержденными приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 21 января 2016 года № 50;

- Приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 29 ноября 2007 года N 583 «Об утверждении Правил организации и осуществления учебно-методической и научно-методической работы»;

- Приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2017 года № 553 Об утверждении типовых учебных программ и типовых учебных планов по специальностям технического и профессионального образования;

- Типовыми правилами проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся в организациях технического и профессионального, послесреднего образования, утвержденных приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от «18» марта 2008 года № 125, (Типовые правила в редакции приказа Министра образования и науки РК от 16.11.2016 № 6 60 );

- Приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 13 июля 2009 года № 338 «Об утверждении Типовых квалификационных характеристик должностей педагогических работников и приравненных к ним лиц»;

- Уставом колледжа;

- Правилами регламентирующими организационную и учебно-методическую деятельность учебного заведения по организации и проведению профессиональных практик обучающихся на протяжении всего срока обучения, направленных на закрепление результатов теоретического обучения, приобретение практических навыков и компетенций, а также освоение инновационных технологий;

- Планом стратегического развития на 2017-2021 годы КГУ «Агротехнический колледж №7, город Есиль, Есильский район» управления образования Акмолинской области, включенного в программу Лидера Нации «100 конкретных шагов»;

- локальными актами КГУ «АТК №7»;

- планом внутриколледжного контроля на 2018-2019 учебный год;

- планом инструктивно-методических совещаний на 2018-2019 учебный год;

- планом по теоретическому обучению на 2018-2019 учебный год;

- графиками проведения открытых уроков и графиками взаимопосещения уроков преподавателями и мастерами производственного обучения;

- графиками повышения квалификации педагогических работников;

- единым планом работы колледжа на 2018-2019 учебный год, графиком учебного процесса и многими другими.

Согласно организационной структуре в процессе управления используется решение коллективных органов колледжа (попечительский совет, педагогический совет, методический совет), приказы и распоряжения директора колледжа, заместителей директора.

Образовательная программа в колледже реализуются в соответствии с миссией и Стратегическим планом развития колледжа на 2017-2021 учебные годы. Образовательная программа определяет цели подготовки, компетентности и квалификацию будущего специалиста, которые студенты приобретают в процессе обучения.

Одним из основных факторов Политики в области обеспечения качества образования является политика по противодействию коррупции, наличие и поддержание академической честности и академической свободы.

Колледжем разработана «Политика и процедуры оценивания обучающихся»**,** котораяпризвана быть ориентиром для всех потребителей услуг колледжа, и является основополагающим документом системы менеджмента качества (*приложение 48 «Политика и процедуры оценивания обучающихся»*). Обсуждена на заседании педагогического совета (*приложение 9 протокол педсовета)*. В колледже выстраиваются открытые, честные отношения между всеми субъектами деятельности (студенты, преподаватели, администрация, технический персонал и другие).

Содержание программы соответствует требованиям государственного общеобязательного стандарта технического и профессионального образования и обеспечивает высокое качество образовательных услуг. Это гарантией конкурентоспособности выпускников колледжа на рынке труда.

Каждая учебная программа начинается с формулирования цели изучения дисциплины, которая соотносится с миссией колледжа. Методический аппарат, используемый преподавателями колледжа, позволяет максимально приблизить цели изучения дисциплин к миссии учебного заведения и запросам работодателей, студентов и их родителей. С 2018-2019 учебного года планируется результаты обучения в рабочих учебных программах формулировать в виде компетенций. Идеи компетентностного подхода появились в результате изучения ситуации на современном рынке труда.

Требования работодателей в настоящее время формулируются не столько в формате «знаний» работников, сколько в терминах «способов деятельности». Кроме того, они обращают внимание на следующие результаты образования:

* готовность к «командной» работе, к непрерывному самообразованию;
* способность решать всевозможные проблемы, работать как в типовых, так и в нестандартных ситуациях;
* активные действия на рынке труда и т. д.

Таким образом, компетентностный подход – способ привести профессиональное образование в соответствие с потребностями рынка труда.

Политика в области обеспечения качества образовательной программы является частью политики в области обеспечения качества колледжа, имеет официальный статус и доступна для всех участников учебного процесса и заинтересованных лиц.

Политика в области обеспечения качества образовательной программы реализуется на всех уровнях колледжа (учебно-производственном направлении, учебно-воспитательном направлении, учебной частью, структурным подразделением колледжа, ПЦК, методической службой) для развития культуры качества.

Согласно положению о структуре колледжа система управления колледжем направлена на обеспечение успешной реализации задач по подготовке квалифицированных специалистов и рабочих по программам технического и профессионального образования.

Структура управления колледжа представляет собой модель внутренней организации работы, определяющей методы управления, группы исполнителей и контроля и внутриорганизационных отношений. Структура колледжа создается с целью наглядного представления степени специализации или разделения труда, количества уровней, порядка подчиненности – иерархии структурных подразделений и должностных лиц. Основной задачей структуры является достижение общих оперативных целей колледжа посредством слаженной работы и скоординированного взаимодействия ее звеньев на всех уровнях, а так же обеспечение полноты охвата компетенций колледжа в функциональных обязанностях руководителей и структурных подразделений.

В процессе деятельности учреждений, организаций, предприятий (юридических лиц) возникают документы многочисленных видов, разнообразного характера, содержания и назначения. Все они являются носителями информации и используются в деятельности управленческого аппарата.

Документы после их использования группируются в дела, представляющие собой совокупность документов, относящихся к определенному вопросу или участку деятельности учреждения.

Правильная группировка документов в дела обеспечивает быстрый поиск исполненных документов по их содержанию и видам. Всестороннее использование документов достигается с помощью научно обоснованной первичной классификации документов в делопроизводстве по наиболее существенным признакам их сходства и различия.

Номенклатура дел – это систематизированный перечень заводимых в организации дел с указанием сроков их хранения, оформленный в установленном порядке. Номенклатура дел составляется в целях обоснованного распределения документов и формирования дел, обеспечения поиска документов и учета дел. Она намечает группировку исполненных документов в дела, систематизацию дел, индексацию и сроки хранения дел, является основой для составления описей дел постоянного и временного хранения и основным учетным документом в делопроизводстве.

Номенклатура дел организации составляется на основе изучения состава, содержания и количества документов, образующихся в процессе деятельности организации.

Номенклатура дел КГУ «Агротехнический колледж №7» представляет собой систематизированный список заголовков дел, образующихся в делопроизводстве колледжа. При разработке номенклатуры дел колледжа учитывалась практика ведения делопроизводства, сложившаяся в работе колледжа, а также состав реально образующихся документов.

При составлении номенклатуры дел:

1. Учтена организационная структура колледжа, названия структурных подразделений и функциональные обязанности специалистов в соответствии с должностными инструкциями;

2. Отобраны из примерной номенклатуры дел заголовки дел, которые фактически заведены или предполагается завести в делопроизводстве колледжа;

3. Конкретизированы заголовки дел примерной номенклатуры дел применительно к колледжу;

4. Определены принципы группировки документов в дела, с учётом порядка решения вопросов, важности и объёма образующихся документов.

5. Проведена систематизация документов, одинаковых для всех разделов номенклатуры дел, с учётом степени важности документов и их взаимосвязи.

Номенклатура строится по структурному принципу, в соответствии с утвержденным штатным расписанием колледжа, и отражает все документы, образующиеся в деятельности колледжа.

Номенклатура дел составляется для обеспечения порядка формирования документов в дела, учета дел в делопроизводстве, их систематизации.

При составлении номенклатуры дел организации мы руководствовались уставом организации, штатным расписанием, планами и отчетами о работе организации, типовыми и примерными номенклатурами дел, типовым перечнем с указанными в нем сроками хранения, номенклатурами дел предыдущих лет, описями дел постоянного и временного хранения.

Разделами номенклатуры дел организации являются названия ее структурных подразделений, расположенных в соответствии с утвержденной структурой организации.

Все структурные подразделения колледжа осуществляют свою работу в тесном взаимодействии друг с другом и обеспечивают качество предоставляемых услуг. Работа в данном направлении координируется и находится под контролем комиссии по внутриколледжному контролю. Все эти усилия направлены на подготовку высококвалифицированных, конкурентоспособных на рынке труда специалистов, через непрерывность профессиональной подготовки и развитие инноваций с целью содействия устойчивого развития региона и общества.

После структурных подразделений в порядке значимости располагаются органы и подразделения, действующие на общественных началах (профсоюзный комитет, общественные комиссии, общественные инспекторы) и общественные организации.

Система внутреннего обеспечения качества является основой для успешного прохождения внешней оценки. Активная роль обучающихся, сотрудников, выпускников, внешних и независимых экспертов из профессиональной сферы имеет важное значение в системе обеспечения качества и способствует дальнейшему развитию культуры качества.

Специальность «Организация питания» соответствуют Классификатору профессий и специальностей технического и профессионального, послесреднего образования, Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 27 сентября 2018 года № 500 «Об утверждении Классификатора специальностей и квалификаций технического и профессионального, послесреднего образования» <http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1800017564>. Срок действия лицензии – без ограничения.

Подготовка специалистов на базе основного среднего образования ведется по очной форме обучения. Содержание профессионального обучения по специальностям определяется:

* образовательными программами (ОП), которые разрабатываются в соответствии с требованиями государственных стандартов образования (ГОСО), утвержденных Постановлением Правительства РК от 13 мая 2016 г. № 292 «О внесении изменений и дополнений в постановление Правительства Республики Казахстан от 23 августа 2012 года № 1080 "Об утверждении государственных общеобязательных стандартов образования соответствующих уровней образования»;
* типовыми учебными планами (ТУП), утвержденными приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 22 января 2016 года № 72«О внесении изменений и дополнений в приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 15 июня 2015 года № 384 "Об утверждении типовых учебных планов и типовых образовательных учебных программ по специальностям технического и профессионального образования".

Модульные программы по специальности 0508000 «Организация питания» разработаны на основе типового учебного плана, актуализированного НАО «Холдинг «Кәсіпқор», на основе приложения 34-36 к приказу Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2017г. № 553 "Об утверждении типовых учебных программ и типовых учебных планов по специальностям технического и профессионального образования.

(<https://drive.google.com/file/d/1awuxTvRBGf2TLyi0_rFE18dplFq0cllc/view>)

Образовательные программы, основанные на базовых и профессиональных компетенциях, направлены на подготовку специалистов в соответствии с требованиями ГОСО. Содержание ОП по циклам дисциплин и профессиональной практике служит основой для разработки РУП по предметам, отражающих требования рынка труда, потребности социальных партнеров. Предложенные ОП разработаны достаточно гибко для того, чтобы реагировать на изменения в сфере труда.

Весь образовательный процесс регламентируется РУП, рабочими учебными программами дисциплин, программами профессиональных практик, согласованных с работодателями, графиком учебного процесса, обеспечивающих применение соответствующих образовательных технологий и реализацию поставленных учебно-методических целей и задач.

Процедура утверждения рабочих учебных планов и программ соответствует «Правилам организации и осуществления учебно-методической работы», утвержденным приказом МОН РК от 29.11.2007 г. № 583 (с изменениями и дополнениями по состоянию на 18.01.2016г.). На весь период обучения составляется рабочий учебный план, который рассматривается соответствующим методическим объединением, согласуется с работодателем, после положительного заключения утверждается директором колледжа и соответствует реализации СПР колледжа.

Рабочие программы по учебным дисциплинам составляются в соответствии с ГОСО специальности, РУП и ТУП. Рабочие учебные программы рассматриваются на заседании МО и утверждаются заместителем директора по учебно-производственной (учебной) работе. На основании рабочих учебных программ разрабатываются: перспективно-тематические планы, перечень производственных работ, экзаменационный материал, который рассматривается на заседании методического совета и утверждается директором колледжа (*приложение 39*). При разработке РУП на основе ОП колледж соблюдает непрерывность содержания программ, учитывает логику академической взаимосвязи дисциплин, их последовательность и преемственность.

Перечень и объем учебного времени общеобразовательных дисциплин составлен в соответствии с Методикой разработки типовых учебных планов и программ по специальностям технического и профессионального, послесреднего образования (Приложение к приказу Министра образования и науки РК от 28.09.2016г. №579) <http://kasipkor.kz/?page_id=530&lang=ru>.

В соответствии с целями и результатами реализации ОП ежегодно производится пересмотр рабочих учебных планов и программ учебных дисциплин, который затрагивает все элементы образовательной программы с учетом формирования планов подготовки учебно-методического, кадрового и материально-технического обеспечения учебного процесса на следующий год.

С 2018 года в колледже внедряются актуализированные учебные планы и программы, разработанные в 2016 году на основе модульно-компетентностного подхода по специальностям технического и профессионального образовании НАО «Холдинг «Кәсіпкор», согласно Приказу УО Акмолинской области за №196 от 27.04.2017 года.

Образовательные программы тщательно разрабатываются в соответствии с результатами обучения, которые соотносятся с академической квалификацией и миссией учреждения. Модульная учебная программа – часть образовательной программы, направленная на освоение знаний, умений и компетенций, необходимых для выполнения определенных видов профессиональной деятельности в рамках одной специальности.

Модульные образовательные программы нового поколения разработаны на основе компетентностного подхода с учетом международных требований, предъявляемых к квалифицированным рабочим кадрам по специальности: 0508000 «Организация питания», квалификации 050801 2 Повар, 050802 2 Кондитер, 050804 2 Официант.

Реализация ОП, основанных на модульно-компетентностном подходе осуществляется с 1 сентября 2018 года. В 2018-2019 учебном году колледжем осуществлен набор студентов по государственному заказу по данной специальности в количестве 20 человек. В 2019-2020 учебном году планируется произвести набор 20 обучающихся по указанной специальности.

К важнейшим характеристикам содержания образовательных программ нового поколения можно отнести: открытость, внутреннюю подвижность содержания и технологичность обучения (модульные программы), интеграцию и преемственность уровней образования (установленный уровень, повышенный уровень). Обучение, основанное на компетенциях, наиболее эффективно реализуется в форме модульных программ, причем основной принцип обучения ориентирован на результаты, необходимые для сферы труда.

Таким образом, модульный подход способствует индивидуализации образовательных программ, позволяет устанавливать темп и время их освоения, своевременно выявлять пробелы в знаниях и понимании учебного материала каждым студентом.

Ключевым звеном в содержании программ нового поколения является формирование и развитие совокупности компетентностей будущего специалиста. Приобретенные знания, умения, навыки и определенный опыт трудовой практической деятельности и общественных отношений позволят молодому специалисту эффективно действовать в области избранной профессии.

В соответствии с целями и результатами реализации ОП ежегодно производится пересмотр рабочих учебных планов и программ учебных дисциплин, который затрагивает все элементы образовательной программы с учетом формирования планов подготовки учебно-методического, кадрового и материально-технического обеспечения учебного процесса на следующий год.

Образовательные программы нового поколения учитывают требования работодателей, которые обусловлены внедрением новых технологий производств, внедрением обучения в течение всей жизни, интеграцией в мировое экономическое пространство.

В разработке и реализации программ нового поколения Агротехнического колледжа № 7 участвовали постоянные социальные партнеры – ИП «Вавилова Н.А.», ресторан «Сафари», в лице директора Н.А. Вавиловой, кафе «Жана жол», в лице директора Н.К. Левченко (*приложение 40, протокол заседания методического совета*).

Колледж активно включился в реализацию данной Государственной программы развития продуктивной занятости и массового предпринимательства на 2017-2021 годы «Енбеқ».

Учитывая современные запросы общества в контексте парадигмы "обучения в течение всей жизни", в целях реализации пункта 5.1.1 и 5.1.2 ППЗ Агротехнический колледж № 7 стал эффективной площадкой для краткосрочного профессионального обучения безработных в рамках реализации Программы «Енбеқ». Реализуется курсовая подготовка по специальности:

* 0508000 «Организация питания», квалификация 0508012 Повар.

Рабочие учебные планы согласовываются с предприятиями социальными-партерами и Палатой предпринимателей Акмолинской области «Атамекен». Колледж содействует трудоустройству курсантов, окончивших обучение совместно с Центром занятости города Есиль.

За 2018 год по направлениям участников Программы продуктивной занятости и массового предпринимательства на 2017-2021 г.г., выданым Есильским и Жаркаинским центрами занятости, завершили обучение 99 человек. Из этого числа, по данным Центров занятости, трудоустроены 94 человека, что составляет 95 %.

В настоящее время одним из ключевых направлений развития системы ТиППО является развитие партнёрства в подготовке кадров в рамках внедрения дуального обучения.

Целью внедрения дуальной системы образования является развитие технического и профессионального образования путем создания высокоэффективной конкурентоспособной системы подготовки и переподготовки рабочих кадров и технических специалистов, внедрение в учебный процесс организаций ТиППО новых технологий обучения, дальнейшее развитие системы социального партнёрства.

Дуальное обучение в колледже осуществляется на основании Правил организации дуального обучения (Приказ Министра образования и науки РК от 21.01.2016 г. № 50).

Внутренними документами, регламентирующими дуальное обучение в колледже, являются:

* Рабочий учебный план, Рабочая программа производственного обучения (производственной практики) на предприятии, согласованы с базовым предприятием ИП «Вавилова Н.А.» (ресторан «Сафари») (*приложение 41)*;
* договоры о дуальном обучении (*приложение 42*);
* Положение о дуальной системе подготовки кадров в КГУ «Агротехнический колледж № 7, г. Есиль, Есильский район» УО Акмолинской области (*приложение 42*);
* Положение о базовом предприятии Ресторан «Сафари» в дуальной системе обучения в КГУ «Агротехнический колледж № 7, г. Есиль, Есильский район» УО Акмолинской области (*приложение 42*);
* Положение о мастере-наставнике, работнике базового предприятия в рамках дуальной системы обучения (*приложение 43*);
* Положение о модульной системе повышения квалификации (стажировке) преподавателей и мастеров производственного обучения (*приложение 43*);
* Положение о мониторинге трудоустройства выпускников, обученных по дуальной системе (*приложение 44*);

В настоящее время заключены и зарегистрированы в Палате предпринимателей Акмолинской области 55 трёхсторонних договоров о дуальном обучении по специальности «Организация питания» на базе 19 предприятий-социальных партнёров.

Студенты, которые участвуют в дуальном обучении, наряду с производственным обучением на базе колледжа, получают практические навыки в процессе работы на обучающих предприятиях, где работу студентов направляют и контролируют наставники из числа наиболее опытных работников предприятий. Практическое обучение, организованное таким образом, является не только более эффективным в плане качества подготовки будущих специалистов, но и по своей форме является более интересным для студентов, что позволяет решать проблему привлекательности обучения в системе ТиППО и взаимодействия с работодателями.

Во время практики на базовых предприятиях студенты закрепляют полученные на уроках производственного обучения первичные навыки, обучаются новым приемам работы, приобретают практические навыки самостоятельного качественного выполнения работ по осваиваемой профессии. Мастерами производственного обучения систематически проводится проверка выполнения обучающимися программы в ходе практики на базовых предприятиях (*приложение 45 Акт проверки прохождения профессиональной практики*). Под руководством наставника на предприятиях студенты учатся экономно расходовать материалы и ресурсы, самостоятельно организовывать рабочее место, планировать время на выполнение задания, соблюдать трудовую дисциплину, развиваются как будущие профессионалы.

Внедрение дуального обучения в процесс подготовки кадров в нашем колледже имеет ряд сложностей. Одна из них: отсутствие крупного базового предприятия. Это порождает необходимость заключения договоров о дуальном обучении с большим количеством предприятий разного вида деятельности: от организации питания в дошкольных организациях образования до сельскохозяйственных предприятий. Таким образом, объём и виды работ, а также график работы на практике у всех студентов, практикующихся на предприятиях, различны. Это затрудняет оценивание уровня профессиональной подготовки как результата практического обучения.

Вместе с тем, практика на производстве даёт возможность работодателю подготовить для своего предприятия рабочие кадры, которые уже будут знакомы с требованиями и особенностями производства, ближе узнать молодых людей, и если они достойны, пригласить на предприятие после окончания учебы.

Студенты, проходя практику на производстве, тоже имеют возможность, не только лучше подготовиться к работе, но и научиться трудиться в производственном коллективе, хорошо зарекомендовать себя.

В процессе проверки практики мастерами производственного обучения наставники информируют о процессе адаптации студентов на производстве, дисциплине и поведении, выполнении ими указанных поручений и заданий. Совместно выявляются и устраняются допущенные ошибки. По окончании практики наставники пишут характеристики на студентов (*приложение 46*), подписывают отчет, дневники по практике, указывают замечания, рекомендации и заключение о прохождении практики.

Представители предприятий, наставники принимают участие в процедуре оценки уровня профессиональных компетенций студентов и в работе квалификационных комиссий итоговой аттестации обучающихся.

Выпуск основного контингента обучающихся по квалификации «Повар» составил:

* 2018 год - 15 человек;
* 2019 год – 20 человек;
* 2020год – ожидаемый выпуск 17 человек

В 2018 году завершила обучение группа по специальности «Организация питания», обучавшаяся по дуальной системе. Из 15 выпускников 12 трудоустроились по профессии, что составляет 80%.

В рамках дуального обучения заключены трехстороние договоры с социальными партнерами:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наименование предприятия, с которым заключены договоры ДО | ФИО руководителя |
| 1 | ИП «Вавилова Н.А.» (ресторан «Сафари») | Вавилова Наталья Анатольевна |
| 2 | ИП «Левченко Н.К.» (кафе «Жана жол») | Левченко Нина Кимиевна |
| 3 | ИП «Альжанова А.Т.» (кафе «Темирлан») | Альжанова Айгуль Тасымовна |
| 4 | ИП «Есимшарипова А.А.» (кафе «Ковчег») | Есимшарипова Анна Александровна |
| 5 | ИП «Фоминова Л.И.» | Фоминова Людмила Ивановна |
| 6 | ИП «Саринжипова» | Саринжипова Лариса Раисовна |
| 7 | ПК «Есильский» (кафе «Достык») | Чиркова Галина Ивановна |
| 8 | ТОО «Шанырак Р» | Рахметов Уали Султанахметович |
| 9 | ТОО «Аксай» | Шлома Анатолий Анатольевич |
| 10 | ТОО «СХП Отрадный» | Кожабеков Касым Тасыбекович |
| 11 | ТОО «Интернационал-Астана» | Рахметов Дархан Жаксылыкович |
| 12 | ТОО «Калкаман-Ел» | Буканов Кайрат Кайдарович |
| 13 | ТОО «Есиль-МАН» | Ахметов Ойрат Тулепбекович |
| 14 | ТОО «Арман» | Кропотов Сергей Александрович |
| 15 | ТОО «Заречный» | Арипов Уалихан Сапиевич |
| 16 | ТОО «АБА-2003» | Гойко Вячеслав Цезаревич |
| 17 | Кафе «Тамила» | Мурашева Ирина Сергеевна |
| 18 | Мини-центр «Айгөлек» при Сурганской СШ | Ялынский Юрий Данилович |
| 19 | КХ «Назгуль» | Иргибаев Наурызбай Толегенович |

Образовательные программы, предусматривающие внедрение дуального обучения, как показала практика, направлены на выстраивание отношений с социальными партнерами на основе обоюдной ответственности за результаты формирования профессиональных компетенций выпускников колледжа, определение потребности кадров, вопросов трудоустройства выпускников и т.д.

Качество подготовки студентов по ОП обеспечивается за счет:

* мониторинга и периодического пересмотра образовательной программы совместно с работодателями, на базе которых осуществляется дуальное обучение;
* обеспечения компетентности преподавательского состава за счет практической стажировки на базе практик;
* регулярной оценки деятельности и сопоставления полученных результатов с результатами других образовательных учреждений;
* привлечения работодателей в работе комиссии по итоговой аттестации выпускников и трудоустройству.



Рабочая программа по специальности 0508000 «Организация питания» квалификации 0508012 «Повар», 0508022 «Кондитер», 0508042 «Официант» осуществляет подготовку специалистов по профессиональным компетенциям, соответствующим основным видам профессиональной деятельности:

**Квалификация: 0508012 «Повар»**

* Организовывать своё рабочее место
* Планировать собственные трудовые действия
* Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии личной гигиены
* Работать с профессиональным оборудованием
* Определять потребительские свойства продуктов
* Работать с технологической документацией

**Квалификация: 0508022 «Кондитер»**

* Организовывать свое рабочее место
* Планировать собственные трудовые действия
* Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены.
* Выполнять операции механической обработки сырья (просеивание, процеживание, дробление и проч.)
* Развешивать продукты в соответствии с рецептурой
* Выполнять операции по приготовлению различных видов теста
* Работать с профессиональным оборудованием
* Определять потребительские свойства продуктов
* Работать с технологической документацией
* Выполнять операции по приготовлению отделочных полуфабрикатов
* Выполнять операции по формованию изделий из различных видов теста
* Соблюдать временной и температурный режим выпечки мучных изделий и полуфабрикатов из теста
* Выполнять операции по украшению кондитерских изделий.
* Строго соблюдать условия и сроки хранения кондитерских и булочных изделий

**Квалификация: 0508042 «Официант»**

* Организовывать свое рабочее место
* Планировать собственные трудовые действия
* Соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены
* Работать с профессиональным оборудованием, инвентарем и посудой
* Определять потребительские свойства блюд, напитков
* Работать с технологической документацией
* Соблюдать принципы эффективной коммуникации
* Пользоваться информационно-коммуникативными технологиями и оргтехникой
* Подготовить зал в соответствии с видом обслуживания
* Выполнять предварительную или исполнительную сервировку столов
* Встречать и приветствовать гостей на языках клиента
* Принимать и выполнять заказы посетителей
* Создавать гостеприимную атмосферу
* Давать кулинарную характеристику блюдам, включенным в меню
* Подавать блюда и напитки к столу, используя различные техники
* Выполнять расчет с посетителями
* Обслуживать различные банкеты и приемы
* Составлять отчетную документацию

В результате освоения образовательной программы по специальности 0508000 «Организация питания» обучающийся обладает базовыми и профессиональными компетенциями, соответствующими повышенному уровню квалификации специалиста.

В колледже разработаны Кодексы чести студентов и педагогического коллектива, в которых рассматриваются вопросы по поддержанию академической честности и академической свободы, защите от любого вида нетерпимости и дискриминации в отношении студентов, ИПР или персонала.

В учебном заведении проводится целенаправленная работа по воспитанию антикоррупционной культуры, согласно Плану мероприятий по совершенствованию сферы правового просвещения и противодействию коррупции, утвержден Приказом руководителя Управления образования Акмолинской области от 13.02.2018 г. № 39. Данная работа является одним из важных элементов политики обеспечения качества реализуемых программ, проводится относительно коллектива и студентов. В учебном корпусе размещен стенд с нормативной правовой базой по противодействию коррупции, действует «Ящик доверия». На интернет-ресурсе учреждения создана специальная рубрика «Противодействие коррупции», где размещается актуальная информация и материалы по вопросам правовой и антикоррупционной культуры. Также проводится разъяснительная работа с сотрудниками на производственных совещаниях, а со студентами на занятиях по «Основам права» и тематических классных часах.

С целью ознакомления родительской общественности с актуальной информацией на родительских собраниях и на других встречах с родителями заслушиваются выступления членов администрации по различным вопросам учебно-воспитательного процесса, об изменениях в законодательных актах РК.

**Заключение:** созданная в колледже система управления позволяет проводить работу в соответствии со всеми нормативными требованиями, способствует достижению миссии и поставленных целей. Организационная структура соответствует требованиям студентов, сотрудников и работодателей.

**SWOT – анализ**

**стандарта 1 «Система внутреннего обеспечения качества и управление образовательной программой»**

|  |  |
| --- | --- |
| **S (strength) – сильные стороны (потенциально позитивные внутренние факторы)** | **W (weakness) – слабые стороны (потенциально негативные внутренние факторы)** |
| * ОП по специальностям строятся в соответствии с ГОСО РК; * Наличие опыта практико-ориентированной (дуальной) модели подготовки кадров по ОП специальности «Организация питания»; * Участие работодателя в разработке ОП; * Сотрудничество с НАО «Холдинг «Кәсіпкор» по обновлению содержания ОП; * Создание условий для повышения образовательного и интеллектуального уровня обучающихся (библиотечный фонд, различные организационные мероприятия и пр); | * Отсутствие предприятий, готовых предоставить оборудование и технику в безвозмездное пользование или оказать финансовую поддержку для оснащения МТБ учебного заведения; |
| **O (Opportunities) – благоприятные возможности (потенциально позитивные внешние факторы)** | **T (Threats) – угрозы (потенциально негативные внешние факторы)** |
| * Разработка и внедрение образовательных программ по модульно- компетентностному подходу; * Сохраняющаяся потребность в регионе в высококвалифицированных кадрах по направлениям подготовки колледжа. | * Сокращение контингента абитуриентов; * Низкая мотивация выпускников школ на обучение по ОП технического и профессионального образования и предпочтение обучаться в вузах. |

**2 СТАНДАРТ «ЦЕЛИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ»**

***Цели образовательной программы*** связаны с государственными приоритетами, экономикой и потребностями рынка труда региона и страны. Направлены на подготовку кадров по рабочей профессии из пециалистов среднего звена с выдачей диплома об окончании колледжа. Специальность 0508000 «Организация питания» соответствует классификатору специальностей технического и профессионального образования Республики Казахстан.

Образовательная программа специальности 0508000 «Организация питания» направлена на подготовку конкурентоспособных специалистов по квалификациям 050801 2 «Повар», 050802 2 «Кондитер», 0508042 «Официант», востребованных в области индустрии питания с высоким уровнем профессиональной культуры, имеющих гражданскую позицию, способных сформулировать и решать практические производственные проблемы.

Образовательные программы в колледже реализуются в соответствии с миссией и Стратегическим планом развития колледжа с учетом обновленной Государственной программы развития образования и науки на 2017 – 2021 учебные годы. Образовательная программа определяет цели подготовки, компетентности и квалификацию будущего специалиста, которые студенты приобретают в процессе обучения.

Образовательная программа подготовки специалиста повышенного уровня квалификации по направлению 0508000 «Организация питания», разрабатывается на основании настоящего государственного образовательного стандарта и включает в себя учебный план, программы учебных дисциплин, программы учебных, производственных практик. *(Приложение 1)*

Основная образовательная программа подготовки специалиста среднего звена по направлению 0508000 «Организация питания», предусматривает изучение студентом следующих циклов дисциплин:

цикл ООД - Общеобразовательные дисциплины;

цикл ОГД - Общегуманитарные дисциплины;

цикл ОПД - Общепрофессиональные дисциплины;

цикл СД - Специальные дисциплины;

цикл ДОО - Дисциплины, определяемые организацией образования;

цикл ПО - Производственное обучение;

ПП - Профессиональная практика;

ИА - Итоговая аттестация.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются предприятия и организации различных форм собственности, предприятия торговли, гостиницы, развлекательные центры, отели, рестораны и кафе.

Предметами профессиональной деятельности выпускников являются классификация и типология предприятий питания; особенности производственной деятельности предприятий питания; технологические этапы приготовления пищи; законодательство и правовые акты в сфере трудовой безопасности; виды инструктажей для безопасной работы; источники пищевых отравлений и глистных заболеваний.

Специалист по данной квалификации должен обладать **базовыми компетенциями (БК),** соответствующими уровню квалификации специалиста, формируемые в ходе учебно-воспитательного процесса:

* Организовывать рабочее место;
* Выполнять правила техники безопасности;
* Выбирать наиболее рациональные способы и средства осуществления деятельности;
* Обновлять свои знания и навыки в течение всей профессиональной деятельности;
* Выполнять санитарные требования;
* Выполнять действия, предусмотренные технологическим процессом;
* Выполнять работы под руководством специалистов более высокой квалификации;
* Соблюдать правила межличностного и коммуникативного поведения, этики делового общения;
* Выполнять конкретные задачи и планировать свою деятельность с учетом поставленной цели;
* Решать практические задачи на основе определения и самостоятельного поиска источников информации;
* Участвовать в коллективном принятии решений по вопросам выбора наиболее эффективных путей выполнения работы;
* Работать с подсобным персоналом.

Специалист по данной квалификации должен обладать **профессиональными компетенциями (ПК)**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

* давать характеристику различным типам предприятий питания;
* строить технологические схемы приготовления блюд;
* выполнять операции первичной кулинарной обработки сырья, одновременно оценивая его качество;
* соблюдать нормы отходов и выхода полуфабрикатов;
* визуально определять исправность теплового оборудования;
* составлять технологические карты;
* рассчитывать продажную цену на готовые блюда;
* осуществлять мероприятия направленные на предупреждение пищевых отравлений, инфекционных и глистных заболеваний;

Выпускник должен обладать следующими **общекультурными компетенциями (ОК)**:

* владение культурой мышления, способность к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения, умение логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь;
* готовность к работе в коллективе; знание принципов и методы организации и управления малыми коллективами; способность находить организационно – управленческие решения в не стандартных ситуациях и готов нести за них ответственность;
* понимание социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;
* умение использовать на практике методы гуманитарных, экологических, социальных и экономических наук в различных видах профессиональной и социальной деятельности;
* умение применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для интеллектуального развития, повышения культурного уровня, профессиональной компетенции, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования;
* владение широкой общей подготовкой (базовыми знаниями) для решения практических задач в сельскохозяйственной области;
* умение критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков.

Реализация образовательной программы 0508000 «Организация питания» определяется ***миссией колледжа***: реализация основных и дополнительных профессиональных программ с целью формирования общих и профессиональных компетенций конкурентоспособного специалиста, востребованного временем и обществом.

В обсуждении миссии приняли активное участие преподаватели, студенты, сотрудники колледжа.

**Целью,** стать одним из ведущих колледжей Казахстана в агротехническом направлении путем обеспечения качества предоставляемых образовательных услуг, соответствующих требованиям стандарта технического и профессионального образования Республики Казахстан.

**Видение:** качественное профессиональное образование, основанное на сочетании традиций и инноваций.

На основании миссии и видения определена **стратегическая цель деятельности колледжа** – *обеспечение качества подготовки профессионально-мобильных специалистов для инновационной экономики Казахстана, конкурентоспособных, владеющих информационными технологиями, гармонично развитых личностей.* Она отражена в Планестратегического развития колледжа*.* Нормативной основой для его разработки явились:

* «Стратегия «Казахстан-2050»: новый политический курс состоявшегося государства»;
* Стратегический план развития Республики Казахстан до 2020 года, утвержденный Указом Президента Республики Казахстан от 1 февраля 2010 г. № 922;
* Государственная программа развития образования и науки Республики Казахстан на 2016 - 2019 годы, утвержденная Указом Президента Республики Казахстан от 1 марта 2016 года № 205;
* Стратегический план развития Министерства образования и науки Республики Казахстан на 2014-2018 годы, утвержденный постановлением Правительства от 15 декабря 2014 г. № 520;

План стратегического развития колледжа на 2017-2021 годы был разработан с учетом обновленной Государственной программы развития образования и науки .

План отражает основные направления деятельности учебного заведения, ключевые мероприятия, сроки реализации, ожидаемые результаты. Он определяет все виды учебной, учебно-производственной, воспитательной, учебно-методической работы, а так же информационную и профориентационную деятельность колледжа. Данный план доступен для ознакомления всем педагогам, сотрудникам и студентам колледжа, родителям и размещен на сайте колледжа.

На основе стратегии развития колледжа разработаны целевые индикаторы и показатели, которые характеризуют уровень реализации планов по направлениям:

– укрепление духовно-нравственных ценностей Общенациональной патриотической идеи «Мәңгілік Ел», программы модернизации общественного сознания «Руханижаңғыру» в обучающий процесс и культуры здорового образа жизни;

– внедрение инновационных образовательных программ через партнерское сотрудничество с НАО «Холдинг «Кәсіпқор»

– развитие дуальной системы обучения;

– определение оптимального состава образовательных программ на основе исследования рынка труда;

– обеспечение качества обучения, подготовки специалистов и повышения престижа ТиПО;

– расширение сотрудничества с социальными партнерами колледжа в сфере корректировки учебного процесса;

– расширение перечня специальностей, обновление содержания образования;

– модернизация учебной, учебно-методической и материально-технической базы колледжа;

– расширение направлений мониторинга учебно-воспитательной, производственной и инновационной деятельности колледжа;

– совершенствование кадрового состава и повышение уровня подготовки инженерно-педагогических кадров;

– совершенствование финансового обеспечения деятельности колледжа;

– создание комфортных условий и морально – психологического климата для самореализации всех участников образовательного процесса.

**Вывод:** КГУ «АТК №7» имеет четко сформулированную миссию, отчетливо определяющую предназначения колледжа и стратегию его развития. Миссия, видение и их задачи выполняются в образовательном и научном контексте региона и страны с учетом политики МОН РК.

Колледжем разработаны планы мероприятий на среднесрочный и краткосрочный периоды для достижения целевых индикаторов в рамках вышеуказанных стратегических направлений. Единый план работы колледжа разрабатывается ежегодно.

Содержание образовательной программы направлено на формирование профессиональных компетенции будущих специалистов, способных адаптироваться к изменяющейся ситуации в сфере труда, с одной стороны, и продолжать профессиональный рост и образование – с другой. Также учтены общие требованиями ГОСО технического и профессионального образования, а также приложенная к нему структура модели учебных планов и требований к знаниям, умениям, навыкам и компетенциям по уровням квалификаций, установленные профессиональными стандартами.

Образовательная программа имеет чётко и ясно сформулированные цели, соответствующие требованиям Государственного общеобязательного стандарта.

Цели образовательной программы пересматриваемы с учётом потребностей общества, экономики и рынка труда. Об этом свидетельствует введение в 2011 году нового Государственного общеобязательного стандарта образования Республики Казахстан и в 2014 году Типового учебного плана по специальности 0508000 «Организация питания». Подтверждением динамичности целей программы является согласование её содержания с работодателями, которые участвуют в определении перечня элективных дисциплин, предоставлении баз практик.

Государственный образовательный заказ на подготовку специалистов с техническим и профессиональным, послесредним образованием формируется и размещается в учебных заведениях технического и профессионального, послесреднего образования независимо от формы собственности и ведомственной подчиненности, в соответствии с приоритетами индустриально-инновационного развития страны, отраслевой и региональной потребностью в кадрах. На основании Приказа Министра образования и науки Республики Казахстан от 7 августа 2017 года № 397.

Требования работодателей в настоящее время формулируются не столько в формате «знаний» работников, сколько в терминах «способов деятельности». Кроме того, они обращают внимание на следующие результаты образования:

* готовность к «командной» работе, к непрерывному самообразованию;
* способность решать всевозможные проблемы, работать как в типовых, так и в нестандартных ситуациях;
* активные действия на рынке труда и т. д.

Целью функционирования образовательной программы является разработка, внедрение, эффективное функционирование и эволюционное развития системы менеджмента, направленной на постоянное совершенствование деятельности в целях удовлетворения запросов всех заинтересованных сторон, реализации миссии и достижения стратегических целей «АТК №7». *В формировании и поддержка обеспечения качества образовательных программ* были определены компетенции заинтересованных сторон (рисунок 2.1).

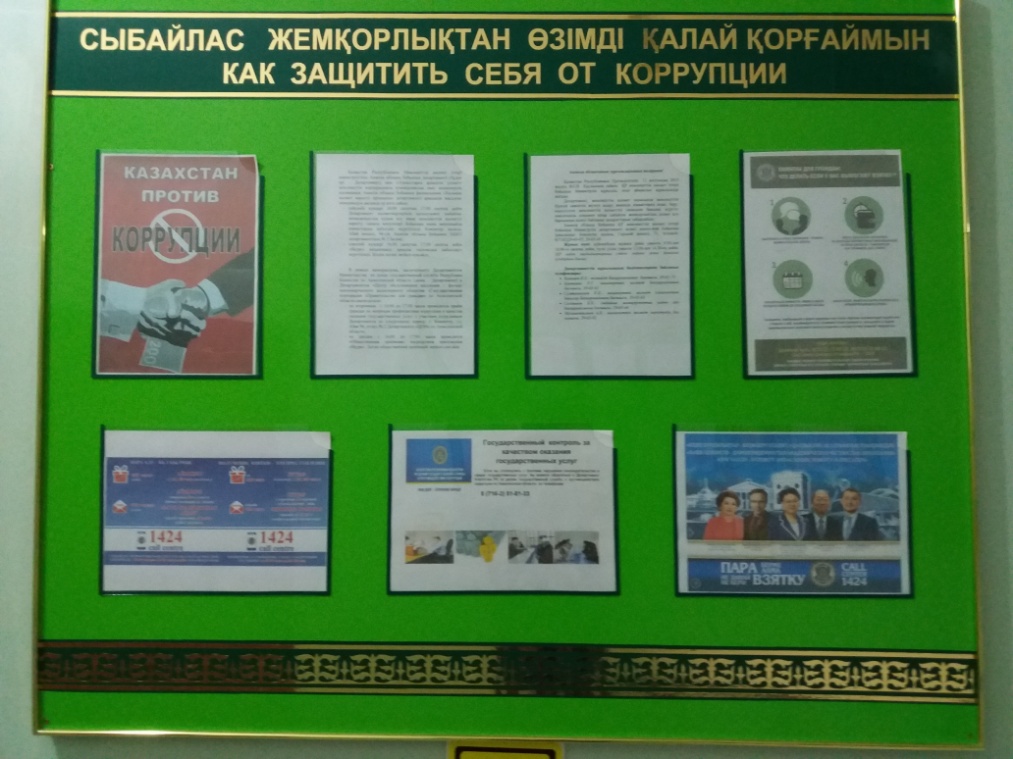
Рисунок 2.1 Компетенции потребителей МОП

Повышение качества работы с потребителями и построение взаимовыгодного сотрудничества – важная составляющая имиджа колледжа. В качестве потребителей колледжа выступают: внутренние потребители; потребители услуг (абитуриенты, обучающиеся, родители, работодатели, образовательные учреждения); косвенные внешние потребители (МОН РК, общественные организации, местные органы управления).

*Эффективность целей образовательной программы* систематически оценивается через плановое рассмотрение на заседаниях педсовета, заседаниях МО с участие соц.партнеров и представителей студенчества, об успеваемости, о результатах практик, об уровне остаточных знаний, о сдачи государственных экзаменов, о степени удовлетворённости студентов качеством обучения. Помимо этого важным показателем эффективности реализации целей образовательной программы является количество выпускников, трудоустроенных по специальности.

В целях информирования широкой общественности, педагогов, студентов, родителей о деятельности колледжа размещена на WEB-сайте (<http://pt0001.aqmoedu.kz>).

За счет оперативного размещения информации об учебном заведении, его людях и событиях, профориентационной работе, фото-материалов, статей и заметок о жизни колледжа в социальных сетях VK, WhatsApp, Facebook, Instagram, на сайте колледжа происходит благоприятное продвижение его имиджа, поддержание высокой репутации для абитуриентов и их родителей, студентов, работодателей и побуждение общественных аудиторий к желательным для колледжа действиям. Информация о службе поддержки студентов находится на информационных стендах в учебных корпусах и общежитии колледжа.

В учебном корпусе размещен стенд с нормативной правовой базой по противодействию коррупции.

Компоненты, способствующие личностному развитию студентов, формирующие специальные компетенции, развивающие творческие способности, находят отражение в формах и методах организации лабораторно-практических занятий по спецдисциплинам дисциплинам. На лабораторно-практических занятиях при изучении профессиональных модулей развивает базовые и профессиональные компетенции.

В учебном корпусе размещен стенд с информацией о движенииWorldSkills Kazakhstan. Миссия которой сформировать механизмы кадрового обеспечения высокотехнологичных отраслей промышленности по техническим профессиям на основе международных стандартов, включая механизмы профессиональной ориентации, подготовки кадров, формирования экспертных сообществ и повышения производительности труда. Эффективность и системность использования результатов оценивания для совершенствования и корректировки долгосрочных направлений программ, постановки новых целей в соответствии с изменениями условий внешней среды.



**SWOT-анализ стандарта «ЦЕЛИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Внутренние** | |
| **Сильные стороны** | **Слабые стороны** |
| * Образовательная программа реализуется в соответствии с миссией и Стратегическим планом развития колледжа на 2017 – 2021 учебные годы. * Обновление содержания образовательной программы осуществляется совместно с работодателями. | * Слабое участие социальных партнеров в укреплении материально-технической базы колледжа. |
| **Внешние** | |
| **Благоприятные возможности** | **Угрозы** |
| * Получение практических навыков на предприятиях; * Возможность продолжения обучения по специальности. | * Слабый уровень базовой подготовки по школьной программе. |

**3 СТАНДАРТ «СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ»**

Образовательная программа по специальности 0508000 «Организация питания» разработана в соответствии с ГОСО, утвержденным постановлением Правительства РК от 23 августа 2012 года № 1080 и Приложением 2 к Постановлению Правительства РК от 13 мая 2016 года № 292, и являются основными нормативными документами, типовым учебным планом специальности 0508000 «Организация питания» на основании приказа МОН РК №72 от 22 января 2016 г.

Образовательная программа рассчитана на овладение квалификациями 0508012 «Повар», 0508022 «Кондитер», 0508042 «Официант», то есть является широкопрофильной образовательной программой, в соответствии с Классификатором профессий и специальностей технического и профессионального, послесреднего образования (ГК РК 05-2008).

В КГУ АТК №7 принята инструкция «О разработке и утверждению образовательных программ». Разработка образовательной программы осуществляется рабочей группой специальности.

Рисунок 2.2. Порядок рассмотрения, обсуждения и рассмотрения МОП

Согласно инструкции «О разработке и утверждении образовательных программ» при разработке образовательной программы учитывается:

1) актуальность и значимость проблем для обеспечения образовательно-информационного, научного и социокультурного пространства Казахстана;

2) направленность инновационной деятельности разработчиков образовательной инициативы на решение задач по обновлению и модернизации содержания образования, развитию и совершенствованию организационной структуры образовательного процесса (организационных форм, методов, приемов и средств обучения и воспитания);

3) соответствие нормативным правовым актам в сфере образования, международным тенденциям развития образования и науки.

Содержание образовательной программы основано на модульно-компетентностном подходе к овладению профессиональными навыками.

Модульно-компетентностный подход способствует индивидуализации образовательных программ, позволяет устанавливать темп и время их освоения, своевременно выявлять пробелы в знаниях и понимании учебного материала каждым студентом.

Образовательная программа отражает требования профессионального стандарта отрасли и сферы деятельности. Основные функции специальности 0508000 «Организация питания» (по профилю) – удовлетворение потребностей предприятий различных форм собственности.

Структура образовательной программы определяется типовой учебной программой, учебным планом и стандартом.

Содержание образовательной программы 0508000 «Организация питания» по профилю предусматривает теоретическое обучение (изучение цикла общеобразовательных дисциплин, цикла базовых дисциплин, цикла профилирующих дисциплин), прохождение профессиональных практик. Дисциплины компонента по выбору позволяют в рамках выбранной специальности формировать образовательную программу, ориентированную на целенаправленную подготовку кадров для конкретной сферы профессиональной деятельности человека. Дисциплины образовательной программы прописываются комплексно сразу на весь период обучения.

Учебная программа направлена на подготовку специалистов по соответствующей специальности с нормативным сроком обучения 2 года 10 месяцев. Для получения диплома студент должен освоить курс теоретического обучения, пройти все виды практики и успешно сдать итоговую аттестацию.

На заседаниях методического объединения разрабатывается образовательная программа специальности на весь срок обучения на основе типового учебного плана (ТУП) специальности с учетом потребностей потенциальных работодателей.

*Структура образовательных программ* специальностей включает в себя следующие компоненты:

* Введение
* Используемые сокращения и обозначения
* Требования к уровню подготовки
* Рабочий учебный план
* Пояснительная записка к рабочему учебному плану
* Содержание образовательной программы
* Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и т.п.

Структура образовательной программ специальности 0508000 «Организация питания» полностью соответствует требованиям Государственного общеобязательного стандарта среднего образования (начального, основного среднего, общего среднего образования) (ПП РК № 1080 от 23.08.2012 г.), определяющим содержание обучения по специальности.

Процедура обсуждения и утверждения образовательной программы специальности, соблюдения ее норм по уровням отражены в протоколах заседания методического объединения.

График учебного процесса содержит календарь проведения теоретического обучения, экзаменационных сессий, аттестаций, профессиональных практик, дней отдыха (каникул).

Обучение в колледже по специальности 0508000 «Организация питания» ведется на русскомязыке.

В течение учебного года календарный учебный график не меняется. Колледж работает по 5-дневной рабочей неделе. Для всех видов аудиторных занятий устанавливается академический час продолжительностью 90 минут с перерывом 10 минут. Начало занятий – в 9 часов 00 минут, окончание – в зависимости от расписания. Аудиторная недельная нагрузка составляет 36 часов. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Образовательная программа разрабатывается, утверждается и реализуется на весь период обучения студента согласно базовому уровню специальности*. Целью ОП является формирование у обучающихся следующих компетенций:*

* готовность к постоянному повышению образовательного и профессионального уровня, потребность в реализации своего личностного потенциала;
* быть способным научно организовать свой труд, готовым к применению информационно-коммуникационных технологий в сфере профессиональной деятельности;
* обладать практическими умениями и навыками для широкого круга деятельности;
* быть готовым к позитивному взаимодействию и сотрудничеству с коллегами;
* организовать эффективную и рациональную работу по своему направлению специализации;
* составлять и читать чертежи, пользоваться справочниками;
* владеть навыками работы на оборудовании и техники.

В результате освоения образовательной программы по специальности обучающийся должен обладать базовыми и профессиональными компетенциями, соответствующими уровням квалификации (специалиста среднего звена) специалиста.

Колледж эффективно управляет информацией по ОП на основе постоянного мониторинга, сбора, анализа результатов обучения.

Основная образовательная программа подготовки специалиста среднего звена по направлению 0508000 «Организация питания», предусматривает изучение студентом следующих циклов дисциплин:

цикл ООД - Общеобразовательные дисциплины;

цикл ОГД - Общегуманитарные дисциплины;

цикл ОПД - Общепрофессиональные дисциплины;

цикл СД - Специальные дисциплины;

цикл ДОО - Дисциплины, определяемые организацией образования;

цикл ПО - Производственное обучение;

ПП - Профессиональная практика;

ИА - Итоговая аттестация.

Вся учебная и учебно-методическая документация, в числе которой: учебные планы по специальности, учебно-методические комплексы, раздаточный материал, методические рекомендации разрабатываются согласно типовому учебному плану. Учебно-методические документы, обеспечивающие реализацию образовательных программ, разрабатываются согласно установленного уровня квалификации и базового уровня образования.

На протяжении всего курса обучения ведется анализ продуктивности рабочего учебного плана по специальности, в последующие РУПы вносятся корректировки и изменения с целью усовершенствования учебного процесса, в соответствии с растущими требованиями рынка труда, студентов, работодателей. В составлении РУПа принимают участие работодатели, ИПР, чьи дисциплины входят в данную программу, старшие мастера под руководством заместителей директора по учебно-производственной работе и учебной работе.

Утверждается РУП директором колледжа после проведения всех согласований. Рабочие программы преподавателей и мастеров могут соответствовать типовым программам, но часть ИПР проводит обучение по собственным разработанным программам, рассмотренным на методических советах и утверждаются директором. Календарно-тематические планы по дисциплинам рассматриваются на методических советах и утверждаются заместителями директора по учебной работе, учебно-производственной работе и директором.

В основе рабочих учебных планов и программ заложен принцип модульно-компетентностный подход. На основании государственной лицензии колледж имеет право на обучение студентов по нескольким квалификациям в рамках одной специальности. С целью повышения эффективности преподавания специальных дисциплин, а также тесной взаимосвязи теории и практики, в мастерских и лабораториях, наряду со специализированным оснащением, имеется и интерактивное оборудование.

Все программы по специальным дисциплинам в рамках графика учебного процесса предусматривают выход на производственное обучение с целью закрепления теоретического обучения на практике.

Дисциплины, определяемые организацией образования, дополняют основной программный материал, расширяют рамки профессиональных навыков в соответствии с требованиями времени.

Позволяют студентам шире реализовать свои интеллектуальные и практические навыки, тем самым воспитывая у обучающихся культуру труда и уважения к собственной профессии.

Программа факультативов предполагает изучение материалов вне рамок основной образовательной программы, направлено на расширение рамок программного материала, увеличение возможностей для студента в плане практических наработок, установки на проектную деятельность.

Колледж обеспечивает работу факультативов, нацеленных на развитие навыков и умений, меняющихся в зависимости от требований рынка труда.

Рабочая учебная программа по дисциплине «Акмеология профессионального успеха» разработана за счёт факультативных часов, для учебных групп 1-го курса, на основании методических рекомендаций по разработке типовых учебных планов и образовательных программ под редакцией Борибекова К.К. Астана, 2012 г.. Программа разработана в 2015 году методистом колледжа Марусанич С.А.Одобрено**:** на заседании методического совета колледжа, протокол №8 от 12.11.2015г**. (** *приложение № 56*).

Актуальность факультативного курса «Акмеология профессионального успеха» обусловлена особым интересом в педагогике и методике к проблеме качества образования. А также ориентацией современного образования на развитие конкурентоспособной личности, которое понимается сегодня не как управление ею, а как создание условий для формирования у нее механизмов саморазвития, самосовершенствования. И подтверждается внешней экспертной оценкой:

Рецензия на учебно-методическое пособие «Акмеология профессионального успеха» от А. Бейсембиной, преподавателя колледжа им. Мусина, магистра философии **(***приложение № 56*).

Данный факультатив дает общее понятие о личном и профессиональном успехе, формирует у студентов мотивацию к достижению профессионального успеха.

Разработанная программа была представленаавтором(методист колледжа С.Марусанич) на:

* Республиканской научно-практической видеоинтернет конференции «Квалифицированные конкурентоспособные человеческие ресурсы XXI века» (Статья «Акмеологический подход в техническом и профессиональном образовании как фактор повышения конкурентоспособности молодого специалиста»);
* на областном туре II Республиканских педагогических чтениях**,** Диплом II степени;
* VI Международной ярмарке педагогических инноваций в образовании и системе повышения квалификации, Золотой сертификат *приложение № 56*).

Воспитание современной молодежи реализуется в условиях экономического и политического реформирования, в силу которого существенно изменилась социокультурная ситуация жизнедеятельности подрастающего поколения. Эти изменения отрицательно сказались на семье. Отмечается разрушение нравственно-этических норм и традиций семейного уклада, снижение воспитательного потенциала семьи, ее роли в социализации подростков и старшеклассников. Поэтому колледж разработал факультатив «Этика и психология семейной жизни», который направлен на формирование эмоциональной, умственной и психологической готовности учащихся 16-18 лет к созданию брачно-семейных отношений, направленный на осознанное принятие студентами ценностей семьи, повышение культуры семейных отношений и нравственной воспитанности, формирование жизненно необходимых знаний и умений (*приложение № 57*).

Для формирорвания навыков профессионального поведения, культуры общения с посетителями в кафе, ресторанах, предупреждения и решения конфликтных ситуаций в процессе обслуживания посетителей разработан факультативный курс «Введение в профессию официант». Усвоение материала предмета позволит студентам получить профессиональные знания о принципах, целях и задачах организации обслуживания посетителей, методах и формах обслуживания посетителей на предприятия общественного питания, конкурентоспособности услуг предприятий питания (*приложение № 57*).

Согласно письма МОН РК от 15.07.2016 № 13-2/33 в учебный процесс введен курс «Основы предпринимательской деятельности» за счет факультативных часов.

Для формирования основ нравственного поведения студента, системы ценностей личности социально значимых ориентаций, обуславливающих отношение человека к себе, окружающему миру, человечеству в целом на 1-2 курсах ведется факультатив «Самопознание».

Для ознакомления студентов с системой документационного обеспечения деятельности в РК, с основными видами документов, сопровождающих различные направления деятельности в организации, правилами их оформления, изготовления, учета и хранения разработан факультативный курс «Делопроизводство» (*приложение 57*).

В колледже предусмотрен анализ ОП, эффективность оценки и улучшения. Пересмотр РУП и программ по учебным дисциплинам проводится ежегодно, они актуализируются в соответствии с новыми нормативно-правовыми актами. В разработке ОП принимают участие работодатели, вносят свои корректировки в темы рабочих программ по специальным дисциплинам. Особенно большая роль работодателей прослеживается при оформлении и разработке рабочих учебных программ и учебных планов, основанных на модульно-компетентностном подходе по специальности 0508000 «Организация питания», которые внедрены в учебный процесс колледжа с сентября 2018 года. К примеру, модульная программа по специальности 0508000 «Организация питания» направлена на удовлетворение потребностей работодателей, так как по окончании обучения специалист получает сразу три рабочие квалификации: 050801 2 «Повар», 050802 2 «Кондитер», 050804 2 «Официант».

Содержание ОП соответствует ГОСО и обеспечивает необходимый уровень подготовки студентов согласно наименованию программы и специализации, соответствует миссии, целям, задачам и СП. Все программы ориентированы на подготовку конкурентоспособных специалистов на основе инновационных технологий образовательного процесса, внедрения новых форм обучения, развития социального партнерства и внедрения дуального обучения.

Нормативные сроки освоения ОП соответствуют ГОСО, на базе основного среднего образования для повышенного уровня квалификации – 2 года 10 месяцев. Объем содержания программы достаточен для достижения ожидаемых результатов обучения. Распределение объема учебного времени составлено в соответствии с требованиями государственных общеобразовательных стандартов. Обязательное обучение составляет 36 часов в неделю без учета учебного времени на занятия по факультативным занятиям и консультации, и составляет 4320 часов. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося не превышает 54 часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы. На изучение общеобразовательных дисциплин отводится 1448 часов. Объем учебного времени, выделяемого на изучение общепрофессиональных дисциплин, зависит от сложности специальности. В процессе освоения этих дисциплин студенты приобретают базовые знания и умения, которые дают возможность решать профессиональные вопросы.

Основу профессиональной подготовки составляют специальные дисциплины и профессиональная практика.

В колледже проводятся следующие виды профессиональной практики: учебная, ознакомительная, технологическая и преддипломная.

Рабочие учебные программы производственного обучения по специальностям разрабатываются колледжем исходя из возможности учебно-производственных мастерских, учебных лабораторий, базы практик предприятий. В соответствии с рабочими учебными планами студенты 1-го курса проходят учебную практику в мастерских и лабораториях на базе колледжа, 2-3-го курсов – технологическую и преддипломную практику на базовых предприятиях колледжа и базе социальных партнеров. Заключаются договоры о прохождении профессиональной практики. Составляются программы, которые согласовываются с работодателями. Их содержание разработано с учетом последних научно-технических достижений и междисциплинарного подхода.

С внедрением новых ОП на первое место вышли проблемы качества образования, которые решаются посредством внедрения в учебный процесс инновационных подходов, направленных на активизацию процессов развития критического мышления и функциональной грамотности. Педагоги колледжа используют в учебном процессе различные формы и приемы обучения: мозговой штурм, презентации, дискуссии, работу в малых группах, метод критического мышления, викторины, деловые и ролевые игры и многое другое. На занятиях преподавателями активно используются элементы технологии критического мышления, информационно-коммуникативные технологии, проблемное обучение,  проектная технология,  здоровье- сберегающие технологии.

Оценка качества ОП осуществляется через проведение открытых занятий, взаимопосещение занятий, анализ тестовых заданий. В ходе проведения занятий преподавателями пересмотренные аспекты программы доводятся до студентов. Одной из форм распространения инновационного опыта являются открытые уроки. На открытом уроке педагог показывает, демонстрирует коллегам свой позитивный или инновационный опыт, реализацию методической идеи, применение того или иного методического приема или метода обучения. В этом смысле открытый урок — средство распространения позитивного и инновационного опыта.

Современные педагогические инновации связаны с применением интерактивных методов обучения, которые основаны на принципах взаимодействия, творческой активности студентов, опоре на групповой опыт, обязательной конструктивной обратной связи и способствуют развитию коллаборативной среды обучения. Именно эти компетенции будут способствовать успешной адаптации выпускников колледжа в условиях меняющегося мира и реализации миссии колледжа.

ОП по каждой отдельной квалификации включает в себя стандартную последовательность овладения профессиональными навыками: от теории к производственному обучению и закреплению полученных знаний и навыков на практике. В процессе обучения прохождение промежуточной аттестации в устной (билетной) форме и форме тестирования (письменного, электронного), аттестации по итогам академических периодов, оценки по производственному обучению и практике позволяют отслеживать качество образования. Итоговая аттестация в форме практического квалификационного экзамена показывает соответствие знаний и умений уровню получаемой квалификации.

В рабочем учебном плане по специальности 0508000 «Организация питания», предусмотрено прохождение 3-х видов практик: учебной, технологической и профессиональной. По всем видам практик имеются программы прохождения практик по специальности на русском языке. Перед прохождением практики студенты в обязательном порядке проходят инструктаж по технике безопасности.

Личностное развитие студентов, их творческие способности и общекультурные компетенции формируются на протяжении всего периода обучения. На первом курсе развитию личностных качеств способствует изучение ряда общеобразовательных и базовых дисциплин.

Базовые и профилирующие дисциплины, помимо развития у студентов общекультурных компетенций, формируют профессиональные компетенции, которые являются необходимой базой для работы с конкретными объектами и предметами труда.

В результате освоения образовательной программы по специальности, обучающийся должен обладать базовыми и профессиональными компетенциями, соответствующими уровням квалификации специалиста.

Учебно-методическое обеспечение – это материалы, содержащие указания, выполнение которых преподавателем должно способствовать наиболее эффективному освоению образовательной программы.

К учебно-методическим материалам относятся: методические материалы лекционного курса, практических занятий, для контроля преподавателем результативности изучения дисциплины, по практике. Главными направлениями учебно-методической работы является внедрение в учебный процесс современных инновационных технологий.

Качество учебно-методического обеспечения (рабочие учебные планы, УМК, и др.) осуществляется через внутреннее и внешнее рецензирование, обсуждение на заседаниях методического объединения.

УМК разработано на основе следующих документов:

* типовых учебных планов по специальности;
* рабочего учебного плана по специальности;
* типовой учебной программы дисциплины;
* рабочей учебной программы дисциплины.

В содержании учебно-методических комплексов отражены основные знания, умения и навыки по изучаемой дисциплине, которые соответствует общим требованиям:

* рабочая учебная программа дисциплины;
* календарно-тематический план;
* план учебного занятия (технологический карта занятия);
* методические материалы;
* дидактические материалы;
* учебно-наглядные пособия.

Большую роль в учебно-методическом обеспечении играют кабинеты и лаборатории производственного обучения.

При разработке образовательной программы учитывается трудоемкость учебной нагрузки студентов, всех видов его учебной деятельности, которые предусмотрены в учебном плане, в том числе аудиторная и факультативные занятия, практики и др. Трудоёмкость, как количественная характеристика учебной нагрузки обучающегося, основана на расчете времени, затрачиваемого на выполнение всех видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы, включая самостоятельную работу. Аудиторная нагрузка обучающихся составляет не более 36 часов, за исключением консультационных и факультативных занятий. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Самостоятельная работа организована как внеаудиторная работа: подготовка к лекционным, практическим и лабораторным занятиям, написание рефератов и докладов, подготовку презентаций, решение задач, выполнение научно-исследовательских заданий и др.

Задача практических и факультативных занятий состоит в развитии у студентов способностей к самоорганизации и самообразованию.

Организация работы факультативов в колледже является одной из форм работы со студентами. Количества часов отводимых на факультативные занятия предусмотрены ГОСО по специальности.

Вся аудиторная нагрузка распределена по основным видам учебных занятий (лекционные, практические, лабораторные занятия) в соответствии с ГОСО РК.

Образовательная программа направлена на содействие успеваемости студентов и их прогрессу. Учебные дисциплины на специальности в достаточной степени оснащены учебно-дидактическими материалами с современным уровнем содержания и исполнения. Учебно-дидактический материал разрабатывается преподавателями на достаточном методическом уровне и направлен на развитие компетенций в соответствии собразовательной программой.

Последовательность модулей в образовательных программах всех уровней логически обоснована, на практике реализуются принципы обеспечения непрерывности, преемственности, доступности и последовательности содержания образования во всех видах учебных планов и рабочих программ.

Таким образом, образовательная программа обеспечивает целостность образовательного процесса и сочетает в себе фундаментальность подготовки по специальности 0508000 «Организация питания» с междисциплинарным характером.

Модули обеспечены методическими указаниями для самостоятельного выполнения практических работ, конспектами лекций, для повышения доступности учебного материала дисциплин на государственном и русском языках. Для выполнения всех самостоятельных и лабораторных работ колледж оснащен специальными лабораторными кабинетами.

Для обеспечения высокого качества проводимых занятий используются кабинеты, оснащенные современными компьютерами и интерактивными досками. Для повышения качества обучения по специальности преподавателями широко используются инновационные методы преподавания: лабораторные и практические работы по ряду дисциплин проводятся с применением компьютерной техники и специализированного программного обеспечения.

Наличие эффективного, непрерывного механизма внутренней оценки качества и экспертизы образовательной программы, обеспечивающей контроль выполнения учебного плана и поставленных задач, а также обратную связь для их совершенствования, который включает в себя оценку:

– актуальности содержания программы;

– эффективности процедур оценки студентов;

– студенческих ожиданий и удовлетворенности в отношении программы.

Представляемая к экспертизе образовательная программа удовлетворяет основным требованиям, предъявляемым к программам:

–программа соответствуют приоритетным направлениям развития образования и имеют инновационную направленность;

– реализовываются силами высококвалифицированных специалистов;

– реализовываются с использованием инновационных методов и форм обучения;

– обеспечивают приобретение обучающимися профессиональных компетенций.

Критерии оценки качества программы рассматриваются через показатели и оцениваются:

– актуальность программы;

– наличие обязательных составляющих программы;

– соответствие оформления титульного листа рекомендуемому образцу;

– соответствие оформления пояснительной записки примерному образцу;

­– соответствие требований к уровню освоения обучающегося результатов по специальным дисциплинам;

– качество составления календарно-тематического плана;

–соответствие учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса структурным требованиям программы.

Работа по разъяснению студентам об особенностях и преимуществах специальности «Организация питания» начинается с профориентационной работы с учащимися средних школ. В помощь абитуриентам в колледже имеется навигатор по специальности, где раскрываются цели и задачи специальности, информация о специальности, требования к специалисту.

Квалификация, получаемая выпускниками в результате освоения образовательных программ специальности 0508000 «Организация питания» соответствует уровню Национальной рамки квалификаций.

**SWOT-анализ стандарта «СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Внутренние** | |
| **Сильные стороны** | **Слабые стороны** |
| * Образовательная программа по специальности «Организация питания» по профилю разработана в соответствии с ГОСО и рассчитана на овладение квалификациями «Повар», «Кондитер», «Официант». * Социальные партнеры колледжа участвуют в разработке и утверждении ОП. * Достаточно обеспеченности ОП учебной, учебно-методической и научной литературой. | * Участие студентов в разработке образовательной программы не предусмотрено. |
| **Внешние** | |
| **Благоприятные возможности** | **Угрозы** |
| * Прохождение практики на базе различных предприятий района. * Возможность повышения квалификации преподавателей без отрыва от учебного процесса. | * Нестабильность механизмов трудоустройства, связанных с производством: слабо развиты механизмы привлечения и мотивации к стабильной трудовой деятельности молодых кадров со стороны работодателей. |

**4 СТАНДАРТ «ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕКТИВ И ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРЕПОДАВАНИЯ»**

АТК № 7 имеет политику и процедуры, способствующие найму высококвалифицированного обучающего персонала. В колледже формирование педагогического коллектива с соответствующей квалификацией осуществляется в процессе реализации кадровой политики, разработанной в соответствии с квалификационными требованиями и обязанностями преподавателей и отвечающей современным требованиям (*приложение № 62 положение о кадровой политике)*

Колледж привлекает необходимое количество преподавателей практиков. В 2018-2019 учебном году качественно укомплектован инженерно-педагогическим коллективом, включающим 34 инженерно-педагогических работника, из них с высшим образованием 24 человека (74%), 1 магистр, 1 педагог имеет 2 высших образования, 5 - обучаются в высших учебных заведениях по профилю (4 из них молодые специалисты, пришедшие на работу со средним специальным образованием)(*приложение № 63 список молодых специалистов)*

По специальности «Организация питания» в 2018-2019 учебном году колледж качественно укомплектован инженерно-педагогическим коллективом, включающим 1 преподавателя специальных дисциплин, имеющего высшее образование и высшую квалификационную категорию, 4 мастера производственного обучения, из них 2 мастера производственного обучения имеют высшее образование и высшую квалификационную категорию.

На основании действующих рабочих учебных планов на каждый учебный год составляется и утверждается директором колледжа график учебного процесса, составляется расписание учебных занятий, факультативных занятий и консультаций. Расписанием предусмотрена обязательная учебная нагрузка не более 36 часов в неделю, а с учетом дополнительных, факультативных занятий, консультаций недельная нагрузка составляет не более 54 часов.

В соответствии с рабочими программами и учебными планами каждый преподаватель составляет на год перспективно-тематический план, который рассматривается на заседании методического объединения и утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе (учебной работе). Перспективно-тематические планы составляются своевременно, записи в учебных журналах о проведенных занятиях ведутся в соответствии с перспективно-тематическими планами.

Педагогическая нагрузка объявляется преподавателям до ухода их в очередной отпуск. Предложения о распределении педагогической нагрузки подаются после рассмотрения их на заседаниях методических объединений. Заместитель директора по учебной работе принимает окончательное решение, после чего педагогическая нагрузка озвучивается на педагогическом совете и утверждается приказом директора колледжа. Объем учебной нагрузки устанавливается на начало учебного года с соблюдением принципа равномерности распределения нагрузки по семестрам. Объем педагогической нагрузки устанавливается в пределах допустимых норм.

Учет выполнения нагрузки ведется ежемесячно по форме согласно ведомости учета учебного времени, утвержденной приказом Министра образования и науки РК от 23.10.2007 г. № 502

Кадровая политика учебного заведения соответствует стратегическим целям и реализуется в соответствии с законодательными актами, внутренними нормативными документами, которые устанавливают прозрачные процессы приема на работу, условия занятости и повышения квалификации инженерно-педагогических работников в соответствии с Программой развития КГУ «Агротехнический колледж № 7, город Есиль, Есильский район» управления образования Акмолинской области на 2017-2021 годы. Прозрачность кадровой политики подтверждается также подключением колледжа к электронной базе вакансий, что позволяет любому человеку иметь информацию об имеющихся вакансиях в учебном заведении.

Кадровое обеспечение администрация колледжа рассматривает как важнейшее условие, определяющее качество подготовки специалистов. В Агротехническом колледже №7, сложился квалифицированный педагогический коллектив, обладающий достаточным потенциалом и способностью решать современные задачи по подготовке квалифицированных специалистов.

Прием на работу, оформление трудового договора, продвижение по службе, переводы по службе, сокращения, увольнения, применения дисциплинарных взысканий осуществляется в соответствии Трудовым Кодексом Республики Казахстан от 23 ноября 2015 года. В колледже прием на работу сотрудников осуществляется на основе личных заявлений и собеседований с руководителем организации, с последующим составлением трудового договора.

Оформление трудовых книжек и формирование личных дел работников и преподавательского состава колледжа возложено на кадровую службу. Трудовые книжки оформляются в соответствии с Приказом Министра здравоохранения и социального развития Республики Казахстан «Об утверждении формы, Правил ведения и хранения трудовых книжек» № 929 от 30 ноября 2015 года. Личные дела сотрудников колледжа хранятся в отделе кадров.

Должностные инструкции работников составлены в соответствии с Приказом Министра образования и науки Республики Казахстан № 338 от 13 июля 2009 года «Об утверждении Типовых квалификационных характеристик должностей педагогических работников и приравненных к ним лиц».

Педагогическому составу и работникам колледжа предусмотрены следующие виды поощрений: Почетная грамота и Благодарственное письмо директора колледжа, руководителя управления образования области, благодарности, премирование, награждения на республиканском уровне.

На сайте колледжа (<http://pt0001.esil.aqmoedu.kz/>) есть доступ для обратной связи с руководством колледжа в разделе «Блог». Вся информация о кадрах и прозрачность всех кадровых процедур отражена в разделе «Кадровое обеспечение». На сайте указаны телефоны администрации, телефон доверия. В здании главного корпуса находится ящик для жалоб и предложений**.** Определены часы приема по личным вопросам у директора колледжа, ежедневно с 1400 – 1500***(****Приложение 62 положение о кадровой политике).*

В целях совершенствования деятельности по подбору и расстановке кадров;

* улучшения качественного состава руководящих работников;
* своевременного удовлетворения потребности в кадрах руководящего состава;
* повышения мотивации граждан к поступлению на руководящую работу, на основании положения о кадровом резерве, 1 раз в 5 лет производится формирование кадрового резерва. При необходимости ежегодно могут вноситься изменения. Кадровый резерв формируется и утверждается директором колледжа, на основе результатов рейтинга ИПР колледжа с учетом прогноза текущей и перспективной потребности. В кадровый резерв зачисляются ИПР, соответствующие (или способные соответствовать в результате дополнительной подготовки) квалификационным требованиям к должностям руководящей работы. Организационную, координирующую, методическую и контрольную функции по формированию кадрового резерва и работе с ним, хранению документов в соответствии с правилами ведения и хранения документов содержащих персональные данные, выполняет инспектор по кадрам (*приложение 64**положение о кадровом резерве, протокол утверждения кадрового резерва)*

Педагогический состав является главным ресурсом учебного процесса. Кадровая политика колледжа соответствует целям Плана развития колледжа и реализуется согласно законодательным актам, внутренним нормативным документам, которые устанавливают прозрачные процессы приема на работу, условия занятости и повышения квалификации ИПР и вспомогательного персонала. Основные направления в развитии человеческих ресурсов соответствуют стратегическим целям и задачам колледжа и имеют следующие составляющие:

* подбор персонала (определение потребности в кадрах, квалификационных характеристик должностей). Информация о наличии вакантных мест размещена на сайте колледжа(<http://pt0001.esil.aqmoedu.kz/>); (*приложение 65 вакансии);*
* оценка персонала (аттестация кадров)(*приложение 66 приказы по аттестации ИПР)* ;
* обучение и адаптация персонала;
* мотивация и стимулирование деятельности персонала (*приложение 67 грамоты сотрудников от АТК и от профсоюза);*
* обеспечение социального развития организации.

Для создания условий эффективного развития профессиональной компетентности начинающего преподавателя организована «Школа молодого педагога», деятельность которой регламентируется «Положением о школе молодого педагога».

Ежегодно одной из основных целей работы администрации с кадрами является укомплектование колледжа педагогическими кадрами на начало нового учебного года и их сохранение до конца учебного года. В результате целенаправленной кадровой политики укомплектованность штата сотрудников колледжа составляет 100%.

Учебно-воспитательный процесс в колледже осуществляют 34 инженерно-педагогических работника. Из них 4 входят в состав администрации: Л.Клименко – директор колледжа,Н.Гойко – заместитель директора по УПР, Л.Шульга – заместитель директора по УР, О.Сарнавская -заместитель директора по УВР, и 4 педагога являются преподавателями-совместителями.

В колледже работает 3 молодых специалиста (стаж работы до 3 лет): Ж.Темирханов, Н.Зимаскова, М.Ештаева.

Стаж работы педагогических работников исчисляется от 1года до 37 лет. Средний возраст инженерно-педагогических работников колледжа составляет 43 года.

В текущем учебном году реализовываются главные задачи – оказание квалифицированной помощи ИПР колледжа в обеспечении своевременного повышения профессионального мастерства и подготовка к аттестации на соответствие занимаемой должности и присвоению квалификационной категории.

Наличие квалификационной категории у ИПР колледжа на конец 2018-2019 учебного года отражено в таблице:

*Таблица «Сведения о квалификации инженерно-педагогических кадров»*

По специальности «Организация питания»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Учебные года | Высшая  категория | Первая  категория | Вторая  категория | Без категории |
| 2015-2018 | Тасмагамбетова Г.К. |  | Ефремова К.В.  Клименко Н.В |  |
| Рахматуллина Н.Н. |
| Губайдулина А.Д |

Повышение категорий педагогов является одной из важных задач методической службы, обеспечивающей научно-методическую поддержку инженерно-педагогических работников и повышение их квалификации за счет организации методической работы внутри колледжа и через обучение на курсах повышения квалификации. Курсовая подготовка осуществляется в соответствии с приоритетными направлениями развития системы образования и годовым планом колледжа (*приложение 68, каталог курсов)*

В колледже сложилась тенденция стабильного улучшения качественного состава педагогических кадров. 59% педагогических работников – опытные кадры, имеющие стаж педагогической деятельности свыше 20 лет. 13 человек (41%) ИПР имеют одну запись работы в АТК №7 в трудовой книжке, что подтверждает формирование у педагогов ответственного отношения к решению основных проблем подготовки специалистов, пониманию заявленной миссии колледжа и целям ОП.

*Таблица «Сведения о стаже инженерно-педагогических кадров»*

По специальности «Организация питания»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Учебный год | Стаж до 5 лет | Стаж до 10 лет | Стаж 20 и выше | С одной записью в трудовой книжке (АТК №7) |
| 2018-2019 | Клименко Н.В. | Ефремова К.В. | Тасмагамбетова Г.К. | Губайдулина А.Д. |
| Рахматуллина Н.Н. |
| Губайдулина А.Д. |

Подбор кадров для реализации ОП на основе анализа потребностей приведен в *приложении 69 качественный список ИПР.* Сведения о педагогическом коллективе доступны для общественности через сайт колледжа, где представлены сведения о сотрудниках и администрации колледжа, вакансии - в разделе «Кадровое обеспечение» (<http://pt0001.esil.aqmoedu.kz/> ).

Также имеется высококвалифицированный вспомогательный персонал, деятельность которого не является ключевой для колледжа, но без которых учебное заведение не сможет продолжать эффективно функционировать: бухгалтерия, отдел кадров, секретарь-делопроизводитель, работники столовой, специалист по программному обеспечению, водители, медсестра, электрик, технический персонал Они создают условия для оказания образовательных услуг, направленных на достижение определенных уставом целей деятельности колледжа, включая обслуживание зданий и оборудования (*приложении 69 качественный список сотрудников).*

Вывод: Главной целью в работе с преподавательским и вспомогательным персоналом для выполнения миссии и реализации целей, установленных для образовательных программ является создание условий для их профессионального и личностного роста. Этому способствует развитие комплекса мер, направленных на формирование системы повышения квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения, обеспечение социальной защищенности сотрудников и развитие позитивной социальной среды в колледже, совершенствование системы морального и материального стимулирования деятельности преподавателей и сотрудников.

В соответствии с квалификационными требованиями, распоряжением № 391 Министра образования Республики Казахстан от 17 июня 2015 года «Об утверждении квалификационных требований к образовательной деятельности и перечня документов, подтверждающих их соблюдение» на должность преподавателя (мастера производственного обучения) принимаются лица, имеющие высшее педагогическое или высшее профессиональное образование. Отбор и распределение педагогических кадров осуществляется с учетом уровня педагогической квалификации и профессионального опыта. Все ИПР имеют базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, систематически проходят курсы повышения квалификации.

|  |  |
| --- | --- |
| **Ф.И.О./должность** | **Образования, год окончания, специальность** |
| **Специальность** «Организация питания» | |
| Губайдулина А.Д. - мастер производственного обучения | Высшее  Кустанайский индустриально-педагог. техникум, техник-технолог, мастер производственного обучения, 1987 г.  Костанайский социально-технический университет, бакалавр педагогики и психологии, 2007 г. |
| Ефремова К.Г. - мастер производственного обучения | Техническое и профессиональное  Костанайский индустриально-педагогический колледж, мастер производственного обучения, технолог-менеджер предприятий питания, 2010 г. |
| Клименко Н.В. - мастер производственного обучения | Техническое и профессиональное  Костанайский индустриально-педагогический колледж, мастер производственного обучения, технолог-менеджер предприятий питания, 2014 г. |
| Рахматуллина Н.Н. - мастер производственного обучения | Высшее.  Кустанайский индустриально-педагогический техникум, техник-технолог, мастер п/о, 1989г.  Костанайский социально-технический университет, бакалавр педагогики и психологии, 2007 г. |
| Тасмагамбетова Г.К. - преподаватель специальных дисциплин | Высшее  Алматинский филиал Жамбылского технологического института легкой и пищевой промышленности, инженер-технолог, 1993г. |

Формирование преподавательского состава проводится в строгом соответствии с квалификационными требованиями к лицензированию образовательной деятельности. Педагогический состав колледжа полностью соответствует квалификационным требованиям к преподавательскому составу согласно приказа Министра образования и науки Республики Казахстан «Об утверждении квалификационных требований и перечня документов, подтверждающих соответствие им, предъявляемых к Образовательной деятельности» от 17 июня 2015 года № 391 (доля от общего числа преподавателей, являющихся их основным местом работы, т.е. не менее 70%, и доля преподавателей высшей и первой категории, являющихся их основным местом работы и от их общего числа - не менее 30%).

|  |  |
| --- | --- |
| Критерий по приказу № 391 Министра образования Республики Казахстан от 17 июня 2015 года «Об утверждении квалификационных требований к образовательной деятельности и перечня документов, подтверждающих их соблюдение» | По колледжу на 1 июля 2019г. |
| Доля преподавателей и мастеров производственного обучения высшей и первой категории и (или) магистров от числа преподавателей и мастеров производственного обучения для которых основным местом работы является лицензиат не менее 30 %. | Доля преподавателей и мастеров производственного обучения высшей и первой категории и (или) магистров от числа преподавателей и мастеров производственного обучения для которых основным местом работы является лицензиат не менее 44 % (14 из 34) |
| Доля преподавателей и мастеров производственного обучения, для которых основным местом работы является лицензиат, от общего числа преподавателей не менее 70 %, в том числе для организаций образования, реализующие медицинские образовательные программы доля преподавателей из числа медицинских сестер с уровнем прикладного бакалавриата, бакалавриата, магистратуры от общего числа преподавателей не менее 10 %. | Доля преподавателей и мастеров производственного обучения, для которых основным местом работы является лицензиат, от общего числа преподавателей не менее 70 %, в том числе для организаций образования, реализующие медицинские образовательные программы доля преподавателей из числа медицинских сестер с уровнем прикладного бакалавриата, бакалавриата, магистратуры от общего числа преподавателей не менее 91%. |
| Наличие учителей в соответствии с предметами учебного плана. Доля учителей высшей и первой категории, для которых основным местом работы является лицензиат от общего числа учителей – не менее 35 %. | Наличие учителей в соответствии с предметами учебного плана. Доля учителей высшей и первой категории, для которых основным местом работы является лицензиат от общего числа учителей – не менее 37 %. |

*Таблица «Количество мастеров производственного обучения по категориям специальность «Организация питания»*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Учебный год** | **Кол-во мастеров п/о** | **Из общего числа имеют категории** | | | |
| высшую | первую | вторую | Без категории |
| **2016-2017** | 4 | 2 | - | 1 | 1 |
| **2017-2018** | 4 | 2 | - | 1 | 1 |
| **2018-2019** | 4 | 2 | - | 2 |  |

Ежегодно в колледже работает аттестационная комиссия, которая создается с целью определения уровня профессиональной компетентности инженерно-педагогических работников требованиям второй квалификационной категории, а так же с целью проведения методической оценки уровня профессионализма педагогических работников и степени соответствия квалификационным требованиям первой и высшей категории. Состав и сроки полномочий аттестационной комиссии утверждается приказом руководителя. В своей работе аттестационная комиссия руководствуется нормативными документами: Законом РК «Об образовании» с поправками от 01.04.2019г., стандартом государственной услуги от 9 ноября 2015г. №632 «Прием документов для прохождения аттестации на присвоение (подтверждение) квалификационных категорий педагогическим работникам и приравненным к ним лицам организацией образования, реализующих программы дошкольного воспитания и обучения, начального, основного среднего, общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования», а так же Приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 27 января 2016 года № 83. Зарегистрированом в Министерстве юстиции Республики Казахстан 29 февраля 2016 года № 13317(в редакции от 29.06.2018) «Об утверждении Правил и условий проведения аттестации педагогических работников и приравненных к ним лиц, занимающих должности в организациях образования, реализующих общеобразовательные учебные программы дошкольного воспитания и обучения, начального, основного среднего, общего среднего, образовательные программы технического и профессионального, послесреднего, дополнительного образования и специальные учебные программы, и иных гражданских служащих в области образования и науки».

*Сводная таблица прохождения аттестации на присвоение (подтверждение) квалификационных категорий по специальности «Организация питания»*: *(Приложение 66, приказы по аттестации)*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Учебный год** | **Высшая категория** | **Первая категория** | **Вторая категория** | **Примечание** |
| **2017-2018** | Рахматуллина Н.Н. |  | Ефремова К.В. | Согласно заявлению, всего 2 |
| **2018-2019** | Тасмагамбетова Г.К. |  |  | Согласно заявлению, всего 2 |
| **2019-2020** | Губайдулина А.Д. |  | Клименко Н.В. | Согласно заявлению, всего |

Мониторинг кадрового состава АТК- 7 показал:

на 1 июля 2019 года из 34 членов ИПР 21 имеет высшее педагогическое образование что составляет 65 % педагогов, из них по специальности «Организация питания»:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Учебный год** | **Высшее**  **педагогическое**  **образование** | | **Высшее не педагогическое (пришедшие с производства)** | | **Среднее специальное и продолжают обучение в ВУЗе** | | **Среднее специальное** | |
| **Кол-во** | **%** | **Кол-во** | **%** | **Кол-во** | **%** | **Кол-во** | **%** |
| **2016-2017** | 2 | 40 | 1 | 20 |  |  | 2 | 40 |
| **2017-2018** | 2 | 40 | 1 | 20 |  |  | 2 | 40 |
| **2018-2019** | 2 | 40 | 1 | 20 | 2 | 40 |  |  |

Система повышения квалификации профессионального и личностного развития педагогического коллектива по специальности «Организация питания» осуществляется по приоритетным темам образования:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Темы курсов повышения квалификации** | **Кол-во членов ИПР за 2016-2019гг., прошедших курсы повышения квалификации** |
| 1 | «Инновационные технологии обучения в ТиПО» | 5 |
| 2 | Организация эффективного образовательного процесса с использованием ИКТ | 5 |
| 3 | «Педагог новой формации системы технического и профессионального образования» | 3 |
| 4 | «Реализация образовательных программ технического и профессионального образования, разработанных на основе модульно - компетентностного подхода» | 1 |
| 5 | «Особенности внедрения кредитно-модульной технологии обучения в организациях технического и профессионального образования» | 2 |
| 6 | «Инновационный подход в подготовке специалистов организации сферы питания – как условие качества обучения выпускников ТиПО» | 1 |
| 7 | Основные аспекты процесса организации и проведения региональных чемпионатов по стандартам WorldSkills | 3 |

Доля инженерно-педагогических работников, прошедших курсы повышения квалификации в течении 3-х лет от общего количества преподавателей составляет 100%. Полный перечень всех тем курсов повышения квалификации отражен в*(приложении 68).*

Администрация также на регулярной основе проходит обучение на курсах повышения квалификации.

Стажировка на предприятиях является одним из видов дополнительного профессионального образования преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения. Осуществляется на основании «Положения о стажировке инженерно-педагогических работников колледжа» и предусматривает самостоятельную работу в производственных условиях по рабочей профессии, с последующей подготовкой отчета *(приложении 70, стажировка по годам).*

За отчетный период стажировку прошли:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Учебный год** | **Мастера п/о** | | **Преподаватели спец.дисциплин** | |
| **всего** | **прошли** | **всего** | **прошли** |
| **2014-2015** | 4 | 2 | 1 | 1 |
| **2016-2017** | 4 | 2 | 1 | - |
| **2018-2019** | 4 |  | 1 | - |

В составе ИПР работают мастера производственного обучения и преподаватели специальных дисциплин, пришедшие с производства и освоившие азы профессии. Это не просто рабочие или специалисты высокой квалификации, это люди, обладающие высоким профессионализмом и ответственностью за выполняемое дело.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ф.И.О.** | **Должность** | **Производственный стаж** | **Стаж работы в колледже** |
| Рахматуллина Н.Н. | Мастера п/о | 9 л. | 22г.9м |
| Тасмагамбетова Г.К. | Преподаватель спец.дисциплин | 9л.9м. | 23г.9м. |

Основной политикой и процедурами оценки квалификации и эффективности преподавательского состава являются:

* Анкетирование «Преподаватель глазами студента». Оно является подтверждением уровня компетентности преподавателей и подтверждает эффективность и качество преподавания ИПР колледжа. Итоги анкетирования показывают полную удовлетворенность качеством предоставления образовательных услуг педагогами (*Приложение 34 «Преподаватель глазами студента»).*
* Анализ проведения открытых уроков (разработки открытых уроков ежегодно прошиваются в мануалы), взаимопосещения занятий, мастер – классов.Через открытые занятия педагог может познакомить коллег с новыми методическими находками, с проблемами, над которыми работает, и, в конце концов, он может сравнить свою работу с работой других педагогов. Нами разработана единая форма для критериального анализа урока, согласно которой преподаватели могут сравнить свои результаты и показатели. (*Приложение 71* *критериальная оценка урока, мануал «открытые уроки»).*
* Мониторинг деятельности педагогического коллектива, как систематическая оценка компетентности педагога и комплексная оценка качества преподавания отслеживается по следующим направлениям: уровень методической работы преподавателя (Отчет о работе преподавателя), уровень педагогического и методического мастерства.
* Рейтинг учебно-методической деятельности преподавателя. Это система периодической оценки преподавательского состава, которая определяет степень активности педагога, рост его мастерства. Преподаватели, имеющие наибольшее количество баллов по рейтингу колледжа поощряются грамотами АТК №7 (*Приложение 72* *положение о рейтинге,* *грамота Кулиш 2018г.).*
* Аттестация педагогов, направленная на совершенствование педагогического мастерства ИПР. Педагоги колледжа успешно проходят аттестацию и повышают или подтверждают свой профессиональный статус.

Ежегодно проведение аттестации педагогов способствует созданию работающей системы отбора и оценки кадров, направленной на привлечение, поощрение, удержание и продвижение лучших работников (*приложение 73 наградные материалы 2019года).*

Колледж организует профессиональную подготовку педагогических работников по следующим направлениям деятельности:

* Повышение квалификации. Ему отведена ведущая роль в успешном прохождении основных этапов профессионального становления ИПР колледжа. При среднем количестве ИПР - 32 за 5 лет на каждого человека пройдено 111 курсов повышения квалификации.(*приложение 14 каталог курсы).*

Традиционно ведется работа по организации корпоративного обучения на базе

колледжа.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2013 | Дуальная сиситема обучения профессиональном обучении | 25 |
| 2014 | Инновационные технологии обучения в ТиПО | 27 |
| 2015 | Организация эффективного образовательного процесса с использованием ИКТ | 28 |
| 2018 | Инструменты инновационного преобразования практики воспитания и обучения в системе ТиПО | 31 |

* Методическое объединение педагогов, которое стимулирует профессиональное развитие педагога, способствует его самореализации, решению профессиональных проблем, позволяет получить большее удовлетворение от работы. Цель МО - совершенствование преподавания учебных предметов и проведение мероприятий по повышению педагогического мастерства ИПР. В частности, ежегодно в рамках работы МО проводятся методические семинары и практикумы  по актуальным вопросам профессионального развития педагога, ориентированные на обеспечение единства теоретической и практической подготовки учителя. Они стимулируют самообразовательную деятельность педагогов, вводят их в круг педагогических инноваций. ***приложение \_79, 73\_\_планы МО, протоколы***
* Самообразование педагогов, какодно из важных направлений совершенствования и развития педагогического мастерства. Одним из проявлений данной тенденции выступает индивидуализация и дифференциация профессионального развития педагогов, осуществляемая посредством свободного выбора курсов, индивидуальных путей и способов саморазвития. Каждый педагог параллельно ведет работу по индивидуальной методической теме и теме самообразования. Темы отражены в планах методических объединений (см.выше)**.**Самообразование каждого педагога строится с учетом знаний техники умственного труда, индивидуальных особенностей интеллектуальной деятельности. Самообразование ИПР зависит от умения организовать свое личное время, составить индивидуальный план самообразования и реализовать его. Так например в соответствии с личными планами саморазвития, успешно обобщила опыт работы на уровне области: Н.Рахматуллина. ***приложение\_80, 39, 6, 72\_\_\_ личные планы самообразования.***
* Разнообразие форм методической работы ИПР также стимулирует педагогов к активному профессиональному развитию:участие в научно- практических конференциях, педагогических чтениях, творческие отчеты  ИПР на областных семинарах, обобщение и распространение опыта ИПР на уровне района и области, участие в Ярмарке социально-педагогических инноваций являются итоговыми формами демонстрации профессионализма педагогов колледжа. ***приложение \_6, 25, 29, 4, 50 \_\_\_ участие ИПР в мероприятиях всех уровней***

ВЫВОД: Основные направления профессиональной подготовки (тематики курсов повышения квалификации, работы по методическим темам и темам самообразования, работа по методической теме колледжа) ИПР колледжа, связаны с ведущими тенденциями развития профессионального образования, отражающими в себе общие тенденции развития образования: мировые, национальные, региональные.

Использование стратегического управления в колледже позволяет кратчайшим путем, с минимизацией отклонений и ошибок:

* наметить направление преобразований с использованием научных методов прогнозирования, учета основных тенденций в развитии;
* добиться наиболее высокого темпа преобразований в условиях дефицита ресурсов путем выделения приоритетов;
* создать временной запас для подготовки персонала и ресурсов к решению инновационных задач и повысить тем самым качество работы;
* обеспечить максимальную упорядоченность и сознательность в действиях персонала, обеспечить устойчивое функционирование и развитие.

Кадровый состав учебного заведения в основном стабильный. Подбор кадров осуществляется на основе анализа потребности образовательных программ, согласно штатному расписанию и тарификационному списку. ***Приложение\_\_43\_\_ штатное расписание***

Анализ количественного и качественного состава инженерно-педагогических работников является объектом постоянного внимания руководства колледжа. Приведенные данные наглядно демонстрируют, что соотношение штатных преподавателей к общему количеству ИПР за последние 3 года в среднем составляет 93 %, что связано с привлечением к преподавательской деятельности стабильного коллектива опытных педагогов-практиков.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Учебный год | Количество ИПР | Количество совместителей в штате | % штатных от общего количества ИПР |
| 2016-2017 | 34 | 2 | 100 |
| 2017-2018 | 35 | 2 | 100 |
| 2018-2019 | 32 | 4 | 100 |

## Администрация колледжа уделяет большое внимание совокупности факторов и организационно-педагогических условий, обеспечивающих устойчивое функционирование колледжа в целом и значительно влияющих на устойчивость преподавательского состава колледжа.

Первую группу факторов мы назвали *организационно-управленческими*:

* переход от ситуативного управления образовательной системой к стратегическому ***приложение \_7\_\_\_стратегический план развития, перспективные планы прохождения аттестации, курсовой подготовки;***
* система стимулирования инновационной, исследовательской и творческой деятельности преподавателей и студентов; ***приложение \_57\_\_\_наградные материалы ИПР*** *за 2019г.*
* рейтинговая оценка деятельности ИПР, которая позволяет каждому педагогу объективно оценить свою работу, определить  недоработки по каким-либо направлениям своей деятельности и активно включиться в работу. Все педагоги колледжа заинтересованы в совершенствовании собственной деятельности, самообразовании и саморазвитии, что гарантирует дальнейшее развитие учебно-воспитательной системы колледжа и рост рейтинга колледжа в целом

Для создания условий всестороннего развития ИПР, а также устойчивости преподавательского состава, в учреждении создан кадровый резерв. В кадровый резерв зачислены ИПР, соответствующие (или способные соответствовать в результате дополнительной подготовки) квалификационным требованиям к должностям руководящей работы.

Работа с кадровым резервом проводится в следующих целях:

* повышение мотивации педагогических работников к профессиональному росту;
* улучшение результатов профессиональной деятельности педагогических работников;
* повышение уровня профессиональной подготовки педагогических работников;
* сокращение периода адаптации руководящего работника при вступлении в должность. ***Приложение\_\_58\_\_\_ положение о кадровом резерве***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Резервная должность | Занимаемая должность | Ф.И.О |
| 1 | Директор | Заместитель директора по УПР | Гойко Н.Ц. |
| 2 | Заместитель директора по УПР | Мастер производственного бучения | Кулиш Е.А. |
| 3 | Заместитель директора по УР | Преподаватель специальных дисциплин | Широкова К.Г. |
| 4 | Заместитель директора по УВР | Мастер производственного бучения | Фазилова О.М. |
| 5 | Старший мастер | Мастер производственного обучения | Ткачев Р.С. |
| 6 | Методист | Преподаватель истории | Семерная А.А. |
| 7 | Руководитель по физкультурно-массовой работе | Преподаватель физической культуры Кононенко Э.В. | Кононенко Э.В. |

Ко второй группе мы отнесли *средовые факторы и условия:*

* активизация деятельности субъектов во внешней среде с целью использования ее ресурсов для развития образовательной системы; ***приложение \_45,50,65\_\_областная выставка ЦОР, участие в областных методических семинарах,***
* создание в колледже творческой атмосферы; ***приложение 37, участие 2 звезды, битва хоров, проектная деятельность***
* использование здоровьесберегающих и здоровьеукрепляющих технологий и работа по повышению работоспособности субъектов образовательной деятельности; ***приложение 68 вручение от профсоюза фруктовых наборов, организация санаторного лечения***

Третью группу составили *личностные факторы*, к которым относятся:

* Самообразование педагогов с целью повышения культуры и уровня профессионализма педагогических кадров. Помимо научно-методической деятельности, ИПР предоставляются возможности для всестороннего развития и демонстрации своих навыков и способностей. Вся система коллективной методической работы строится на индивидуальном педагогическом самообразовании.  Активность педагогов в направлении личностного и профессионального роста подтверждается наличием призовых мест в профессиональных конкурсах, наличия рецензий на УМК по предметам и профессиям от внешних экспертов,обобщение опыта на уровне района и области ***приложение\_\_3\_\_обобщение опыта***, ***рецензии,*** участие в мероприятиях всех уровней ***приложение \_\_25\_\_ сертификаты***
* оказание помощи преподавателям в проектировании и реализации профессиональной карьеры; ***приложение \_\_\_\_\_\_39 планы самообразования, работа над методической темой и темой самообразования***
* закрепление педагогов. ***приложение 59\_\_\_информация о молодых педагогах.***

Четвертую группу образуют *социально-экономические факторы и условия*:

* уровень государственного финансирования образовательного учреждения;
* сложившийся уровень оплаты труда преподавателей; стабильная выплата заработной платы - средняя заработная плата ИПР - 95,2 тенге ***приложение -сумма бюджета на год***
* демографическая обстановка в регионе; **приложение - выполнение госзаказа по годам**
* менталитет населения. Так как Есильский район – это регион аграрный, то и большую часть избираемых профессий выпускников составляют профессии аграрного профиля, по которым обучают в колледже (квалификации «повар», «бухгалтер», «газоэлектросварщик», «тракторист–машинист в сельскохозяйственном производстве»). По этим специальностям также ведется обучение по дополнительным образовательным программам краткосрочного обучения по подготовке и переподготовке рабочих кадров. ***приложение -дополнительные образовательные услуги,***
* предоставление ведомственного жилья для инженерно-педагогических работников, нуждающихся в жилье:
* Широкова К.Г. – преподаватель специальных дисциплин. Стаж в колледже на 1 июля 2019г. - 7 лет 6 мес. Для проживания предоставлено общежитие.
* Кононенко Э.В. - преподаватель физической культуры. Стаж в колледже на 1 июля 2019г. - 9 лет 9 мес. Для проживания предоставлено общежитие.
* Ткачев Р.С. – мастер производственного обучения по специальности «Сварочное дело». Стаж в колледже на 1 июля 2019г. - 4 года 9 мес. В 2018г предоставлено ведомственное жильё.
* Байтемиров Б.Б. – мастер производственного обучения по специальности «Фермерское хозяйство». Стаж в колледже на 1 июля 2019г. - 3 года. Для проживания предоставлено общежитие.
* Байтемирова Г.А. – вахтёр. Стаж в колледже на 1 июля 2019г. - 8 лет 10 мес. Для проживания предоставлено общежитие.
* Гойко Н.Ц. – заместитель директора по УПР. Стаж в колледже на 1 июля 2019 г. - 20 лет. 3 мес. В 2009 г. предоставлено ведомственное жильё.
* Лебедева С.М. – преподаватель, стаж в колледже 16 лет, В 20014 г. предоставлено ведомственное жильё.

Сотрудники и инженерно-педагогические работники колледжа принимают участие в жизни общественно-политической жизни колледжа, города и области, что является важным фактором для роста общественной активности и гражданской позиции. Это акция «Бессмертный полк»; выставки-распродажи кондитерских изделий к праздничным датам в районном доме культуры; молодёжные флеш-мобы; участие в конкурсах художественной самодеятельности, спортивных соревнованиях, выезд сотрудников и студентов в составе сборных команд района на областные соревнования, акции по озеленению территории колледжа; благотворительные акции; встречи с представителями районного и областного акиматов, депутатами районного и областного маслихатов; участие в отчетно-выборных собраниях партии «Нур-Отан»; участие по профориентационной работе среди населения города и региона. ***Приложение -*** <http://pt0001.esil.aqmoedu.kz/> ***сайт колледжа***

Вывод: указанные факторы и условия способствуют устойчивости коллектива инженерно-педагогических работников колледжа, что в конечном итоге обеспечивают более высокое качество образования, стабильное функционирование и развитие образовательного учреждения.

Трудовой кодекс Республики Казахстан регламентирует порядок заключения и прекращения трудового договора, основные права и обязанности работников и работодателя, режим рабочего времени и его использование, меры поощрения и ответственность за нарушение трудовой дисциплины, а также иные вопросы регулирования трудовых отношений.

Перевод работника на новую должность оформляется приказом работодателя с письменного согласия работника и заключением дополнительного соглашения к трудовому договору, в котором описываются новые условия труда работника. При переводе работника на другую должность, инспектор по кадрам знакомит сотрудника с должностной инструкцией и другими локальными нормативными актами, касающимися трудовой деятельности по новой должности.

Правила и процедуры продвижения по службе в АТК №7 отражены во внутренних распорядительных документах, основанных на Трудовом кодексе РК. ***приложение 7 правила внутр.распорядка***

Управление персоналом ориентировано на решение кадровых проблем и вместе с тем обеспечивает поддержку реализации стратегических задач организации. Администрация колледжа понимает, что хорошие рабочие условия, социальные связи на работе, контакт с руководителем, возможности продвижения по службе влияют на повышение мотивации. Высокая мотивация, в свою очередь, влияет на удовлетворенность трудом.

В результате анкетирования «Мотивы трудовой деятельности молодых специалистов» установлены целевые приоритеты:

* молодые специалисты на первое место по важности ставят цели, связанные с профессиональной деятельностью, производством, карьерой и образованием, цели направленные на реализацию себя, как субъекта профессиональной деятельности;
* на второе место — цели, связанные с благополучием в семейной жизни, направленные на реализацию себя как субъекта личной жизни;
* на третье место выходят индивидуальные цели, связанные с жильем и финансовым благополучием.

Поэтому администрация колледжа проводит планомерную работу по сопровождению и продвижению профессионального развития молодых сотрудников для повышения результативности их личной профессиональной деятельности и деятельности колледжа.

* Ефремова К.В.-мастер производственного обучения по специальности «Организация питания». Стаж в колледже на 1 июля 2019г.-8 лет 9 мес, в 2017 году за ней закреплена учебная лаборатория «Организация питания»;
* Широкова К.Г. – преподаватель специальных дисциплин. Стаж в колледже на 1 июля 2019г. - 7 лет 6 мес., в 2014 году предоставлено ведомственное жилье. В 2019 году включена в кадровый резерв на должность заместителя директора по УР.
* Чернецкий В.В. - в 2018году назначен на должность старшего мастера. Стаж в колледже на 1 июля 2019г.-6 лет 5 мес.;
* Кононенко Э.В.- преподаватель физической культуры. Стаж в колледже на 1 июля 2019г.-9 лет 9 мес. В 2018 году предоставлено общежитие для проживания, в 2019 году включен в кадровый резерв на должность «Руководитель по физкульно-массовой работе»;
* Ткачев Р.С. – мастер производственного обучения по специальности «Сварочное дело». Стаж в колледже на 1 июля 2019г.- 4 года 9 мес. В 2018г предоставлено ведомственное жильё. В 2019 году включен в кадровый резерв на должность старшего мастера. С 2016 года за ним закреплена учебная лаборатория «Сварочное дело».
* Байтемиров Б.Б. Стаж общий и стаж в колледже на 1 июля 2019г.-3 года. Для проживания предоставлено общежитие.

Кроме этого налажена работа с молодыми специалистами в адаптационный период «привыкания» молодого специалиста к работе. Каждому молодому специалисту назначается наставник их числа опытных ИПР колледжа, для совместной деятельности, связанной с вхождением в практическую педагогическую деятельность, с возникновением нестандартных ситуаций. Ведется работа в школе молодого педагога, согласно Положению о ШМП

***приложение \_\_9\_\_\_ протоколы заседаний о назначении наставников, положение о ШМП, списки с наставниками.***

ВЫВОД: усиление роли человеческого фактора в колледже, регулирующего трудовую деятельность инженерно-педагогических работников, выступает как активный стимул развития коллектива педагогов.

Внедрено модульное обучение по специальности «Организация питания»

В настоящее время количество инженерно-педагогических работников образовательной программы **0508000 Организация питания** составляет 5 человек, из них 1 преподаватель специальных дисциплин и 4 мастера производственного обучения.

Преподавателем и мастерами ПО самостоятельно разработаны программы модульного обучения.

Важна роль преподавателей специальных дисциплин, мастеров производственного обучения в составлении учебно-методических комплексов и программ специальных дисциплин, которые определяют образовательную программу. Опытные преподаватели, мастера п/о привлекаются при разработке, обновлении и актуализации ОП. Так, преподавателем специальных дисциплин 0508000 Организация питания Тасмагамбетовой Г.К. разработан курс занятий с подборкой лекционного материала, приложениями в виде презентации, проверочных тестовых заданий, индивидуальных заданий по курсу предмета «Технология приготовления пищи» и «Оборудование предприятий общественного питания».

Мастером производственного обучения Рахматуллиной Н.Н. разработан:

Учебно-методический комплекс по специальности «Организация питания» по разделу «Блюда из мяса» для уроков производственного обучения. Имеет внешнюю рецензию от Омаровой С.Ж. заведующей методическим кабинетом ТиПО. УМК презентован в практической части областного семинара «Итоги работы методической службы организаций технического и профессионального, послесреднего образования. Планирование деятельности на 2016-2017 учебный год».

Обобщила передовой педагогический опыт педагогов технического и профессионального образования. Учебно-методический кабинет заседание методического совета. г. Кокшетау. Тема: Создание электронных учебно-методических пособий для уроков производственного обучения по специальности «Организация питания».

Материалы преподавателей и мастеров производственного обучения колледжа публикуются в научно-методических изданиях и журналах.

**Публикации в республиканских и областных научно-методических газетах и журналах**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Рахматуллина Н.Н.** – мастер производственного обучения | | | | | | | |
| **№** | **Место публикации** | | | **Название работ** | **Дата издания** | | |
| 1 | Республиканский педагогико-методический журнал **«Колледж: Профессиональное обучение»** | | | Статья «Создание ЦОР на уроках производственного обучения» | 2016 | | |
| 2 | Республиканский педагогико-методический журнал **«Колледж: Профессиональное обучение»** | | | План урока «Винегрет овощной» | 2016 | | |
| 3 | Республиканский педагогико-методический журнал **«Колледж: Профессиональное обучение»** | | | Статья «Мастер производственного обучения в системе дуального обучения» | 2016 | | |
| 4 | Республиканский педагогико-методический журнал **«Колледж: Профессиональное обучение»** | | | План урока «Приготовление щей из квашеной капусты с картофелем» | 2016 | | |
| 5 | Республиканский педагогико-методический журнал **«Колледж: Профессиональное обучение»** | | | План урока «Домашняя суп лапша» | 2017 | | |
| **6** | **Энциклопеция «Гордость Казахстана: Образование и наука»** | | | Биографическая статья о профессиональной и творческой деятельности | 23.02. 2018 | | |
| **7** | **«Учительский журнал»** | | | Статья «Создание электронных учебно-методических пособий для уроков производственного обучения по специальности «Организация питания» | 2018 | | |
| **8** | Республиканский педагогико-методический журнал **«Колледж: Профессиональное обучение»** | | | План урока: «Приготовление» | 2018 | | |
| **Тасмагамбетова Г.К. – преподаватель спецдисциплин** | | | | | | | |
| **№п/п** | | | **Педагогические печатные издания** | **Тематика материала (статьи)** | | | **Сроки публикации** |
| **1** | | | Республиканский педагогический журнал «Колледж: профессиональное обучение» | Статья «Опыт применения интерактивных методов и форм обучения» | | | №1  2017 год |
| **2** | | | Республиканский педагогический журнал «Колледж: профессиональное обучение» | Методическая разработка урока по теме «Бисквитное тесто» | | | №5  2017 год |
| **3** | | | Центр методического образования Товарищество с ограниченной ответственностью  « New Opportunities» | Методическая разработка урока по предмету «Технология приготовления пищи» «Казахские национальные блюда» | | | 2017 год |
| **4** | | | Сборник материалов II Республиканской научно - практической заочной конференции «Новые инновационные технологии в образовании» | Статья «Опыт применения интерактивных методов и форм обучения» | | | 2017 год |
| **5** | | | Энциклопедия «Гордость Казахстана: Образование и наука» | Биографическая статья о профессиональной и творческой деятельности преподавателя специальных дисциплин | | | 2018 год |
| **Ефремова К.В. – мастер п.о.** | | | | | | | |
| **1** | | | Республиканский педагогический журнал «Колледж: профессиональное обучение» | Разработка урока «Приготовление карп запеченный» | | | 2017 год |
| **Губайдулина А.Д. – мастер п.о.** | | | | | | | |
| **1** | | | Энциклопедия «Гордость Казахстана: Образование и наука» | Биографическая статья о профессиональной и творческой деятельности | | | 2018 год |

Информация о каждом инженерно-педагогическом работнике, реализующего образовательную программу, размещена на сайте колледжа в разделе «Учебно-методическая деятельность». Эта информация доступна любому посетителю сайта. Сведения о педагогических кадрах представлены в виде таблицы по цикловым комиссиям по следующим данным: дисциплина, образование, квалификационная категория, курсы повышения квалификации.

На своих занятиях педагоги применяют различные технологии обучения, используют разно уровневые задания, деловые игры, работу в группах, элементы соревнования, задания на развитие логического мышления, дают опережающие задания, демонстрируют на уроках самостоятельно разработанные электронные учебные пособия, электронные, бумажные тесты. Уроки посещаются администрацией и педагоги колледжа. Взаимопосещение учебных занятий проводится с целью обмена опытом и повышения педагогического мастерства, прибывшим с производства и с целью изучения различных педагогических технологий.

Согласно мониторинга качества образовательной политики в колледже два раза в год проводится оценка компетентности инженерно педагогических кадров и их соответствии требованиям, установленным должностными инструкциями. В колледже разработаны механизмы и критерии систематической оценки эффективности качества преподавания на уровне цикловой комиссии. В соответствии с утверждённой формой, в планировании МО отражаются следующие пункты: паспорт, основные направления работы, методические темы преподавателей, перспективный план работы, графики проведения мероприятий в рубрике

На заседаниях методических объединениях и методического совета колледжа анализируются результаты проведенных методических мероприятий. На внутреннем контроле анализируются полученные факты по всем направлениям и определяются обоснованные и конкретные планы дальнейшего педагогического взаимодействия.

**SWOT - анализ стандарта «ПЕДАГОГИЧЕСИЙ КОЛЛЕКТИВ И ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРЕПОДАВАНИЯ»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Внутренние** | |
| **Сильные стороны** | **Слабые стороны** |
| * Деятельность ИПР соответствует миссии, целям и задачам создания и функционирования организации образования; * Улучшается уровень удовлетворенности качеством образовательных услуг, предоставляемых в колледже. * Систематический процесс повышения квалификации преподавателей (курсы, дополнительное профессиональное образование). * Освоение преподавателями методами работы в Интернете, навыков создания электронных учебных изданий, обеспечение доступа к информационным ресурсам. * Использование в учебном процессе инновационных технологий, разнообразие форм организации учебного процесса; | * Недостаточная работа с кадровым резервом для стимулирования активного профессионального роста ИПР |
| **Внешние** | |
| **Возможности** | **Угрозы** |
| * деятельность МОН РК для обеспечения соответствия уровня образования в Казахстане мировым стандартам и требованиям | * Отсутствие стимула ПС в повышении уровня категорийности, в связи с отсутствием доплаты. * Невысокая заработная плата ПС. |

**СТАНДАРТ 5 «ОЦЕНИВАНИЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ И УСПЕВАЕМОСТЬ»**

Организация образования предоставляет необходимую поддержку студентам и обеспечивает эффективную среду обучения.

Образовательная программа обеспечивает систему оценки обучающихся, способствующую достижению ожидаемых результатов обучения.

В Агротехническом колледже на основе республиканских нормативно-правовых документов разработано «Положение об организации и проведению текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой государственной аттестации обучающихся». *Приложение 43*

Система контроля и оценки знаний обучающихся предполагает проведение следующих видов контроля по учебному предмету: промежуточная и итоговая аттестация, текущий контроль и экзаменационная сессия. Кроме того, колледж осуществляет семестровый мониторинг успеваемости и посещаемости студентов, который носит сплошной характер, для всех студентов.

Внутрисеместровая аттестация обучающихся предусматривает учет активности студентов на занятиях (выполнение и защита лабораторных работ, ответы на занятиях, участие в деловых играх, выполнение докладов, рефератов и др.).

Контроль может производиться в устной, письменной, комбинированной, групповой форме, а также в виде тестирования. Все виды и формы контроля и их распределение по неделям семестра находят свое отражение в графике учебного процесса.

Вопросы успеваемости рассматриваются на заседаниях МО и педсоветов. По результатам, которых проводятся корректирующие и предупреждающие действия. Для организации академической поддержки, помощи обучающимся, не справляющимся с академическими требованиями предусмотрено дополнительное консультирование и проведение дополнительных занятий. В колледже разработаны графики проведения дополнительных занятий, информация о которых расположена на информационных стендах. На дополнительных занятиях преподаватели проводят консультации по выполнению домашних заданий, контрольных работ, отчетов и других видов заданий.

С 2018 года осуществляется набор по специальности 0508000 «Организация питания» по Программе развития продуктивной занятости*.* В таблице приведены сравнительные данные о контингенте обучающихся на 2016 - 2019 года.

Таблица - Сравнительные данные о структуре подготовки и контингенте студентов по специальности «Организация питания»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Показатели** | **Ед. изм.** | **Учебные годы** | | |
| **2016-2017** | **2017-2018** | **2018-2019** |
| Контингент студентов по колледжу, всего | чел. | 315 | 322 | 300 |
| Количество студентов, обучающихся по 0508000 «Организация питания» | чел. | 79 | 82 | 78 |
| Из них по программе продуктивной занятости и массового предпринимательства «Еңбек» | чел. |  | 18 | 16 |
| Из них количество студентов, обучающихся по модульно-компетентностной форме обучения | чел. |  |  | 20 |

Все поступающие имеют равные права и возможности. 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.

Прием студентов на обучение осуществляется без вступительных экзаменов и тестирования, на основе предоставления документов об основном среднем образовании. Дополнительных условий поступления для обучающихся не предусмотрено. Учитывая специфику учебного заведения, основной контингент абитуриентов – учащиеся из сельской местности Есильского, Жаркаинского, Жаксынского районов. Ознакомиться с правилами приема, перечнем необходимых документов для поступления можно на сайте колледжа, вкладка «Абитуриент» ([*http://pt0001.esil.aqmoedu.kz/content/abiturient*](http://pt0001.esil.aqmoedu.kz/content/abiturient)). В колледже создана приемная комиссия, деятельность которой регламентируется «Положением о приемной комиссии». Основной задачей приемной комиссии является обеспечение соблюдения прав граждан на образование, гласность и открытость проведения всех процедур приема, формирование контингента обучающихся нового набора. Состав приемной комиссии и порядок ее работы утверждается приказом директора колледжа, который является председателем приёмной комиссии (*приложение 59 Положение о приемной комиссии, копии приказов*). Прием студентов осуществляется согласно «Типовым правилам приема на обучение в организации образования, реализующие образовательные программы технического и профессионального образования», утвержденных        постановлением Правительства Республики Казахстан    от 19 января 2012 года № 130, Стандартом государственной услуги «Прием документов в организации технического и профессионального, послесреднего образования», утвержденного на основании приказа Министра образования и науки РК от 14 апреля 2015 г. № 200.

Прием студентов в период с 2015 по 2018 год по специальности 0508000 «Организация питания»:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Год | Прием | |
| на базе основного среднего образования | на базе общего среднего образования |
| 2015 | 20 | - |
| 2016 | 20 | - |
| 2017 | 18 | - |
| 2018 | 20 | - |

Учебный процесс проводится согласно графику учебного плана, в котором предусмотрены все основные этапы, обучение, промежуточная итоговая аттестация.

С целью повышения эффективности преподавания специальных дисциплин, а также тесной взаимосвязи теории и практики, позволяющей внедрение дуальной и модульной технологии обучения, в мастерских и лабораториях наряду со специализированным оснащением имеется и интерактивное оборудование.

Систематическое получение преподавателем объективной информации (обратной связи) о ходе учебно-познавательной деятельности обучающихся связано с процессом контроля. Контроль означает систему выявления, установления и оценивания знаний обучающихся, т.е. определение объема, уровня и качества усвоения учебного материала, выявление успехов в обучении, пробелов в знаниях, навыках и умениях у отдельных обучающихся или у всей группы. Составной частью контроля выступает проверка, задача которой - выявить знания, навыки и умения учащихся и сравнить их с требованиями, определенными учебными программами.

Проверка учебных достижений студентов осуществляется через различные формы контроля и аттестации на основе оценочной системы в соответствии с типовыми правилами проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации студентов в ТиПО, утверждённых приказом МОН РК от 18.03.2008г. № 125 с изменениями и дополнениями:

1. Текущий контроль по дисциплинам при отсутствии по ним практических и семинарских занятий осуществляется путем проверки преподавателем обязательных контрольных работ (письменных заданий, рефератов) предусмотренных учебной программой. Контрольная работа проводится по нескольким вариантам (не менее 2 вариантов) или по индивидуальным заданиям.

2. Перечень дисциплин и форма проведения промежуточной аттестации обучающихся устанавливаются организациями технического и профессионального образования в соответствии с государственными общеобязательными стандартами и вносятся в график учебного процесса.

3. Промежуточная аттестация обучающихся в организациях технического и профессионального образования осуществляется в соответствии с рабочими учебными планами и программами, разработанными на основе государственных общеобязательных стандартов образования, в форме зачетов и экзаменов, при этом зачеты проводятся до начала экзаменов.

4. Зачеты проводятся по дисциплинам, переходящим на следующий семестр, если учебным планом текущего семестра промежуточная аттестация в виде экзамена или итогового зачета по данной дисциплине не предусмотрена.

5. Материалы промежуточной аттестации обучающихся составляются на основе рабочих учебных планов и программ каждой учебной дисциплины.

6. В период подготовки к промежуточной аттестации обучающихся проводятся консультации.

7. Для проведения аттестации обучающихся в форме экзаменов готовится:

- экзаменационные билеты (экзаменационные контрольные задания), тестовые задания;

- наглядные пособия, материалы справочного характера, нормативные документы и образцы техники, разрешенные к использованию на экзамене;

- учебные и технологические карты;

- спортивный зал, лаборатории, оборудование, инвентарь;

- экзаменационная ведомость.

8. Промежуточная аттестация (прием экзаменов и зачетов) осуществляется преподавателем, проводившим учебные занятия по данной дисциплине.

9. Итоговые оценки по дисциплинам, не выносимым на промежуточную аттестацию, выставляются преподавателями по завершению курса на основе оценок текущего контроля успеваемости.

Экзаменационная сессия проводится согласно графика учебного процесса. Форма проведения экзаменов по каждой учебной дисциплине на учебный год рассматривается методической цикловой комиссией. Экзамены проводятся в устной, письменной форме**.**

*Таблица «Мониторинг итоговой аттестации по результатам квалификационного экзамена»*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Специальность | % положительных оценок к общему количеству студентов | | |
| 2016-2017 учебный год | 2017-2018 учебный год | 2018-2019 учебный год |
| «Организация питания» (повар) | 92 | 100 | 93 |

Результаты ОУПП

*Таблица «Мониторинг результатов теоретического тестирования*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Специальность | Всего студентов | Количество сдавших ТТ с первого раза | Количество не сдавших (не яв-ся) ТТ с первого раза | Средний балл | % |
| *2015-2016 учебный год* | | | | | |
| «Организация питания» (повар) | 20 | 14 | 6 | 67 | 70 |
| *2016-2017 учебный год* | | | | | |
| «Организация питания» (повар) | 17 | 11 | 6 | 63 | 64 |
| *2017-2018 учебный год* | | | | | |
| «Организация питания» | 14 | 13 | 1 | 68 | 93 |

*Диаграмма «Мониторинг результатов теоретического тестирования (сдавших ТТ с первого раза) с 2015 по 2018год»*

*Таблица «Анализ успеваемости обучающихся по теоретическому обучению»*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0508000 «Организация питания»** | **2016-2017** | | **2017-2018** | | **2018-2019** | |
|  | **% качества знаний** | **% успеваемости** | **% качества знаний** | **% успеваемости** | **% качества знаний** | **% успеваемости** |
| **1полугодие** | 49 | 79 | 23 | 99 | 25 | 96 |
| **2 полугодие** | 25 | 94 | 27 | 98 | 96 | 90 |
| ***Средний показатель*** | 37 | 87 | 25 | 99 | 60 | 93 |

*Таблица «Анализ успеваемости обучающихся по производственному обучению»*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **0508000 «Организация питания»** | **2016-2017** | | **2017-2018** | | **2018-2019** | |
|  | **% качества знаний** | **% успеваемости** | **% качества знаний** | **% успеваемости** | **% качества знаний** | **% успеваемости** |
| **1полугодие** | 57 | 90 | 71 | 100 | 62 | 100 |
| **2 полугодие** | 52 | 97 | 61 | 100 | 74 | 98 |
| ***Средний показатель*** | 55 | 94 | 33 | 100 | 68 | 99 |

В целях привлечения работодателей к участию в подготовке рабочих кадров АТК № 7 совместно с Есильским филиалом Палаты предпринимателей Акмолинской области проводит диалоговые площадки с представителями малого бизнеса. Участники встреч знакомятся с учебно-материальной базой колледжа, которая используется для профессиональной подготовки рабочих кадров, с перечнем специальностей, по которым ведётся подготовка в колледже, с особенностями дуальной системы обучения. Так же обсуждаются возможности сотрудничества по вопросам практики и дальнейшего трудоустройства студентов (*приложение Сведения по трудоустройству.*

*Таблица «Сведения о трудоустройстве и занятости выпускников по специальности «Организация питания», 2016-2018 г.*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | количество выпускников | Трудоустроены | Заняты | В том числе: | | | | | Подле  жат трудоустройству |
|  | поступили в высшие учебные заведения | поступили в организации ТиПО | призваны на воинскую службу | выбыли за пределы Республики Казахстан | находятся в декретном отпуске |
| **2016 год** | **20** | **19** |  |  |  |  |  |  | **1** |
| **2017 год** | **17** | **15** | **1** |  |  |  |  | **1** | **1** |
| **2018 год** | **15** | **13** | **1** |  | **1** |  |  |  | **1** |

Ежегодно совместно с отделом занятости и социальных программ Есильского района и колледжем проводится Ярмарка вакансий, с приглашением представителей от базовых предприятий, где выпускники всех образовательных программ могут найти подходящую для них работу, получить информацию о состоянии спроса и предложений на рынке труда. Так же колледж совместно с отделом занятости предлагает выпускникам трудоустройство по «Молодежной практике» в рамках реализации Государственной программы продуктивной занятости и массового предпринимательства на 2017-2021 годы «Енбеқ.

Анализ трудоустройства выпускников колледжа в разрезе образовательных программ заслушиваются на заседаниях директора. Количество нетрудоустроенных выпускников за последние три года составляет в среднем 2,6% . Колледж данных выпускников берет на особый контроль и каждому оказывается помощь в трудоустройстве. Данные за отчётный период представлены в *приложении Сведения по трудоустройству.*

Анализ итогов экзаменационной сессии, рассматриваются на заседаниях МЦК и педагогического совета.

Информация по итогам промежуточной и итоговой аттестации по всем формам обучения направляется в управление образования.

Анализ результатов экзаменационных сессий показывает, что на успеваемость обучающихся, возможность сдать сессию в установленные сроки влияет отсутствие академической задолженности и посещаемость студентов.

В ходе проведения занятии ИПР контролируют учебную работу обучающихся (проверка, оценивание, учет результатов), что является одним из обязательных компонентов процесса обучения, обеспечивающий нормальный ход образовательного процесса. Основными задачами контроля являются:

1. Выявление у обучающихся уровня знаний, навыков и умений, которые при этом дополнительно закрепляются, уточняются, конкретизируются и систематизируются.

2. Получении информации о характере познавательной деятельности, связанной с уровнем самостоятельности и активности обучающихся в учебном процессе.

3. Определение эффективности методов, форм и способов учения.

Согласно академическому календарю и графику учебного процесса, в течение учебного года проводится проверка уровня знаний студентов через текущую и промежуточную аттестации. Текущий контроль успеваемости систематически проводится на аудиторных занятиях в течение учебного периода. В колледже регулярно проводится мониторинг оценивания форм и методов обучения, в т.ч. анкетирование «Преподаватель глазами студента» позволяет оценивать формы обучения и педагогические методы. Как указано выше результаты анкетирования позволяют выделять относительно благополучные и проблемные участки в учебном процессе и вносить соответствующие корректировки в работу по управлению качеством образования.

Расписание занятий составляется в соответствии с утвержденными учебными планами, рекомендациями по его составлению. Учебное расписание находится в доступных для студентов местах. Бумажный вариант размещен в фойе учебного корпуса и общежитиях. Электронный вариант размещается в социальных сетях, WhatsApp, VK. Сохраняется непрерывность учебного процесса в течение дня и равномерное распределение учебной работы в течение недели. Расписание в течение семестра выполняется. Замена занятий допускается по уважительным причинам. Расписание утверждается директором колледжа и согласовывается с заместителем директора по учебной работе. Также присутствуют расписания промежуточной, итоговой аттестаций и квалификационных экзаменов, проведения консультаций и т. д.

В колледже установлены следующие основные виды учебной деятельности:

1. теоретическое занятие
2. практическое занятие
3. лабораторное занятие
4. контрольная работа
5. консультация
6. итоговый экзамен по предмету
7. учебная практика
8. производственная практика (по профилю специальности)
9. профессиональная практика (преддипломная)
10. выпускной квалификационный экзамен.

Привлекая студентов к активному участию в разработке МОП, имеется возможность выявления индивидуальных способностей студентов, и определить запросы обучающих. Преподавательский состав ОО особое внимание на занятиях уделяет таким формам обучения, которые формирует активное самостоятельное мышление у обучающихся, развивают их индивидуальные способности:

* создание условий для интеллектуальной активности учащихся;
* развитие внутренних мотиваций познания;
* выработка потребности к самообразованию;
* формирование практических умений и навыков.

Эффективность обучения достигается посредством создания атмосферы доверия, сотрудничества, взаимопомощи, за счёт изменения оценочной деятельности преподавателя и обучающихся. С целью повышения значимости отдельных видов учебной деятельности, практикуется оформление лучших творческих работ, рефератов, дополнительных заданий. Всё это позволяет приспособить учебный процесс к индивидуальным особенностям обучающихся, различному уровню сложности, специфическим особенностям каждого обучающегося.

Преподаватели используют различные современные формы и методы обучения. Выбор методов обучения – это педагогическое искусство преподавателя. Методы обучения должны быть связаны с учебным планом и задачами обучения.

* Выбор зависит от дидактической учебной цели, темы и т.д.
* Выбор связан с возрастом, курсом, уровнем подготовки.
* Зависит от специфики дисциплины.
* Главное – материально-технические возможности.

При выборе методов надо чередовать виды деятельности (не методы, а виды деятельности), среди них практическая деятельность, где предполагается активное участие обучающихся. В колледже по специальности 0508000 «Организация питания», квалификациям 050801 2 «Повар», 050802 2 «Кондитер», 050804 2 «Официант» имеются действующие учебная лаборатория «Организация питания» и кабинет «Специальная технология», которые применяются в целях формирования у обучающихся навыков, при производственном обучении, где проводятся: приготовление блюд и выполнения расчетов по использованию продуктов, а так же обеспечивают самостоятельное выполнение индивидуальных и групповых заданий. Так же, наши обучающиеся закрепляют теоретические знания на организациях по изучению способов первичной обработки овощей, технологию приготовления и ассортимент блюд и овощей; способы обработки рыбы, их пищевую ценность; способы тепловой обработки; способы обработки мяса и птицы, их пищевую ценность.

При преподавании ИПР применяются разные методы обучения по источнику получения знаний. В соответствии с таким подходом выделяются:

а) *словесные методы* (источником знания является устные или печатные материалы),

б) *наглядные методы* (источником знаний являются наглядные пособия и дидактический материал);

в) *практические методы* (обучающиеся получают знания и вырабатывают умения, выполняя практическое обучение).

Обучающиеся, полностью выполнившие требования учебного плана определенного курса, успешно сдавшие все зачеты и экзамены промежуточной аттестации, переводятся на следующий курс приказом директора колледжа.

По итогам промежуточной аттестации классные руководители готовят сводную ведомость промежуточной аттестации обучающихся за семестр учебного года.

В колледже функционирует процедура принятия жалоб и аппеляций. Действует в учебном корпусе ящик жалоб и предложений. По организации образовательного процесса, результатам сдачи ОУПП и итоговой аттестации от обучающихся жалоб и претензии не поступало.

Все студенты получают компенсацию за проезд, в соответствии с Постановлением Правительства РК от 12.03.2012 года № 320 «Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь».

При реализации обучения и преподавания колледж обеспечивает:

а) уважение и внимание по отношению к различным группам студентов и их потребностям;

б) теоретические и практические виды обучения, направленные на обеспечение индивидуальных способностей и запросов обучаемых;

б) для выполнения образовательной программы дисциплины ИПР колледжа используют различные педагогические методы и формы обучения;

в) ИПР на методических заседаниях оценивают и корректируют педагогические методы и формы обучения, делятся опытом работы;

г) поощрение индивидуальных запросов студентов с параллельным обеспечением необходимого руководства и поддержки со стороны преподавателя;

д) проявляют взаимное уважение в отношениях «студент-преподаватель». На методических заседаниях педагог-психолог проводит обучающие тренинги по выходу из возможных конфликтных ситуаций на уроках.

ИПР колледжа учитывают в учебном процессе личностную характеристику студента - индивидуальность, стремление к большей свободе, личностный и профессиональный рост, самостоятельность, самоуважение. Оказывают поддержку одаренным студентам, привлекают их к областным и республиканским олимпиадам, конкурсам, диспутам, круглым столам и конференциям. Студенты колледжа посещают концерты, выезжают на акции и мероприятия по линии Управления образования Акмолинской области, партии «Нүр-Отан», молодежного ресурсного центра.

Система оценивания учебных достижений по специальности 0508000 «Организация питания» очень доступна для студентов. Она дает возможность определить, насколько успешно студент освоил учебный материал или сформировал практический навык, показывает динамику успехов студентов в различных сферах познавательной деятельности.

Личностное развитие обучающихся, их творческие способности и социальные компетенции развиваются и осуществляются при участии в общественной жизни колледжа (классные часы, работа в кружках, секциях и т.д.; различные внеклассные мероприятия: олимпиады, конференции, круглые столы, дебаты, и др.).

Колледж информирует студентов о методах оценивания и ожидаемых результатах обучения (*приложение 8 Положение об организации учебного процесса*). Для оценки знаний студентов используется цифровая пятибалльная шкала оценки, состоящая из текущего и итогового контроля. Прозрачность и объективность его достигаются информированностью студента о критериях оценки его знаний и умений. Инструментами измерения учебных достижений являются опросы, работа на занятиях, письменные задания, активность студентов в решении практических задач.

Действующая в колледже система оценок основана на Типовых правилах проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся в организациях технического и профессионального, послесреднего образования, утвержденные МОН РК № 125 от 18.03.2008 г, разработанные в соответствии с подпунктом 19 статьи 5 Закона «Об образовании».

Промежуточная и итоговая аттестация по общеобразовательным и специальным дисциплинам проводится в соответствии с учебными программами. На текущих занятиях преподаватели проводят систематическую проверку знаний студентов в соответствии с учебной программой дисциплины. Текущий контроль осуществляется в виде проверки знаний, умений, навыков обучающихся с помощью различных форм контроля – устный опрос, контрольные работы, тесты, индивидуальные задания, защита рефератов, выполнение лабораторных работ, т.д.

Итоговая государственная аттестация включает итоговую аттестацию и ОУПП (до 2018), проводимую с участием АО «Республиканский научно-методический центр развития технического и профессионального образования и присвоения квалификации» Акмолинской области. Для проведения итоговой аттестации обучающихся создается государственная аттестационная комиссия по каждой специальности. По согласованию с МОН РК председателями ГАК назначаются опытные специалисты и руководители производств соответствующего профиля. В колледже налажена обратная связь со студентами по оценке условий и организации образовательного процесса: в холле первого этажа размещены расписание занятий, экзаменов и консультации, руководители группы информируют о сроках и датах прохождения профессиональной практики.

Колледж создает благоприятную образовательную среду для студентов: в начале учебного года заместитель директора по учебной работе предоставляет студентам первокурсникам информацию о направлениях и требованиях учебного процесса, об общем графике обучения, дает установку на особенности профессионально-технического обучения, возможности и перспективу успешного выполнения правил внутреннего распорядка, Устава учебного заведения. Заместитель директора по учебно - воспитательной работе ознакамливает с правилами проживания в общежитии, с Кодексом чести студента, с работой библиотеки колледжа, функционирующими кружками и секциями, системой службы поддержки студентов (работа педагога-психолога, воспитателей общежития). *(Приложение 60)*В процессе обучения студенты вовлечены в системную и последовательную работу по реализации учебно-воспитательного и производственного процесса.

Освоение студентами образовательной программы в соответствии с нормативными требованиями. Учебная нагрузка студентов согласно базового уровня образования составляет 720 ч.

Согласно РУПов проводится промежуточная и итоговая аттестация, по итогам семестров – выставление оценок по всем предметам согласно программам. По дисциплинам, выносимым на промежуточную и итоговую аттестацию, имеется экзаменационный материал в форме текстов: изложений/ диктантов, билетов, письменных и электронных тестов. Итоговая аттестация проходит в несколько этапов, согласно Типовых правил проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся от 18.03.2008 года №125 (с изменениями и дополнениями от 29.08.2013 года). ОУПП в форме теоретического тестирования по основным квалификациям, теоретический экзамен по остальным квалификациям, затем ОПП и ПК (практический квалификационный экзамен). Оценивают профессиональную подготовленность студентов на практическом квалификационном экзамене члены квалификационной комиссии.

Учет посещаемости и успеваемости ведется в журналах теоретического и производственного обучений, что позволяет отслеживать результаты самому студенту, руководителям групп, а также родителям (по мере необходимости).

В целях организации контроля взаимных посещений учебных занятий теоретического и производственного обучения в учебно – методическом кабинете ведется журнал учета взаимопосещения занятий преподавателями. С целью контроля за проведением занятий заместители директора по УПР и УР, методист, старший мастер периодически присутствуют на учебных занятиях ИПР.

ИПР колледжа еженедельно, согласно дополнительным графикам, проводят работу со студентами имеющие задолженности в учебном процессе.

На методических объединениях рассматриваются вопросы методического обеспечения учебного процесса, использования технических средств обучения при проведении учебных занятий, совершенствования методики преподавания учебных дисциплин. Учебная часть рассматривает принятые решения, вносит дополнения и контролирует качество их выполнения.

По результатам анкетирования, проведенного среди студентов колледжа, они удовлетворены качеством образовательных услуг.

В колледже преподаватели используют как традиционную проверку посредством дидактических материалов, так и тестовые технологии для контроля знаний студентов. Эта форма проверки предъявляет наиболее высокие требования к качеству контрольных материалов.

Внедрение тестовой формы контроля  по предмету осуществляется поэтапно. Основными характеристиками качества тестов являются валидность и надежность.

Результаты обучения, компетенции образовательной программы 0508000 «Организация питания», описаны в главе 3. Образовательные результаты и компетенции описаны в рабочем учебном плане изучаемой дисциплины.

**SWOT-анализ стандарта «ОЦЕНИВАНИЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ И УСПЕВАЕМОСТЬ»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Внутренние** | |
| **Сильные стороны** | **Слабые стороны** |
| * Поступление в колледж проводится без вступительных экзаменов и тестирования; * Нацеленность обучающихся на получение образования; * Наличие благоустроенного общежития; * Действие в колледже системы службы поддержки студентов: создание благоприятных социальных условий для студентов, выплата стипендии, компенсации на обеспечение льготного проезда, бесплатное горячее питание; * Высокий уровень посещаемости занятий по предметам. | * Малое участие студентов в улучшение образовательной программы; * Оснащение МТБ более современной техникой |
| **Внешние** | |
| **Благоприятные возможности** | **Угрозы** |
| * Формирование представления студентов о внутренней структуре и логике образовательной программы; * Активизация взаимодействия с предприятиями; * В перспективе развития и усовершенствования образовательного процесса по данной специальности планируется расширение сети социального партнерства, усовершенствование и обновление МТБ, внедрение новых технологий обучения, в том числе и создание модульных образовательных программ. | * Негативное влияние демографической ситуации в РК на показатели количественных и качественных сторон набора студентов; * Низкий уровень знаний поступающих абитуриентов; * отрицательное влияние занятости родителей на воспитание детей; * рост количества детей из неполных семей и неблагополучных семей |

**6 СТАНДАРТ «ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА»**

Директор является ответственным за распределение и обеспечение материально-технических ресурсов в колледже. Для мониторинга достаточности материальных ресурсов привлекаются заместители директора по учебно-производственной работе, учебной работе, воспитательной работе, старший мастер. Ими формируются заявки на имя директора колледжа. Директор рассматривает данные заявки и передает в отдел бухгалтерского учета и госзакупок. Экономист разрабатывает поэтапный план в бюджетной заявке для приобретения необходимых материальных ресурсов.

Экономика ресурсов состоит в привлечении необходимых и достаточных ресурсов для выполнения поставленных целей, соединении их в производящей силе, обоснованном и сбалансированном распределении между основными направлениями и функциями деятельности колледжа, получения доходов, превышающих затраты на ресурсы. Кроме этого ресурсная база формируется и развивается с учетом стратегических устремлений, а не текущего момента, поскольку тактический подход, как показывает практика, повышает фактические затраты.

Состояние помещений и аудиторий в колледже удовлетворительное. Помещения просторные, светлые, оформленные согласно содержания предметов обучения. Обеспечение гигиенически оптимальных условий проведения образовательного процесса основано на требованиях СанПиНов. Сюда относятся: поддержание благоприятной температуры и влажности воздуха в аудиториях, правильное освещение рабочего места, парты, подобранные по росту студентов, необходимый режим вентиляции помещения и многое другое. Все это направлено на поддержание у учащихся высокой работоспособности на протяжении всего периода занятий. Микроклиматические параметры аудиторий обеспечивают комфортные условия для сохранения здоровья и работоспособности студентов и ИПР.

В КГУ «Агротехнический колледж №7 город Есиль. Есильский район» управления образования Акмолинской области имеется 18 учебных кабинетов, 5 лабораторий и 1 мастерская. Аудитории рассчитаны от 15 до 25 посадочных мест. Кабинеты, лаборатории и мастерская оснащены наглядными пособиями, учебным оборудованием, мебелью и техническими средствами обучения. В них проводится учебная, факультативная и внеклассная работа с учащимися, а также методическая работа по предмету. Директор колледжа приказом закрепляет заведующих учебных кабинетов и лабораторий из числа ИПР. Ответственное лицо составляет технический паспорт закрепленной за ним аудитории, где указан перечень оборудования, мебели и прочие средства обучения.

Таблица - Перечень учебных кабинетов, используемых в учебном процессе для подготовки кадров по специальности 0508000 «Организация питания»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование аудиторий** | **Площадь м²** | **Количество ученических мест** |
| 1 | Кабинет № 1 «Физика» | 58,5 м2 | 25 |
| 2 | Кабинет № 2 «Казахский язык и литература» | 63,1 м2 | 20 |
| 3 | Кабинет №3 «Русский язык и литература | 53,7 м2 | 25 |
| 4 | Кабинет № 4 «Казахский язык и литература» | 49,6 м2 | 15 |
| 5 | Кабинет № 5 «Математика» | 49,8 м2 | 25 |
| 6 | Кабинет № 6 «Специальных дисциплин | 54,3 м2 | 25 |
| 7 | Кабинет № 7 «История Казахстана» | 54,3 м2 | 25 |
| 8 | Кабинет № 8 «Информатика» | 53,7 м2 | 15 |
| 9 | Кабинет № 9 «Информатика» | 49,6 м2 | 12 |
| 10 | Кабинет № 12 «Специальная технология» | 67,3 м2 | 25 |
| 11 | Кабинет № 16 «Иностранный язык» | 38,0 м2 | 15 |
| 12 | Кабинет № 17 «Химия» | 32,6 м2 | 25 |

Таблица - Перечень лабораторий и производственных помещений

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование лабораторий | Площадь |
| 1 | Лаборатория «Организация питания» | 62,9 м2 |
| 2 | Банкетный зал | 29,1 м2 |
| 3 | Столовая | 400 м2 |
|  |  |  |

**Планирование материально-технических ресурсов**

Повышение общекультурных и профессиональных требований общества к молодой личности влечёт за собой необходимость в её самообразовании, саморазвитии. Особенности социокультурного положения студенческой молодежи преломляются в его досуге, который по сравнению с досугом других возрастных групп отличается разнообразием и преобладанием активных и развлекательных форм.

Планирование материально-технических ресурсов зависит от организации учебной и воспитательной работы по различным специальностям, в которую входит организация учебного процесса по соответствующей образовательной программе, досуга, физического воспитания, музыкальных и танцевальных кружков, приобретение учебно-методической литературы и пособий, обеспечения безопасности жизнедеятельности студентов, обеспечение иногородних студентов проживанием и питанием. Студенты колледжа обучаются по специальности 0508000 «Организация питания» с присвоением квалификаций 0508012«Повар», 0508022«Кондитер», 0508042«Официант».

**Сведения о материально-техническом обеспечении учебного, учебно-производственного и воспитательного процесса КГУ «Агротехнический колледж № 7, г. Есиль, Есильский район» УО Акмолинской области**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Кабинеты** | **Оснащение** |
| 1 | Кабинет физики | Оборудование, Учебники и цифровые образовательные ресурсы.  Электронный каталог оборудования и пособий кабинета физики – 1 (на DVD-диске), Электронные плакаты – 1 шт. (на DVD-диске, 270 плакатов по всем разделам физики 7-11 классов), Лицензионное программное обеспечение для управления цифровыми образовательными ресурсами - 1 шт., Лицензионное программное обеспечение 3D моделирования физических экспериментов – 1 шт. (на DVD-диске), Доска настенная аудиторная – 1 шт. Трехстворчатая, пятиэлементная. (Три створки меловые. Задняя сторона двух боковых створок - для маркера), Стол для преподавателя с приставкой для компьютера – 1 шт., Стол демонстрационный – 1 штука., Кресло на 5-ти роликах – 1 шт., Стол лабораторный ученический – 15 шт., Стул ученический – 30 шт., Шкаф полуостекленный–1 шт., Стол однотумбовый – 1шт., Стул мягкий – 1 шт., Шкаф открытый – 1 шт., Шкаф закрытый – 1 шт., Шкаф для одежды – 1 шт., Системный блок – 1 шт., Монитор – 1 шт., Микрофонно-телефонная гарнитура – 1 шт., Устройство для воспроизведения звука – 1 шт., Web-камера – 1 шт., Сетевой фильтр – 1 шт., Многофункциональное устройство лазерное (Монохромный) – 1 шт., Устройство для воспроизведения видеоинформации, Потолочное Монтажное крепление – 1, Интерактивная доска – 1 шт., Кабель для передачи мультимедиафайлов – 1 шт.  ЦИФРОВАЯ ЛАБОРАТОРИЯ С ЛИЦЕНЗИОННЫМ ПРОГРАММНЫМ ОБЕСПЕЧЕНИЕМ: Лицензионное программное обеспечение для записи, показа и анализа данных – 1 шт., Интерфейс – 1 шт., Датчик вращения – 1 шт., Датчик переменного напряжения – 1 шт., Датчик движения – 1 шт., Датчик постоянного и переменного тока – 1 шт., Датчик заряда (электроскоп) – 1 шт., Датчик измерения магнитного поля – 1 шт., Датчик микрофон – 1 шт., Датчик гальванометрический – 1 шт., Датчик освещенности – 1 шт., Датчик дифференциального напряжения – 1 шт., Датчик силы двухдиапазонный – 1 шт., Датчик температуры– 1 шт., Датчик уровня звука – 1 шт., Датчик фотозатвор – 1 шт., Акселерометр–1 шт., Источник питания постоянного тока цифровой 0-30V/0-3A/5V/12V – 1шт., Набор по электростатике– 1, Набор стержней с различными сопротивлением – 1, Панель электронная для сборки схем - 1 шт., Усилитель инструментальный– 1 шт., Усилитель мощности – 1 шт., Книга «Эксперименты по физике в цифровой лаборатории» – 1 шт.  ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ЛАБОРАТОРИЯ ДЛЯ STEM-ЭКСПЕРИМЕНТОВ: Набор лабораторной посуды и принадлежностей для кабинета физики 7-11 класс – 1, 2Клинометр – 1 штука., Счетчик расстояний с ручкой -1, Набор для исследования электрических цепей – 1  ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫЕ МОДУЛИ: Универсальный штатив – 1, Модуль «Колебания и волны»– 1, Модуль «Магнетизм»– 1, Модуль «Механика-1»– 1, Модуль «Оптика-1»– 1, Модуль «Тепло» – 1, Модуль «Электричество-1» – 1.  ПРИБОРЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЕМОНСТРАЦИОННЫЕ: Весы электронные – 1 шт., Мультиметр DT838 – 1 шт., Генератор Вимшурста – 1 шт., Набор «Электроника для начинающих» – 1, Термометр демонстрационный – 1 шт., Элемент питания – 3 шт., Элемент питания – 100 шт.  ПРИБОРЫ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ЛАБОРАТОРНЫЕ: Прибор для измерения силы тока (Амперметр лабораторный) – 12 шт., Прибор для измерения напряжения между двумя точками электрической цепи (Вольтметр лабораторный)– 12 шт., Выключатель однополюсной лабораторный – 13 шт., Комплект блоков лабораторных – 13, Комплект соединительных проводов – 13, Ламповый держатель лабораторный – 13 шт., Модель электродвигателя лабораторная – 12 шт., Стрелки магнитные на штативе(пара) лабораторные – 13, Трибометр лабораторный – 12 шт., Штатив лабораторный комбинированный – 13 шт., Батарейный отсек для элементов питания – 13 шт., Батарейный отсек для размещения не менее 3-х элементов питания АА.  ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ: Аптечка – 1 шт.  ПЕЧАТНЫЕ ПОСОБИЯ: Портреты физиков – 1 комплект., Таблица Шкала электромагнитных волн, Таблица Международная система единиц, Таблица Правила техники безопасности, Стенд со сменным материалом Юный физик |
| 2 | Кабинет № 2 Казахского  языка и литературы | Доска интерактивная, Ноутбук, Мультимедийный проектор, Комплект-класс (15 Комплектов: парта 2-хмесная + 2 стула), Стол преподавателя, Стул мягкий, Доска ученическая, Шкаф книжный |
| 3 | Кабинет № 3 Русского языка и литературы | Доска интерактивная, Ноутбук, Мультимедийный проектор, Комплект-класс (15 Комплектов: парта 2-хмесная + 2 стула), Стол преподавателя, Стул мягкий, Доска ученическая, Шкаф книжный |
| 4 | Кабинет № 4 Казахского  языка и литературы | Доска интерактивная, Ноутбук, Мультимедийный проектор, Комплект-класс (12 Комплектов: парта 2-хмесная + 2 стула), Стол преподавателя, Стул мягкий, Доска ученическая |
| 5 | Кабинет № 5 Математики | Доска интерактивная, Ноутбук, Мультимедийный проектор, Комплект-класс (15 Комплектов: парта 2-хмесная + 2 стула), Стол преподавателя, Стул мягкий, Доска ученическая |
| 6 | Кабинет № 6 Специальных дисциплин | Доска интерактивная, Ноутбук, Мультимедийный проектор, Сабвуфер, Комплект-класс (15 Комплектов: парта 2-хмесная + 2 стула), МФУ, Доска ученическая, Стол преподавателя, Стул мягкий |
| 7 | Кабинет № 7  Истории Казахстана | Доска интерактивная, Ноутбук, Мультимедийный проектор, Видеомагнитофон LG, Телевизор LG, Комплект-класс (15 Комплектов Комплектов: парта 2-хмесная + 2 стула), МФУ, Доска ученическая, Стол преподавателя, Стул мягкий, Государственная символика |
| 8 | Кабинет № 12  Специальной технологии | Доска интерактивная, Мультимедийный проектор, Ноутбук, Комплект муляжей, Телевизор LG, Видеоплеер LGL214, Комплект-класс (15 Комплектов: парта 2-хмесная + 2 стула), Доска ученическая, Стол преподавателя |
| 9 | Банкетный зал | Стол круглый – 2 шт., Стулья банкетные – 12 шт., Шкаф для посуды – 2 шт., Посуда (фужеры и бокалы – 150 шт., сервизная посуда на 12 персон – 2шт. столовый сервиз на 6 персон – 6 шт., столовые приборы на 12 персон – 6 шт.). |
| 10 | Столовая | Электромясорубка производственная- 1 шт., Электромясорубка настольная - 1 шт., Овощерезка CL-30 - 1 шт., Электросковорода - 2 шт., Шкаф жарочный двухкамерный - 1 шт., Шкаф жарочный двухкамерный - 1 шт., Пароконвектомат в комплекте со стендом и гастроёмкостями - 1 шт., Плита электрическая шестикомфорочная - 1 шт., Плита электрическая шестикомфорочная с духовкой - 1 шт., Холодильник «Атлант» - 1 шт., Холодильник «Индезит» - 1 шт., Морозильная камера - 1 шт., Холодильная камера - 2 шт., Секционно модулированное оборудование - раздаточная линия (прилавок для столовых приборов, мармит для раздачи 1-х блюд, мармит для раздачи 2-х блюд, прилавок для раздачи горячих напитков, модуль нейтральный, стол технологический, шкаф кухонный) - 1 шт., Столы производственные – 8 шт., Столы обеденные – 20 шт, стулья мягкие – 120 шт. |

**Наличие и оснащение компьютерных классов и лабораторий**

В АТК №7 функционируют 2 компьютерных класса – кабинеты информатики. Кабинеты соответствуют нормативным требованиям и располагают необходимой информационной и материально-технической базой для осуществления учебного процесса.

**Задачи и функции кабинетов:**

* Обучение и подготовка студентов по квалификации 0508000 «Организация питания», с использованием современных средств и оргтехники;
* Организация различных видов тестирования в подготовке к ОУПП;
* Доступ студентов к электронным образовательным ресурсам.
* Формирование у учащихся компьютерной грамотности – знаний об устройстве и функционировании современной компьютерной техники, умений и навыков решать задачи с помощью компьютерной техники;
* Развитие у учащихся теоретического мышления в процессе изучения основ информатики;
* Совершенствование методов обучения и организации учебно -воспитательного процесса

**Планируется**

* Модернизация компьютерных кабинетов, списание и замена устаревших компьютеров
* Текущий ремонт учебного кабинета №№ 8, 9
* Приобретение электронных обучающих программ по специальностям
* Приобретение электронных учебников по специальным дисциплинам

Таблица - Информация по оснащенности за 5 лет

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование показателя** | **2016/**  **2017** | **2017/**  **2018** | **2018/**  **2019** |
| 1 | Наличие в кабинетах подключения к сети интернет (Да/Нет) | да | Да | Да |
| 2 | Скорость подключения к сети интернет Мбит/сек | 2 | 2 | 2 |
| 3 | Наличие в кабинетах вычислительной сети - ИВС (Да/Нет) | да | Да | Да |
| 4 | Количество локальных сетей в каждом кабинете | 2 | 2 | 2 |
| 5 | Количество компьютеров, | 25 | 25 | 25 |
| 6 | Из них имеется доступ к сети интернет | 25 | 25 | 25 |
| 7 | Соотношение количества учебных компьютеров к приведенному контингенту студентов (%) | - | - | 100% |

**Свободный доступ учащихся к информационным ресурсам**

Студенты колледжа обеспечены открытым доступом к сети интернет, посредством которого имеют возможность пользоваться государственными онлайн службами такими, например, как egov.kz или получить необходимые учебные материалы, информацию с сайта Kasipkor.kz, сайта колледжа *pt0001.esil.aqmoedu.kz*, Wikipedia и др., пользоваться социальными сетями. Все это позволяет студентам повысить эффективность своего обучения, как на занятиях, так и при самостоятельной подготовке во внеурочное время.

Зоны свободного доступа wi-fi организованы следующим образом:

Учебный корпус - все кабинеты

Читальный зал библиотеки

**Планируется**

* Обеспечение доступом к сети интернет всех учебных кабинетов учебного и общественно-бытового корпусов;
* Организация зон wi-fi в этих зданиях.

Для поддержки студентов и обеспечения лучшего качества образования в колледже функционирует библиотека, играющая важную роль в профессиональном формировании молодых специалистов. Многообразная деятельность библиотеки неразрывно связана с духовно-нравственным, эстетическим и патриотическим воспитанием. Библиотека колледжа является структурным подразделением КГУ «Агротехнический колледж №7. В своей деятельности библиотека руководствуется следующими нормативно-правовыми актами: Законом Республики Казахстан «Об образовании», нормативными актами и инструкциями Министерства образования и науки Республики Казахстан, уставом колледжа, методическими рекомендациями и учебными планами колледжа, положением о библиотеке утвержденное директором колледжа.

Библиотека колледжа - это информационный центр, который располагает зоной wi-fi, необходимой информационной и материально-технической базой для обслуживания читателей.

**Главной задачей библиотеки колледжа является:**

* дальнейшее совершенствование учебного и воспитательного процесса;
* распространение знаний и другой информации;
* воспитание нравственной и духовной культуры через приобщение к чтению.

А также обеспечение учебного процесса, научно-методической литературой, систематическое, планомерное комплектование фонда учебной и дополнительной литературой в соответствии с Приказом Министра образования и науки РК от 19.01. 2016 года № 44 «Об утверждении Правил по формированию, использованию и сохранению фонда библиотек государственных организаций образования»

Книжный фонд библиотеки составляет 44802 экземпляров, из них на государственном языке 3295 экземпляров. Общая площадь библиотеки 192 кв.м., состоящая из читального зала и книгохранилища. В читальном зале 30 посадочных мест.

В библиотеке имеются компьютеры с выходом в интернет для свободного пользования студентами, преподавателями и сотрудниками. Так же в читальном зале открыт и работает кабинет духовного просвещения «Рухани жаңғыру».

Обучающиеся колледжа имеют доступ к информационным ресурсам библиотеки на печатных и электронных носителях по учебным дисциплинам. В читальном зале имеются периодические издания (газеты и журналы) на государственном и русском языке. Комплектование фонда общеобразовательной, спец.литературой, методической и художественной производится на государственном и русском языках. Книжный фонд библиотеки колледжа формируется согласно требованиям к получению лицензии на открытие той или иной специальности, контингента студентов, заявкам преподавателей-предметников и преподавателей специальных дисциплин. Ежегодно меняется подход к комплектованию фонда библиотеки колледжа, увеличивается доля электронных носителей информации.

Для активной пропаганды литературы используются такие формы как: составление списка новых поступлений, выпуск информационных листков, книжные выставки. Оформлены и действуют книжные полки «Методическая литература», «История педагогики», «Листая страницы», которые помогают студентам, мастерам производственного обучения и преподавателям сориентироваться в огромном потоке информации, отобрать необходимую литературу для досуга и для повышения своего профессионального уровня. Для получения дополнительной информации при составлении рефератов и сообщений постоянно обновляются тематические папки: «Из истории родного края», «Астана-столица Казахстана», «Гремят колокола, взывая к памяти моей», «Мой Президент»…Всего в библиотеке 20 тематических папок, где собрана информация из газет и журналов по наиболее актуальным темам. В течении всего года действует информационный стенд, в котором отображены знаменательные даты календарного года.

На базе библиотеки организуются тематические выставки, проходят акции, литературные квизы, исторические экскурсы, библиотечные уроки, беседы и лекции, воспитательные внеурочные мероприятия, нацеленные на привлечение внимания студентов к культуре чтения, формирования всесторонне развитой личности будущего специалиста, а также для помощи преподавателям в учебном процессе.

Все мероприятия выкладываюся в интернет на сайт колледжа, в сетях «facebook», «Instagram», а также некоторые мероприятия транслируются на местном телевидении.

**Вопросы анкетирования**

**1-Вы часто посещаете библиотеку?**

Диаграмма по годам показывает сравнительно стабильные показатели еженедельной посещаемости пользователей.

**2-** **Удовлетворены ли Вы качеством обслуживания в библиотеке?**

Судя по этой диаграмме из года в год пользователи удовлетворены качеством обслуживания в библиотеке.

**3- Устраивает ли Вас полнота фонда библиотеки?**

Диаграмма показывает увеличение книжного фонда. Комплектование фонда библиотеки производится ежегодно как по общеобразовательной так и по спец.литературе, в связи с этим увеличивается количество учебной литературы из расчета на одного студента.

**4-** **Удается ли Вам найти нужную информацию?**

По мере поступления запроса библиотекарь старается помочь в поиске. Ежегодное пополнение книжного фонда, электронная база библиотеки, энциклопедии, словари и справочники, интернет ресурсы, все это помогает найти нужную информацию и удовлетворить потребность пользователей.

**5-Какую библиотеку Вы бы выбрали? а/электронную б/бумажную**

Судя по диаграмме бумажную библиотеку предпочитают больше электронной, хотя электронные книги имеют место быть.

**6-Что необходимо для улучшения библиотечного обслуживания? (пополнить книжный фонд, увеличить подписку, улучшить техническое оснащение библиотеки)**

По этому вопросу диаграмма показывает, что пользователям хотелось бы улучшить техническое оснащение в библиотеке, количеством подписных изданий и количеством книг на государственном языке они довольны.

**7-В процессе обучения Вы предпочитаете использовать? (печатные или электронные издания)**

Диаграмма отражает, что студенты больше предпочитают пользоваться печатными изданиями чем электронными.

**8-Заинтересованы ли Вы в проведении тренингов и обучающих семинаров по профессиональному поиску в электронных информационных ресурсах?**

Из диаграммы видно, что с годами студенты лучше стали ориентироваться в компьютерном пространстве и соответственно все меньше нуждаются в помощи по поиску в электронных информационных ресурсах.

**9-Как Вы думаете, нужна ли колледжу библиотека?**

По данному вопросу все анкетируемые студенты единодушно ответили, что библиотека колледжу необходима. Заметно потесненная другими источниками информации, книга и поныне не утрачивает своей притягательной силы и служит одним из главных источников знаний.

**Вопросы анкетирования**

* желательно пополнить фонд учебной литературы на государственном языке
* у меня нет замечаний, я доволен работой библиотеки
* усовершенствовать используемую технику
* обновить компьютерное обеспечение для более быстрой загрузки программ
* дальнейшей плодотворной работы
* особых замечаний нет, желаю больше совершенствоваться, обогащаться книгами и журналами
* спасибо за качественное обслуживание и доброжелательность.
* меня в целом все устраивает!
* побольше студентов, уважающих распорядок библиотеки
* улучшение доступа в интернет (скорость)
* открыть удаленный доступ на ресурсах, где он на данный момент недоступен
* все хорошо, спасибо Вам!
* быть строже по отношению к студентам, которые создают шумную обстановку.

**Выводы по результатам анкетирования**:

В данном анкетировании принимали участие студенты в количестве 100 человек. 93% опрошенных высказали свое мнение в том, что они удовлетворены качеством обслуживания в библиотеке. Желали дальнейшей плодотворной работы, больше совершенствоваться, благодарили за квалифицированную помощь. И все же 79% студентов отметили, что для более комфортной работы в библиотеке им необходимо: современные компьютеры с новейшим ПО (программным обеспечением), скоростной интернет и оргтехника. Полнота фонда вполне устраивает студентов, ежегодное пополнение книжного фонда, электронная база библиотеки, энциклопедии, словари и справочники, интернет ресурсы, все это помогает найти нужную информацию и удовлетворяет потребность пользователей.

Стоит отметить, что в век интернета большинство пользователей предпочитают использовать в процессе обучения бумажные издания. Хотя опрос показал, что 74% пользователей вполне хорошо ориентируются в интернет пространстве и все же студенты предпочитают бумажную библиотеку электронной. И конечно же 100% пользователей единодушно отметили, что колледж не может функционировать как учебное заведение без библиотеки.

Результаты анкетирования «Библиотека глазами читателя» будут использованы в дальнейшей работе по повышению качества библиотечно-информационного обслуживания и созданию еще более комфортных условий для работы читателей с учетом их индивидуальных потребностей и запросов.

**В учебный процесс внедрены инновационные технологии, технологические средства обучения**

В колледже вводится в эксплуатацию электронная платформа для сопровождения учебного процесса АИС СОВА ВС. Этот программный комплекс позволяет управлять учебным процессом и осуществлять контроль в режиме реального времени по средствам анализа данных и автоматического формирования необходимых отчетов. Позволяет распределять выдачу заданий, проводить тестирование, экзамены. Предусматривает интеграцию с системами учета Управления образования Акмолинской области и Национальной образовательной базой данных – НОБД. Предоставляет учащимся и родителям всю необходимую информацию об учебном процессе, а так же доступ к необходимым образовательным ресурсам колледжа.

На данный момент ведется активная работа по внесению данных о контингенте, формирование электронных журналов, обучению пед. состава работе с системой.

**Планируемые результаты**

* Обеспечение всех педагогов и студентов по квалификации 0508000 «Организация питания», доступом к онлайн образовательной системе с возможностью получения как персонализированных данных так и осуществление доступа к общим образовательным материалам и ресурсам колледжа.
* Полный перевод управления и учета учебного процесса в цифровую среду.

ИПР по специальности «Организация питания» используют в работе инновационные технологии.

Методическая тема, над которой работает мастер производственного обучения **Рахматуллина Н.Н.**  «Использование ИКТ на уроках производственного обучения». Наиля Набиахметовна изучила такие электронные программы, как HotPotatoes, AutoPlay Media Studio, Microsoft FpontPage, Pinnacle Studio 15, которые помогли создать ей электронные тесты, кроссворды, видеофильмы, электронные пособия по технологии приготовления пищи. Использование активных методов обучения позволяет ей максимально реализовать потенциал каждого ученика, сделать интересными проводимые уроки и внеклассные мероприятия.

Для изучения инновационных технологий была проведена следующая работа:

**2014 г.** - АО «Национальный центр повышения квалификации «Өрлеу» РИПКСО г.Алматы. Тема: «Инновационные технологии обучения в ТиПО»

**2015 г**. - Научно-методический центр «ZIAT», г.Астана. Тема: «Основы создания урока с применением инновационных технологий: от презентации до видеоурока»

**2015 г.** - Филиал АО «Национальный центр повышения квалификации «Өрлеу» «Институт повышения квалификации педагогических работников по Акмолинской области» Тема: «Организация эффективного образовательного процесса с использованием ИКТ»

**2015 г. -**  участие в V Международной Ярмарке педагогических инноваций в образовании и системе повышения квалификации, г. Кокшетау;

**2016 г**. - участие в районной научно-практической конференции «Личный бренд педагога как фактор повышения статуса учителя», выступление с докладом «Использование программ «Microsoft FpontPage» и «HotPotatoes» на уроках производственного обучения для создания электронных тестов и кроссвордов»;

**2017 г. -**  обобщение передового педагогического опыта педагогов ТиПО. Выступление с докладом «Создание электронных учебно-методических пособий для уроков производственного обучения по специальности «Организация питания» на заседании методического совета учебно-методический кабинета. Протокол №2 (февраль) г. Кокшетау. На представленные материалы получена внешняя рецензия преподавателя специальных дисциплин высшей категории КГУ «Строительно-технический колледж №1, города Кокшетау» Шаймуратовой И.В.;

**2017 г.-** распространение передового педагогического опыта на методическом семинаре «Обобщение передового педагогического опыта»,село Катарколь.

**2018 г.** Областные курсы повышения квалификации «Инструменты инновационного преобразования практики воспитания и обучения в системе ТиПО». Сертификат ПТО – 01 от 28.04. 2018

**2019 г.** Курсы повышения квалификации «Основные аспекты процесса организации и проведения региональных чемпионатов по стандартам WorldSkills»

сертификат №541

В сети образовательных сайтов «Учительский сайт» проекта «Инфоурок» создала персональный сайт http://учительский.сайт/Рахматуллина-[Наиля-Набиахметовна/](http://учительский.сайт/Рахматуллина-Наиля-Набиахметовна/) сертификат № 91199 от 13.01.2015 г. На образовательных сайтах «Metod-kopilka.ru», «InfoUrok.ru», «Сайт творческих учителей Казахстана», «Азбука.kz», РИМЦ «Просвещение», в республиканском методическом журнале «Колледж: профессиональное обучение», «Педагогический вестник» размещены статьи, методические разработки уроков и внеклассных мероприятий: «Мастер производственного обучения в системе дуального обучения», «Создание ЦОР на уроках производственного обучения», «Приготовление блюд и гарниров из овощей», разработка творческого конкурса «Повар-это класс!», разработка интеллектуальной игры «Знаток в своей профессии».

Под руководством мастеров производственного обучения по специальности «Организация питания», обучающиеся успешно овладевают профессиональными компетенциями, что позволяет им участвовать в мероприятиях как внутри колледжа, так и на уровне области. С 2014 года ежегодно студенты принимают участие в конкурсах ««Гурман: «Ас дәмді болсын!», «WorldSkills Kazakhstan», где в различных номинациях отмечены дипломами:

* Теплова Надежда - Диплом II степени в номинации «Складывание салфеток», 2014 г.;
* Белова Наталья - Диплом I степени в номинации «Черный ящик», 2014г.;
* Чугунова Кристина - Диплом III степени в номинации «Кондитер», 2014 г;
* Риттер Регина - Сертификат № 080-15, 2015 г.;
* Чугунова Кристина - Грамота № 07912 «WorldSkills Kazakhstan», 2015 г.;
* Дедкова Елена - Грамота № 09731 «WorldSkills Kazakhstan», 2016г.
* Ларина Валентина – «Поварское дело» «WorldSkills Kazakhstan», 2017г.
* Тулинова Анастасия – «Поварское дело» «WorldSkills Kazakhstan», 2018г.
* Касаткина Анна - «Пекарское мастерство» «WorldSkills Kazakhstan», 2019 г.
* Кравчук Светлана - «Поварское дело» «WorldSkills Kazakhstan», 2019г.

**Тасмагамбетова Г.К.** постоянно повышает профессиональную квалификацию. Пройдя курсы «Внедрение образовательных программ, разработанных на основе модульно-компетентностного подхода» в 2018 году разработала рабочую учебную программу по специальности «Организация питания».

В 2018 году в энциклопедии «Гордость Казахстана: Образование и наука» опубликована биографическая статья о профессиональной и творческой деятельности преподавателя специальных дисциплин. Мотивация учебной деятельности студентов наиболее эффективно осуществляется путём создания проблемных ситуаций, постановки перспективы, использования ИКТ, эмоционального изложения, введения межпредметных связей. Примерами могут служить открытые уроки: «Бисквитное тесто», «Заварное тесто», «Казахские национальные блюда», «Заправочные супы», «Разделка дрожжевого теста». Основной целью мотивации к обучению преподаватель считает доведение до сознания студентов значения изучаемой темы и её места в подготовке квалифицированных специалистов, важности и необходимости овладения основными профессиональными компетенциями.

**2019 г.** Курсы повышения квалификации «Основные аспекты процесса организации и проведения региональных чемпионатов по стандартам WorldSkills»

**Ефремова К.В.** 2016 год прошла курсы в «РҒӘО» АҚ, г. Караганда, по теме: «Инновационный подход в подготовке специалистов организации сферы питания – как условие качества обучения выпускников ТиПО».

Под руководством мастера обучающиеся успешно овладевают профессиональными компетенциями, что позволяет им участвовать в мероприятиях как внутри колледжа, так и на уровне области. В 2016 году Кристина Витальевна отмечена сертификатом за работу в качестве менеджера команды в областном конкурсе «Гурман: «Ас дәмді болсын!-2016». По результатам участия студенты Вислопу А., Тулинова А., Бондаренко В., отмечены грамотами в различных номинациях. В конкурсе «WorldSkills Kazakhstan-2017» студентка Ларина В. также отмечена грамотой.

На образовательных сайтах «Дар учителя», «Информзнайка», в республиканском методическом журнале «Колледж: профессиональное обучение» размещены статьи, методические разработки уроков и внеклассных мероприятий: «Приготовление жареных блюд из картофельной массы», «Желированные сладкие блюда», «Что? Где? Когда?», презентация «Шоколадное оформление посуды», «Прекрасная дорога – иди в педагоги!», «Карп запеченный. Приготовление» и др. За весомый вклад в образовании и воспитание подрастающего поколения сайтом «Информзнайка» награждена грамотой.

Непрерывно повышается свой профессиональный уровень, изучает передовой опыт внедрения современных технологий, используя ресурсы сети Интернет, специальную и справочную литературу. Проходит курсы повышения квалификации по актуальным направлениям профессионального образования: дуальное, модульно-компетентностное обучение.

**Губайдулина А.Д.** - мастер производственного обучения разработала методическое пособие по разделу «Блюда из рыбы».

В **2018** году в энциклопедии «Гордость Казахстана: Образование и наука» опубликована биографическая статья о профессиональной и творческой деятельности преподавателя специальных дисциплин.

**2018 г.** Курсы повышения квалификации. « Инструменты инновационного преобразования практики воспитания и обучения в системе ТиПО»

**2019 г.** Курсы повышения квалификации «Основные аспекты процесса организации и проведения региональных чемпионатов по стандартам WorldSkills»

Подготовила Кравчук Светлану для участия в чемпионате - «Поварское дело» «WorldSkills Kazakhstan», 2019г.

**Клименко Н.В.** - мастер производственного обучения прошла курсы повышения квалификации. 2018 г. - «Инструменты инновационного преобразования практики воспитания и обучения в системе ТиПО»

2019 г - «Особенности внедрения кредитно-модульной технологии обучения в организациях технического и профессионального образования»

Одной из основных организационных форм профессионального образования (повышения квалификации) преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения является стажировка, которая осуществляется в целях непрерывного совершенствования их профессионального мастерства.

Основными целями стажировки инженерно-педагогических работников является закрепление на практике профессиональных компетенций, изучение передового опыта, приобретение профессиональных и коммуникативных компетенций для выполнения задач по подготовке квалифицированных кадров и специалистов.

Таблица. Список ИПР, прошедших стажировку на предприятиях

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Ф.И.О. слушателей** | **Сроки прохождения** | **Место прохождения** | **Удостове-ряющий документ** | **Тема стажировки** |
| 1 | Гордий Наталья Валериевна | 06.10.2014-17.10.2014г | Кафе «Жана-Жол» г.Есиль | Справка с места стажировки | Совершенствование профессиональных навыков в рамках международного сотрудничества |
| 2 | Тасмагамбетова Газиза Кубековна | 06.10.2014-17.10.2014г | Справка с места стажировки |
| 3 | Губайдулина Альфия Дарнатовна | 08.12.2014-20.12.2014г | Ресторан «Сафари» | Справка с места стажировки | Использование прогрессивных технологий для совершенствования технологического процесса на предприятиях питания |
| 5 | Рахматуллина Наиля Набиахметовна | 05.09.2016-16.09.2016г | Ресторан «Сафари»  Г. Есиль | Справка с места стажировки | Использование прогрессивных технологий для совершенствования технологического процесса на предприятиях питания |
| 6 | Ефремова Кристина Витальевна | 05.09.2016-16.09.2016г | Справка с места стажировки |

**SWOT – анализ стандарта «ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Внутренние** | |
| **Сильные стороны** | **Слабые стороны** |
| * Положительная динамика финансовых поступлений за последние пять лет и 100% финансирование бюджетных средств * Получение дополнительных средств от обучения по краткосрочной курсовой подготовке * Используется современное интерактивное оборудование с соответствующим программным обеспечением * Использование автоматизированной системы управления финансовыми ресурсами * Постоянное развитие материально-технической, учебно-лабораторной, информационно-технической, социально-культурной баз * Материально-техническая база колледжа стремится к современным требованиям * Оборудованы специальные аудитории для обучения с использованием компьютерной техники * Функционирует собственный образовательный сайт колледжа | * Недостаточное финансирование из бюджета по оснащению материальной базы * Быстрые темпы морального устаревания библиотечных фондов, компьютерной техники. |
| **Внешние** | |
| **Благоприятные возможности** | **Угрозы** |
| * Повышение спроса на дополнительные образовательные услуги, международной программы * Высокие темпы научно-технического процесса, позволяющий улучшить качество материально-технической базы колледжа и уровень подготовки выпускников * Удобное расположение колледжа, большая площадь территории которая позволяет в будущем расширить возможности обучения и выполнение миссии * Добавление новых специальностей и квалификаций * Внедрение очного и заочного обучения * Наличие возможности обеспечения учащихся доступом к информационным ресурсам по средствам оборудованных стационарных рабочих мест, и зон открытого доступа wifi * Наличие высокоскоростного доступа к сети интернет * Наличие двух компьютерных классов * Необходимо создание дополнительного компьютерного кабинета, Необходимо оснащение остальных компьютерных кабинетов интерактивными досками. * Компьютерное оснащение библиотеки * Внедрение электронной платформы для сопровождения учебного процесса АИС СОВА ВС * Наличие возможности обеспечения учащихся доступом к информационным ресурсам по средствам оборудованных стационарных рабочих мест, и зон открытого доступа wifi * Положительная динамика финансовых поступлений за последние пять лет учебной и учебно - методической литературы; * Колледж располагает библиотекой с универсальным фондом. | * Не выполнение плана приема госзаказа; * Недостаточная обеспеченность локальной сети, необходима работа по расширению ИВС и зон доступа wifi. * Необходима замена устаревших ПК, замена ламп проекторов, или проекторов полностью. * Недостаточное количество оборудованных компьютерами рабочих мест. * Недостаточная обеспеченность локальной сети, необходима работа по расширению ИВС и зон доступа wifi. * Быстрые темпы морального устаревания библиотечного фонда. |

**СТАНДАРТ 7 «ПРЕПОДАВАНИЕ И ОБУЧЕНИЕ»**

Образовательные программы по специальностям в КГУ «Агротехнический колледж №7» осуществляются в соответствии с миссией и стратегией колледжа, определяет цели подготовки, компетенции и квалификации будущего специалиста.

Реализация ОП обеспечивает равные возможности обучающимся, в т.ч. вне зависимости от языка обучения по формированию индивидуальной образовательной программы, направленной на формирование профессиональной компетентности.

В КГУ «Агротехнический колледж №7» студент является главным участником реализации образовательных программ, поэтому при обеспечении качества учебного процесса учитываются его интересы, пожелания, предложения.

Миссией колледжа является ***реализация основных и дополнительных профессиональных программ с целью формирования общих и профессиональных компетенций конкурентоспособного специалиста, востребованного временем и обществом.***

Миссия является интегрирующим звеном во внедрении образовательной программы по специальности в колледже. На ее основе определяются приоритеты, стратегические цели и задачи, а также планируется и организуется деятельность учебного процесса. Первоочередной задачей является подготовка квалифицированных специалистов. Для достижения этой цели в колледже создаются благоприятные условия для формирования образованной творческой личности, с твердой гражданской позицией, обладающего предприимчивостью и инициативой. Необходимо реализовать новую образовательную парадигму, целью которой является формирование интеллектуального потенциала личности на основе ее активного участия в учебной, научной работе, а также в других сферах жизни колледжа. Долгосрочная цель развития КГУ «АТК №7» - ***стать одним из ведущих колледжей Казахстана в агротехническом направлении путем обеспечения качества предоставляемых образовательных услуг, соответствующих требованиям стандарта технического и профессионального образования Республики Казахстан.***

Учет потребностей различных категорий студентов основывается на систематическом изучении образовательных запросов обучающихся и их удовлетворенности качеством предоставляемых образовательных услуг.

Образовательная программа по специальности «Организация питания» разработана в соответствии с ГОСО, утвержденным постановлением Правительства РК от 23 августа 2012 года № 1080.

С 1 сентября 2018 года в колледже начала обучение группа по специальности 0508000 «Организация питания», квалификации 0508012 «Повар», 0508022 «Кондитер», 0508042 «Официант» на основе модульно-компетентностной технологии обучения.

**Организация учебного процесса на основе модульно-компетентностного подхода**

Основной задачей профессионального образования на современном этапе является подготовка квалифицированного работника соответствующего уровня и профиля, конкурентоспособного на рынке труда, компетентного, ответственного, свободно владеющего своей профессией и ориентированного в смежных областях деятельности, способного к эффективной работе по специальности на уровне мировых стандартов. Новое понимание цели и задач профессионального образования обусловлено рядом противоречий:

* между низкой социальной и профессиональной адаптацией человека и требованиями формирующегося рынка труда;
* между объективным наличием многовариантных решений в профессиональной деятельности и недостаточным осознанием необходимости и умением выбора оптимального пути;
* между необходимостью прогностической оценки последствий принимаемых производственных решений и недостаточным развитием гуманистически ориентированного, прогностического образа мышления и деятельности.

Для разрешения данных противоречий современная педагогическая наука предлагает компетентностный подход в обучении, целью этого подхода является обеспечение высокого качества подготовки специалистов, соответствующего требованиям современного рынка труда. Эта цель реализуется в формировании базовых и профессиональных компетенций.

Компетенция - способность применять знания, умения и практический опыт для успешной деятельности в определенной области. Базовая компетенция – способность успешно действовать на основе практического опыта, умений и знаний при решении задач общих для многих видов деятельности. Профессиональная компетенция – способность успешно действовать на основе умений, знаний и практического опыта при решении задач профессиональной деятельности.

Методы преподавания и подходы к обучению, обеспечивающие достижение ожидаемых результатов обучения, ясно определены в рамках образовательной программы.

Структура компетентностного опыта включает ориентировочную основу:

* компетентного исполнения деятельности на основе образа предполагаемого продукта и логики его создания;
* концептуального знания о сущности процесса и результата деятельности;
* набора апробированных в собственном опыте способов деятельности (мыслительных, организационных, коммуникативных, информационных и др.);
* выполнения этой деятельности в проблемных условиях (при неполноте задания условий задачи; дефиците информации и временных, невыявленных причинно-следственных связей, непригодности известных вариантов решений);
* рефлексии и самоконтроля своих действий.

Для достижения ожидаемых результатов обучения используются признанные на международном уровне прогрессивные подходы к преподаванию и обучению.

Под компетентностным подходом понимается система построения образования, целью которого является формирование компетенции обучаемого. Из данного определения следует, что модульно-компетентностный подход предполагает организацию учебного процесса, целью которого является формирование компетенций обучаемого, а содержание структурировано в виде модулей.

На изучение базового модуля отводится 148 часов для развития и совершенствования физических качеств.

По квалификации 0508012 «Повар» на профессиональные модули отводится 1212 часов. На I курсе предусмотрено изучение двух профессиональных модулей по квалификации «Повар» в количестве 314 часов, в которые входят теоретические основы, производственное обучение и учебная практика на базе столовой колледжа. Производственное обучение студентов осуществляется в учебной лаборатории под руководством мастера производственного обучения.

На II курсе предусмотрено изучение профессиональных модулей ПМ 03 и ПМ 04 по квалификации «Повар» в количестве 898 часов, в том числе прохождение технологической практики на базе социальных партнеров, которая направлена на закрепление теоретических знаний, умений, приобретение и развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с квалификацией повара. Сроки прохождения технологической практики могут переноситься в зависимости от различных условий и региональных особенностей. Промежуточная аттестация всего – 108 ч. Итоговая аттестация – 36 ч.

По квалификации 050802 2 «Кондитер» на профессиональные модули отводится 612 часов, которые изучаются на 5 семестре. Из них распределение по профессиональным модулям следующее: Теоретические занятия 172 ч. Практические занятия 116ч. Производственное обучение и практика 324 ч. Промежуточная аттестация – 36 ч. Итоговая аттестация – 36 ч.

По квалификации 050804 2 «Официант» на профессиональные модули отводится 612 часов, которые изучаются на 6 семестре. Из них распределение по профессиональным модулям следующее: Теоретические занятия 172 ч. Практические занятия 116ч. Производственное обучение и практика 324 ч. Промежуточная аттестация – 36 ч. Итоговая аттестация – 36 ч.

Учебная программа специальности «Организация питания» направлена на подготовку специалистов по соответствующей специальности с нормативным сроком обучения 2 года 10 месяцев. Для получения диплома студент должен освоить курс теоретического обучения, пройти все виды практики и успешно сдать итоговую аттестацию.

Учебный процесс планируется и организуется в соответствии с утвержденными календарными учебными графиками по всем реализуемым специальностям и профессиям, в соответствии с требованиями ГОСО, учебными планами, с указанием количества учебных недель по всем видам обучения (теоретического, производственного, практического, промежуточной и итоговой аттестации, каникул).

По специальности «Организация питания» имеется следующая нормативная и учебно-методическая документация:

1. Типовая учебная программа по дисциплине.

2.Рабочая учебная программа по дисциплине.

3. Календарно-тематический план по дисциплине.

4. Поурочные планы.

5. Дидактические материалы.

Ежегодно в августе в КГУ «АТК №7» рассматривается проект графика учебного процесса, после обсуждения которого утверждается директором колледжа. График учебного процесса составляется на каждый учебный год на основании типового учебного плана.

Для обеспечения соответствия содержания образования требованиям Государственных общеобязательных стандартов преподаватели КГУ «АТК №7» составляют рабочие учебные программы и календарно-тематические планы, которые ежегодно рассматриваются на заседаниях МО и утверждаются директором колледжа. Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет не более 54 часов в неделю, включая обязательную учебную нагрузку при очной форме обучения – не менее 36 часов в неделю. Общий объем учебного времени при очной форме теоретического обучения определяется из расчета обязательной учебной нагрузки не менее 36 часов в неделю (при этом в указанный объем не входят занятия по факультативным дисциплинам и консультации). Учебные занятия начинаются с 09 часов. Количество экзаменов и зачетов в учебном году не превышают установленную норму.

Расписание занятий составляется в соответствии с утвержденными учебными планами, рекомендациями по его составлению. Учебное расписание находится в доступных для студентов местах. Бумажный вариант размещен в фойе учебного корпуса.

Сохраняется непрерывность учебного процесса в течение дня и равномерное распределение учебной работы в течение недели. Расписание в течение семестра выполняется. Замена занятий допускается по уважительным причинам. Расписание утверждается директором колледжа и согласовывается с заместителем директора по учебной работе. Также присутствуют расписания промежуточной, итоговой аттестаций и квалификационных экзаменов, проведения консультаций и т. д.

Расписание на экзаменационные сессии, государственные экзамены

составляется отдельно и утверждается директором колледжа.

В колледже установлены следующие основные виды учебной деятельности:

1) теоретическое занятие  
2) практическое занятие  
3) лабораторное занятие  
4) контрольная работа  
5) консультация  
6) учебная практика

7) производственная практика

8) технологическая практика

9) итоговая аттестация

Обучение по специальности проводится на бесплатной основе. Всем первокурсникам в течение первого академического периода выплачивается стипендия, в дальнейшем, выплата стипендии производится по результатам семестровой успеваемости (Правила назначения, выплаты и размеров государственной стипендии обучающимся в организациях образования. Утверждены ПП РК от 7 февраля 2018 года).

Все студенты получают компенсацию за проезд, в соответствии с Постановлением Правительства РК от 12.03.2012 года № 320 «Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь»

В колледже действуют: Правила внутреннего трудового и учебного распорядка (приложение 7), «Положение о приемной комиссии» (приложение 8); «Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации»; расписание учебных занятий, положение ведения журналов теоретического и практического обучения; критерии оценки знаний и умений для оценивания качества освоения образовательных программ (утвержденные тесты, экзаменационные билеты по дисциплинам), документы, подтверждающие наличие системы трудоустройства и мониторинга фактического трудоустройства и занятости.

Мониторинг качества знаний проводится по семестрам, в разрезе курсов, специальностей, освоения теоретических дисциплин, производственного обучения и производственной практики. На основании анализа качества обучения и спроса работодателей проводится корректировка рабочих учебных планов, графика учебного процесса.

При реализации студентоцентрированного обучения и преподавания колледж обеспечивает:

а) уважение и внимание по отношению к различным группам студентов и их потребностям;

б) теоретические и практические виды обучения, направленные на обеспечение индивидуальных способностей и запросов обучаемых;

б) для выполнения образовательной программы дисциплины ИПР колледжа используют различные педагогические методы и формы обучения;

в) ИПР на методических заседаниях оценивают и корректируют педагогические методы и формы обучения, делятся опытом работы с детьми с особыми образовательными потребностями, с которыми используют элементы дифференцированного обучения;

г) поощрение индивидуальных запросов студентов с параллельным обеспечением необходимого руководства и поддержки со стороны преподавателя;

д) ИПР проявляют взаимное уважение в отношениях «студент- преподаватель». На методических заседаниях педагог - психолог проводит обучающие тренинги по выходу из возможных конфликтных ситуаций на уроках.

Учебная нагрузка студентов на базе основного среднего образования по специальности «Организация питания» составляет 4960 часов.

Электронная база по академическим достижениям платформы sova.ws используется на каждого студента, в нем отражены все нормативно-регламентирующие документы, касающиеся учебного процесса, с помощью которого составляется мониторинг успеваемости.

Академическая среда учебного заведения предоставляет студенту следующие возможности:

1. Пересдача 1-2 предметов теоретического цикла в период промежуточной аттестации при условии отличной посещаемости и успехов в производственном обучении, производственной практике

2. В случае академической задолженности или неуспеваемости студента по нескольким дисциплинам допускается пересдача предметов в течение следующего академического периода

Студенты могут выбрать базы практик на условиях заключения трёхстороннего договора между студентом, предприятием и колледжем.

Курсовые и дипломные проекты в колледже не предусмотрены. После прохождения профессиональной практики обучающиеся сдают отчет по практике согласно «Положения колледжа об организации профессиональной практики, определения предприятий в качестве баз практики» (приложение 8).

В рамках образовательной программы имеются механизмы оценки качества преподавания и подходов к обучению. Колледж информирует студентов о методах оценивания и ожидаемых результатах обучения (*приложение 8 Положение об организации учебного процесса*). Для оценки знаний студентов используется цифровая пятибалльная шкала оценки, состоящая из текущего и итогового контроля. Прозрачность и объективность его достигаются информированностью студента о критериях оценки его знаний и умений.

Инструментами измерения учебных достижений являются опросы, работа на занятиях, письменные задания, активность студентов в решении практических задач. Действующая в колледже система оценок основана на Типовых правилах проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся в организациях технического и профессионального, послесреднего образования, утвержденные МОН РК № 125 от 18.03.2008 г, разработанные в соответствии с подпунктом 19 статьи 5 Закона «Об образовании».

В колледже действует система повышения квалификации, профессионального развития, для этого применяется промежуточная и итоговая аттестация по общеобразовательным и специальным дисциплинам проводится в соответствии с учебными программами. На текущих занятиях преподаватели проводят систематическую проверку знаний студентов в соответствии с учебной программой дисциплины. Текущий контроль осуществляется в виде проверки знаний, умений, навыков обучающихся с помощью различных форм контроля – устный опрос, контрольные работы, тесты, индивидуальные задания, защита рефератов, выполнение лабораторных работ, т.д.

Итоговая государственная аттестация включает итоговую аттестацию и ОУПП (до 2018), проводимую с участием АО «Республиканский научно-методический центр развития технического и профессионального образования и присвоения квалификации» Акмолинской области. Для проведения итоговой аттестации обучающихся создается комиссия по каждой специальности.

Состав итоговой аттестационной комиссии формируется из числа квалифицированных специалистов предприятий, преподавателей специальных дисциплин, мастеров производственного обучения и представителей коллегиальных органов управления учебного заведения в соотношении 65 % от представителей работодателей и 35 % от представителей организации технического и профессионального, послесреднего образования, включая секретаря комиссии без права голоса. (Об утверждении Типовых правил проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся для организаций среднего, технического и профессионального, послесреднего образования, Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 18 марта 2008 года № 125. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 21 апреля 2008 года № 5191.)

В колледже налажена обратная связь со студентами по оценке условий и организации образовательного процесса: в холле первого этажа размещены расписание занятий, экзаменов и консультации, руководители группы информируют о сроках и датах прохождения профессиональной практики.

Вопросы экзаменационных билетов сформулированы в соответствии c требованиями к выпускнику, предъявляемыми ГОСО. В качестве позитивного момента отмечается комплексный подход к составлению экзаменационных вопросов, отбор которых был связан с необходимостью освещения предметов из блоков общепрофессиональных и специальных дисциплин. При обсуждении оценок учитываются содержание и форма подачи материала, аналитический подход к его изложению, умение приводить конкретные примеры по тематике вопросов экзаменационных билетов.

Согласно РУПам проводится промежуточная и итоговая аттестация, по итогам семестров - выставление оценок по всем предметам согласно программам. По дисциплинам, выносимым на промежуточную и итоговую аттестацию, имеется экзаменационный материал в форме текстов: изложений/ диктантов, экзаменационных билетов, письменных и электронных тестов. Итоговая аттестация проходит в несколько этапов, согласно Типовых правил проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся от 18.03.2008 года №125 (с изменениями и дополнениями от 29.08.2013 года).

Организации образования, реализующие образовательные программы технического и профессионального, послесреднего образования, по итогам освоения обучающимися профессиональных модулей в рамках одной квалификации и (или) результатам промежуточной аттестации выдают свидетельство о профессиональной подготовке.

Промежуточная аттестация проводится учебным заведением, в которой формируется экзаменационная комиссия с привлечением наставников (не связанных с аттестуемым) и специалистов из предприятия (организации), участвующих в дуальном обучении.

      Обучающемуся, прошедшему итоговую аттестацию по освоению образовательной программы технического и профессионального образования, присваивается рабочая квалификация (квалификации) и (или) квалификация "специалист среднего звена". (Об утверждении Правил организации дуального обучения Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 21 января 2016 года № 50. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 9 марта 2016 года № 13422.)

Учет посещаемости и успеваемости ведется в журналах теоретического и производственного обучений, в электронных журналах платформы sova.ws, что позволяет отслеживать результаты самому студенту, руководителям групп, а также родителям.

В целях организации контроля взаимных посещений учебных занятий теоретического и производственного обучения, а также с целью контроля за проведением занятий заместители директора по УПР и УР, методист, старший мастер периодически присутствуют на учебных занятиях ИПР.

На методических заседаниях МО рассматриваются вопросы методического обеспечения учебного процесса, использования технических средств обучения при проведении учебных занятий, совершенствования методики преподавания учебных дисциплин, качества научно ­исследовательской работы. Учебная часть рассматривает принятые решения, вносит дополнения и контролирует качество их выполнения.

По результатам анкетирования, среди работодателей на удовлетворенность ОП, они удовлетворены качеством образовательных услуг. (Приложение 53)

Деятельность ИПР направлена на реализацию образовательной программы по преподаваемой дисциплине: разработку учебных планов, планов индивидуальной работы, поурочных планов, материалов и заданий к урокам, контрольно-измерительных тестов.

Организационно-воспитательная деятельность преподавателей и мастеров производственного обучения направлена на реализацию направлений воспитательной работы:

* воспитание казахстанского патриотизма, гражданственности и правового воспитания;
* духовно - нравственное, национальное и семейное воспитание;
* трудовое, экономическое и экологическое воспитание;
* поликультурное, интеллектуальное и художественно - эстетическое воспитание;
* воспитание информационной и здоровьесберегающей культуры.

Режим работы колледжа способствует оптимальному распределению педагогической нагрузки ИПР.

ИПР колледжа вносят предложения в совершенствование образовательной программы, в определение образовательных целей и результатов, в повышение эффективности обучения.

ИПР колледжа вовлечены во внутреннюю систему обеспечения качества образования: участвуют в разработке образовательной программы, вносят предложения по улучшению эффективности усвоения учебных дисциплин студентами, разрабатывают учебную и методическую документацию, создают цифровые образовательные ресурсы, повышают свою квалификацию, работают над индивидуальными темами самообразования.

В рамках образовательной программы внедряются и используются активные методы обучения и инновационные методы преподавания. Практически все преподаватели во время проведения занятий используют презентации, иллюстративный материал, опорные схемы, таблицы. Одним из основных направлений совершенствования в повышении качества образовательного процесса стало внедрение инновационных педагогических методов в учебный процесс. К инновационным методам, применяемым преподавателями колледжа относятся слайды-презентации, видео-уроки, работа с интерактивной доской. Инновационные методы используются во время теоретических и практических занятий.

Студент, полностью выполнивший все требования образовательной программы одного курса, сдавший все зачеты и экзамены по приказу директора переводится на соответствующий курс.

Анализируя статистические показатели можно сделать **выводы:**

1. Доводимость обучающихся до выпуска, успеваемость за последние пять лет свидетельствуют о достаточно хорошем уровне реализации учебных программ.

2. Статистические показатели по трудоустройству выпускников по специальностям указывают на востребованность их на рынке труда в регионе.

3. Обучающиеся являются активными участниками всего образовательно-воспитательного процесса, при этом учитываются такие характеристики, как индивидуальность, стремление к большей свободе, личностный и профессиональный рост, самостоятельность, самоуважение.

4. Оценка учебных достижений и уровня подготовки обучающихся проводится согласно требований к овладению объемом знаний с базового уровня образования. Применяемая система оценивания знаний, умений, навыков и компетенций предполагает прозрачность и доступность.

5. Результаты текущего контроля, промежуточной аттестации обучающихся прозрачны, ведется процедура проведения контроля знаний обучающихся.

6. Приведены доказательства активного участия обучающихся в исследовательской, в конкурсах профессионального мастерства для формирования будущего специалиста-профессионала, обладающего хорошими личностными, профессиональными, коммуникативными, социально-значимыми качествами.

7. В колледже проводится периодический анализ достигнутых результатов обучения в сопоставлении с желаемыми результатами.

8. Соблюдаются правила перевода, восстановлений, предоставления академического отпуска.

9. По результатам анализа данных, можно констатировать о достаточно высоком уровне удовлетворенности студентов качеством образования в колледже в целом.

Повышение категорий педагогов является одной из важных задач методической службы, обеспечивающей научно-методическую поддержку инженерно-педагогических работников и повышение их квалификации за счет организации методической работы внутри колледжа и через обучение на курсах повышения квалификации. Курсовая подготовка осуществляется в соответствии с приоритетными направлениями развития системы образования и годовым планом колледжа (*приложение 68, каталог курсов)*

В колледже сложилась тенденция стабильного улучшения качественного состава педагогических кадров. 59% педагогических работников – опытные кадры, имеющие стаж педагогической деятельности свыше 20 лет. 13 человек (41%) ИПР имеют одну запись работы в АТК №7 в трудовой книжке, что подтверждает формирование у педагогов ответственного отношения к решению основных проблем подготовки специалистов, пониманию заявленной миссии колледжа и целям ОП.

В соответствии с квалификационными требованиями, распоряжением № 391 Министра образования Республики Казахстан от 17 июня 2015 года «Об утверждении квалификационных требований к образовательной деятельности и перечня документов, подтверждающих их соблюдение» на должность преподавателя (мастера производственного обучения) принимаются лица, имеющие высшее педагогическое или высшее профессиональное образование. Отбор и распределение педагогических кадров осуществляется с учетом уровня педагогической квалификации и профессионального опыта. Все ИПР имеют базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, систематически проходят курсы повышения квалификации.

Ежегодно в колледже работает аттестационная комиссия, которая создается с целью определения уровня профессиональной компетентности инженерно-педагогических работников требованиям второй квалификационной категории, а так же с целью проведения методической оценки уровня профессионализма педагогических работников и степени соответствия квалификационным требованиям первой и высшей категории. Состав и сроки полномочий аттестационной комиссии утверждается приказом руководителя.

В своей работе аттестационная комиссия руководствуется нормативными документами: Законом РК «Об образовании» с поправками от 01.04.2019г., стандартом государственной услуги от 9 ноября 2015г. №632 «Прием документов для прохождения аттестации на присвоение (подтверждение) квалификационных категорий педагогическим работникам и приравненным к ним лицам организацией образования, реализующих программы дошкольного воспитания и обучения, начального, основного среднего, общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования», а так же Приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 27 января 2016 года № 83. Зарегистрированом в Министерстве юстиции Республики Казахстан 29 февраля 2016 года № 13317.(в редакции от 29.06.2018) «Об утверждении Правил и условий проведения аттестации педагогических работников и приравненных к ним лиц, занимающих должности в организациях образования, реализующих общеобразовательные учебные программы дошкольного воспитания и обучения, начального, основного среднего, общего среднего, образовательные программы технического и профессионального, послесреднего, дополнительного образования и специальные учебные программы, и иных гражданских служащих в области образования и науки».

**SWOT-анализ стандарта ПРЕПОДАВАНИЕ И ОБУЧЕНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **S(strength) – сильные стороны (потенциально позитивные внутренние факторы)** | **W (weakness) – слабые стороны (потенциально негативные внутренние факторы)** |
| * Выплата стипендии студентам, обучающимся на «хорошо» и «отлично», выплата компенсации за проезд всем студентам, обучение студентов по нескольким квалификациям в рамках одной специальности; * современная материально-техническая база согласно ГОСО; * квалифицированный состав преподавателей; * применение современных технологий обучения; * работы кружков и наличие спортивных секции; * создание благоприятных условий для качественного образования; | * Затруднения в формировании системных знаний по отдельным дисциплинам (модулям); * Трудоемкость подготовительного этапа; * сложность методического обеспечения |
| **O (Opportunities) – благоприятные возможности (потенциально позитивные внешние факторы)** | **T (Threats) – угрозы (потенциально негативные внешние факторы)** |
| * возможность обновлять или заменять конкретные модули исходя из требований к выпускнику; * возможность комбинирования необходимых модулей и их отдельных единиц для индивидуализации обучения; * изменение процедуры оценивания – демонстрация приобретенных знаний и умений по конкретному модулю (владение компетенциями). * непрерывное повышение качества образования студентов; * рост конкурентоспособности выпускников колледжа; * обеспечение образовательных организаций компетентными специалистами | * Неблагоприятное изменение демографической ситуации в регионе. |