

**Ақмола облысы білім басқармасының жаныңдағы «Атбасар ауданы, Атбасар қаласы, аграрлық - индустриялық колледж» мемлекеттік коммуналдық қазыналық кәсіпорны**

**Государственное коммунальное казенное предприятие «Аграрно-индустриальный колледж, город Атбасар, Атбасарский район» при управлении образования Акмолинской области**

Рассмотрен и одобрен

на заседании педагогического совета

от 30 ноября 2022г.

**Самоанализ образовательной деятельности**

**государственного коммунального казенного предприятия**

**«Аграрно-индустриальный колледж,**

**город Атбасар, Атбасарский район»**

**при управлении образования Акмолинской области**

**по специальности: 10130300 Организация питания**

**10130200 «Организация обслуживания в сфере питания»**

**город Атбасар**

**Самоотчет по**

**специальности «Организация питания»**

**1.Общая характеристика ГККП «Аграрно-индустриальный колледж,**

**город Атбасар, Атбасарский район».**

|  |  |
| --- | --- |
| **Полное наименование организации образования** | ГККП «Аграрно-индустриальный колледж, город Атбасар, Атбасарский район» |
| **Местонахождение организации образования** (юридический адрес и адрес фактического местонахождения) | Акмолинская область Атбасарский район город Атбасар Микрорайон 1 дом 12 |
| **правоустанавливающие и учредительные документы (прилагается копия справки/свидетельства о государственной регистрации либо перерегистрации юридического лица и устава).** | Справка о государственной регистрации юридического лица от 29.11.2018, выдана Отделом Атбасарского района по регистрации и земельному кадастру филиала некоммерческого акционерного общества «Государственная корпорация «Правительство для граждан» по Акмолинской области».  *(Приложение 1)*  Устав колледжа, утвержденный постановлением акимата Акмолинской области № А-4/187 от 27.04.2015 г. *(Приложение 1)* |
| **Краткая характеристика образовательной программы (**дата выдачи лицензии, номер лицензии) | На занятие образовательной деятельности выдана лицензия № KZ12LAA00013856, от 24.01.2019 года  Приложение № 004 от 29.04.2021г.  №13000516 от 20.03.2003 г.  Приложение № 006 от 08.04.2021г. |
| **Контактные данные юридического лица (**телефон, электронная почта, web-сайт) | тел. 8-71643-53882, электронный адрес [itk-1\_atbasar@mail.ru](mailto:itk-1_atbasar@mail.ru). Веб сайт <http://pt0001.atbasar.aqmoedu.kz>  Facebook: АИК Атбасар  Instagram: aik\_atbasar |
| **Контактные данные представителя юридического лица. Ф.И.О. руководителя, копия приказа о назначении на должность.** | Лукин Владимир Валентинович – 87054291673  Приказ о назначении № 152 от 11.11.2020г. (Приложение 20) |
| **Ф.И.О. контактного лица для получения информации, связанной с отчетом, координаты для связи** | Зам по УМР Каппасова Раушан Нурлановна тел 87057429951 |
| **Сведение об аттестации** | ГККП «Аграрно-индустриальный колледж, город Атбасар, Атбасарский район» был аттестован Департаментом по контролю в сфере образования в 2015 году сроком на пять лет. |
| **Сведение об аккредитации**  (дата выдачи свидетельство, срок действия и номер регистрации) | **Институциональная аккредитация** выдано свидетельство об институциональной аккредитации IA № 0253 от 14.12.2020 года, срок действия: 14.012.2020 г – 13.12.2025 год.  **Специализированная аккредитация**  по семи специальностям с 26 по 27 ноября 2020 года:   1. 1115000 «Электромеханическое оборудование в промышленности (по видам)» (свидетельство SA № 0950 от 14.12.2020 года, срок действия: 14.012.2020 г – 13.12.2025 год.); 2. 0506000 «Парикмахерское искусство и декоративная косметика» (свидетельство SA № 0951 от 14.12.2020 года, срок действия: 14.012.2020 г – 13.12.2025 год.); 3. 0513000 «Маркетинг (по отраслям)» (свидетельство SA № 0952 от 14.12.2020 года, срок действия: 14.012.2020 г – 13.12.2025 год.); 4. 0516000 «Финансы (по отраслям)» (свидетельство SA № 0953 от 14.12.2020 года, срок действия: 14.012.2020 г – 13.12.2025 год.); 5. 1201000 «Техническое обслуживание, ремонт и эксплуатация автомобильного транспорта» (свидетельство SA № 0954 от 14.12.2020 года, срок действия: 14.012.2020 г – 13.12.2025 год.); 6. 1504000 «Фермерское хозяйство (по профилю)» » (свидетельство SA № 0955 от 14.12.2020 года, срок действия: 14.012.2020 г – 13.12.2025 год.); 7. 0508000 «Организация питания» (свидетельство SA № 0956 от 14.12.2020 года, срок действия: 14.012.2020 г – 13.12.2025 год.).   **Специализированная аккредитация**  по пяти специальностям с 25 по 26 ноября 2021 года:   1. 06120100 «Вычислительная техника и информационные сети (по видам) (свидетельство SA №1159 от 30.12.2021 г., срок действия: 30.12.2021 г.- 29.12.2026 г.); 2. 07150300 «Токарное дело (по видам)» (свидетельство SA №1157 от 30.12.2021 г., срок действия: 30.12.2021 г.- 29.12.2026 г.); 3. 07320100 «Строительство и эксплуатация зданий и сооружений» SA №1160 от 30.12.2021 г., срок действия: 30.12.2021 г.- 29.12.2026 г.); 4. 07150500 «Сварочное дело (по видам)» SA №1158 от 30.12.2021 г., срок действия: 30.12.2021 г.- 29.12.2026 г.); 5. 07230100 «Швейное производство и моделирование одежды» SA №1161 от 30.12.2021 г., срок действия: 30.12.2021 г.- 29.12.2026 г.).   (Приложение 2) |

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ: 0508000 «Организация питания»

КВАЛИФИКАЦИЯ: 0508012 «Повар»

0508022 «Кондитер»

0508042 «Официант»

(согласно Классификатора специальностей и квалификаций технического и профессионального , послесреднего образования, утвержденного Приказом МОН РК от 27.09.2018 года №500)

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ: 10130300 «Организация питания»

КВАЛИФИКАЦИЯ: 3W10130301 «Кондитер-Оформитель»

3W10130301 «Повар»

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ:10130200 «Организация обслуживания в сфере питания»

3W10130201 «Официант»

(согласно Классификатора специальностей и квалификаций технического и профессионального , послесреднего образования, в редакции приказа Министра образования и науки РК от 08.04.2021 [№ 157](https://adilet.zan.kz/rus/docs/V2100022527#z6) )

Подготовка специалистов по образовательной программе по специальности 10130300 «Организация питания»осуществляется на основании государственной лицензии № 10130300 от 20.01.2013 года,

приложение № KZ12LAA00013856, от 24.01.2019 года

Приложение № 004 от 29.04.2021г. №13000516 от 20.03.2003 г.

Приложение № 006 от 08.04.2021г

Форма обучения:

-на базеосновного среднего образования, срок обучения 2г. 10 мес., язык обучения русский.

- на базе средего общего образования , срок обучения 10 мес., язык обучение русский. Обучение производится для осужденных при ЕЦ 166/4.

(Приложение 1)

* 1. ГККП «Аграрно-индустриальный колледж» прошел институциональную аккредитацию 23-25 ноября 2020 года. По итогам заседания Аккредитационного совета колледж был аккредитован на 5 лет, выдано свидетельство об институциональной аккредитации 0508000 «Организация питания» (свидетельство SA № 0956 от 14.12.2020 года, срок действия: 14.012.2020 г – 13.12.2025 год.).

(Приложение 2)

**1 Анализ кадрового потенциала.**

Кадровая политика колледжа основывается на статьях Трудового кодекса РК № 414-V-ЗРК от 23 ноября 2015 г. и на основании Приказа Министра образования и науки Республики Казахстан от 13 июля 2009 года № «Об утверждении Типовых квалификационных характеристик должностей педагогических работников и приравненных к ним лиц».

Качественно-количественный состав инженерно-педагогических работников и сотрудников колледжа определяется тарификационными списками и штатным расписанием.

**2.2 Укомплектованность колледжа согласно штатному расписанию.**

В настоящий момент в ГККП « Аграрго- индустрианый колледж, город Атбасар, Атбасарский район»управление образования Акмолинской области из 68 пкдагогов колледжа 58 имеют высшее образование. Таким образом доля педагогов, имеющих высшее образование состовляет 85,3%

( приложение 3 ).

Кадровый состав специальности «Организация питания» -11 преподавателей общеобразовательных дисциплин, 5 преподавателей специальных дисциплин (по совместительству мастера производственного обучения) и 3 мастера производственного обучения.

Кадровый состав отделения для осужденных при ЕЦ 166/4 – 1 преподаватель и 1 мастер производственного обучения.

Штатный состав специальности достаточно стабильный. Кадровый состав специальности укомплектован в соответствии с тарификацией.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Фамилия, Имя, Отчество (при наличии) | Год и место рождения | Сведения о высшем и или техническом и профессиональном и /или послесреднем образовании, о педагогической переподготовке, специальность, квалификация по диплому, год окончания, для мастеров производственного обучения сведения о прохождении стажировки в организациях и или на производстве | Основное место работы (адрес организации, должность, стаж) | Сведения о практической работе по профилю преподаваемых дисциплин, стаж | Сведения об отсутствии (наличии) судимости | категория, дата присвоения, номер приказа о присвоении категории.сведения о педагогахэкспертах, педагогахиссследователях, педагогов мастеров, педагогов. Сведения о педагогах подготовивших участников и победителей конкурсов и соревнования. | сведения о прохождении медицинского осмотра (наличие санитарной книжки) |
| 1 | Досмуханова  Кымбат Тураровна | 26.03.1976. | 1.Высшее, Евразийский унивесритет им.Л.Н.Гумилева, 1998 год, учитель русского языка и литературы 2.Высшее, Академия " Кокше", 2013 год, бакалавр по специальности "История" | ГККП "Аграрноиндустриальный колледж, город Атбасар, Атбасарский район" Преподавтель, стаж 12 года, 5 мес. | Преподаватель (Всемирная история; история Казахстана; русский язык; русская литература; | Судимости не имеет | первая, преподаватель общественных дисциплин. Приказ управления образования Акмолинской области № 89 от 30.03.2018 года | Пройден по срокам |
| 2 | Санияз Нурумгуль | 16.02.1989. | 1. Казахский агротехничес-кийуниверситет им.С.Сейфуллина, диплом ЖБ-Б № 0028437 от 01.07.2011 Бакалавр сельского хозяйства по специальности «Агроинженерия» 2. Высшее, Аркалыкскийгосударственный педагогический институт им. И.Алтынсарина диплом ЖБ-Б № 1353058 от   23.06.2018г.  АОО «НИШ» №000007 от  21.08.2020 Казахский язык и литература | ГККП "Аграрноиндустриальный колледж, город Атбасар, Атбасарский район" преподаватель стаж  11 лет | Преподаватель (казахский язык; проф.казахский язык (факультатив); казахский язык и литература; составление деловой бумаги; основы делопроизводства (факультатив)) | Судимости не имеет | Педагог –модератор, преподаватель казахского языка и литературы Приказ управления образования от  21.12.2021 | Пройден по срокам |
| 3 | Панаева Эльза  Даулетбековна | 27.04.1988. | Высшее,  Казахстанский инженернопедагогический университет дружбы народов, Диплом ЖБ-Б № 1010876 от 03.06.2016 Иностранный язык:  два иностранных языка | ГККП "Аграрноиндустриальный колледж, город Атбасар, Атбасарский район" преподаватель стаж 6 лет | Преподаватель английский язык;  Проф.английский язык  (факультатив);  Проф.английский | Судимости не имеет | Вторая квалификационная категория по должности преподавателя английского языка № 42 от 30.04.2019 года. Приказ №152 л/с от 30.04.2019 года | Пройден по срокам |
| 4 | Ксебаева Айнур  Аскаровна | 6/8/1981 | Высшее, Кокшетауский государственный университет им.  Ш.Уалиханова Диплом ЖБ №  0646844 от 03.02.2006г.  Математика | ГККП "Аграрноиндустриальный колледж, город Атбасар, Атбасарский район" преподаватель ста 20 лет 7 мес | преподаватель математики | Судимости не имеет | Вторая квалификационная категория по должности мастера производственного обучения № 5 от  20.06.2018 года.  Приказ №23 от  25.05.2018 года | Пройден по срокам |
| 5 | Минакова Тамара  Петровна | 1/4/1964 | высшее, Аркалыкский государственный педагогический институт им.И.Алтынсарина, диплом ЖБ-Б №0766884 от  28.06.2014,  АО «НЦПК «Орлеу» №0153376 от  03.03.2017 Бакалавр химии 2.Высшее. Шымкенский государственный фармацевтический институт по специальности фармация, квалификации провизор | ГККП "Аграрноиндустриальный колледж, город Атбасар, Атбасарский район" преподаватель стаж  27 лет, 6 мес | Преподаватель (химия; анатомия; медподготовка; оказание добрачебной помощи) | Судимости не имеет | Первая квалификационная категория по должности преподавателя химии от  24.07.2017 года.  Приказ от  25.07.2017 года №  151 | Пройден по срокам |
| 6 | Гвоздюк Марина  Владимировна | 30.06.1987. | 1.Техническое и профессиональное, Колледж при учреждении академия "Кокше", 2014 год, учитель физической культуры основной школы 2.Высшее,Кокшетауский государственный университет им. Ш.Уалиханова, физическая культура и спорт, 2017 год | ГККП "Аграрноиндустриальный колледж, город Атбасар, Атбасарский район"  Преподаватель стаж  7лет, 5 мес. | Преподаватель физическая культура спец. мед. группа  (факультатив) | Судимости не имеет | Вторая квалификационная категория по должности преподавателя физической культуры № 40 от  30.04.2019 года.  Приказ №152 л/с от  30.04.2019 года | Пройден по срокам |
| 7 | Молдыбаев Талгат  Султанказыевич | 11/14/1984 | 1. высшее, Кокшетауский государственный университет им.Ш.Уалиханова, 2005 год, педагог по физической культуре 2. Высшее, карагандинский экономический университет Казпотребсоюза, 2020 год, бакалавр экономики и бизнеса. АО  «НЦПК «Орлеу» №0251107 от 27.09.2019 "Инновационные подходы и методики преподавания предмета "Начальная военная и технологическая подготовка | ГККП "Аграрноиндустриальный колледж, город  Атбасар,  Атбасарский район" преподаватель стаж  16 лет, 6 мес | Преподаватель НВТП ЗОЖ  (факультатив) | Судимости не имеет | Высшая квалификационная категория по должности преподаватель начальной военной подготовки № 56 от  20.03.2020 года. Приказ от 31 марта 2020 года №126 | Пройден по срокам |
| 8 | Игибаева Аида  Мухтаровна | 5/14/1991 | Высшее, Кокшетауский университет им.А.Мырзахметова, диплом ЖБ-Б № 1542226 от  29.05.2020  АОО «НИШ» № 000261  21.08.2020 Бакалавр образования по специальности «Информатика» | ГККП "Аграрноиндустриальный колледж, город Атбасар, Атбасарский район" мастер п/о стаж 8 лет, 8 мес. | Мастер производственного обучения | Судимости не имеет | Вторая, мастер производственного обучения Приказ  АИК | Пройден по срокам |
| 9 | Гармашова Юлия  Артуровна | 3/30/1971 | высшее, Кокшетауский педагогический институт им.Ч.Валиханова, 1994 год, учитель химии и биологии, курсы повышения квалификации АО "Национальный центр повышения квалификации "Өрлеу""Научнометодологические основы преподавания предмета  "Самопознания" от 12.02.2021 года  № 0403864 | ГККП "Аграрноиндустриальный колледж, город Атбасар, Атбасарский район"Преподаватель стаж 29 лет . | Преподаватель (биология, химия; самопознание) | Судимости не имеет | Первая. Приказ от  22.12.2021 года  №378 | Пройден по срокам |
| 10 | Гвоздюк Марина  Владимировна | 30.06.1987. | 1.Техническое и профессиональное, Колледж при учреждении академия "Кокше", 2014 год, учитель физической культуры основной школы 2.Высшее,Кокшетауский государственный университет им. Ш.Уалиханова, физическая культура и спорт, 2017 год | ГККП  Аграрноиндустриальный колледж, город Атбасар, Атбасарский район"  Преподаватель стаж  7лет, 5 мес. | Преподаватель физическая культура спец. мед. группа  (факультатив) | Судимости не имеет | Вторая квалификационная категория по должности преподавателя физической культуры № 40 от  30.04.2019 года.  Приказ №152 л/с от  30.04.2019 года | Пройден по срокам |
| 11 | Бурова Анастасия  Викторовна | 5/21/1983 | высшее, Кокшетауский университет, 2004 год, экономист | ГККП "Аграрноиндустриальный колледж, город Атбасар, Атбасарский район"преподаватель стаж 16 лет 10 мес. | Преподаватель специ-альных дисциплин (рыночная экономика, технология торговли; оборудование; основы предпринимательской деятельности (факультатив); | Судимости не имеет | Бурова Анастасия  Викторовна | Пройден по срокам |
| 12 | Баимбетов Асхат  Исакожаевич | 3/26/1991 | 1. Техническое и профессиональное, Кокшетауский гуманитарно-технический колледж,  2012 год, технолог-менеджер 2.Высшее,Костанайский инженерно-экономический университет им. М.Дулатова, 2016 год, технология перерабатывающих производств | ГККП "Аграрноиндустриальный колледж, город Атбасар, Атбасарский район" | преподаватель спец дисциплин, 11.03.2015 № 43-к | Судимости не имеет |  | Пройден по срокам |
| 13 | Тарынина  Надежда  Сергеевна | 27.02.1982. | Техническое и профес-сиональное, Атбасарский профессиональнотехнический лицей № 17, диплом  КТД-11 № 0171564 от 30.06.2000 . Повар пятого разряда, кондитер, организатор ПОП, официантбармен, бухгалтер  2. Высшее, Кокшетауский университет, диплом ЖБ № 0669573 от 22.02.2006 Психолог, преподаватель психологии 3. Высшее, Костанайский инженерно-экономический университет им.М.Дулатова, диплом ЖБ-Б № 1670531 от  26.06.2020  НАО «Talap» № 21Б00117 от 05.11.2021 Бакалавр техники и технологий по специальности «Технология перерабатывающих производств (по отраслям)» | ГККП "Аграрноиндустриальный колледж, город Атбасар, Атбасарский район" мастер п/о стаж 17 лет,4 мес | мастер производственного обучения | Судимости не имеет | Вторая мастер производственного обучения приказ управления образования  № 55 от 28.03.2019 | Пройден по срокам |
| 14 | Пшеничникова  Людмила  Александровна | 07.02.1969. | . Техническое и профессиональное, Ново-  Александровское СПТУ-20, диплом А № 359712 от 17.07.1987 Повар пятого разряда  2. Высшее, Костанайский инженерно-экономического университет им.М.Дулатова, диплом ЖБ-Б №1402267 от  28.06.2019  НАО «Talap» №23308 от 10.09.2020 Технология перерабатывающих производств, бакалавр техники и технологий | ГККП "Аграрноиндустриальный колледж, город Атбасар, Атбасарский район" мастер п/о стаж 28 лет | мастер производственного обучения | Судимости не имеет | Педагог -модератор квалификационная категория по должности мастер производственного обучения № 68 от  22.12.2021 года. Приказ от 22 декабря 2021 года  №378. | Пройден по срокам |
| 15 | Маметбакова  Светлана  Викторовна | 12/2/1965 | Среднее техническое, Карагандинский торговокулинарный техникум, диплом ЗТ  № 203355 от 01.03.1986  НАО «Talap» №20748 от  07.09.2020 Техник-технолог | ГККП "Аграрноиндустриальный колледж, город Атбасар, Атбасарский район" мастер п/о стаж 15 лет, 8 мес | мастер производственного обучения, | Судимости не имеет | Педагог -модератор квалификационная категория по должности мастер производственного обучения № 67 от  22.12.2021 года. Приказ от 22 декабря 2021 года  №378. | Пройден по срокам |
| 16 | Гавриленко Антонина  Владимировна | 9/10/1975 | Высшее, Кокшетауский университет, диплом ЖБ № 0556105 от 19.03.2005, по квалификации юрист. Диплом о профессиональной переподготовке  № 77240008592. рег. № 988 от  07.02.2022 года квалификация "Преподаватель программ дополнительного профессионального образования и профессионального обучения | ГККП "Аграрноиндустриальный колледж, город  Атбасар,  Атбасарский район" преподаватель, стаж  5 лет. | Преподаватель (правовая грамотность; (факультатив) | Судимости не имеет | Без категории | Пройден по срокам |
| 17 | Жусупова Зарина  Токсановна | 11/12/1990 | 1.Высшее, Евразийский национальный университет им.Л.Н.Гумилева, диплом ЖБ-Б №0417466 от 27.06.2012 Бакалавр по специальности  «Стандартизация, метрология и сертификация»2. Аркалыкский государственный педагогический институт им.И.Алтынсарина, диплом ЖБ-Б № 1085869 от 30.06.2016 Бакалавр по специальности «Русский язык и литература» | ГККП "Аграрноиндустриальный колледж, город Атбасар, Атбасарский район" Преподавтель, стаж 8 года, 11 мес. | Преподаватель (русский язык и литература; стандартизация) | Судимости не имеет | без категории | Пройден по срокам |
| 18 | Жусупова  Гульзара  Касеновна | 10/29/1977 | Высшее, Евразийский националВысшее, Кокшетауский государственный универ-ситет им.Ш.Уалиханова, диплом ЖБ-Б № 0806086 от  27.06.2014 Бакалавр основ прав и экономики | ГККП "Аграрноиндустриальный колледж, город Атбасар, Атбасарский район" Преподавтель, стаж 22 года, 7 мес. | Саналы Ұрпақ (факультатив) | Судимости не имеет | без категории | Пройден по срокам |
| 19 | Кирсанова  Людмила  Викторовна | 5/2/1982 | Высшее. Акмолинский аграрный университет им. С.Сейфуллина № ЖБ 0540488 от 10.03.2005 года по специальности профессиональное обучение и труд | ГККП "Аграрноиндустриальный колледж, город Атбасар, Атбасарский район" преподаватель стаж  15 лет, 7 мес. | Преподаватель специальных дисциплин "Организация питания" | Судимости не имеет | Высшая  Магистр | Пройден по срокам |

**Сведения о молодых педагогах и их наставниках**

На 2022-2023 год по специальности «Организация питания» молодых педагогов нет.

Вместе с тем в колледже работает Школа молодого педагога. С целью повышения квалификации, профессионального мастерства молодого специалиста и оказания методической помощи, согласно приказа №м19/1 от 02.09.2022 года за молодым специалистом Ярош Сергеем Владимировичем закреплен наставник Садвакасов Серик Каиркенович. Составлен план работы Школы молодого педагога на 2022-2023 учебный год.

**Сведения о повышении квалификации руководящих кадров, педагогов**

*Доля педагогов, прошедших курсов повышения квалификации педагогов (в том числе руководителей, заместителей руководителя) не реже одного раза в три года.*

В соответствии с подпунктом 38-1) статьи 5 Закона Республики Казахстан от 27 июля 2007 года "Об образовании", на основании Приказа Министра образования и науки Республики Казахстан от 27 января 2016 года № 83. «Об утверждении Правил и условий проведения аттестации педагогов, занимающих должности в организациях образования, реализующих общеобразовательные учебные программы дошкольного воспитания и обучения, начального, основного среднего и общего среднего образования, образовательные программы технического и профессионального, послесреднего, дополнительного образования и специальные учебные программы, и иных гражданских служащих в области образования и науки», Правил организации и проведения курсов повышения квалификации педагогов, а также посткурсового сопровождения деятельности педагога Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 28 января 2016 года № 95, 68 педагогических работников активно повышают свой профессиональный уровень через курсы повышения квалификации. Пять ИПР имеют педагогический стаж менее года.

Доля педагогов, прошедших курсов повышения квалификации педагогов (в том числе руководителей, заместителей руководителя) не реже одного раза в три года составляет 100 %.

***Сведения о повышении квалификации и переподготовке кадров за последние пять лет в соответствии с профилем преподаваемых дисциплин***

**Список педагогических работников,**

**прошедших курсы повышения квалификации в 2022 году**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ФИО** | **Должность** | **Тема** | **Место, дата** | **№ сертификата, дата** |
| 1 | Бабаева Тлеулес Достаевна | Мастер п/о | Курсы теоретического и практического обучения по специальности «Организация питания», квалификация «Повар. Кондитер-оформитель» | Учебный центр ТОО «F2BF» РК г.Нур-Султан  24.01.-01.02.2022 | 01.02.2022 |
| 2 | Баимбетов Асхат Исакожавич | Преподаватель | Курсы теоретического и практического обучения по специальности «Организация питания», квалификация «Повар. Кондитер-оформитель» | Учебный центр ТОО «F2BF» РК г.Нур-Султан  24.01.-01.02.2022 | 01.02.2022 |
| 3 | Кирсанова Людмила Викторовна | Преподаватель | Курсы теоретического и практического обучения по специальности «Организация питания», квалификация «Повар. Кондитер-оформитель» | Учебный центр ТОО «F2BF» РК г.Нур-Султан  24.01.-01.02.2022 | 01.02.2022 |
| 4 | Пшеничникова Людмила Александровна | Мастер п/о | Курсы теоретического и практического обучения по специальности «Организация питания», квалификация «Повар. Кондитер-оформитель» | Учебный центр ТОО «F2BF» РК г.Нур-Султан  24.01.-01.02.2022 | 01.02.2022 |
| 5 | Тарынина Надежда Сергеевна | Мастер п/о | Курсы теоретического и практического обучения по специальности «Организация питания», квалификация «Повар. Кондитер-оформитель» | Учебный центр ТОО «F2BF» РК г.Нур-Султан  24.01.-01.02.2022 | 01.02.2022 |

**Список педагогических работников,**

**прошедших курсы повышения квалификации в 2021 году**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ФИО** | **Должность** | **Тема** | **Место, дата** | **№ сертификата, дата** |
| 1 | Бабаева Тлеулес Достаевна | Мастер производственного обучения | Моделирование образовательного процесса с учетом академической самостоятельности в организациях технического и профессионального, послесреднего образования (108 часов) | НАО «Talap»,  11-29.10.2021 | № 21Б00069  05.11.2021 |
| 2 | Борамбаева Зарина Раулевна | Преподаватель | Научно-методологические основы преподавания предмета «Самопознание» (72 часа) | АО «НЦПК «Өрлеу» | № 0403856  10.02.2021 |
| 3 | Гармашова Юлия Артуровна | Преподаватель | Научно-методологические основы преподавания предмета «Самопознание» (72 часа) | АО «Национальный центр повышения квалификации «Өрлеу» | № 0403864  12.02.2021 |
| 4 | Ксебаева Айнур Аскаровна | Преподаватель | «Математика» в рамках обновления содержания среднего образования преподавателей колледжей по общеобразовательной дисциплине (80 часов) | АО «НЦПК «Өрлеу» | № 0405535,  14.07.2021 |
| 5 | Санияз Нурумгуль | Преподаватель | Моделирование образовательного процесса с учетом академической самостоятельности в организациях технического и профессионального, послесреднего образования (108 часов) | НАО «Talap»,  11-29.10.2021 | № 21Б00110,  05.11.2021 |
| Развитие цифровых компетенций педагогов | АО «НЦПК «Өрлеу» | № 254163,  09.10.2021 |
| 6 | Тарынина Надежда Сергеевна | Мастер производственного обучения | Білікті кадрларды даярлауда халықаралық тәжірибені ескере отырып, педагогтердің кәсіби дамуы (135 сағат) | НАО «Talap»,  04-27.10.2021 | № 30840  27.10.2021 |
| Моделирование образовательного процесса с учетом академической самостоятельности в организациях технического и профессионального, послесреднего образования (108 часов) | НАО «Talap»,  11-29.10.2021 | № 21Б00117  05.11.2021 |

**Список педагогических работников,**

**прошедших курсы повышения квалификации в 2020 году**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ФИО** | **Должность** | **Тема** | **Место, дата** | **№ сертификата, дата** |
| 1 | Бабаева Тлеулес Достаевна | Мастер производственного обучения | Дистанционные курсы повышения квалификации на тему «Развитие и совершенствование IT-компетенции педагогов» (36 часов) | НАО «Talap» учебно-тренинговый центр | IT № 23283  10.09.2020 |
| 2 | Баимбетов Асхат Исакожаевич | Преподаватель | Дистанционные курсы повышения квалификации на тему «Развитие и совершенствование IT-компетенции педагогов» (36 часов) | НАО «Talap» учебно-тренинговый центр | IT № 20907  07.09.2020 |
| Дистанционные курсы повышения квалификации на тему «Қашықтықтан оқыту жағдайында студенттердің өзіндік жұмысын ұйымдастыру»(36 часов) | НАО «Talap» учебно-тренинговый центр | № 18790  14.08.2020 |
| Дистанционные курсы повышения квалификации на тему «Техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдарындағы қашықтықтан оқыту: контентін құрудан бастап оқу процесін ұйымдастыруға дейін»(36 часов) | НАО «Talap» учебно-тренинговый центр | № 18207  14.08.2020 |
| 3 | Бурова Анастасия Викторовна | Преподаватель | Дистанционные курсы повышения квалификации на тему «Развитие и совершенствование IT-компетенции педагогов» (36 часов) | НАО «Talap» учебно-тренинговый центр | IT № 16115  28.08.2020 |
| 4 | Гармашова Юлия Артуровна | Преподаватель | Онлайн курс обучения по образовательной программе повышения квалификации преподавателей колледжей по общеобразовательной дисциплине «Биология» в рамках обновления содержания среднего образования Республики Казахстан (80 часов) | ЧУ «Центр педагогического мастерства» АОО «Назарбаев Интеллектуальные школы»  10-21.08.2020 | № 000232  21.08.2020 |
| Курсы по образовательной программе повышения квалификации педагогических кадров «Развитие естественнонаучной и читательской грамотности, креативного мышления школьников» (56 часов) | ЧУ «Центр педагогического мастерства» АОО «Назарбаев Интеллектуальные школы» | № 2452d965  28.07.2020 |
| 5 | Гармашова Юлия Артуровна | Преподаватель | Дистанционные курсы повышения квалификации на тему «Развитие и совершенствование IT-компетенции педагогов» (36 часов) | НАО «Talap» учебно-тренинговый центр | IT № 08086  13.08.2020 |
| Дистанционные курсы повышения квалификации на тему «Қашықтықтан оқыту жағдайында студенттердің өзіндік жұмысын ұйымдастыру»(36 часов) | НАО «Talap» учебно-тренинговый центр | DL№ 06792  28.05.2020 |
| 6 | Гвоздюк Марина Владимировна | Преподаватель | Курсы повышения квалификации инженерно-педагогических работников и руководителей организаций технического и профессионального, послесреднего образования по международным стандартам на тему: «Основные аспекты и условия процесса инклюзивного обучения в организациях технического и профессионального образования» (72 часа) | НАО «Talap» учебно-тренинговый центр  17-28.08.2020 | № 0109  28.08.2020 |
| Онлайн курс обучения по образовательной программе повышения квалификации преподавателей колледжей по общеобразовательной дисциплине «Физическая культура» в рамках обновления содержания среднего образования Республики Казахстан (80 часов) | ЧУ «Центр педагогического мастерства» АОО «Назарбаев Интеллектуальные школы»  09-20.11.2020 | № 000446  20.11.2020 |
| 7 | Досмуханова Кымбат Тураровна | Преподаватель | Онлайн курс обучения по образовательной программе повышения квалификации преподавателей колледжей по общеобразовательной дисциплине «История» в рамках обновления содержания среднего образования Республики Казахстан (80 часов) | ЧУ «Центр педагогического мастерства» АОО «Назарбаев Интеллектуальные школы»  10-21.08.2020 | № 000136  21.08.2020 |
| Курсы повышения квалификации инженерно-педагогических работников и руководителей организаций технического и профессионального, послесреднего образования по международным стандартам на тему: «Основные аспекты и условия процесса инклюзивного обучения в организациях технического и профессионального образования» (72 часа) | НАО «Talap» учебно-тренинговый центр  17-28.08.2020 | № 0110  28.08.2020 |
| 8 | Закарина Нурумгуль | Преподаватель | Онлайн курс обучения по образовательной программе повышения квалификации преподавателей колледжей по общеобразовательной дисциплине «Казахский язык» и «Казахская литература» в рамках обновления содержания среднего образования Республики Казахстан (80 часов) | ЧУ «Центр педагогического мастерства» АОО «Назарбаев Интеллектуальные школы»  10-21.08.2020 | № 000007  21.08.2020 |
| 9 | Ксебаева Айнур Аскаровна | Преподаватель | Онлайн курс обучения по образовательной программе повышения квалификации преподавателей колледжей по общеобразовательной дисциплине «Математика» в рамках обновления содержания среднего образования Республики Казахстан (80 часов) | ЧУ «Центр педагогического мастерства» АОО «Назарбаев Интеллектуальные школы»  10-21.08.2020 | № 000185  21.08.2020 |
| Курсы по образовательной программе повышения квалификации педагогических кадров «Развитие естественнонаучной и читательской грамотности, креативного мышления школьников» (56 часов) | ЧУ «Центр педагогического мастерства» АОО «Назарбаев Интеллектуальные школы» | № 03а49238  10.07.2020 |
| Курсы повышения квалификации инженерно-педагогических работников и руководителей организаций технического и профессионального, послесреднего образования по международным стандартам на тему: «Основные аспекты и условия процесса инклюзивного обучения в организациях технического и профессионального образования» (72 часа) | НАО «Talap» учебно-тренинговый центр  17-28.08.2020 | № 0115  28.08.2020 |
| 10 | Маметбакова Светлана Викторовна | Мастер производственного обучения | Дистанционные курсы повышения квалификации на тему «Развитие и совершенствование IT-компетенции педагогов» (36 часов) | НАО «Talap» учебно-тренинговый центр | IT № 20748  07.09.2020 |
| 11 | Минакова Тамара Петровна | Преподаватель | Дистанционные курсы повышения квалификации на тему «Қашықтықтан оқыту жағдайында студенттердің өзіндік жұмысын ұйымдастыру»(36 часов) | НАО «Talap» учебно-тренинговый центр | № 07578  31.05.2020 |
| Дистанционные курсы повышения квалификации на тему «Техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру ұйымдарындағы қашықтықтан оқыту: контентін құрудан бастап оқу процесін ұйымдастыруға дейін»(36 часов) | НАО «Talap» учебно-тренинговый центр | № 09911  04.06.2020 |
| 12 | Минакова Тамара Петровна | Преподаватель | Курсы по образовательной программе повышения квалификации педагогических кадров «Развитие естественнонаучной и читательской грамотности, креативного мышления школьников» (56 часов) | ЧУ «Центр педагогического мастерства» АОО «Назарбаев Интеллектуальные школы» | № 1bd825fb  10.07.2020 |
| Онлайн курс обучения по образовательной программе повышения квалификации преподавателей колледжей по общеобразовательным дисциплине «Химия» в рамках обновления содержания среднего образования Республики Казахстан (80 часов) | ЧУ «Центр педагогического мастерства» АОО «Назарбаев Интеллектуальные школы»  10-21.08.2020 | № 000211  21.08.2020 |
| 13 | Молдыбаев Талгат Султанказыевич | Преподаватель-организатор НВП | Дистанционные курсы повышения квалификации на тему «Развитие и совершенствование IT-компетенции педагогов» (36 часов) | НАО «Talap» учебно-тренинговый центр | IT № 07838  13.08.2020 |
| 14 | Панаева Эльза Даулетжановна | Преподаватель | Онлайн курс обучения по образовательной программе повышения квалификации преподавателей колледжей по общеобразовательной дисциплине «Английский язык» в рамках обновления содержания среднего образования Республики Казахстан (80 часов) | ЧУ «Центр педагогического мастерства» АОО «Назарбаев Интеллектуальные школы»  10-21.08.2020 | № 000100  21.08.2020 |
| Дистанционное обучение: от разработки урока до организации образовательного процесса (72 часа) | АО «НЦПК «Өрлеу» | № 6700570  15.11.2020 |
| 15 | Пшеничнкова Людмила Александровна | Мастер производственного обучения | Дистанционные курсы повышения квалификации на тему «Развитие и совершенствование IT-компетенции педагогов» (36 часов) | НАО «Talap» учебно-тренинговый центр | IT № 23308  10.09.2020 |
| 16 | Тарынина Надежда Сергеевна | Мастер производственного обучения | Дистанционные курсы повышения квалификации на тему «Развитие и совершенствование IT-компетенции педагогов» (36 часов) | НАО «Talap» учебно-тренинговый центр | IT № 23334  10.09.2020 |
| Курсы повышения квалификации инженерно-педагогических работников и руководителей организаций технического и профессионального, послесреднего образования по международным стандартам на тему: «Ключевые компоненты оценивания результатов обучения в системе технического и профессионального образования» (72 часа) | НАО «Talap» учебно-тренинговый центр  26.10-06.11.2020 | № 0329  06.11.2020 |

**Список педагогических работников,**

**прошедших курсы повышения квалификации в 2019 году**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ФИО** | **Должность** | **Тема** | **Место, дата** | **№ сертификата, дата** |
| 1 | Бабаева Тлеулес Достаевна | Мастер производственного обучения | Современные педагогические технологии (40 часов) | АО «Национальный центр повышения квалификации «Өрлеу»  25.11-29.11.2019 | № 0293466  29.11.2019 |
| 2 | Баимбетов Асхат Исакожаевич | Преподаватель | Современные педагогические технологии (40 часов) | АО «Национальный центр повышения квалификации «Өрлеу»  25.11-29.11.2019 | № 0293467  29.11.2019 |
| 3 | Гармашова Юлия Артуровна | Преподаватель | Курсы повышения квалификации инженерно-педагогических работников и руководителей организаций технического и профессионального, послесреднего образования по международным стандартам на тему: «Реализация образовательных программ технического и профессионального образования, разработанных на основе модульно-компетентностного подхода» (72 часа) | НАО «Холдинг «Кәсіпқор» Центр профессионального образования  15.04-26.04.2019 | № 340  26.04.2019 |
| 4 | Досмуханова Кымбат Тураровна | Преподаватель | Современные педагогические технологии (40 часов) | АО «Национальный центр повышения квалификации «Өрлеу»  25.11-29.11.2019 | № 0293472  29.11.2019 |
| 5 | Маметбакова Светлана Викторовна | Мастер производственного обучения | Современные педагогические технологии (40 часов) | АО «Национальный центр повышения квалификации «Өрлеу»  25.11-29.11.2019 | № 0293478  29.11.2019 |
| 6 | Молдыбав Талгат Султанказыевич | Преподаватель-организатор НВП | «Инновационные подходы и методики преподавания предмета «Начальная военная и технологическая подготовка» в условиях обновления содержания среднего образования» (80 часов) | АО «Национальный центр повышения квалификации «Орлеу»  16.09.-27.09.2019 | № 0251107  27.09.2019 |
| Курсы повышения квалификации инженерно-педагогических работников и руководителей организаций технического и профессионального, послесреднего образования по международным стандартам на тему: «Реализация образовательных программ технического и профессионального образования, разработанных на основе модульно-компетентностного подхода» (72 часа) | НАО «Холдинг «Кәсіпқор» Центр профессионального образования  15.04-26.04.2019 | № 349  26.04.2019 |
| 7 | Пшеничникова Людмила Александровна | Мастер производственного обучения | Современные педагогические технологии (40 часов) | АО «Национальный центр повышения квалификации «Өрлеу»  25.11-29.11.2019 | № 0293479  29.11.2019 |
| 8 | Тарынина Надежда Сергеевна | Мастер производственного обучения | Современные педагогические технологии (40 часов) | АО «Национальный центр повышения квалификации «Өрлеу»  25.11-29.11.2019 | № 0293481  29.11.2019 |

**Список педагогических работников,**

**прошедших курсы повышения квалификации в 2018 году**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ФИО** | **Должность** | **Тема** | **Место, дата** | **№ сертификата, дата** |
| 1 | Ксебаева Айнур Аскаровна | Преподаватель | Инновационные методы преподавания математики (72 часа) | Институт повышения квалификации и дополнительного образования Казахского национального университета имени Аль-Фараби  29.01-10.02.2018 | № 2246 от 10.02.2018 |
| Способы успешного применения IT-технологий в учебном процессе в условиях обновленного содержания образования (40 часов) | АО «Национальный центр повышения квалификации «Өрлеу»  10.12.-14.12.2018 | № 0250030  14.12.2018 |
| 2 | Немитовская Юлия Николаевна | Преподаватель | Обучающий семинар «Основы предпринимательства и проектный менеджмент» | Палата предпринимателей Акмолинской области | 06.04.2018 |
| Способы успешного применения IT-технологий в учебном процессе в условиях обновленного содержания образования (40 часов) | АО «Национальный центр повышения квалификации «Өрлеу»  10.12.-14.12.2018 | № 0250031  14.12.2018 |
| 3 | Панаева Эльза Даулетжановна | Преподаватель | Использование современных педагогических и SMART-технологий (СМАРТ) в техническом и профессиональном образовании (36 часов) | Институт повышения квалификации и дополнительного образования Казахского национального университета имени Аль-Фараби 29.01-10.02.2018 | 25.01.2018 |
| Способы успешного применения IT-технологий в учебном процессе в условиях обновленного содержания образования (40 часов) | АО «Национальный центр повышения квалификации «Өрлеу»  10.12.-14.12.2018 | № 0250033  14.12.2018 |
| 4 | Пшеничникова Людмила Александровна | Мастер производственного обучения | Способы успешного применения IT-технологий в учебном процессе в условиях обновленного содержания образования (40 часов) | АО «Национальный центр повышения квалификации «Өрлеу»  10.12.-14.12.2018 | № 0250032  14.12.2018 |
| 5 | Тарынина Надежда Сергеевна | Мастер производственного обучения | Способы успешного применения IT-технологий в учебном процессе в условиях обновленного содержания образования (40 часов) | АО «Национальный центр повышения квалификации «Өрлеу»  10.12.-14.12.2018 | № 0250035  14.12.2018 |

(Приложение 4)

Весь педагогический состав прошел курсы по повышению квалификации НАО «Талап» «Педагогтердің ІТ-құзіреттіліктерін дамыту және жетілдіру» «Талап» жас маман сертификат «Білікті кадрларды даярлауда халықаралық тәжірибені ескере отырып педагогтердің кәсіби даму» (Приложение 4 курсы повышения квалификаций).

Международный центр образовательных технологий с 9 по 20 декабря 2022 года проводит онлайн-стажировку **«Инклюзивное профессиональное образование: современный взгляд и подходы».** На участие в данной онлайн-стажировке подали заявки 16 педагогов и мастеров производственного обучения, из них 6 педагогов по специальности «Организация питания».

**Сведения о прохождении аттестации руководителя и администрации.**

Качественный состав ГККП «Аграрно-индустриальный колледж, г. Атбасар» при управлении образования Акмолинской области состоит из 73 штатных инженерно – педагогических работников, из них 71 сотрудник повышал / подтверждал квалификационную категорию, из них в 2020-2021 учебном году аттестацию прошли заместители руководителя:

- Зардиева В.А- заместитель руководителя второй категории по должности заместитель директора по учебно-производственной работе № 62 от 04.06.2021 года приказ от 31.05.2021 года №50.

- Омарова Г.А- заместитель руководителя второй категории по должности заместитель по учебной работе № 63 от 04.06.2021 года приказ от 31.05.2021 года №50.

Стаж работы в должности руководителя колледжа Лукина В.В., Зам по ВР Толкумбековой Т.П., Зам по МР Каппасовой Р.Н. составляет менее трех лет.

В 2021 году весной прошла аттестацию на квалификационную категорию педагог-эксперт – 1 педагог, осенью прошли аттестацию на квалификационную категорию педагог-модератор - 5 человек.

Доля педагогов, которые не реже одного раза в пять лет повышали/подтверждали уровень квалификационной категории составляет 100**%**.

***Сведения о повышении/подтверждении уровня квалификационной категории педагогами***

*Доля педагогов высшей и первой категории, педагогов-экспертов, педагогов-исследователей, педагогов-мастеров и (или) магистров, от числа педагогов по подготавливаемым квалификациям специальности, для которых основным местом работы является лицензиат* (для технического и профессионального образования)

Качественный состав ГККП «Аграрно-индустриального колледж, г. Атбасар» при управлении образования Акмолинской областина1.12.2022 года (Выписка из НОБД приложение 5 )

|  |  |
| --- | --- |
| **Показатель** | **Численность** |
| Всего ИПР | 73 |
| Высшая категория | 3 |
| Первая категория | 17 |
| Вторая категория | 25 |
| Без категории | 21 |
| Педагог – исследователь | 1 |
| Педагог – эксперт | 1 |
| Магистр | 1 |
| Педагог -модератор | 4 |

Процент сотрудников, имеющих высшую и первую категорию, педагог-исследователь, педагог-эксперт, магистр составляет 31,5 процентов, что соответствует лицензионным требованиям.

В ГККП «Аграрно-индустриальный колледж, г. Атбасар» при управлении образования Акмолинской области доля педагогов, высшей и первой категории, доля экспертов, педагогов-исследователей, педагогов-мастеров и магистров по специальности «Организация питания», от числа педагогов по подготавливаемым квалификациям специальности, для которых основным местом является лицензиат, на: 1 сентября на 2022-2023 года составляет 37,5 %

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Качественный состав педагогических работников по специальности «Организация питания» | Количество |
| 1 | Всего педагогов по специальности | 16 |
| 2 | Высшая категория | 1 |
| 3 | Первая категория | 2 |
| 4 | Педагог- модератор | 3 |

**Сведения о педагогах и мастерах производственного обучения, для которых основным местом работы является лицензиат**

Доля педагогов по специальным дисциплинам и мастеров производственного обучения организаций образования, для которых основным местом работы является лицензиат, от общего числа педагогов по специальным дисциплинами и мастеров производственного обучения по подготавливаемым квалификациям специальности составляет 93 %, в колледже преподавателей по специальным дисциплинами и мастеров производственного обучения штатных- 68 человек

По специальности: доля педагогов специальных дисциплин и мастеров производственного обучения по специальности «Организация питания», для которых основным местом работы является лицензиат, от общего числа педагогов по подготавливаемым квалификациям специальности, за 2022-2023 год 100 % .

**Сведения о педагогах по общеобразовательным дисциплинам**

Доля педагогов по общеобразовательным дисциплинам организаций образования, для которых основным местом работы является лицензиат, от общего числа педагогов по общеобразовательным дисциплинам по подготавливаемым квалификациям специальности составляет 81.5 %, в колледже все преподаватели общеобразовательных дисциплин являются штатными.

**Стажировка ИПР**

*Доля педагогов, прошедших стажировку на предприятиях за последние 3 года, от количества педагогов специальных дисциплин, мастеров производственного обучения по специальности* составляет 100 % .

Стажировка на предприятиях и организациях, соответствующих профессиональной направленности, является обязательной для преподавателей и мастеров производственного обучения, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла.

Стажировка проводится с отрывом от основной работы, не реже чем один раз в 3 года, согласно положения о модульной системе повышения квалификации (стажировке) преподавателей и мастеров производственного обучения. Основной целью стажировки является формирование и развитие профессиональных компетенций преподавателей и мастеров производственного обучения образовательного учреждения. Приобретение преподавателями специальных дисциплин и мастерами производственного обучения опыта практической деятельности с целью формирования новых профессиональных компетенций, получения (обновления) знаний, методов исследования. Стажировка носит практико-ориентированный характер.

***Список педагогов, прошедших стажировку на предприятии за 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023 учебные годы.***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Преподаватели специальных дисциплин** | | | | |
| 2. | Баимбетов Асхат Исакожаевич | 7-18 декабря 2020 года | 80 | Образовательная онлайн - платформа «SKLAD» |
| 24января-01 февраля 2022 года | 42 | ТОО «F2BF» |
| 3. | Бурова Анастасия Викторовна | 7-18 декабря 2020 года | 80 | Образовательная онлайн - платформа «SKLAD» |
| 05-19 января 2021 года | 72 | ТОО «Азия -17» |
| 5. | Немитовская Юлия Николаевна | 7-18 декабря 2020 года | 80 | Образовательная онлайн - платформа «SKLAD» |
| 7. | Кирсанова Людмила Викторовна | 24января-01 февраля 2022 года | 42 | ТОО «F2BF» |
| **Мастера производственного обучения** | | | | |
| 4. | Тарынина Надежда Сергеевна | 7-18 декабря 2020 года | 80 | Образовательная онлайн - платформа «SKLAD» |
| 05-13 января 2021 года | 36 | Кондитерский цех «Лакомка» ИП Папушина Т.В. |
| 24января-01 февраля 2022 года | 42 | ТОО «F2BF» |
| 5. | Бабаева Тлеулес Достаевна | 05-13 января 2021 года | 72 | Кондитерский цех «Сладкий мир» ИП Айекешов А.А. |
|  |  | 24января-01 февраля 2022 года | 42 | ТОО «F2BF» |
| 6. | Пшеничникова Людмила Александровна | 7-18 декабря 2020 года | 80 | Образовательная онлайн - платформа «SKLAD» |
| 05-13 января 2021 года | 36 | ИП Кусаинова А.М. |
| 24января-01 февраля 2022 года | 42 | ТОО «F2BF» |
| 10-18 января 2022 года | 48 | ТОО «СовПлим-Казахстан» |
| 14-18 ноября 2022 | 36 | ТОО «Labtech» |

Из 2 преподавателей специальных дисциплин и 4 мастеров производственного обучения стажировку прошли все 100%.

За период 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023 учебные годы – доля штатных педагогов, прошедших повышение квалификации в межаттестационный период составляет 100 %, приложение 18 к Критериям оценки организаций образования. ( Приложение 6)

Образовательную программу реализуют преподаватели разных возрастных групп: опытные, с большим педагогическим и профессиональным стажем и молодые преподаватели, которые проявляют стремление к современным технологиям.

В колледже действуют три методических объединения: методическое объединение преподавателей общеобразовательных дисциплин; методическое объединение преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения; методическое объединение классных руководителей.

Процедура принятия и утверждения политики обеспечения качества образования колледжа осуществляется через педагогический совет.

попечительский совет, индустриальный совет.

*Доля педагогов и мастеров производственного обучения, имеющих степень магистра, ученую степень доктора философии (PhD)*

Качественный состав педагогов ГККП «Аграрно-индустриальный колледж, город Атбасар, Атбасарский район» управления образования Акмолинской области состоит из 68 штатных инженерно-педагогических работников, среди которых 1 имеет степень магистра, что составляет 1,5% от общего числа педагогов.

**2 Критерии оценки организаций образования, реализующих образовательные программы технического и профессионального, послесреднего образования**

**1.наличие и соответствие годового плана работы организации образования задачам технического и профессионального образования.**

В колледже созданы все необходимые условия для получения качественного образования, в частности: библиотека, читальный зал, учебные кабинеты, оснащённые техническими средствами обучения, интерактивными досками, учебные лаборатории, мастерская, два спортивных зала, стадион, спортивная площадка и другие необходимые средства. Стратегия развития колледжа направлена на обеспечение качества подготовки профессионально-мобильных специалистов для инновационной экономики Казахстана, конкурентоспособных, владеющих информационными технологиями, гармонично развитых личностей.

Основополагающим документом, который регулирует образовательную, производственную и управленческую деятельности колледжа является стратегический план развития колледжа на 2020-2025 годы и план работы на текущий учебный год.

Стратегический план - это комплексный план развития колледжа, предназначенный для достижения целей колледжа на период 2020-2025 годы.

Основание для разработки Стратегии:

- Стратегия развития Казахстана до 2025 года;

- Стратегический план развития Республики Казахстан до 2025 года;

- Стратегия национальной безопасности РК

- Государственная программа развития образования и науки РК на 2020-2025 годы;

- Государственная программа индустриально- инновационного развития РК на 2020-2025 годы;

- Государственная программа «Цифровой Казахстан»;

- ежегодные Послания Главы Государства  и другие.

Стратегический план развития колледжа на 2020-2025 годы согласован с главным социальным партнером колледжа - с учебным центром подготовки кадров АО «ССГПО» и направлен на реализации Миссии «Повышение конкурентоспособности учебного заведения в соответствии с требованиями индустриально-инновационного развития в сфере профессиональной подготовки и воспитания конкурентоспособных специалистов».

В целом, стратегический план развития колледжа на 2020-2025 годы направлен на тесное взаимодействие с работодателями на всех этапах образовательного процесса и полностью способствует достижению Миссии, целей и задач деятельности колледжа.

Так же в плане отражено бюджетное планирование, ресурсы, Ожидаемые конечные результаты реализации Плана. По каждому разделу проведен SWOT – анализ текущей ситуации

На основании Стратегического плана колледж ежегодно разрабатывал и утверждал рамках заседания Педагогического совета:

- годовой план работы, который отражает все направления деятельности (организационно-педагогические мероприятия, учебная работа, учебно-производственная, учебно-методическая работа, воспитательная работа, информационные технологии, психолого-педагогическое и медико-социальное сопровождение учебно-воспитательного процесса, финансово-хозяйственная деятельность, внутриколледжный контроль).;

- внутренние локальные акты, регламентирующие образовательный процесс.

О достаточной степени согласованности миссии, видения и стратегии можно судить по результатам работы колледжа, которая демонстрирует стабильность основных показателей – набор, выпуск, трудоустройство, востребованность выпускников на предприятиях и организациях региона.

В начале учебного года на первом Педагогическом совете колледжа анализируются результаты работы и ставятся задачи на новый учебный год, рассматривается и утверждается годовой план колледжа. При разработке годового плана работы колледжа каждый член администрации отвечает за формирование своего раздела. План отражает основные направления деятельности учебного заведения, ключевые мероприятия, сроки реализации, ожидаемые результаты.

Колледжем ведется работа по созданию необходимых условий для получения качественного образования, направленного на формирование, развитие и профессиональное становление личности. Определены стратегические, тактические, долгосрочные и краткосрочные цели.

В годовом плане колледжа представлена информация по профессиональной ориентационной работе с обучающимися. Профориентационная работа является одним из важных направлений деятельности Колледжа в привлечении в учебное заведение абитуриентов мотивированных на получение рабочей профессии. Профориентационная работа Колледжа строится совместно с профориентационной работой школ района.

План воспитательной работы отражает цели, задачи и мероприятия по ключевым 12 направлениям: организационная работа, деятельность органов студенческого Парламента, воспитание казахстанского патриотизма и гражданственности, правовое воспитание; Духовно-нравственное воспитание; национальное воспитание, воспитание межэтической толерантности и общественного согласия; профилактика религиозного экстремизма и терроризма; антикоррупционное воспитание; семейное воспитание; трудовое и профессиональное, экономическое и экологическое воспитание, поликультурное и художественно-эстетическое воспитание; физическое воспитание и формирование здорового образа жизни, а так же ведется контроль и определение проблемных зон воспитательного процесса, оказание методической помощи кураторам учебных групп, социальному педагогу, педагогу – психологу, работа с родительской общественностью.

Воспитательная работа ведется в соответствии с нормативными актами Республики Казахстан и планом воспитательной работы**.**

***2 Наличие разработанных организациями технического и профессионального, послесреднего образования образовательных программ с участием работодателей на основе требований ГОСО, профессиональных стандартов, профессиональных стандартов WorldSkills***

***Соответствие перечня и объема обязательных общеобразовательных дисциплин, а также дисциплин углубленного и стандартного уровней обучения.***

***Изучение общегуманитарных, социально-экономических дисциплин или базовых модулей, а также профессиональных модулей.***

Образовательная программа имеет конкретно сформулированные и документированные цели, согласующиеся с образовательными стандартами Технического и профессионального образования РК**.** Приказ №130 от 6.04.2020 г

, миссией колледжа и соответствующие запросами потенциальных потребителей программы. В целях образовательных программ расписаны профессиональные характеристики квалификации, критерий оценки указаны на результатах обучения программы. Результаты обучения сформулированы в виде планируемых компетенций специалистов, соответствующих требованиям ГОСО и запросам рынка труда с эффективным механизмом обеспечения достижения и корректировки целей. Образовательная программа дает достаточную информацию о всех модулях, рабочих учебных планах, результатах обучения, методике преподавания и обучения, распределении нагрузок по часам, метода оценки модуля программы. В образовательной программе указаны результаты модулей, которые отражают результаты обучения программы

Содержание образовательной программы отражает профессиональную деятельность по квалификации, соответствуют уровню НРК:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код и наименование  специальности:** | 10130300 Организация питания |
| **Код и наименование  квалификации/квалификаций:** | 3W1013030 "КОНДИТЕР- ОФОРМИТЕЛЬ"  3W10130302"Повар" |
|
| **Партнеры-разработчики:** | ИП «Папушина Т.В.»  ИП «Кусаинова А.М.» |
| **Цель ОП:** | Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров по указанию или в отсутствие шеф-повара ресторана отеля 2. Организация работы бригады поваров под руководством шеф-повара ресторана отеля 3. Осуществление руководства производственно-хозяйственной деятельность ресторана в отсутствие шеф-повара |
| **Уровень по НРК:** | 3-4 |
| **Уровень по ОРК:** | 3-4 |
| **Профессиональный стандарт:** | Координирование и организация правильной работы поваров и кухонных работников, ответственность за закупки продуктов, проверка блюд перед подачей, участие в разработке меню и новых рецептовПриложение № 49 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей  Республики Казахстан "Атамекен" |
| **Профессиональный стандарт WorldSkills:** | * Поварское дело WSC2017\_ССWS34 * Хлебопечение WSC2017\_ССWS47 * Кондитерское дело WSC2017\_ССWS32 |

Образовательная программа состоит из паспорта, рабочего учебного плана, рабочих учебных программ по модулям/дисциплинам и рассчитана на срок обучения 2 года 10 месяцев.

Требования к уровню подготовки обучающихся ориентированы на результаты обучения по каждому конкретному модулю, определяются на основе Государственного общеобязательного стандарта технического и профессионального образования, профессиональных стандартов (при наличии) и других отраслевых документов.

Образовательная программа была разработана на основании:

- Государственного общеобязательного стандарта технического и профессионального образования, утвержденного Приказом Министра просвещения Республики Казахстан от 3 августа 2022 года № 348 «Об утверждении государственных общеобязательных стандартов дошкольного воспитания и обучения, начального, основного среднего и общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования»;

- приложения 227 к приказу МОН РК от 31 октября 2017 года № 553 «Об утверждении типовых учебных программ и типовых учебных планов по специальностям технического и профессионального образования») и типовые учебные программы, приложения 228 к вышеуказанному приказу МОН РК от 31 октября 2017 года № 553;

- Инструктивно-методических рекомендаций по организации учебного процесса в учебных заведениях технического, профессионального, послесреднего образования;

- Профессионального стандарта «Диагностирование, техническое обслуживание и ремонт прочих автотранспортных средств» приложение № 49 к приказу НПП РК «Атамекен» от 20.12.2019 г. № 256» ;

- Профессионального стандарта WorldSkills «Организация питания»

* Поварское дело WSC2017\_ССWS34
* Хлебопечение WSC2017\_ССWS47
* Кондитерское дело WSC2017\_ССWS32

Для разработки образовательной программы были привлечены разработчики - партнеры - ИП "Кусаинова".

На 2022-2023 учебный год образовательная программа ориентирована на результаты обучения и разработана самостоятельно с участием работодателя – Учреждение ЕЦ 166/4.

Образовательная программа и Паспорт образовательной программы по специальности 10130300 «Организация питания» прошла согласование экспертов, утверждение, включение в Реестр образовательных программ ТиППО НАО «Тalap» (паспорт ОП зарегистрирован 14.07.2022 года за № 17736).

Содержание образовательной программы отражает профессиональную деятельность по квалификации, соответствуют уровню НРК:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код и наименование  специальности:** | 10130300 Организация питания |
| **Код и наименование  квалификации/квалификаций:** | 3W10130302 Повар |
|
| **Партнеры-разработчики:** | Учреждение ЕЦ 166/4 |
| **Цель ОП:** | Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров по указанию или в отсутствие шеф-повара ресторана отеля 2. Организация работы бригады поваров под руководством шеф-повара ресторана отеля 3. Осуществление руководства производственно-хозяйственной деятельность ресторана в отсутствие шеф-повара |
| **Уровень по НРК:** | 3 |
| **Уровень по ОРК:** | 3 |
| **Профессиональный стандарт:** | Координирование и организация правильной работы поваров и кухонных работников, ответственность за закупки продуктов, проверка блюд перед подачей, участие в разработке меню и новых рецептовПриложение № 49 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей  Республики Казахстан "Атамекен" |
| **Профессиональный стандарт WorldSkills:** | * Поварское дело WSC2017\_ССWS34 * Хлебопечение WSC2017\_ССWS47   Кондитерское дело WSC2017\_ССWS32 |

Образовательная программа состоит из паспорта, рабочего учебного плана, рабочих учебных программ по модулям/дисциплинам и рассчитана на срок обучения 10 месяцев.

Требования к уровню подготовки обучающихся ориентированы на результаты обучения по каждому конкретному модулю, определяются на основе Государственного общеобязательного стандарта технического и профессионального образования, профессиональных стандартов (при наличии) и других отраслевых документов.

**3..Наличие разработанных рабочих учебных планов на основе моделей учебного плана технического и профессионального образования (далее-ТиПО), согласно приложениям 1, 2 ГОСО;**

Образовательная деятельность колледжа в 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023 учебных годах, как поставщика образовательных программ ТиППО, велась по специальности в разрезе по годам:

2020-2021 учебный год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 курс | 2 курс | 3 курс |
| 0508000 «Организация питания» 050801 2 «Повар»  050802 2«Кондитер»  050804 2 «Официант»  Срок обучения 2 г.10 мес. | 0508000 «Организация питания»  Срок обучения 2 г.10 мес. | 0508000 «Организация питания»  Срок обучения 2 г.10 мес. |
| 0508000 «Организация питания»  Срок обучения 10 мес при ЕЦ. |  |  |

1. 2021-2022 учебный год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 курс | 2 курс | 3 курс |
| 10130300 «Организация питания» 3W10130302  Срок обучения 2 г.10 мес. | 0508000 «Организация питания» 050801 2«Повар»  050802 2«Кондитер»  050804 2 «Официант»  Срок обучения 2 г.10 мес. | 0508000 «Организация питания» 050801 2«Повар»  050802 2«Кондитер»  050804 2 «Официант»  Срок обучения 2 г.10 мес. |
| 10130300 «Организация питания» 3W10130302  Срок обучения 10 мес при ЕЦ. |  |  |

1. 2022-2023 учебный год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 курс | 2 курс | 3 курс |
| 10130300 «Организация питания» 3W10130302  Срок обучения 2 г.10 мес. | 10130300 «Организация питания» 3W10130302  Срок обучения 2 г.10 мес. | 0508000 «Организация питания» 050801 2 «Повар»  050802 2«Кондитер»  050804 2 «Официант»  Срок обучения 2 г.10 мес. |
| 10130300 «Организация питания» 3W10130302  Срок обучения 10 мес приЕЦ. |  |  |

**Рабочие учебные планы, рабочие учебные программы**

***Рабочий учебный план*** предназначен для реализации государственных требований к уровню подготовки специалистов по специальности 0508000 «Организация питания.» 10130300 «Организация питания» и определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных курсов, дисциплин, практики и иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

Рабочие учебные планы составлены на основании типовых учебных планов по специальности 0508000 «Организация питания». 10130300 «Организация питания» рассматриваются на заседании методического совета, согласовываются с работодателем и утверждаются руководителем.

Настоящий учебный план составлен на основе приказа Министра образования и науки Республики Казахстан от 22 января 2016г. № 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», а также согласно ГОССТ подтверждённых постановлением Правительства РК от 13 мая 2016г. №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».

Образовательная программа по специальности 0508000 «Организация питания» разработана с учетом требований нормативных документов Министерства образования и науки Республики Казахстан и представляет собой систему документов для организации образовательного процесса. Содержание образовательной программы реализуется через учебный план, в котором предусмотрено четыре цикла дисциплин: цикл общеобразовательных дисциплин-1448 часов, цикл общегуманитарных дисциплин-212 часов, цикл общепрофессиональные дисциплин-448 часов, специальных дисциплин-282 часа, а также производственное обучения и профессиональная практика-1728 часов и итоговая аттестация.

На 2022-2023 учебный год образовательная программа (срок обучения 10 мес при ЕЦ 166/4)ориентированна на результаты обучения и разработана самостоятельно с участием работодателей: Учреждение ЕЦ-166/; и Паспорт образовательной программы по специальности 3W10130302 «организация питания» размещен в Реестре ОП на сайте «Талап», дата регистрации в реестре – 13.05.2022 года, регистрационный номер – 11984.

**Последовательность изучения** учебных дисциплин (модулей) определяется содержанием и объемом составления учебных планов и программ обучения. **Общий бюджет времени**, планируемый на обучение, учитывается при разработке структуры соответствующих образовательных учебных программ и учебных планов.

**Рабочие учебные программы** составляются преподавателями на основании рабочих учебных планов, рассматриваются на заседании предметно-цикловой комиссии, методическом совете и утверждаются руководителем колледжа.

**Календарно-тематический план** (КТП) составляется преподавателями спец дисциплин на основании рабочих учебных программ, рассматриваются на заседании МО и утверждаются заместителем руководителя по УПР.

Образовательная программа специальности 0508000 «Организация питания» 10130300 «Организация питания» **практико ориентирована:** в рабочих учебных планах предусмотрена последовательность теоретического и практического обучения. Для обеспечения более полного и чёткого выполнения условий образовательной программы в современных реалиях нашего региона специальность 0508000 «Организация питания». 10130300 «Организация питания», была переведена на дульную форму обучения. Форма и содержание контроля результатов освоения программ приближены к условиям профессиональной деятельности и позволяют оценить подготовленность обучающихся к решению профессиональных задач.

**Профессиональная подготовка** осуществляется на базе организаций, учреждений, предприятий города и области, и выполняет важнейшую задачу при обучении будущих специалистов - формирует систему профессиональных знаний, умений и компетенций, что определяет уровень профессиональной квалификации специалиста. Главной целью практического обучения является повышение уровня профессиональных компетенций и осознание профессиональной ответственности.

Основными социальными партнерами в организации практик по специальности 0508000 «Организация питания». 10130300 «Организация питания» являются: ИП «Кусаинова А.М.». ИП «Папушина Т.В.» ИП «Асаев»

Для обеспечения прохождения обучающимися профессиональной практики по системе дуального обучения, заключается 2-х сторонний **договор** между работодателем и руководителем колледжа, где описаны права и обязанности сторон.

Методическим обеспечением профессиональной практики является **рабочая учебная программа**.

При направлении на прохождение профессиональной практики обучающемуся выдаются направление, дневник. Обучающиеся колледжа по итогам каждого вида практики представляют отчет, который проверяется руководителем практики.

Квалификационные экзамены на базе колледжа проводятся комиссиями, в состав которых входят представители от базовых предприятий, являющихся социальными партнёрами колледжа и представители учебного заведения.

Квалификационные экзамены проходят следующими этапами: сдача практического квалификационного экзамена и сдачи теоретического экзамена.

Обучающиеся 1 курса, срок обучения 2 г.10 мес., обучаются по общеобразовательной программе по кредитно-модульной системе обучения 10130300 «Организация питания» 3W10130302.

(Приложение 9)

**Цель образовательной программы** по данной специальности: подготовка специалиста самостоятельно осуществляющего технологический процесс приготовления блюд, напитков, кулинарных и мучных кондитерских изделий на предприятиях массового питания различных форм собственности согласно требованиям ГОСО и профессионального стандарта.

**Нормативно-правовая основа рабочего учебного плана**

Настоящий Рабочий учебный план по специальности 10130300 «Организация питания» разработан на основе:

* Закона Республики Казахстан от 27 июля 2007 года № 319-I «Об образовании»;
* Государственного общеобязательного стандарта технического и профессионального образования, Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 604 (с изменениями и дополнениями приказ и.о. Министра образования и науки РК от 23 июля 2021 года № 362);
* Приказа Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2017 года № 553 «Об утверждении типовых учебных планов и типовых учебных программ по специальностям технического и профессионального, послесреднего образования»;
* Методических рекомендаций по разработке рабочего учебного плана по специальностям технического и профессионального образования»;
* «Методических рекомендаций по разработке рабочих учебных программ на основе актуализированных ТУП с учетом академической самостоятельности организаций ТиППО»;
* Профессионального стандарта «Организация питания», «Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»;
* Профессионального стандарта WorldSkills;
* Государственной лицензии KZ210001203653 от 28.04.2021 года;
* Материально-технической базы колледжа: учебных кабинетов, лабораторий, мастерских, учебного полигона, учебного хозяйства.

Код и наименование специальности указаны в соответствии с Классификатором специальностей и квалификаций технического и профессионального, послесреднего образования, Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 27 сентября 2018 года № 500.

Рабочий учебный план регламентирует перечень и объем учебных дисциплин, последовательность, интенсивность и основные формы организации обучения, контроля знаний и умений обучающихся, утверждаемый учебным заведением и социальными партнерами.

РУП разработан на основании кредитно-модульной технологии обучения. Количество кредитов обязательного обучения составляет **180** кредитов для освоения рабочих квалификаций на базе основного среднего образования. 1 кредит равен 24 академическим часам.

Перечень и объем общеобразовательных дисциплин определены с учетом профиля специальности по естественно-математическому направлению. Общеобразовательные дисциплины изучаются на 1-2 курсе. Объем учебного времени, отводимый на обязательное обучение, составляет 36 часов в неделю. Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет не более 54 часов в неделю (с учетом учебного времени на факультативы и консультации).Общий объем учебного времени модуля «Общеобразовательные дисциплины» составляет 60 кредитов/1440 часов с учетом промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация по общеобразовательным дисциплинам предусматривает проведение экзаменов:

* казахскому языку и литературе;
* по русскому языку;
* истории Казахстана;
* математике;
* химии.

Экзамены по общеобразовательным дисциплинам проводятся за счет кредитов, выделенных на модуль «Общеобразовательные дисциплины».

При проведении лабораторных работ, практических занятий, в том числе по физическому воспитанию и производственному обучению в мастерских (на учебных полигонах и в учебных хозяйствах), перечень которых определяется в соответствии с учебным планом, учебные группы делятся на подгруппы численностью не более 13 человек, а по специальностям (профессиям), связанных с обслуживанием сложного оборудования, выполнением опасных и сложных работ не более 8 обучающихся. ( Приложение 10)

Для оказания помощи и развития индивидуальных способностей обучающихся предусмотрены консультации и факультативные занятия. Факультативные дисциплины предусмотрены на период теоретического обучения в объеме не более 4 часов в неделю. Количество консультаций на каждый год обучения составляет 100 часов.

Предусмотрено изучение базовых модулей:

1. развитие и совершенствование физических качеств;
2. применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий;
3. применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства;

Базовые компетенции направлены на формирование здорового образа жизни и совершенствование физических качеств, социализацию и адаптацию в обществе и трудовом коллективе, развитие чувств патриотизма и национального самосознания, приобретение навыков предпринимательской деятельности и финансовой грамотности, применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий в профессиональной деятельности.

Перечень и содержание профессиональных модулей составлены согласно Типовой учебной программы ТиПО по специальности 10130300 «Организация питания», приложение 413-414 к приказу Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2017 года № 553 и ориентированных на результат обучения. Рабочий учебный план, наряду с теоретическим обучением, предусматривают прохождение производственного обучения и профессиональной практики на базе социальных партнеров. Сроки проведения производственной и профессиональной практики могут переноситься в зависимости от различных условий и региональных особенностей, запросов работодателей.

 Квалификационный экзамен проводится после освоения каждой рабочей квалификации в форме практической работы или демонстрационного экзамена в учебно-производственных мастерских, лабораториях и учебных центрах организаций ТиПО и/или на производственных площадках предприятий. Текущий контроль успеваемости, промежуточная и итоговая аттестация обучающихся осуществляются согласно «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.

**По квалификации 3W1013030 «Кондитер-оформитель»** предусмотрено изучение профессиональных модулей:

* ПМ 01 «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него»;
* ПМ 02 «Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него»;
* ПМ 03 «Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий».

**По квалификации 3W10130302 –«Повар» предусмотрено изучение профессиональных модулей:**

* ПМ 01 «Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов»;
* ПМ 02 «Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания»;
* ПМ 03 «Приготовление блюд национальных кухонь мира».

При разработке рабочей учебной программы по данным модулям взяты во внимание профессиональный стандарт «Организация питания» и «Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» (Приложение №2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 22.10.2018г. № 284, № 289. Обращено внимание на такие трудовые функции:

* из карточки профессии «Повар»

Трудовая функция 1: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции;

Трудовая функция 2: Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.

* из карточки профессии «Кондитер-оформитель»

Трудовая функция 1: Сортировка и подготовка сырья и материалов для приготовления отделочных полуфабрикатов (сиропов, кремов, посыпок, украшений из мастики, шоколада, карамели, и т.д.);

Трудовая функция 2: Приготовление несложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурами и инструкциями;

Трудовая функция 3: Формование пластов для массовых тортов и пирожных соответствии с рецептурами и инструкциями;

Трудовая функция 4: Оформление массовых тортов и пирожных в соответствии с заданной тематикой и названия.

Использованы следующие профессиональные стандарты WorldSkills:

* Поварское дело WSC2017\_ССWS34
* Хлебопечение WSC2017\_ССWS47
* Кондитерское дело WSC2017\_ССWS32

На I курсеобучения для установления логической последовательности предусмотрено изучение профессионального модуля 1 по квалификации 3W1013030 «Кондитер-оформитель». Профессиональная практика по данному модулю, РО «Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста», запланирована на начало III семестра в количестве 144 часов (6 кредитов) сроком 4 недели.

На II курсе студенты завершают изучение профессиональных модулей ПМ 02 и ПМ 03 по квалификации 3W1013030 «Кондитер-оформитель», на профессиональное обучение отводится 696 часов (29 кредитов), из их на технологическую практику – 396 часов.

На III курсе обучение профессиональных модулей ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03 по квалификации 3W10130302 «Повар». На профессиональное обучение отводится 912 часов, что составляет 63 % от общего количества часов. Профессиональное обучение ведется с учетом постановляющих, нормативных и инструктивных документов, организована на предприятиях и организациях города, района в соответствии с учебным планом, позволяет обучающимся получить дополнительные компетенции, умения и знания, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. В качестве базы для проведения профессиональной практики обучающихся определяются организации, уставная деятельность которых соответствует профилю подготовки специалистов и требованиям образовательной программы, имеющие квалифицированные кадры для осуществления руководства профессиональной практикой и материально-техническую базу.

Общее количество на профессиональной обучение составляет 1728 часов (72 кредита), что составляет 60% от часов теоретического обучения без учета модуля «Общеобразовательные дисциплины».

Для обучающихся, достигших 18-летнего возраста и старше в период профессиональной практики допускается увеличение учебной нагрузки до 40 часов в неделю.

На основе рабочего учебного плана рабочей группой был разработан паспорт ОП, который размещен в реестре образовательных программ на сайте НАО «Талап»

В рамках академической самостоятельности и согласно Методических рекомендаций по разработке рабочих учебных планов и программ организаций ТиПО, предложенных НАО «Талап», преподавателями разработаны рабочие учебные программы по базовым и профессиональным модулям рабочего учебного плана, содержание которых определены совместно с работодателями.

Для организации и проведения учебных занятий с обучающимися в организациях технического и профессионального образования создаются учебные группы.

Трудоустройство выпускников – один из основных показателей качества образования в колледже. Однако не все выпускники трудоустраиваются по профессии в первый год после окончания колледжа - многие продолжают повышать уровень своего образования в ВУЗах, призываются в ряды вооруженных сил РК.

*На базе основного общего образования, срок обучения 10 месяцев:*

Образовательная программа рассчитана на 1440 часов, в что числе 3 общегуманитарные дисциплины, 9 общепрофессиональных дисциплин, 4 специальные дисциплины, 1 дисциплина по выбору, производственное обучение, профессиональную практика, квалификационная практика, промежуточная и итоговая аттестация. (приложение 5)

**4.Наличие утвержденных организацией ТиППО рабочих учебных программ по всем дисциплинам и (или) модулям учебного плана с ориентиром на результаты обучения;**

На основе рабочих учебных планов преподавателями и рабочими группами (преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения) разрабатываются рабочие учебные программы. Рабочие учебные программы являются основными планирующими документами по организации учебных занятий преподавателей с обучающимися. Рабочие учебные программы разрабатываются согласно Методических рекомендаций по разработке рабочих учебных планов и программ с учетом академической самостоятельности организаций ТиПО, предложенных НАО «Talap».

На **2020-2021** учебный год по специальности 10130300 «Организация питания» разработаны рабочие учебные программы по общеобразовательным, общегуманитарным, общепрофессиональным и специальным дисциплинам, а также производственному обучению.

Рабочие учебные программы содержат тематический план учебной дисциплины, его содержание.

Пояснительная записка содержит задачи и цели дисциплины, которые направлены на освоение программы и формирование различных компетенций. Программы рассмотрены на заседании методических цикловых комиссий (протокол № 1 от 28 августа 2020г., и утверждены руководителем колледжа В. Лукиным.

Программа по производственному обучению утверждены на весь период обучения - 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023 учебные годы, рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методического совета ( протокол №1 от 02сентября 2020г.)

На **2021-2022**  учебный год по специальности 10130300 «Организация питания», срок обучения 2 года 10 месяцев на базе основного среднего образования с государственным языком обучения предоставлены рабочие учебные программы по общеобразовательным, базовым и профессиональным модулям.

Формы рабочих учебных программ соответствуют приказу Министра образования и науки Республики Казахстан от 6 апреля 2020 года № 130 «Об утверждении Перечня документов, обязательных для ведения педагогам организаций среднего, технического и профессионального, послесреднего образования, и их формы».

Рабочие программы разрабатывались по форме, утвержденной Перечнем документов, обязательных для ведения педагогами организаций дошкольного воспитания и обучения, среднего, специального, дополнительного, технического и профессионального, послесреднего образования, и их формы, утвержденным Приказом МОН РК от 6 апреля 2020 года №130 , рассматривались на заседании методической цикловой комиссии, утверждались руководителем колледжа. Титульный лист содержит информацию о наименовании модуля или дисциплины, специальности, квалификации, форме обучения, общем количестве часов.

Пояснительная записка основана на описании дисциплины модуля, формируемой компетенции, постреквизитах. пререквизитах, необходимых средствах обучения, оборудовании, контактной информации преподавателей. Содержание рабочей учебной программы состоит из разделов, тем результатов обучения, критериев оценки, об общем количестве часов, в том числе теоретических, лабораторно-практических, аудиторных, самостоятельной работы обучающегося под руководством преподавателя, самостоятельной работы обучающегося, выполняемой полностью самостоятельно, производственного обучения профессиональной практики.

Рабочие учебные программы по каждому модулю раскрывают содержание обучения для достижения результатов обучения, показывает распределение учебного времени по результатам обучения в часах/кредитах.

Пояснительная записка рабочей учебной программы содержит следующую информацию:

* описание модуля;
* формируемую компетенцию (описание трудовой функции, на формирование которой направлено освоение модуля);
* пререквизиты (перечень результатов обучения, которые может освоить обучающийся перед началом изучения модуля);
* постреквизиты (перечень результатов обучения, которые может освоить обучающийся после завершения данного модуля);
* необходимые средства обучения и оборудование (учебно-лабораторное оборудование, учебно-производственное оборудование).

Согласованность результатов обучения и критериев оценки дает обучающемуся четкое представление о том, что ему необходимо достичь. Четкие критерии оценки удобны для работы преподавателя в плане структуры обратной связи. Основные компоненты рабочих учебных программ могут быть оценены, так как ориентированы на результат обучения.

Для обучающихся со сроком обучения 10 месяцев рабочие учебные программы разработаны по общеобразовательным, общегуманитарным, общепрофессиональным и специальным дисциплинам, а также производственному обучению.

**В 2022-2023 учебном году** работа по утверждению рабочих учебных программ проводилась аналогично 2021-2022 году с учетом сроков обучения и требований действующего законодательства РК.

**5). реализация индивидуального учебного плана и специальной учебной программы для лиц с особыми образовательными потребностями (при наличии), с учетом особенностей их психофизического развития и индивидуальных возможностей обучающихся;**

ГККП «Аграрго-индустриальный колледж, г. Атбасар» по специальности не осуществляет образовательную деятельность для лиц с особыми образовательными потребностями.

**6). соответствие перечня и объема обязательных общеобразовательных дисциплин, а также дисциплин углубленного и стандартного уровней обучения с учетом профиля специальности по направлениям: общественно-гуманитарное, естественно-математическое (для организаций технического и профессионального образования);**

При распределении часов колледж руководствовался «Инструктивно-методическими рекомендациями по организации учебного процесса в учебных заведениях технического и профессионального, послесреднего образования к началу 2021-2022 учебного года» от 31.08.2021г. № 5-13-2/3424. С учетом профиля специальности на дисциплины углубленного изучения отведено по 144 часа. На дисциплины стандартного уровня по 72 часа.

В 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023 учебных годах перечень и объем общеобразовательных дисциплин был определен по естественно-математическому направлению.

К обязательным общеобразовательным дисциплинам относятся: «Русский язык» и «Русская литература», «Казахский язык и литература», «Иностранный язык», «Математика», «Информатика», «История Казахстана», «Самопознание», «Физическая культура» и «Начальная военная и технологическая подготовка».      Общеобразовательные дисциплины изучаются на 1-2 курсе.

2022-2023 учебном году часы по дисциплине самопознание в количестве 48 часов добавлены на изучение казахского языка и литературы

**7). Изучение интегрированных в модули образовательных программ технического и профессионального образования с включением отдельных модулей или дисциплин образовательных программ бакалавриата (для организаций послесреднего образования);**

ГККП «Аграрго-индустриальный колледж, г. Атбасар» по специальности 10130300 Организация питания не осуществляет образовательную деятельность образовательных программ бакалавриата (для организаций послесреднего образования).

**8) Изучение общегуманитарных, социально-экономических дисциплин или базовых модулей, а также профессиональных модулей (за исключением военных специальностей);**

*На базе основного среднего образования, срок обучения 2 года 10 месяцев:* На **2020-2023** учебные годы предоставленный рабочий учебный план по специальности 10130300 Организация питания предусматривает подготовку обучающихся по модульно кредитной системе обучения

**По квалификации 3W1013030 «Кондитер-оформитель»** предусмотрено изучение профессиональных модулей:

* ПМ 01 «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него»;
* ПМ 02 «Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него»;
* ПМ 03 «Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий».

**По квалификации 3W10130302 –«Повар» предусмотрено изучение профессиональных модулей:**

* ПМ 01 «Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов»;
* ПМ 02 «Соблюдение специальных кулинарных приемов при приготовлении блюд лечебного и школьного питания»;
* ПМ 03 «Приготовление блюд национальных кухонь мира».

При разработке рабочей учебной программы по данным модулям взяты во внимание профессиональный стандарт «Организация питания» и «Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»

На **2021-2024**  учебные годы предоставлен рабочий учебный план по специальности по специальности 10130300 Организация питания – 2 года 10 месяцев, язык обучения – русский, на базе основного среднего образования предусматривает подготовку обучающихся по кредитно-модульной технологии обучения и включает освоение как базовых, так и профессиональных модулей для формирования базовых и профессиональных компетенций.

На I курсеобучения для установления логической последовательности предусмотрено изучение профессионального модуля 1 по квалификации 3W1013030 «Кондитер-оформитель». Профессиональная практика по данному модулю, РО «Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста», запланирована на начало III семестра в количестве 144 часов (6 кредитов) сроком 4 недели.

На II курсе студенты завершают изучение профессиональных модулей ПМ 02 и ПМ 03 по квалификации 3W1013030 «Кондитер-оформитель», на профессиональное обучение отводится 696 часов (29 кредитов), из их на технологическую практику – 396 часов.

На III курсе обучение профессиональных модулей ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03 по квалификации 3W10130302 «Повар». На профессиональное обучение отводится 912 часов, что составляет 63 % от общего количества часов.

На **2022-2026** учебные годы предоставленный рабочий учебный план по специальности 10130300 Организация питания , срок обучения – 2 года 10 месяцев, язык обучения – русский, на базе основного среднего образования предусматривает подготовку обучающихся по кредитно-модульной технологии обучения и включает освоение как базовых, так и профессиональных модулей для формирования базовых и профессиональных компетенций. Количество кредитов обязательного обучения составляет 240 кредитов (5760 академических часов) для освоения рабочих квалификаций и квалификации среднего звена на базе основного среднего образования.

Последовательность изучения учебных дисциплин определяется содержанием и объемом составления учебных планов и программ обучения.

Рабочий учебный план разработан на основе кредитно-модульной структуры с учетом международных современных требований, согласован с социальным партнером -Им «Кусаинова» и ориентирован на результат обучения.

В рабочем учебном плане сохранен общий объем учебного времени и перечень наименований изучаемых предметов по общеобразовательным дисциплинам. Общегуманитарные, социально-экономические, общепрофессиональные и специальные дисциплины преобразованы в базовые и профессиональные модули.

Объем учебного времени, отводимый на обязательное обучение, составляет 36 часов в неделю без учета учебного времени на занятия по факультативным дисциплинам и консультациям. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося не превышает 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Для обучающихся, достигших 18 - летнего возраста и старше в период профессиональной практики - допускается увеличение учебной нагрузки до 40 часов (по режиму работы предприятия).

Учебный год начинается 1 сентября. Всего в учебном году 52 недели, из них 40 недель на обязательное обучение. Каникулярное время составляет 11 недель, в том числе 2 недели после зимней экзаменационной сессии. 1 неделя-праздничные дни.

Объем учебного времени на обязательное обучение составляет 60 кредитов/1440 часов на учебный год. Объем учебной нагрузки обучающегося измеряется в кредитах/часах по результатам обучения, осваиваемых им по каждому модулю.1 кредит равен 24 академическим часам,

1 академический час равен 45 минутам. Учебный год состоит из 2 семестров, продолжительность которых учебное заведение определяет самостоятельно.

Общеобразовательные дисциплины. Количество кредитов по модулю «Общеобразовательные дисциплины» определяется в соответствии ГОСО и составляет 60 кредитов/1440 часов. Перечень и объем общеобразовательных дисциплин определен с учетом профиля специальности, относится к естественно-математическому направлению.

Экзамены по общеобразовательным дисциплинам проводятся за счет кредитов, выделенных на модуль «Общеобразовательные дисциплины».

На дисциплину «Казахский язык и литература» отведено 144 часов, на дисциплину «Русский язык и литература» - 144 часа. Для расширения возможностей овладения другими языками наряду с государственным языком включен курс иностранного языка - 96 часов.

**Базовые модули.**

Общеобразовательная программа предусматривает изучение базовых модулей:

- развитие и совершенствование физических качеств;

- применение информационно- коммуникационных и цифровых технологий;

- применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства

- применение основ социальных наук для социализации и адаптации в обществе и трудовом коллективе.

На I курсеобучения для установления логической последовательности предусмотрено изучение профессионального модуля 1 по квалификации 3W1013030 «Кондитер-оформитель». Профессиональная практика по данному модулю, РО «Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста», запланирована на начало III семестра в количестве 144 часов (6 кредитов) сроком 4 недели.

На II курсе студенты завершают изучение профессиональных модулей ПМ 02 и ПМ 03 по квалификации 3W1013030 «Кондитер-оформитель», на профессиональное обучение отводится 696 часов (29 кредитов), из их на технологическую практику – 396 часов.

На III курсе обучение профессиональных модулей ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03 по квалификации 3W10130302 «Повар». На профессиональное обучение отводится 912 часов, что составляет 63 % от общего количества часов

*На базе основного общего образования, срок обучения 10 месяцев:*

**2020-2021** учебный год предоставлен рабочим учебным планом по специальности 10130300 Организация питания предусматривает подготовку обучающихся по линейной системе обучения и включает освоение циклов:

План учебного процесса включает 1440 часов на обязательное обучение, в том числе общегуманитарные дисциплины – 308 часов, общепрофессиональные – 224 часа, специальные дисциплины – 248 часа, дисциплины по выбору - 48 часа, всего теоретического обучения –828 часа, 576 часов производственного обучения, 8 часов на промежуточную аттестацию, 28 часов – на итоговую аттестацию, а также 100 часов консультаций, 116 часов факультативных занятий, итого 1656 часов.

Рабочие учебные планы на 2021-2022, 2022-2023 учебные годы составлены аналогично вышеприведенному плану.

***Соблюдение требований к делению группы на подгруппы***

Для организации и проведения учебных занятий в группах с обучающимися свыше 24 человек соблюдались требования делению групп на подгруппы.

**9). осуществление и прохождение производственного обучения и профессиональной практики в соответствии с требованиями государственного общеобязательного стандарта технического и профессионального, послесреднего образования, утвержденного приказом Министра просвещения Республики Казахстан от 3 августа 2022 года № 348 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 2903) 4.1 Производственное обучение и производственная практика:**

*Осуществление и прохождение производственного обучения и профессиональной практики в соответствии с требованиями ГОСО и правилами организации и проведения профессиональной практики и правилами определения предприятий (организаций) в качестве баз практик, утвержденными приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 29 января 2016 года № 107.*

Учебный процесс включает производственное обучение и профессиональную практику.

Для организации производственного обучения и профессиональной практики в колледже разработаны и используются следующие документы:

1) график учебного процесса;

2) рабочая программа производственного обучения и профессиональной практики по специальностям;

3) перечень учебно-производственных работ по всем специальностям в разрезе каждой учебной группы по каждому курсу обучения;

4) приказы руководителя колледжа о направлении студентов на практику;

рабочие планы-графики прохождения практики по всем специальностям и каждому курсу, согласованные с предприятиями;

5) договора с предприятиями – базами практик о прохождении практики;

6) отчеты - дневники студентов.

Виды, сроки и содержание профессиональной практики (учебной, производственной, преддипломной) определяются рабочими учебными программами и рабочими учебными планами, которые разработаны согласно разработанных профессиональных стандартов, государственного общеобязательного стандарта ТиПО, утвержденного [приказом](https://adilet.zan.kz/rus/docs/V1800017669#z5) Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 604, типовых учебных планов и типовых учебных программ, утвержденных [приказом](https://adilet.zan.kz/rus/docs/V1700016013#z4) Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2017 года № 553 и типовых учебных планов и типовых учебных программ по специальностям технического и профессионального образования, утвержденных [приказом](https://adilet.zan.kz/rus/docs/V1500011690#z2) Министра образования и науки Республики Казахстан от 15 июня 2015 года № 384.

Рабочие учебные программы и рабочие учебные планы согласованы с социальными партнерами.

Учебная практика (производственное обучение) проводится для обучающихся на всех специальностях в зависимости от специфики конкретной предметной области и профессиональной компетенции будущего специалиста.

Учебная практика осуществляется в учебно-производственных мастерских и лабораториях под руководством мастера производственного обучения.

По окончании производственного обучения мастером производственного обучения представляется отчет с итоговой оценкой по каждому обучающему и протокол проверочных работ.

Профессиональная практика проводится на базе предприятий и организаций под руководством наставника (руководителя практики).

Базами практики определяются предприятия (организации), уставная деятельность которых соответствует профилю подготовки специалистов и требованиям образовательной программы, обеспеченные квалифицированными кадрами для осуществления руководства профессиональной практикой и имеющие хорошее материально-техническое оснащение.

С предприятием (организацией), определенной в качестве базы практики, заключается договор о проведении профессиональной практики в соответствии с типовым договором на проведение профессиональной практики, утвержденным приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 28 января 2016 года № 93.

Сроки производственного обучения и производственной практики определены графиком учебного процесса на 1 и 2 полугодие, расписанием теоретических и практических занятий.

Для проведения профессиональной практики по согласованию с предприятиями (организациями), определенными базами практик, утверждаются программы и календарные графики о прохождении практики.

Направление обучающихся на профессиональную практику оформляется приказом руководителя организации образования с указанием сроков прохождения, базы и руководителя практики.

Перед началом прохождения производственной и преддипломной практики на базе предприятия (организации) для обучающихся проводится инструктаж о целях, задачах, правилах, программе профессиональной практики и о безопасных условиях труда.

Обучающемуся выдаются бланк направления и дневник-отчет о прохождении профессиональной практики установленной формы.

По итогам завершения практики обучающимися представляются отчеты о выполнении программы профессиональной практики, содержащие рабочий план-график производственной практики, согласованный с руководителем предприятия, отметка о прибытии-убытии, дневник-отчет, производственную характеристику.

     Письменные отчеты производственной практики оцениваются руководителем практики от колледжа, мастером производственного обучения с учетом предложений руководителя практики от предприятия (организации), о чем представляется отчет мастера производственного обучения с итоговой оценкой по каждому обучающему. Контроль за прохождением производственной практики осуществляется мастерами произврдственного оучения на оснвании маршрутных листов, а также старшим мастером – на основании утвержденного графика проверки.

В 2020-2021 учебном году проиводственное обучение и производтвенная практика проводились в сроки согласно утвержденного графика учебного процесса, в количестве, определеном рабочими учебными планами и на основании заключенных договоров по проведение производственной практики.

*Сведения прохождении производственного обучения и*

*производственной практики за 2020-2021 учебный год*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Специальность** | **Курс** | **Группа** | **Сроки проведения** | **Кол-во часов** |
| 1. | Организация питания | I | ОПК-11 | 11.01.2021-05.02.2021  07.06.2021-23.06.2021  26.06.2021-23.06.2021 | 298 |
| II | ОП-21 | 11.01.2021-28.01.2021  21.06.2021-23.06.2021 | 460 |
| III | ОПК-31 | 02.09.2020-23.11.2020  01.04.2021-17.06.2021 | 840 |
|  |  | III | ОП-31 | 02.09.2020-23.11.2020  01.04.2021-17.06.2021 | 840 |

**4.2 2021-2022 учебный год:**

**Специальность 0508000 Организация питания**

**Квалификация 050802 1 Повар**

**050802 2 Кондитер**

**050804 2 Официант**

*Группа 3 курса* ОП-31 (мастер производственного обучения Пшеничникова Л.А.) обучается по модульной системе обучения.

Производственное обучение и профессиональная практика организована в 5 и 6 семестрах на основании:

1) рабочей учебной программы на 2021-2022 учебный год в количестве 648 часов в рамках изучения квалификаций 050802 2 «Кондитер» и 050804 2 «Официант» по профессиональным модулям ПМ 05 - Подготовка сырья и замес теста, ПМ 06 - Разделка теста, формирование изделий из теста, ПМ 07 - Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из него, ПМ 09 - Оформление мучных кондитерских изделий, ПМ 10 - Подготовка официанта к обслуживанию в соответствии со стандартами приготовления, ПМ 11 - Презентация блюд по меню на государственном , русском и английском, ПМ 12 - Подготовка обеденного зала к обслуживанию посетителей, ПМ 13 - Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета, ПМ 14 - Обслуживание посетителей. Программа утверждена руководителем колледжа в 2021 году по согласованию с социальным партнером - ИП «Кусаинова А.М.».

Рабочая программа содержит пояснительную записку, планируемых результатов обучения дисциплинам, структуру и содержание программы с указанием учебных модулей, формируемых навыков, оценочных критериев, порядка подведения итогов практики;

2) рабочего учебного плана на 2019-2022 годы, утвержденного руководителем колледжа в 2019 году по согласованию с социальным партнером - ИП «Дзейтов».

Рабочим учебным планом определено проведение 648 часов, в том числе производственное обучение - 114 часов в 5 семестре и 72 часа в 6 семестре, производственной практики - 210 часов в 5 семестре и 252 часов в 6 семестре.

Количество учебных часов, отведенных для проведения производственного обучения и производственной практики в рабочем учебном плане соответствует количеству указанных учебных часов в рабочей программе;

3) графика учебного процесса, утвержденного руководителем колледжа на первое и второе полугодие 2021-2022 учебного года.

Распределение учебных часов по полугодиям соответствует рабочему учебному плану.

Согласно графика учебного процесса на базе предприятий - работодателей по заключенным договорам на проведение производственной практики, а также договоров дуального обучения.

Производственная практика организована на основании приказа руководителя колледжа от 01.11.2021 года №27/1, 04.04.2022 года №17/1, где базами практики определены:

ИП «Манукян Арам»

ИП «Мусаева»

ИП «Папушина Т.В.»

ИП «Кусаинова А.М.»

ИП «Радомский А.В.»

ИП «Киселев Ю.И.»

ИП «Тлегенова»

ИП «Латыпова»

ИП «Асаев»

ИП «Низальзова Ю.С.»

ИП «Кулиев Э.Р.»

КГУ «Основная средняя школа села Дорогинка Сандыктауского района»

ИП «Варварюк»

ИП «Балахнина Т.Ю.»

ИП «Проходенко В.В.»

ИП «Низальзова»

ИП «Акшулакова».

План производственного обучения и производственной практики выполнен в полном объеме, что подтверждается журналом учета производственного обучения и электронным журналом на платформе College SmartNation.

*Группа 2 курса* ОПК-21 (мастер производственного обучения Бабаева Т.Д.) обучается по модульной системе обучения.

Производственное обучение и профессиональная практика организована в 5 и 6 семестрах на основании:

1) рабочей учебной программы на 2021-2022 учебный год в количестве 460 часов в рамках изучения квалификаций 050802 «Повар» по профессиональным модулям ПМ 03 - Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов, ПМ-04 - Оформление и реализация готовой продукции. Программа утверждена руководителем колледжа в 2021 году по согласованию с социальным партнером - ИП «Кусаинова А.М.».

Рабочая программа содержит пояснительную записку, планируемых результатов обучения дисциплинам, структуру и содержание программы с указанием учебных модулей, формируемых навыков, оценочных критериев, порядка подведения итогов практики;

2) рабочего учебного плана на 2020-2023 годы, утвержденного руководителем колледжа в 2020 году по согласованию с социальным партнером - ИП «Папушина Т.В.»

Рабочим учебным планом предусмотрено проведение производственного обучения и профессиональной практики в количестве 460 часов, в том числе производственное обучение в 3 семестре - 96 часов. В 4 семестре предусмотрено проведение 40 часов производственного обучения, 144 часа производственной практики по модулю ПМ3 и 180 часов по модулю ПМ4.

Количество учебных часов, отведенных для проведения производственного обучения и производственной практики в рабочем учебном плане соответствует количеству указанных учебных часов в рабочей программе;

3) 3) графика учебного процесса, утвержденного руководителем колледжа на первое и второе полугодие 2021-2022 учебного года.

Распределение учебных часов по полугодиям соответствует рабочему учебному плану.

Производственная практика организована на основании приказа руководителя колледжа от 04.04.2022 года №16, где базами практики определены:

ИП «Мусаева»

ИП «Папушина Т.В.»

ИП «Проходенко В.В.»

ИП «Кусаинова А.М.»

КХ «Виктор»

ИП «Манукян А.»

КГУ «Общеобразовательная школа села Тимашевка Атбасарского района»

КГУ «Общеобразовательная школа села Сергеевка Атбасарского района»

ИП «Айекешов»

ТОО «Руслан и Жанна»

ГККП «Аграрно-индустриальный колледж, город Атбасар» при управлении образования Акмолинской области

План производственного обучения и производственной практики выполнен в полном объеме, что подтверждается журналом учета производственного обучения и электронным журналом на платформе College SmartNation.

Специальность 10130300 Организация питания

Квалификация 3W10130301 Кондитер-декоратор

3W10130302 Повар

*Группа 1 курса* ОПК-11 (мастер производственного обучения Тарынина Н.С.) обучается по кредитно-модульной системе обучения.

Производственное обучение организовано на основании:

1) рабочей учебной программы на 2021-2022 учебный год в количестве 120 часов/5 кредитов в рамках изучения квалификации 3W10130301 «Кондитер-декоратор» по профессиональному модулю ПМ 01 - Приготовление дрожжевого теста.Программа утверждена руководителем колледжа в 2021 году по согласованию с социальным партнером - ИП «Папушина Т.В.».

Рабочая программа содержит пояснительную записку, планируемых результатов обучения дисциплинам, структуру и содержание программы с указанием учебных модулей, формируемых навыков, оценочных критериев, порядка подведения итогов практики;

2) рабочего учебного плана на 2021-2024 годы, утвержденного руководителем колледжа в 2021 году по согласованию с социальным партнером - ИП «Папушина Т.В.».

Рабочим учебным планом предусмотрено проведение производственного обучения в количестве 120 часов/5 кредитов, в том числе в 1 семестре – 36 часов, во втором – 84 часа.

Количество учебных часов, отведенных для проведения производственного обучения и производственной практики в рабочем учебном плане соответствует количеству указанных учебных часов в рабочей программе;

3) графика учебного процесса, утвержденного руководителем колледжа на первое и второе полугодие 2021-2022 учебного года.

Распределение учебных часов по полугодиям соответствует рабочему учебному плану.

План производственного обучения выполнен в полном объеме, что подтверждается журналом учета производственного обучения и электронным журналом на платформе College SmartNation.

**4.3** 2022-2023 учебный год:

**Специальность 0508000 Организация питания**

**Квалификация 050802 1 Повар**

**050802 2 Кондитер**

**050804 2 Официант**

*Группа 3 курса* ОПК-31 (мастер производственного обучения Бабаева Т.Д.) обучается по модульной системе обучения.

Производственное обучение и профессиональная практика организована в 5 и 6 семестрах на основании:

1) рабочей учебной программы на 2022-2023 учебный год в количестве 648 часов в рамках изучения квалификаций 050802 2 «Кондитер» и 050804 2 «Официант» по профессиональным модулям ПМ 05 - Подготовка сырья и замес теста, ПМ 06 - Разделка теста, формирование изделий из теста, ПМ 07 - Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из него, ПМ 09 - Оформление мучных кондитерских изделий, ПМ 10 - Подготовка официанта к обслуживанию в соответствии со стандартами приготовления, ПМ 11 - Презентация блюд по меню на государственном , русском и английском, ПМ 12 - Подготовка обеденного зала к обслуживанию посетителей, ПМ 13 - Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета, ПМ 14 - Обслуживание посетителей.

2) рабочего учебного плана на 2020-2023 годы, утвержденного руководителем колледжа в 2020 году по согласованию с социальным партнером - ИП «Папушина Т.В.»

Рабочим учебным планом определено проведение 648 часов, в том числе производственное обучение - 114 часов в 5 семестре и 72 часа в 6 семестре, производственной практики - 210 часов в 5 семестре и 252 часа в 6 семестре.

Количество учебных часов, отведенных для проведения производственного обучения и производственной практики в рабочем учебном плане соответствует количеству указанных учебных часов в рабочей программе;

3) графика учебного процесса, утвержденного руководителем колледжа на первое и второе полугодие 2022-2023 учебного года.

Распределение учебных часов по полугодиям соответствует рабочему учебному плану.

Производственная практика организована с 03.10.2022 года по 10.11.2022 года на основании приказа руководителя колледжа от 03.10.2022 года №50/1, где базами практики определены, ИП «Папушина Т.В.» ИП «Кусаинова А.М.», ИП «Проходенко В.В.», ИП «Байрамова И.И.», ИП «Айекешов», ИП «Кисилев Ю.И.», ТОО «Руслан и Жанна», ИП «Коваленко Е.В.», КГУ «Общеобразовательная школа села Сергеевка Атбасарского района».

С 14.11.2022 года по 18.11.2022 года и с 28.11.2022 по 02.12.2022 года в рамках ПМ-06 «Разделка теста формирование изделий из теста», ПМ-07 «Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из него» проведено производственное обучение в количестве 43 и 36 часов соответственно.

План производственного обучения и производственной практики выполнен в полном объеме, что подтверждается электронным журналом на платформе College SmartNation.

**4 Специальность 10130300 Организация питания**

**Квалификация 3W10130301 Кондитер-декоратор**

**3W10130302 Повар**

*Группа 2 курса* ОПК-21 (мастер производственного обучения Тарынина Н.С.) обучается по кредитно-модульной системе обучения.

Производственное обучение и профессиональная практика запанированы на основании:

1. рабочей учебной программы на 2021-2022 учебный год в количестве 744 часа / 31 кредит.

Программа утверждена руководителем колледжа в 2021 году по согласованию с социальным партнером - ИП «Папушина Т.В.».

2) рабочего учебного плана на 2021-2024 годы, утвержденного руководителем колледжа в 2021 году по согласованию с социальным партнером - ИП «Папушина Т.В.».

1. Рабочим учебным планом предусмотрено по видам:

- производственная практика - 144 часа / 6 кредитов в рамках изучения квалификации 3W10130301 «Кондитер-декоратор» по профессиональному модулю ПМ 01 – «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него»;

- производственное обучение - 132 часа/ 5,5 кредитов, профессиональная практика – 168 часов / 7 кредитов по профессиональному модулю ПМ2 «Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него»,

- производственное обучение - 168 часов/ 7 кредитов, профессиональная практика – 132 часа / 5,5 кредитов по профессиональному модулю ПМ3 «Приготовление отделочных полуфабрикатов и оформление готовых изделий».

Количество учебных часов, отведенных для проведения производственного обучения и производственной практики в рабочем учебном плане соответствует количеству указанных учебных часов в рабочей программе;

3) графика учебного процесса, утвержденного руководителем колледжа на первое и второе полугодие 2022-2023 учебного года.

Распределение учебных часов по полугодиям соответствует рабочему учебному плану.

На основании приказа руководителя от 02.09.2022 года №42/9 с 02.09.2022 года по 29.09.2022 года проведена производственная практика в объеме 144 часа по модулю ПМ1.

Базами практики определены ИП «Папушина Т.В.», ИП «Айекешов», ТОО «Новосельское», ТОО «Канай БИ-1», ИП «Ларионова И.В.», ИП «Манукян А.Р.», ИП «Низальзова Ю.С.», ИП «Дзейтов А.М.», ИП «Махмудова», ИП «Евлоев Р.М.».

С 21.11.2022 года по 25.11 2022 года на базе учебно-производственной лаборатории проведено производственногообучения в объеме 36 часов в рамках модуля ПМ2.

План производственного обучения и производственной практики по состоянию на 05.12.2022 года выполнен в полном объеме, что подтверждается электронным журналом на платформе College SmartNation.

*Группа 1 курса* ОП-11 (мастер производственного обучения Пшеничникова Л.А.) обучается по кредитно – модульной системе обучения.

Рабочим учебным планом на 2022-2023 годы, утвержденным руководителем колледжа в 2022 году по согласованию с социальным партнером - ИП «Кусаинова А.М» определено проведение 120 часов / 5 кредитов занятий по производственному обучению в рамках изучения квалификации по квалификации 3W10130301 «Кондитер-декоратор» по профессиональному модулю ПМ1 «Приготовление дрожжевого теста и изделий из него».

В группе 1 курса ОП-11 (мастер производственного обучения Пшеничникова Л.А.) в 1 семестре 2022-2023 учебного года производственное обучение не предусмотрено.

**10). проведение оценки достижений результатов обучения посредством различных видов контроля: текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации. *Проведение оценки достижений результатов обучения посредством различных видов контроля: текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации.***

Система внутреннего контроля качества обучения включает в себя текущий контроль, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся, проводимый согласно «Типовым правилам проведения текущего контроля успеваемости промежуточной и итоговой аттестации обучающихся в организациях технического и профессионального, послесреднего образования» (Приложение 2 к приказу Министра образования и науки Республики Казахстан от 18 марта 2008 года № 125, в редакции приказа Министра образования и науки РК от 28.08.2020 № 373).

Проведение текущей, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся осуществляется согласно приложению 2 Приказа Министра образования и науки Республики Казахстан от 18 марта 2008 года № 125 «Об утверждении Типовых правил проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся для организаций среднего, технического и профессионального, послесреднего образования».

Текущий контроль – это проверка усвоения учебного материала теоретического и практического характера, которая осуществляется регулярно на протяжении всего полугодия, проводимая педагогом на текущих занятиях, в соответствии с общеобразовательной учебной программой. Основные формы текущего контроля: устный опрос, письменные задания, лабораторные работы, контрольные работы.

Промежуточный контроль осуществляется в конце полугодия (года) и завершает изучение части или всего объема одной учебной дисциплины после завершения ее изучения. Помогает оценить более крупные совокупности знаний и умений. Основные формы: зачет и экзамен.

Итоговая аттестация служит для проверки результатов обучения в целом и позволяет оценить совокупность приобретенных обучающимся профессиональных компетенций. В ней участвуют внешние эксперты, работодатели. Основные формы: государственный экзамен, демонстрационный экзамен.

Формы, порядок и периодичность осуществления текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся предусмотрены рабочим учебным планом по специальности.

Текущий контроль по дисциплинам и (или) модулям при отсутствии по ним практических и семинарских занятий осуществляется путем проверки преподавателем обязательных контрольных работ (письменных заданий, рефератов) предусмотренных учебной программой.

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

**8 Итоговая** аттестация обучающихся в колледже включает сдачу итоговых квалификационных экзаменов. Итоговая аттестация обучающихся проводится в сроки, предусмотренные графиком учебного процесса и рабочими учебными планами в форме, определенной ГОСО и проводится по заранее утвержденному графику ее проведения

Квалификационные экзамены на базе колледжа проводятся комиссиями, в состав которых входят представители от базовых предприятий, являющихся социальными партнёрами колледжа и представители учебного заведения.

Квалификационные экзамены проходят следующими этапами: сдача практического квалификационного экзамена и сдачи теоретического экзамена.

К итоговой аттестации приказом руководителя колледжа допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме освоившие образовательные программы в соответствии с ГОСО, утвержденных приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 604.

Ежегодно приказом руководителя колледжа для проведения итоговой аттестации обучающихся создается аттестационная комиссия. Заседание итоговой аттестационной комиссии оформляется с протоколом (форма утверждена  приказом МОН РК от 23 октября 2007 года № 502, приложение 32 к приказу МОН   от 14 сентября 2009 г. № 425), который подписывается председателем, членами и секретарем комиссии. (Приложение 11)

В 2021 году в соответствии с пунктом 35 приложения 2 к приказу МОН РК от 18 марта 2008 года № 125 на основании повесток и письма РГУ «Объединённый отдел по делам обороны Атбасарского района Акмолинской области» № 2/647 от 28.04.2022 года проведена досрочная итоговая аттестация 17 студентов в связи с призывом на воинскую службу.

      В 2022 году проведена досрочная итоговая аттестация 23 студентов в связи с призывом на воинскую службу.

***Требование к максимальному объему учебной нагрузки обучающихся.***

***Соответствие и соблюдение требований к максимальному объему учебнойнагрузки обучающихся, установленных ГОСО***

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, а также факультативные занятия и консультации.

***Соблюдение продолжительности учебного года и объема учебного времени в соответствии с РУП ТиПО и требованиями ГОСО***

В соответствии с Типовыми Правилами деятельности организаций профессионального послесреднего образования, утвержденными Приказом МП РК от 31 августа 2022 года № 385

В организациях образования, реализующих образовательные программы ТиПО, учебный год начинается и заканчивается согласно графику учебного процесса.

Общее количество учебных недель – 40.

Не менее двух раз в течение учебного года для обучающихся устанавливаются каникулы. Продолжительность академических периодов и каникул определяются организацией ТиПО самостоятельно. Колледжем установлено не более 11 недель в год, в том числе в зимний период – не менее 2 недель, 1 неделя – праздничные дни.

Расписание занятий в организациях, реализующих образовательные программы ТиПО, составляется в соответствии с графиком учебного процесса и рабочими учебными планами.

Для всех видов аудиторных занятий устанавливается академический час продолжительностью 45 минут.

Общий объем учебного времени определяется из расчета обязательной учебной нагрузки 36 часов в неделю (при этом в указанный объем не входят факультативы и консультации).

Расписание занятий в колледжах составляется в соответствии с графиком учебного процесса и рабочими учебными планами.

Время отдыха и приема пищи в течение перерывов между занятиями для педагогов одновременно с обучающимися определяется Правилами внутреннего распорядка.

Колледж обеспечивает формирование у обучающихся культуры питания, в том числе посредством пропаганды сбалансированного здорового питания.

Организация учебного процесса по кредитной технологии обучения осуществляется в соответствии с Правилами организации учебного процесса по кредитной технологии обучения, утвержденными [приказом](https://adilet.zan.kz/rus/docs/V1100006976#z1) Министра образования и науки Республики Казахстан от 20 апреля 2011 года № 152 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 6976).

     Учебные занятия проводятся в виде уроков, лекций, семинаров, практических занятий, лабораторных, контрольных и самостоятельных работ, консультаций, бесед, факультативных занятий, курсовых и дипломных проектов (курсовых и дипломных работ) и практик.

Факультативные дисциплины предусматривают рабочим учебным планом учебного заведения из расчета 4 часа в неделю, также рабочим учебным планом предусмотрено проведение консультаций в объеме 100 часов на один учебный год

***Требования по соблюдению сроков освоения образовательных программ в соответствии с требованиями ГОСО.***

В колледже соблюдаются требования к сроку обучения освоения образовательных программ в соответствии с требованиями ГОСО. Срок освоения образовательной программы ТиППО при очной форме обучения составляет 2 года 10 месяцев, что указывается на титульном листе рабочего учебного план

***Реализация профессиональной ориентации содержания образования с учетом профильного обучения, предусматривающая перечень и объем общеобразовательных дисциплин.***

В 2020-2021, 2021-2022, 2022-2023 учебных годах перечень и объем общеобразовательных дисциплин был определен по естественно-математическому направлению.

      К обязательным общеобразовательным дисциплинам относятся:

«Русский язык» и «Русская литература», «Казахский язык и литература», «Иностранный язык», «Математика», «Информатика», «История Казахстана», «Самопознание», «Физическая культура» и «Начальная военная и технологическая подготовка».      Общеобразовательные дисциплины изучаются на 1-2 курсе.

В 2022-2023 учебном году часы по дисциплине самопознание в количестве 48 часов добавлены на изучение казахского языка и литературы.

Соблюдение требований к делению группы на подгруппы

Для организации и проведения учебных занятий в группах с обучающимися свыше 24 человек соблюдались требования делению групп на подгруппы.

**11. Специальные учебные программы для обучения лиц с особыми образовательными потребностями в условиях инклюзивного образования (при наличии лиц c несохранным интеллектом), предусматривающих частичное или полное освоение образовательной программы ТиПО, с учетом особенностей психофизического развития и индивидуальных возможностей обучающихся;**

Колледж не осуществляет обучение лиц с особыми образовательными потребностями в условиях инклюзивного образования. Специальные учебные программы для обучения лиц с особыми образовательными потребностями в условиях инклюзивного образованиядля лиц c несохранным интеллектом не разрабатываются.

**12).**       **наличие разработанных индивидуальных учебных программ и планов для обучения лиц с особыми образовательными потребностями в условиях инклюзивного образования (при наличии лиц c сохранным интеллектом) на основе образовательной программы по специальности ТиПО, с учетом физических нарушений и индивидуальных возможностей обучающихся.**

Колледж не осуществляет обучение лиц с особыми образовательными потребностями в условиях инклюзивного образования. Специальные учебные программы для обучения лиц с особыми образовательными потребностями в условиях инклюзивного образованиядля лиц c сохранным интеллектом не разрабатываются. **3. Требования к максимальному объему учебной нагрузки обучающихся**

**1) соответствие и соблюдение требований к максимальному объему учебной нагрузки обучающихся в неделю, включая обязательную учебную нагрузку при очной форме обучения, а также факультативные занятия и консультации;**

В соответствии с п. 16 ГОСО максимальный объем учебной нагрузки обучающихся в колледже по анализируемым специальностям составляет не более 54 часов в неделю, включая обязательную учебную нагрузку при очной форме обучения – не менее 36 часов в неделю, а также факультативные занятия и консультации.

В колледже учебный год начинается 1 сентября и заканчивается согласно графику учебного процесса. Факультативные дисциплины предусмотрены рабочими учебными планами из расчета 4 часа в неделю. Также предусмотрено проведение консультаций на каждый учебный год. Расписание занятий в колледжах составляется в соответствии с графиком учебного процесса и рабочими учебными планами и размещено на образовательной платформе College SmartNation. Аудиторные занятия проводятся в виде спаренных 2-х академических часов.

Согласно Главы 3 Требования к максимальному объему учебной нагрузки обучающихся ГОСО на проведение консультаций отводится не более 100 часов на учебный год.

Расписание учебных занятий утверждается директором колледжа, подписывается заместителем директора по учебной работе и председателем профсоюзного комитета. Выполнение расписания контролирует заместитель директора по учебной работе и заведующими отделения. Расписание учебных занятий разрабатывается на каждый академический семестр, на каждую учебную группу.

Экзамены проводятся в соответствии с рабочими учебными планами в конце каждого семестра согласно отдельного графика.

**2) соблюдение объема учебного времени на обязательное обучение;**

В соответствии приказом Министра просвещения Республики Казахстан от 3 августа 2022 года № 348 «Об утверждении государственных общеобязательных стандартов дошкольного воспитания и обучения, начального, основного среднего и общего среднего, технического и профессионального, послесреднего образования» объем учебной нагрузки для обучающихся первых и вторых курсов измеряется в кредитах/часах согласно результатам обучения, осваиваемых им по каждой дисциплине. 1 кредит равен 24 академическим часам, 1 академический час равен 45 минутам.

Объем учебного времени на обязательное обучение составляет 60 кредитов/1440 часов на учебный год. Для учебных занятий всех видов учебной работы академический час составляет не более 45 минут. Продолжительность одного парного занятия составляет 2 академических часа или 90 минут. Количество обязательных учебных кредитов при кредитной технологии обучения: - 180 кредитов для дготовки квалифицированных рабочих кадров на базе основного среднего образования. В рамках данного объема кредитов допускается освоение до 2 рабочих квалификаций.

На основании приказа № 595 от 30 октября 2018 года «Типовые правила деятельности видов организаций технического и профессионального, послесреднего образования» учебный год начинается и заканчивается согласно графику учебного процесса, т.е. с 1 сентября по 30 июня и составляет 42 недели.

Общее количество учебных недель – 40. Не менее двух раз в течение полного учебного года для обучающихся устанавливаются каникулы общей продолжительностью не более 11 недель в год, в том числе в зимний период – не менее 2 недель, 1 неделя – праздничные дни. Общий объем учебного времени определяется из расчета обязательной учебной нагрузки 36 часов в неделю (при этом в указанный объем не входят факультативы и консультации). Факультативные дисциплины предусматривают рабочим учебным планом учебного заведения из расчета 4 часа в неделю, также рабочим учебным планом предусмотрено проведение консультаций в объеме 100 часов на один учебный год. Расписание занятий в колледжах составляется в соответствии с графиком учебного процесса и рабочими учебными планами.

**3) соблюдение объема учебной нагрузки обучающегося по результатам обучения, осваиваемых им по каждой дисциплине и (или) модулю или другим видам учебной работы;**

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, а также факультативные занятия и консультации. Продолжительность аудиторных занятий в колледже по модулям или дисциплинам в одной учебной группе состоит из 8 и 6 академических часов в день на курсах (без учета факультативных занятий). Продолжительность перемен между парами составляет 10 минут, для организации питания обучающихся после 2 и 3 пары установлен технический перерыв на 20 минут каждый. Проведение учебных занятий планируется в дневное время в соответствии с регламентом работы колледжа, что соответствует требованиям «типовых правил деятельности видов организаций технического и профессионального, послесреднего образования».

Соблюдение объема учебной нагрузки обучающихся по результатам обучения, осваиваемых им по каждой дисциплине/модулю отображается в журналах теоретического и производственного обучения. Согласно рабочему учебному плану при выполнении часов подводится РО, что свидетельствует о том, что обучающийся в полном объеме освоил дисциплину. Все данные подтверждаются РУПом, графиком учебного процесса, расписанием занятий, размещенным на платформе CollegeSmartNation. Ведется ведомость учета учебного времени работы педагога за каждый месяц (в часах и (или) кредитах), которая оформлена согласно Приказу Министра образования и науки Республики Казахстан от 6 апреля 2020 года № 130, в редакции приказа Министра просвещения РК от 27.08.2022 №382.

**4) соблюдение объема учебного времени обязательных учебных занятий для вечерней формы обучения не менее 70 %, для заочной формы обучения - не менее 30 % от соответствующего объема учебного времени, предусмотренного для очной формы обучения.**

В ГККП «Аграрно-индустриальный колледж, г. Атбасар» не ведется заочное обучение по специальностям.

**4. Критерии к уровню подготовки обучающихся определяемых дескрипторами национальной рамки квалификаций, отраслевых рамок квалификаций и профессиональных стандартов.**

Требования к уровню подготовки обучающихся определяются дескрипторами национальной рамки квалификаций, отраслевых рамок квалификаций, профессиональных стандартов и отражают освоенные компетенции, выраженные в достигнутых результатах обучения.

Дескрипторы отражают результаты обучения, характеризующие способности обучающихся при достижении следующих уровней подготовки: - при подготовке квалифицированных рабочих кадров: вести деятельность с определенной долей самостоятельности исходя из поставленной задачи, применять базовые, общеобразовательные и практико-ориентированные профессиональные знания, решать стандартные и простые однотипные практические задачи, выбирать способы действий из известных на основе знаний и практического опыта, корректировать деятельность с учетом полученных результатов.

Подготовка обучающиеся по специальности идет по дескрипторам НРК и ОРК 3-4 уровня и предусматривает выпонение ряда трудовых функций:

* подготовка сырья и замес теста.
* разделка теста, формирование изделий из теста.
* выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста.
* приготовление отделочных полуфабрикатов и изделий из теста.

приготовление отделочных полуфабрикатов, фарша и начинки

* Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов
* Приготовление лечебного питания

Приготовление блюд национальных кухонь мира

Дескрипторы отражают результаты обучения, характеризующие способности обучающихся при достижении следующих уровней подготовки:

- при подготовке квалифицированных рабочих кадров: вести деятельность с определенной долей самостоятельности исходя из поставленной задачи, применять базовые, общеобразовательные и практико-ориентированные профессиональные знания, решать стандартные и простые однотипные практические задачи, выбирать способы действий из известных на основе знаний и практического опыта, корректировать деятельность с учетом полученных результатов;

- при подготовке специалистов среднего звена: вести руководство стандартной работой других с учетом значимых социальных и этических аспектов, нести ответственность за собственное обучение и обучение других, применять профессиональные (практические и теоретические) знания для осуществления деятельности и практического опыта, решать типовые практические задачи широкого спектра, требующие самостоятельного анализа рабочей ситуации и ее предсказуемых изменений, выбирать технологические пути осуществления деятельности, вести текущий и итоговый контроль, выполнять оценку и коррекцию деятельности.

**4. Критерии к соблюдению сроков освоения образовательных программ в соответствии с требованиями государственного общеобязательного стандарта технического и профессионального, послесреднего образования, утвержденного приказом Министра просвещения Республики Казахстан от 3 августа 2022 года № 348 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 29031).**

На **2020-2023**  учебные годы рабочий учебный план по специальности 10130300 Организация питания срок обучения – 2 года 10 месяцев на базе основного среднего образования, язык обучения – русский, разработан согласно приложению 1 государственного общеобязательного стандарта технического и профессионального образования, утвержденного приказом МОН РК от 31 октября 2018 года №604 «Об утверждении государственных общеобязательных стандартов образования всех уровней образования» (с изменениями и дополнениями от 23.07.2021 г.).

На **2021-2024** учебные годы рабочий учебный план по специальности 10130300 Организация питания срок обучения – 2 года 10 месяцев на базе основного среднего образования, язык обучения – русский, разработан согласно приложению 1 государственного общеобязательного стандарта технического и профессионального образования, утвержденного приказом МОН РК от 31 октября 2018 года №604 «Об утверждении государственных общеобязательных стандартов образования всех уровней образования» (с изменениями и дополнениями от 23.07.2021 г.).

**2022-2026** учебные годы рабочий учебный план по специальности 10130300 Организация питания имеет срок обучения – 2 года 10 месяцев на базе основного среднего образования, язык обучения – русский, разработан согласно требованиям ГОСО, утвержденного приказом Министра просвещения Республики Казахстан от 3 августа 2022 года № 348 .

5**. Контингент обучающихся**

*Контингент по специальности в разрезе по годам:*

На начало 2020-2021 учебного года контингент по указанной специальности составлял 93 обучающихся, в том числе:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Специальность | 1 курс | 2 курс | 3 курс |
| 0508000 «Организация питания» 050801 2 «Повар»  050802 2«Кондитер»  050804 2 «Официант» | 25 | 20 | 33 |
| 0508000 «Организация питания» 050801 2 «Повар» ЕЦ 166/4 | 15 |  |  |

На 1.09.2021-2022 учебного года

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Специальность | 1 курс | 2 курс | 3 курс |
| 0508000 «Организация питания» 050801  2 «Повар»  050802 2«Кондитер»  050804 2 «Официант»  10130300 «Организация питания» 3W10130302 | 20+2 академ | 22+1 академ | 20+1 академ |
| 0508000 «Организация питания» 050801 2 «Повар» ЕЦ 166/4 | 15 |  |  |

На 1.09. 2022-2023 учебного года

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Специальность | | 1 курс | | 2 курс | | 3 курс |
| 0508000 «Организация питания» 050801 2 «Повар»  050802 2«Кондитер»  050804 2 «Официант» | 22+15 | | 18 | | 22 | |
| 10130300 «Организация питания» ЕЦ 166/43W10130302 | 15 | |  | |  | |

Сведения о контингенте выпускных групп 2022-2023 учебного года по формам обучения и языкам (Приложение 7)

**6. Сведения о трудоустройстве и занятости выпускников.**

**Трудоустройство за 2 года *(Приложение8 )***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Специальность** | **2020-2021 гг.** | | | | **2021-2022 гг.** | | | |
| **Выпуск** | **Трудо-устроено** | **Самозанятых** | **Выпуск** | | **Трудо**  **-строено** | **Самозанятых** |
| 10130300 Организация питания | 54 | 45 | 9 | 30 | | 25 | 5 |
| в % соотношении | **Трудоустройство – 83,3%**  **Трудоустройство+самозанятость-100%** | | | **Трудоустройство – 83,3%**  **Трудоустройство+самозанятость-100%** | | | | |

**5.2 Выпуск обучающихся за 2 года, ожидаемый выпуск 2023 год**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Выпуск**  **2020-2021 гг.** | **Выпуск**  **2021-2022 гг.** | **Ожидаемый выпуск**  **2022-2023 г.г** |
| 10130300 «Организация питания»  10130300 «Организация питания» 3W10130302 | 33 | 34 | 37 |

**7. Сведения по соблюдению порядка перевода и восстановления обучающихся.**

Порядок перевода и восстановления обучающихся в колледже осуществляется в соответствии с Правилами  оказания государственных услуг в сфере технического и профессионального, после среднего образования, утвержденными приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 20 января 2015 года № 19.

При переводе и восстановлении обучающихся из других учебных заведений определяется академическая разница в дисциплинах рабочих учебных планов, изученных ими за предыдущие академические периоды. Академическая разница в дисциплинах определяется на основе перечня изученных дисциплин в копии зачетной книжки.

В 2021-2022 учебном году по специальности «Организация питания» предоставлена государственная услуга «Перевод и восстановление обучающихся по типам организаций образования»:

1.Искаковой Шнар (Восстановление с академического отпуска) в группу оп-21 по специальности «Организация питания».

2. Нагибиной Анастасие (Восстановление с академического отпуска) в группу оп-21 по специальности «Организация питания»

3. Крыгиной Вере Владимировне (Восстановление с академического отпуска) в группу оп-31 по специальности «Организация питания».

4.Залевскому Павлу Евгеньевичу перевод в группу опк-21 по специальности «Организация питания» с « Кокшетауского высшего колледжа АРНА»

5. Коробкиной Ирине Ивановне перевод в группу опк-31 по специальности «Организация питания» с « Агротехнического колледжа село Каменка»

6. Яковлевой Милане Витальевне перевод в группу оп-21 по специальности «Организация питания» с « Высшего Технического колледжа, города Кокшетау »

**8. Учебно-методическая работа**

В колледже созданы все необходимые условия для получения качественного образования, в частности имеются библиотека, читальный зал, учебные кабинеты, оснащённые техническими средствами обучения, интерактивными досками, учебные лаборатории, мастерская, два спортивных зала, стадион, спортивная площадка и другие необходимые средства. Стратегия развития колледжа направлена на обеспечение качества подготовки профессионально-мобильных специалистов для инновационной экономики Казахстана, конкурентоспособных, владеющих информационными технологиями, гармонично развитых личностей.

**9. Учебно-материальные активы**

*Проектная мощность*

ГККП «Аграрно-индустриальный колледж, город Атбасар, Атбасарский район» при управлении образования Акмолинской области имеет необходимые учебно-материальные активы для создания эффективной учебной среды и реализации миссии колледжа, а так же осуществления целей учебного заведения, является организацией, обладающей статусом юридического лица, созданной для осуществления образовательных функций в организационно-правовой форме государственного коммунального казенного предприятия.

Проектная мощность учебного заведения 1056 ученических мест(корпус №1- 756, копус № 2 - 300)

***Сведения о наличии собственных либо принадлежащих на праве хозяйственного ведения материальных активов***

***Сведения об оснащенности оборудованием и мебелью***

На территории колледжа расположены два учебных корпуса, занятыми под образовательный процесс, общая площадь которых составляет 20356,9 м2.

В учебном корпусе, лабораториях, мастерских, общественно-бытовом корпусе, общежитиях и на прилегающих территориях ведётся система цифрового охранного видеонаблюдения. Всего установлено 70 IP камер, 2-х 16-ти канальных сетевых видеорегистраторов, хранящей запись с камер видеонаблюдения в течение 3-х недель.

Безбарьерный доступ для лиц с ООП в учебном заведение обеспечивается следующим образом:

* вход в помещение:наличие пандусов, поручней с двух сторон, не скользкого покрытия на крыльце и входной площадке, знака доступности учебного заведения, контрастная окраска первой и последней ступеней на лестнице, кнопки вызова.
* пути движения в помещении:оборудованы места для отдыха и ожидания, имеется расширение дверных проёмов в кабинеты, аудитории, библиотеку, другие помещения, рельефные полосы внизу и вверху лестничных маршей.
* средства информации и телекоммуникации:наличие необходимых надписей, наличие световых маячков, маркировка помещений со стороны ручки двери.
* адаптированный санитарный узел – поручень П-образный, поручень откидной, поручень для раковины, знак доступности кабины.

В двух учебных корпусах имеется собственные столовые, каждая из которая имеет обеденный зал на 120 посадочных мест (норматив 0,8 м2 на одно место соблюдается) (Приложение 14). Технологическое оборудование для приготовления пищи имеется в необходимом объеме и находится в рабочем состоянии. Столовые колледжа соответствует санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утверждённым постановлением Правительства РК от 17 февраля 2017 года № 71, «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков», утверждённым постановлением Правительства РК от 17 февраля 2017 года № 71, соответствие подтверждено Санитарно-эпидемиологическим заключением № 7 от 09.02.2015 г. Персонал столовой – штатные работники: заведующая столовой – 1, 5 повара, 2 кухонный рабочий.

Имеется медицинский пункт общей площадью 32 м2, действует на основании Государственной лицензии № 19000934 от 18.01.2019 года. Лицензируемые виды деятельности: первичная медико-санитарная деятельность, доврачебная помощь

Имеются общежитие на 240 мест для проживания сельских и иногородних студентов, нормы проживания соответствуют требованиям. На сегодня удовлетворенность в местах в общежитии составляет 100%.

Для организации учебного процесса в учебном заведении используются:

* 43 кабинета общеобразовательных дисциплин, в том числе 22 кабинета оснащены современным оборудованием;
* 19 кабинет общепрофессиональных и специальных дисциплин, 10 из них оснащены современным оборудованием.

Для проведения учебных практик и производственного обучения имеется:

* 15 мастерских, в том числе 5 мастерских оснащены современным оборудованием и 4 мастерские оснащены согласно проекта Жас Маман в 2021 году;
* 10 лабораторий из них 6 оснащены современным оборудованием и 2 лаборатории оснащены в рамках проекта Жас Маман в 2021 году.

* В учебном корпусе на 656 учебных мест имеется спортивный зал, тренажерный зал, актовый зал, библиотека. Все кабинеты оборудованы мебелью, досками, имеются 6 интерактивных досок и 5 мультимедийных подиумов.
* В учебном корпусе на 300 учебных мест имеется приспособленный спортивный зал, приспособленный тренажерный зал, актовый зал, библиотека. Все кабинеты оборудованы мебелью, досками, имеются 5 интерактивных досок и 1 мультимедийный подиум.

По поручению Первого Президента Республики Казахстан Н.А. Назарбаева реализован проект « Жас Маман», в рамках которого приобретено учебное оборудование на сумму 399213430,8 тенге. Для лабораторий производственного обучения приобретены:

**9.1 Сведения об оснащении мастерских и лабораторий**

(Приложение 12)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование мастерской, лаборатории, площадь** | **Имеющееся оборудование** | **Обновлено в рамках проекта**  **«Жас маман»:** |
| **Мастерские** | | | |
| 1. | лаборатория «Организация питания», общая площадь- 73 кв.м. | * Интерактивный комплекс - 1 * Барный стол – 3 * Стол обеденный - 2 * Стол производственный – 4 * Стол подсобный – 2 * Кухонная мойка 2-хсекционная – 1 * Стеллаж для кастрюль – 1 * Стеллаж для сушки -1 * холодильник-2 * электроплита (производственная)-2, * электроплита (бытовая)-1, * водонагреватель -1, * мясорубка свыше 30 кг-1, * стиральнаямашина-1, * блендер-2, * кухонныйкомбайн-1, * миксер-1 | * Планетарный миксер 4,8л. – 1, * Плита индукционная 6 комфор – 1, * Мясорубка М-400 – 1, * Пароконвектомат – 1, * Комбайн BOSCH -2, * Измельчитесь льда HURAKAN – 2,   Индукционная плита KITFORT - |
| 2. | лабораторию «Кондитерские изделия».  2. Общая площадь - 85 кв.м. | * ротационная печь-1, * холодильное оборудование (морозильный ларь)-1, * машина тестомешальная-1, * миксер и смеситель для теста-1, мукопросеиватель-1, * оборудование для спагетти и макарон-1, * дозатор для жидких и сыпучих индигридиентов-1, * протвини штампованные 600\*800-64, * протвини штампованные 600\*800-12, * стол производственный-10, * тележка-4, упаковочная линия пакетов-1, * форма № 5 112\*70\*35-37, * формыхлебные-81, * шкаф для хранения продуктов-1, * шкафхолодильный-1, * ванна моечная -3 секционная-1, * стол-3, * стол-2, * водонагреватель - 1 | * Шкаф жарочный электрический (3хсекционный) 2 * Печь хлебопекарная электрическая ярусная 2 * Пищевой принтер 1 * Профессиональная (рожковая) кофемашина 1 * Аппарат для приготовления карамели для карамелизированных яблок 1 * Миксер планетарный настольный 2 * Печь электрическая конвекционная 2 * Шкаф расстоечный 2 * Интерактивная панель 1 * Печь хлебопекарная электрическая ротационная конвекционная 1 * Гриль саламандр 2 * Гриль-сковорода электрическая 2 * Слайсер 1 * Плита индукционная 2 |

**9.2** В региональном чемпионате **WorldSkills приняли участие студенты**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О | По какой компетенции | В каком году приняли участие |
| 1 | Кузнецова Валерия | Пекарское мастерство | 2020-2021 |
| 2 | Болтоходжаев Марат | Поварское дело | 2020-2021 |
| 3 | Данилова Полина | Поварское дело | 2021-2022 |
| 4 | Кузнецова Валерия | Пекарское мастерство | 2021-2022 |

**9.3** В конкурсе профессионального мастерства приняли участие мастера производственного обучения и преподаватели специальных дисциплин

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О | По какой компетенции | В каком году приняли участие |
| 1 | Баимбетов Асхат Исакожаевич | Поварское дело | 2020-2021 |
| 3 | Тарынина Надежда Сергеевна | Поварское дело | 2021-2022 |
| 4 | Бабаева Тлеулес Достаевна | Пекарское мастерство | 2021-2022 |

**Сведения о наличии доменного имени третьего уровня в зоне edu.kz**

Важнейшим аспектом формирования имиджа колледжа является официальный сайт колледжа, имеющий доменное имя третьего уровня в зоне edu.kz: <http://pt0001.atbasar.aqmoedu.kz/> где отражена информация о работе учебного заведения. Благодаря сайту колледжа информация о миссии, видении колледжа, его целях и задачах доступна студентам, преподавателям и всем заинтересованным лицам.

Колледж регулярно представляет информацию для абитуриентов, родителей и педагогов . На сайте колледжа имеются вкладки, содержащие информацию об оказываемых образовательных услугах, приёме абитуриентов на обучение, учебно-методической и учебно-производственной работе, трудоустройстве выпускников, профориентационные материалы и другое.



**11 Сведения о создании условий для проживания студентов.**

Имеются общежитие на 240 мест для проживания сельских и иногородних студентов, нормы проживания соответствуют требованиям. На сегодня удовлетворенность в местах в общежитии составляет 100%. В общежитиях колледжа имеется комната отдыха, которая оборудована мягкой мебелью и телевизором, функционирует кабинет психолога, работает телефон и Wi-Fi зона, подключено спутниковое телевидение.Имеются душевые кабины, прачечная комната.

В общежитии установлено дежурство мастеров производственного обучения, существует студенческий совет общежития, каждую неделю проводится чистый четверг в целях наведения порядка и чистоты в комнатах. Один раз в месяц воспитательная часть колледжа проводит рейд, с целью сохранения материальных ценностей, инвентаря и соблюдения правил внутреннего распорядка. Все иногородние студенты 100% обеспечены проживанием.

В настоящее время в общежитии проживает 46 студентов, дефицита мест для проживания нет.

В целях решения различных проблем студентов, проживающих в общежитиях, действует специальный орган студенческого самоуправления – студенческий Совет общежитий, который занимается организацией мероприятий и процессом решения возникающих бытовых, социальных вопросов студенческой жизни.

Комнаты для проживания расположены на первом, втором и третьем этажах, рассчитаны для проживания 2-4 человек. В каждой комнате имеются кровати, столы, стулья, шкафы, тумбочки для одежды, принадлежностей, предметы личной гигиены, полки для обуви. Студенты, проживающие в общежитии, получают постельные принадлежности и белье. В комнатах имеются паласы, ковровые дорожки, тюли, покрывала.

В бытовых комнатах имеются стиральные машинки, сушилки для белья. В комнатах отдыха имеются диваны, кресла, телевизоры. Здесь студенты проводят свое свободное время, здесь же проводятся мероприятия, организованные воспитателем общежитий, собрания Совета общежитий.

**Сведения о наличии объекта питания, медицинского кабинета.**

В колледже имеется лицензированный медицинский кабинет, созданы условия для охраны здоровья преподавателей и обучающихся. Площадь помещения медицинского пункта составляет 32 м2. Медпункт оснащен медицинским оборудованием и техникой согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям, где ведется ежедневный прием и оказание первой медицинской помощи. Медицинское обслуживание сотрудников и студентов осуществляется квалифицированным медицинским работником.

В колледже имеется лицензия № 19000934 от 18.01.2019 г. на зантие медицинской деятельностью. Лицензируемые виды деятельности: первичная медико-санитарная деятельность, доврачебная помощь

В двух учебных корпусах имеется собственные столовые, каждая из которая имеет обеденный зал на 120 посадочных мест (норматив 0,8 м2 на одно место соблюдается). Технологическое оборудование для приготовления пищи имеется в необходимом объеме и находится в рабочем состоянии. Столовые колледжа соответствует санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утверждённым постановлением Правительства РК от 17 февраля 2017 года № 71, «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков», утверждённым постановлением Правительства РК от 17 февраля 2017 года № 71. Персонал столовой – штатные работники: заведующая столовой – 1, 5 повара, 2 кухонный рабочий. Санитарно-эпидемиологическое заключение № 3164-3183 от 10.11.2022г., № 3184-3203 от 10.11.2022 г. о соответствии столовых санитарным правилам и нормам.

**Сведения о наличии условий для лиц с особыми образовательными потребностями.**

С целью создания условий для лиц с особыми образовательными потребностями в учебном корпусе колледжа на наружной лестнице установлены поручни перил, пандус с нескользящим покрытием и закруглёнными нетравмирующими окончаниями поручней, кнопка вызова, знаки доступности здания. В фойе установлена мнемосхема здания со шрифтом Брайля. Для навигации внутри помещения, в том числе на лестнице, имеются международные знаки и символы, криптограммы, тактильные направляющие полосы и плитка.

На двери в уборную имеется знак доступности помещения, перед входом установлены световые маяки. Имеется адаптированный санузел: поручни вокруг унитаза (слева г-образный стационарный, справа откидной), крючки для костылей и других принадлежностей, кнопка вызова, тактильные направляющие полосы

На парковке для транспорта установлен знак «Инвалид».

Сведения о наличии видеонаблюдения и обеспечения безопасности участников образовательного процесса.

В учебном корпусе, лабораториях, мастерских, общественно-бытовом корпусе, общежитиях и на прилегающих территориях ведётся система цифрового охранного видеонаблюдения. Всего установлено 70 IP камер, 2-х 16-ти канальных сетевых видеорегистраторов, хранящей запись с камер видеонаблюдения в течение 3-х недель.

В 2021 году в рамках создания благоприятных условий для студентов с особыми образовательными потребностями были произведены работы по установке пандусов и специального оборудования на сумму 1 259,0 тыс.тенге. В целях обеспечения безопасности и антитеррористической защиты приобретены и произведены работы по установке турникетов для 2 учебных корпусов на общую сумму 1 458,0 тыс.тенге. В 2022 году обновлена система видеонаблюдения, произведена установка 28 камер дневного и ночного видения, в том числе 8 наружных камер, расположенных по периметру территории колледжа на сумму 2 764,0 тыс.тенге . В 2022 году установлена система звукового оповещения на сумму 1 45830 тыс.тенге. Кроме того, заключен договор на оказание услуг по ведомственной охране на сумму 13 390,0 тыс.тенге.

В учебном корпусе и общежитиях имеются тревожные кнопки.

**10. Информационные ресурсы и библиотечный фонд**

В колледже имеется 2 библиотеки, имеющие общую площадь 444,6 м2 и включающие в себя: читальный зал на 60 и 12 посадочных мест, абонемент, отдел хранения основного фонда. Для более полного и качественного обслуживания пользователей в библиотеке установлено 2 компьютера, подключенных к интернету, что дает возможность преподавателям и обучающимся работать с электронными учебниками и учебно-методическими пособиями по изучаемым дисциплинам. В читальном зале имеется экран с проектором, который активно используется при проведении массовых мероприятий, а также - принтер. Книжный фонд библиотеки формируется с учетом профиля колледжа и языка обучения. Текущее комплектование книжного фонда проводится библиотекой, согласно поступившим заявкам, после проработки прайс-листов подразделениями колледжа книготорговых фирм, тематических планов издательств. Качество фонда основной учебной литературы по специальности соответствует современным требованиям к библиотеке.

Главной задачей библиотеки колледжа является обеспечение учебного процесса научно-методической литературой, т.е. систематическое планомерное комплектование фонда учебной и дополнительной литературой, также повышение качества обслуживания читателей. Библиотеки расположены на 1-х этажах обоих корпусов колледжа. Книжный фонд библиотеки колледжа на 1 декабря 2022 года учебный год составляет 113269 экз., из них: учебно–методическая литература – 75245 экз., на государственном языке - 6971 экз.;

электронные учебники – 300, из них на государственном языке - 52.

(Приложение 13.)

Информацию о новых поступлениях читатели могут получить на информационном стенде библиотеки. По запросу читателей, зав. библиотекой дает библиографические справки, проводит консультирование, делает тематическую подборку литературы.

С развитием информатизации учебного процесса учебная литература на электронных и магнитных носителях с каждым годом становится все актуальней. В библиотеке имеется 248 экз. на электронных носителях (180 экз. учебников, 66 экз. учебных пособий). Учебная литература на электронных носителях сгруппированна по специальностям, что облегчает работу с ними преподавателям и обучающимся. Для удобства поиска необходимой литературы составлен список электронных учебников и учебных пособий. В библиотеке имеется 3 учебных пособия, выпущенных преподавателями колледжа. Все электронные учебники для пользователей находятся в свободном доступе. В помощь обучающимся в библиотеке составлен указатель сайтов электронных библиотек.

Фонд библиотеки ежегодно пополняется казахстанскими, российскими и зарубежными изданиями. Фонд формируется по заявкам преподавателей. Приобретение литературы проводится через издательства: «Фолиант», «Бобек», «Келешек-2030», «Мектеп», НАО «Холдинг Кәсіпкор» и др. За пять лет получено 10585 экз. учебной литературы, обновление фонда составило – 26,9% от фонда литературы. Необходимые нормы комплектования были выполнены. Объем новых поступлений согласно «Правилам по формированию, использованию и сохранению фонда библиотек государственных организаций образования», от 19 января 2016 года № 44 (Гл.2, п.30, пп2) обуславливается следующими нормами: не менее 3-5% от фонда ежегодно; не менее 25% от фонда за последние 5-10 лет. В соответствии с Приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 17 мая 2019 г. №217 «Об утверждении перечня учебников, учебно-методических комплексов, пособий и другой дополнительной литературы», была приобретена учебная литература по общеобразовательным дисциплинам за 10 и 11 классы по обновленной программе.

Фонд учебной литературы, по отношению к контингенту обучающихся на полный цикл обучения, в соответствии с государственными общеобязательными стандартами образования Республики Казахстан и типовыми учебными планами технического и профессионального образования обеспечен в полном объеме. На одного обучающегося приходится 173 экз. учебной литературы, что соответствует нормам, установленным постановлением Правительства Республики Казахстан от 18 апреля 2000 года № 596 «Об утверждении Правил лицензирования образовательной деятельности».

**Уровень книгообеспеченности по языкам обучения в разрезе специальности**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **специальность** | **Всего уч литературы** | **Гос.яз** | **контингент** | **В разрезе на 1 обуч** | **Всего эл.учеб** | **Гос.яз** | **На рус.яз.** |
| Организация питания | 4610 | 150 | 4460 | 139 | 16 | 3 | 13 |

(Приложение 13)

**Вычислительная техника**

Общее количество единиц вычислительной техники в колледже на начало 2022-2023 учебного года составляет 142 шт. В колледже имеется 3 компьютерных кабинета. Компьютерные кабинеты используются для проведения занятий по учебным дисциплинам в соответствии с учебным планом и для выполнения самостоятельной работы студентов. ИПС и студенты в свободное от учебных занятий время имеют доступ в компьютерные классы.

**11 .Оценка знаний обучающихся**

Проверка и оценка знаний учащихся является важным структурным компонентом процесса обучения и в соответствии с принципами систематичности, последовательности и прочности обучения осуществляется в колледже в течение всего периода обучения.

Педагоги колледжа используют различные формы оценки знаний обучающихся. На различных этапах обучения используются различные виды контроля:

* текущий контроль, проводимый в ходе повседневных учебных занятий;
* промежуточная аттестация, проводимая с целью оценки качества освоения обучающимися содержания части или всего объема одного учебного предмета/дисциплины и (или) модуля, а также профессиональных модулей в рамках одной квалификации после завершения их изучения;
* итоговая аттестация – процедура, проводимая с целью определения степени освоения объема учебных предметов/ дисциплин и (или) модулей, предусмотренных ГОСО.

Для оценивания результатов обучения используется балльно-рейтинговая буквенная система оценки уровня учебных достижений в баллах по 100-балльной шкале, соответствующих принятой в международной практике буквенной системе с цифровым эквивалентом, и позволяющая установить рейтинг обучающихся.

Текущий контроль успеваемости, промежуточная и итоговая аттестация обучающихся осуществляются в соответствии с Типовыми правилами проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся, утвержденными [приказом](https://adilet.zan.kz/rus/docs/V080005191_#z1) Министра образования и науки Республики Казахстан от 18 марта 2008 года № 125 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 5191).

**Промежуточная аттестация** по общеобразовательным дисциплинам осуществляется в соответствии с рабочими учебными планами и программами, предусматривает проведение экзаменов по русскому языку, казахскому языку и литературе, истории Казахстана, математике, физике/химии. Экзамены по общеобразовательным дисциплинам проводятся за счет кредитов/часов, выделенных на модуль «Общеобразовательные дисциплины». Материалы промежуточной аттестации обучающихся составляются на основе рабочих учебных планов и программ каждой учебной дисциплины и (или) модуля.

**Мониторинг успеваемости по специальности «Организация питания » за 2020-2021 учебный год:**

Мониторинг качества знаний обучающихся по практике, %

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | № группы | Количество студентов | Теоретическое обучение | | | | | | Производственное обучение | | | | | |
| 5 | 4 | 3 | н/а | % качества | % успеваемости | 5 | 4 | 3 | н/а | % качества | % успеваемости |
| 1 | ОПК-11 | 22 | 2 | 17 | 3 | 0 | 86% | 100% | 18 | 4 | 0 | 0 | 100% | 100% |
| 2 | ОП-21 | 22 | 1 | 17 | 4 | 0 | 88% | 90% | 18 | 4 | 0 | 0 | 100% | 100% |
| 3 | ОП-31 | 13 | 2 | 9 | 2 | 0 | 85% | 100% | 12 | 1 | 0 | 0 | 100% | 100% |
| 4 | ОПК-31 | 20 | 1 | 18 | 1 | 0 | 95% | 100% | 10 | 10 | 0 | 0 | 100% | 100% |
| Итого по колледжу |  | 77 | 6 | 61 | 10 | 0 | 89% | 100% | 58 | 19 | 0 | 0 | 100% | 100% |

Сравнение итогов выпуска 2 последних лет показывает, что качество успеваемости в выпускных группах увеличилось с 85 % до 100 %, на что повлияло включение в состав комиссии по приему итоговой аттестации - государственных экзаменов, квалификационных экзаменов социальных партнеров – потенциальных работодателей. Состав комиссии отражается в Приказе по колледжу.

**Итоговая аттестация** обучающихся в колледже включает сдачу итоговых квалификационных экзаменов. Итоговая аттестация обучающихся проводится в сроки, предусмотренные графиком учебного процесса и рабочими учебными планами в форме, определенной ГОСО и проводится по заранее утвержденному графику ее проведения

К итоговой аттестации приказом руководителя колледжа допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме освоившие образовательные программы в соответствии с ГОСО, утвержденных приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 604

Ежегодно приказом директора колледжа для проведения итоговой аттестации обучающихся создается итоговая аттестационная комиссия. Состав итоговой аттестационной комиссии формируется из числа квалифицированных преподавателей специальных дисциплин, мастеров производственного обучения и представителей коллегиальных органов управления учебного заведения в соотношении 65 % от представителей работодателей и 35 % от представителей колледжа, включая секретаря комиссии без права голоса. Комиссия создается на период итоговой аттестации не позднее, чем за один месяц до проведения итоговой аттестации*.*

До начала итоговой аттестации проводится инструктаж, в том числе о порядке проведения итоговой аттестации, правилах оформления работы, продолжительности выполнения работы, порядке подачи апелляции о несогласии с результатами итоговой аттестации. Об итогах работы комиссии председатель комиссии докладывает педагогическому совету.

Заседание итоговой аттестационной комиссии оформляется протоколом (форма утверждена  приказом МОН РК от 23 октября 2007 года № 502, приложение 32 к приказу МОН   от 14 сентября 2009 г. № 425), который подписывается председателем, членами и секретарем комиссии.

*Результаты итоговой аттестации выпускников*

*за 2020-2021, 2021-2022 учебные годы*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Специальность квалификация | Количество выпускников участвовавших в ИА | Количество оценок | | | | | % качества проф подготовки выпускников | Присвоен разряд класс |
| «отлично» | «хорошо» | | «удовлетворительно» | |
| Выпуск 2020-2021 учебного года | | | | | | | | |
| 0508000 «Организация питания» квалификация: 0508000 Повар | 13 | 7 | 4 | 2 | | 84,62% | | Повышенный разряд IV ( 1 обуч)  Установочный III (12 обуч) |
| 0508000 «Организация питания» квалификация:  050802 2 Кондитер | 20 | 12 | 7 | 1 | | 95% | | Повышенный разряд IV ( 9  обуч)  Установочный III (11 обуч) |
| Выпуск 2021-2022 учебного года | | | | | | | | |
| 0508000 «Организация питания»  Квалификация: 050802 2 Кондитер  050804 2 Официант | 16 | 16 | 0 | 0 | | 100% | | Повышенный разряд IV ( 9 обуч)  Установочный III (7 обуч) |

Анализ итоговой аттестации выпускников по специальности «Организация питания» показывает, что в 2020-2021 году средний уровень подготовки был выше, чем в 2021-2022 году, это сменой формы организации итоговой аттестации в 2022 году. Ранее итоговая аттестация включала не только выполнение практического задания в соответствии с получаемой квалификацией, но и устный комплексный экзамен по предметам специального цикла. В 2021-2022 году экзаменационные задания были разработаны на основе конкурсных заданий чемпионата WorldSkills. Выпускники оказались не готовы к выполнению комплексных практических заданий (ранее выполняли одно задание), неукладывались во времени выполнения работ. Таким образом, необходимо усовершенствовать подготовку студентов к итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена.

**Опрос участников образовательного процесса**

В период с 21-25 ноября проведено анкетирование с работадателями на тему: «Удовлетворенность работодателей качеством подготовки выпускников организации образования», с инженерно-педагогическими

