

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ Г. АСТАНЫ
ГККП «КОЛЛЕДЖ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И СЕРВИСА»
АКИМАТА Г. АСТАНЫ**

Рассмотрено и одобрено
решением педагогического совета
от 28 декабря 2022 года протокол №4
Председатель  З.Клышбаева



**ОТЧЕТ ПО САМООЦЕНКЕ КОЛЛЕДЖА В РАМКАХ
ПРОЦЕДУРЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Дата предоставления в
Департамент по контролю
в сфере образования г.Астаны
30 декабря 2022 года

Астана, 2022

Обозначения и сокращения

№№ п.п	Сокращение	Полное наименование
1	2	3
1.	ГОСО РК	Государственный общеобязательный стандарт образования соответствующих уровней образования Республики Казахстан
2.	МОН РК	Министерство образования и науки Республики Казахстан
3.	МП РК	Министерство просвещения Республики Казахстан
4.	ИСО	Международная организация по стандартизации
5.	УМО	Учебно-методическое объединение
6.	НПА	Нормативный правовой акт
7.	ИТ	Информационные технологий
8.	WS	WorldSkills
9.	ООД	Общеобразовательные дисциплины
10.	МТБ	Материально-техническая база
11.	ТиПО	Техническое и профессиональное образования
12.	СМК	Система менеджмента качества
13.	ОП	Образовательная программа
14.	ПА	Промежуточная аттестация
15.	ИА	Итоговая аттестация
16.	РУП	Рабочий учебный план
17.	УПР	Учебно-производственная работа
18.	ПС	Педагогический состав
19.	ТБ	Техника безопасности
20.	П/о	Производственное обучение
21.	АУП	Административно-управленческий персонал
22.	ТУП	Типовой учебный план
23.	УР	Учебная работа
24.	ЦМК	Цикловая методическая комиссия
25.	ЦОР	Цифровой образовательный ресурс
26.	МОО	Модуль определяемый организаций

Содержание

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАНИЯ	4
2	АНАЛИЗ КАДРОВОГО ПОТЕНЦИАЛА	10
3	КОНТИНГЕНТ ОБУЧАЮЩИХСЯ	44
4	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ РАБОТА	47
4.1	Требования к содержанию технического и профессионального, послесреднего образования с ориентиром на результаты обучения	47
4.2	Требования к максимальному объему учебной нагрузки обучающихся	66
4.3	Требования к уровню подготовки обучающихся	67
4.4	Требования к сроку обучения	67
5.	УЧЕБНО-МАТЕРИАЛЬНЫЕ АКТИВЫ	68
6.	ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ И БИБЛИОТЕЧНЫЙ ФОНД	77
7.	ОЦЕНКА ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ	86
6.	НЕДОСТАТКИ И ЗАМЕЧАНИЯ, ПУТИ ИХ РЕШЕНИЯ	92
7.	ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ	94

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАНИЯ

Полное наименование организации образования	Государственное коммунальное казенное предприятие «Колледж общественного питания и сервиса» акимата г.Астаны
Местонахождение организации образования	010000, г. Астана Главный корпус: ул.Б.Майлина, 12 Центр компетенции: Ч.Айтматова 41/б, 41/3
Краткая характеристика образовательной программы (дата выдачи лицензии, номер лицензии)	Образовательная деятельность колледжа ведется на основании Государственной лицензии №KZ08LAA00019360 от 07.12.2020 г., ГУ "Департамент по обеспечению качества в сфере образования города Нур-Султан Комитета по обеспечению качества в сфере образования и науки Министерства образования и науки Республики Казахстан"
Контактные данные юридического лица (телефон, электронная почта, web-сайт)	Телефон/факс: 8 (7172) 50-16-47 E-mail: ktsk.astana@mail.ru Сайт учебного заведения: www.kopis.edu.kz/ru
Контактные данные представителя юридического лица. Ф.И.О. руководителя, копия приказа о назначении на должность	Клышбаева Зауре Араповна, 87017575300, (приказ Управления образования №15 ж/к от 11.01.2017 г.)
Ф.И.О. контактного лица для получения информации, связанной с отчетом, координаты для связи	Сеитова Жанна Ергалиевна, 87011653505
Аккредитация	<p>Свидетельство об институциональной аккредитации IA-B № 099 от 24.12.2018 г. сроком действия до 22.12.2023 года.</p> <p>Свидетельство об аккредитации образовательных программ SA-B № 0124 от 23.12.2019 года: 10130300 – «Организация питания» и 07230100 «Швейное производство и моделирование одежды» (Срок действия свидетельства 23 декабря 2019 год – 20 декабря 2024 год)</p> <p>Свидетельство об аккредитации образовательных программ SA-B № 0147 от 22.05.2021 года: 07210300 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» – (Срок действия свидетельства 22 мая 2021 год – 21 мая 2024 год)</p> <p>Договор №06 от 26.09.2022 года на проведение аккредитации образовательной программы 07210100 «Производство мяса и мясных продуктов».</p> <p>Договор №29 от 15.11.2022 года на переоформление свидетельства об аккредитации образовательных программ SA-B № 0124 от 23.12.2019 года: 10130300 – «Организация</p>

	питания» и 07230100 «Швейное производство и моделирование одежды» на свидетельство об аккредитации образовательных программ 10130300 «Организация питания», 10130200 «Организация обслуживания в сфере питания» и 07230100 «Швейное производство и моделирование одежды».
--	---

Государственное коммунальное казенное предприятие «Колледж общественного питания и сервиса» акимата г. Астаны – современный колледж Республики Казахстан, который дает техническое и профессиональное образование.

Миссия колледжа: Создание инновационно-развивающей, практикоориентированной среды, обеспечивающей высокое качество подготовки конкурентоспособного специалиста.

Видение: ГККП «Колледж общественного питания и сервиса» акимата города Астаны стремится к созданию такой среды, которая бы удовлетворяла требования всех заинтересованных сторон, обеспечила доступность и высокое качество образования, что позволило бы подготовить квалифицированных, конкурентноспособных специалистов на рынке труда.

Приоритетными направлениями развития являются:

- организация образовательного процесса в соответствии с обновлением содержания образования ТиПО, обеспечение доступности качественного образования;
- совершенствование технологий практического обучения и расширение социального партнёрства;
- развитие кадрового потенциала;
- формирование активной гражданской позиции, казахстанского патриотизма, социализация подрастающего поколения;
- укрепление материально-технической базы;
- развитие IT компетентности инженерно-педагогических работников и обучающихся;
- улучшение системы качества менеджмента;
- совершенствование системы профориентационной работы, укрепление сотрудничества с образовательными учреждениями.

Основное направление колледжа – подготовка рабочих кадров для сферы услуг. За эти годы колледж выпустил более 10 тысяч специалистов общественного питания и сервиса.

Колледж оснащен необходимым оборудованием, обеспечивающим предоставление качественных образовательных услуг и реализацию миссии, целей и задач учебного заведения. Для отработки и закрепления практических навыков оборудованы швейные цеха, лаборатории для кондитеров и поваров, бар, имеются спортивный и актовые залы, спортивная площадка на территории колледжа, библиотека, столовая, мини-типография.

Образовательная деятельность колледжа ведется на основании Государственной лицензии № KZ08LAA00019360 от 07.12.2020г. выданной Государственным учреждением "Департамент по обеспечению качества в сфере образования города Нур-Султан Комитета по обеспечению качества в сфере образования и науки Министерства образования и науки Республики Казахстан".

Государственное коммунальное казенное предприятие «Колледж общественного питания и сервиса» акимата города Астаны является юридическим лицом в организационно-правовой форме государственного предприятия на праве оперативного управления для осуществления образовательных функций.

Имеются учредительные документы, документы, регламентирующие внутренний распорядок деятельности организации образования, распорядительные документы, в том числе:

1. приложения к лицензии № KZ08LAA00019360 от 07.12.2020 года с перечнем лицензируемых видов работ и услуг, входящих в состав лицензируемого вида деятельности:

1) 10130300 Организация питания

3W10130301 Кондитер-оформитель

3W10130302 Повар

4S10130303 Технолог

2) 10130200 Организация обслуживания в сфере питания

3W10130201 Официант

3W10130202 Бармен-бариста

3) 07230100 Швейное производство и моделирование одежды

3W07230101 Швея

3W07230102 Портной

3W07230105 Модельер-закройщик

4S07230107 Техник-технолог

4) 07210300 Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство

3W07210302 Кондитер

3W07210303 Пекарь

4S07210305 Техник-технолог

5) 07210100 Производство мяса и мясных продуктов

3W07210101 Мясник

2. Устав предприятия, утвержденный постановлением акимата города Астаны от 28.06.2019 г № 107-890.

3. Заключение противопожарной службы от 08.04.2022 г № 671.

4. Заключение антитеррористической службы от 15.07.2022 г. № 2157.

5. Государственная лицензия на занятие медицинской деятельностью, в соответствии с прилагаемым перечнем видов услуг от 12.12.2019 года № 19024005, выданная ГУ «Управление Общественного здравоохранения города Нур-Султан»

Для обеспечения стабильности качества в колледже внедрена и поддерживается в рабочем состоянии, а также постоянно улучшается система менеджмента качества (СМК) на базе требований Стандарта СТ РК ISO 9001:2016 «Система менеджмента качества. Требования». Сертификат соответствия 03.01.2018 года № KZ.7500133.07.03.00570 действителен до 01.02.2024 года.

Колледж в своей деятельности руководствуется Конституцией, Гражданским кодексом Республики Казахстан, законами Республики Казахстан «Об образовании», «О государственном имуществе», Уставом колледжа и другими нормативными правовыми актами Республики Казахстан.

Колледж общественного питания и сервиса акимата города Астаны имеет большую историю развития, начиная свою работу в 1983 г., когда в целях подготовки кадров для легкой промышленности был создан Учебный комбинат прядильно-трикотажная фабрика - СПТУ № 5, затем на основании приказа № 106 по областному управлению образования от 20 апреля 1996 г. учреждение реорганизовано в профессионально-техническую школу № 5.

Решением административного совета специальной экономической зоны № 3-1-693 от 10 августа 1999 г Акмолинская ПТШ № 5 переименована в государственное учреждение «Профессионально-техническая школа № 2 г. Астаны».

Постановлением Акимата г. Астаны от 23 августа 2001 г № 3-10-472 переименована в профессиональную школу № 2 г. Астаны.

Согласно постановлению акимата г.Астаны от 22.08.2008 г № 22-995П, профессиональная школа № 2 переименована в профессиональный лицей № 2 г.Астаны.

После ряда преобразований, на тот момент профессиональный лицей № 2 в 2012 году приобрел статус колледжа – Постановление Акимата города Астаны от 25.05.2012г. № 107-638 «О реорганизации ГУ «Профессиональный лицей № 2» г. Астаны в Государственное коммунальное казенное предприятие «Колледж общественного питания и сервиса» акимата г. Астаны.

ГККП «Колледж общественного питания и сервиса» акимата города Астаны осуществляет образовательную деятельность согласно Государственной лицензии № KZ08LAA00019360 от 07.12.2020 года в соответствии с Конституцией РК; Гражданским кодексом РК; Законом РК «Об образовании» от 27.07.2007г. № 319-III ЗРК; Типовыми правилами деятельности видов организации технического и профессионального, послесреднего образования, утвержденными приказом МП РК от 31 августа 2022 года № 385; ГОСО ТиППО РК, утв. приказом МП РК № 604 от 31 октября 2018 года с изменениями и дополнениями от 3 августа 2022 года № 348; Правилами организации и проведения профессиональной практики и правил определения организаций в качестве баз практик (приказ МОН РК от 29.01.2016г. №107 с изменениями от 29 сентября 2018 года № 521); Типовыми правилами проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся в организациях ТиППО, утвержденными приказом МОН РК от 18.03.2008 г. № 125 с изменениями и дополнениями (приказа МОН РК от 25.09.2018 № 494); формами документов строгой отчетности, используемых организациями ТиППО в образовательной деятельности, утвержденными приказом и.о. МОН РК от 23 октября 2007 года №502 с изменениями и дополнениями Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 4 февраля 2019 года № 58, Уставом Колледжа и т.д. и иными законами, указами и распоряжениями РК; постановлениями и распоряжениями Правительства РК; приказами, распоряжениями МП и других министерств РК.

Колледж осуществляет подготовку востребованных рабочих специалистов на основе государственных образовательных заказов (грантов) в рамках Государственной программы индустриально-инновационного развития РК; Государственной Программы продуктивной занятости и массового предпринимательства «Енбек» на 2017-2021 гг, НАО «Холдинг «Talar», внедрения профессиональных стандартов WorldSkills, профессиональных стандартов по рабочим квалификациям.

В целях реализации республиканского проекта «Жас маман», колледжем разработаны модульные образовательные программы, предложенные зарубежным партнером (Финляндия) по специальности 10130300 Организация питания. Учебные программы также согласованы с индустриальным Советом колледжа, в состав которого входят работодатели по всем образовательным программам.

На основании материалов, разработанных международной компанией «Soprano Grup» ([https://fs.tvet.kz:8003/\(B\)49_ChefsRU.pdf](https://fs.tvet.kz:8003/(B)49_ChefsRU.pdf)), размещенных на сайте НАО «Talar».

Самооценка государственного коммунального казенного предприятия «Колледж общественного питания и сервиса» акимата города Астаны (далее - Колледж) проводилась по состоянию на декабрь 2022 года в соответствии с порядком проведения самооценки образовательной деятельности организаций образования, утвержденным приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 5 декабря 2022 года № 486.

Для проведения самооценки приказом руководителя колледжа от 21.10.2022 года № 110/н создана рабочая группа. Работа по самооценке проводилась в соответствии с Планом работы по подготовке и проведению самооценки.

В ходе проведения самооценки проводилась оценка: на наличие и соответствие плана работы; наличие разработанных образовательных программ; наличие разработанных рабочих учебных планов; наличие рабочих учебных программ; реализация индивидуального учебного плана и специальной учебной программы для лиц с особыми образовательными потребностями; соответствие перечня и объема обязательных общеобразовательных дисциплин, а также дисциплин углубленного и стандартного уровней обучения; изучение интегрированных в модули образовательных программ; изучение общегуманитарных,

социально-экономических дисциплин или базовых модулей, а также профессиональных модулей; осуществление и прохождение производственного обучения и профессиональной практики; проведение оценки достижений результатов обучения посредством различных видов контроля: текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации; требования к максимальному объему учебной нагрузки обучающихся; требования к уровню подготовки обучающихся; требования к сроку обучения.

Отчет по самооценке заслушан на заседании педагогического Совета колледжа (протокол №4 от 23 декабря 2022 года), где принято решение о готовности к прохождению государственной аттестации. К отчету по самооценке в рамках прохождения государственной аттестации прилагается сопроводительное письмо, подтверждающее достоверность информации и данных, содержащихся в отчете.

Обучение осуществляется по очной форме. Языки обучения – государственный и русский.

На момент самооценки колледж осуществляет подготовку кадров по специальностям:

Специальности

	Наименование специальности	Квалификация	Срок обучения	Язык обучения
1	10130300 Организация питания	3W10130301 Кондитер-оформитель 3W10130302 Повар 4S10130303 Технолог	на базе общего среднего образования (повышенный уровень) - 1 года 10 месяцев; - на базе основного среднего образования – 1 год 10 месяцев, 2 года 10 месяцев. - на базе ТиПО – 10 месяцев	государственный русский
	0508000 «Организация питания»	050801 2 Повар 050802 2 Кондитер 050803 2 Калькулятор 050804 2 Официант 050805 2 Бармен	- на базе основного среднего образования – 2 года 10 месяцев.	государственный русский
2	10130200 «Организация обслуживания в сфере питания»	3W10130202 Бармен-бариста	на базе общего среднего образования (повышенный уровень) - 10 месяцев; - на базе основного среднего образования – 1 год 10 месяцев	государственный русский
3	07210300 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»	3W07210302 Кондитер 3W07210303 Пекарь 4S07210305 Техник-технолог	- на базе основного среднего образования – 1 год 10 месяцев, 2 года 10 месяцев	государственный русский
	1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»	121914 2 Пекарь 121915 2 Тестовод 121909 2 Кондитер	- на базе основного среднего образования – 2 года 10 месяцев	государственный русский
4	07230100 «Швейное производство и моделирование одежды»	3W07230101 Швея 3W07230102 Портной 3W07230105 Модельер-закройщик 4S07230107 Техник-технолог	- на базе основного среднего образования – 1 год 10 месяцев, 2 года 10 месяцев	государственный русский
	1211000 Швейное производство и моделирование одежды	121103 2 Швея 121106 2 Портной 121107 2 Модельер-закройщик	- на базе основного среднего образования - 2 года 10 месяцев.	государственный русский
5	07210100 Производство мяса и мясных продуктов	3W07210101 Мясник	- на базе основного среднего образования – 1 год 10 месяцев, 2 года 10 месяцев	государственный русский

1225000 Производство мяса и мясных продуктов (по видам)	122502 2 Обвальщик мяса 122504 2 Изготовитель мясных полуфабрикатов	- на базе основного среднего образования - 2 года 10 месяцев.	государственный русский
---	---	---	-------------------------

Контингент обучающихся на начало 2022-2023 учебного года составил 1213 человек. Всего групп - 50, из них на государственном языке - 24 групп, на русском - 26 групп, бюджетных групп - 42, коммерческих - 8. Контингент за последний год отражён на сайте колледжа.

На основании Устава утвержден Коллективный договор, Правила трудового внутреннего распорядка, регламентирующие основные положения деятельности колледжа. Деятельность колледжа осуществляется в соответствии с перспективными планами и имеет планомерный характер.

Документооборот во всех структурных подразделениях ведется согласно номенклатуре дел на государственном и русском языках.

В ГККП «Колледж общественного питания и сервиса» акимата г. Астаны действует попечительский совет на основании приказа Управления образования №840 от 27.12.2019 года.

Попечительский совет (ПС) создан с целью развития общественно-государственных форм самоуправления и дополнительного привлечения финансовых ресурсов в поддержку учреждений образования и гуманитарной деятельности. В состав ПС входят представители социальных партнеров, общественных организаций, родительской общественности и педагогического совета.

На основании приказа №566 от 31.12.2020 года «Об утверждении Методических рекомендаций по организации деятельности Индустриального совета в организациях ТиПО» в колледже был создан Индустриальный совет (приказ №08/н от 21.01.2021 года)

Административный состав колледжа соответствует квалификационным требованиям.

Руководитель колледжа, Клышбаева Зауре Араповна – кандидат экономических наук, руководитель первой категории (приказ Управления образования г.Нур-Султан №874-ж/қ от 24.12.2021 г.), педагог высшей категории (приказ №724ж/қ от 28.08.2019г.)

Заместители директора:

1. Король Алла Васильевна – заместитель директора по учебно-производственной работе; Почетный работник образования РК, “Құрметті педагогі” г.Астаны, заместитель руководителя первой категории (приказ №1073ж/қ от 31.12.2020г.), педагог-мастер (приказ №1073ж/қ от 31.12.2020 г.)
2. Сапарбекова Гульнар Жайдаровна – заместитель директора по учебной работе: кандидат филологических наук, педагог высшей категории (приказ №724ж/қ от 28.08.2019г.)
3. Нуржауова Нуржанат Муратовна – заместитель директора по профильному обучению; заместитель руководителя первой категории (приказ №439 от19.08.2021г.), педагог высшей категории (приказ №257-ж/қ от 10.04.2020г.)
4. Сеитова Жанна Ергалиевна – заместитель директора по учебно-методической работе; магистр педагогики и психологии, педагог-исследователь (приказ №1073ж/қ от 31.12.2020г.)
5. Мырзабекова Жанар Жаркынбековна – заместитель директора по информационным технологиям; заместитель руководителя первой категории (приказ №439 от19.08.2021г.), педагог высшей категории (приказ №154-ж/қ от 29.03.2018г.)
6. Сейіт Ақан Сәкенұлы – и.о заместителя директора по учебно-воспитательной работе: магистр технологии.
7. Сейтжанова Акжибек Ахметовна – заместитель директора по административно-хозяйственной работе.

Колледж свою деятельность осуществляет на основе стратегического плана, плана основных организационных мероприятий на учебный год.

Прием абитуриентов в учебное заведение осуществляется на бюджетной основе в соответствии с Государственным образовательным заказом и на коммерческой основе.

АНАЛИЗ КАДРОВОГО ПОТЕНЦИАЛА

Кадровая политика колледжа - строится в соответствии с принятой в Республике Казахстан нормативно-правовой регламентацией социально-трудовых отношений: трудовое законодательство, законодательство о занятости, пенсионное законодательство, нормативные акты о защите прав отдельных категорий граждан и др.

Пути и методы формирования и развития кадрового потенциала определяются кадровой политикой колледжа. Кадровая политика колледжа – составная часть стратегической политики колледжа, призванная привести кадровый потенциал в соответствие с миссией и целями колледжа.

Цель кадровой политики колледжа – создание системы формирования, развития и управления кадрового состава колледжа, обладающего высоким уровнем профессионализма.

В основе формирования и реализации кадровой политики колледжа лежат следующие принципы:

- неукоснительного соблюдения норм Конституции, трудового законодательства;
- демократический подход к управлению сотрудниками колледжа в целом;
- равенство возможностей для роста и реализации профессионального потенциала, инициативы и творчества сотрудников колледжа;
- направленность кадровой политики на рост профессиональной компетентности сотрудников колледжа, на стимулирование их деятельности;
- высокий уровень требований и объективность в оценке кадров.

Кадровая политика колледжа находит отражение в таких документационных источниках как: Устав колледжа, «Правила внутреннего трудового распорядка», «Коллективный договор».

В колледже сформированы постоянно действующие коллегиальные органы управления: Попечительский совет, родительский Совет, Педагогический (малые педагогические советы), и Методический совет, Первичный профессиональный союз и другие).

Высшим коллегиальным органом управления колледжа являются Педагогический и Попечительский советы (выборные представительные органы).

Социально-трудовые отношения всех работников регулируются Коллективным договором, общим собранием работников колледжа.

На основе стратегических задач колледжа сформированы организационная структура и руководящие документации по управлению учебной, научной, внеучебной деятельностью по каждому структурному подразделению.

В целом внутренняя организационная структура регулирует деятельность управленческого корпуса и персонала колледжа.

Организационная структура колледжа построена на следующих принципах:

- принцип единства распорядительства и персональной ответственности каждого;
- принцип точного контроля;
- принцип четкого функционального разграничения;
- принцип соответствия прав, обязанностей и ответственности каждого звена управления и должностного лица;
- принцип гибкости.

Основной задачей структуры колледжа является достижение общего оперативного взаимодействия ее звеньев на всех уровнях и обеспечение охвата компетенций структурных подразделений.

Структура колледжа создана с целью наглядного представления степени специализации или разделения труда, количества уровней, порядка подчиненности -иерархии структурных подразделений и должностных лиц.

С целью регламентации деятельности структурных подразделений колледжа разработана нормативно-правовая и организационно-распорядительная документация (размещены на сайте колледжа).

Существующая структура функционирует с 2020 года.

Колледж имеет в своей структуре **учебный отдел, учебно-производственный отдел, учебно-воспитательный, учебно-методический отдел, отдел профессионального обучения, отдел информационных технологий, отдел кадров, отдел хозяйственной работы, бухгалтерия, Центр компетенции.**

Реализация стратегических целей структурных подразделений осуществляется через систему планирования.

Начиная с 2019 года с целью совершенствования системы управления образовательным учреждением и обеспечения непрерывного совершенствования качества подготовки специалистов, управления материальными и финансовыми ресурсами, а также обеспечения удовлетворенности потребителей образовательных услуг колледжа введена и поддерживается в рабочем состоянии система менеджмента качества.

Системой менеджмента качества предусмотрено наличие в каждом структурном подразделении разработанного положения об отделе и должностных инструкций.

Одним из важнейших компонентов потенциала образовательного процесса колледжа выступает его кадровый состав. Процедура поиска и подбор персонала на педагогические вакантные должности ведется в соответствии с установленными требованиями законодательства Республики Казахстан в рамках нормативных документов сферы образования в РК согласно представленным заявкам от руководителей структурных подразделений (при трудоустройстве во внимание берется профессиональные, а также деловые качества). Формирование инженерно-педагогического состава проводится в соответствии с квалификационными требованиями Республики Казахстан.

По состоянию на 01.12.2022 г. образовательный процесс колледжа осуществляют педагогический коллектив (пед.работники включая приравненные пед.работники) численностью 100 человек, в том числе:

- количество штатных преподавателей- 54 ч. (54%)
- количество мастеров производственного обучения-32 ч (32%).
- др. педагогические и приравненные к педагогическим должности (зав.отделениями, старший мастер, зав. мастерской, соц.педагог, педагог-психологи, педагог организатор и др.)- 14 ч. (14%)

В составе административно-управленческого персонала (АУП) работают лица, соответствующие квалификационным требованиям к конкретной должности.

Директор колледжа и заместитель директора по учебной работе являются кандидатами наук и имеют большой опыт научно-педагогической и управленческой деятельности в сфере образования. Все остальные отделы также возглавляют лица, имеющие необходимый опыт управленческой деятельности.

Состояние и динамика кадрового обеспечения образовательного процесса за период работы (учебные годы) согласно штатного расписания педработников и тарификации преподавателей, мастеров производственного обучения на:

- 01.09.2020-31.08.2021 г;
- 01.09.2021-31.08.2022 г;
- 01.09.2022-01.12.2022 г..

представлены в таблице:

Наименование показателя	чел./% от общего количества		
	2020	2021	2022
Год			
Педагогические работники	92	100	96
Имеют высшее образование	88/80,9%	95/95%	92/63,48%

Имеют профессионально (СПО) образования	4/3,68	5/5%	4/3,84%
Имеют профессионально (СПО) образования получают высшее образование	2/1,84	2/2%	2/1,92
Соответствие занимаемой должности	92/100%	100/100%	96/100%
В том числе общее количество мастеров производственного обучения	29/26,6%	30/30%	31/29,7%
В том числе количество штатных мастеров производственного обучения	29/26,6%	27/27%	28/26,8%
Из общего количества мастеров п/о совместителей (внутренние)	-	1/1%	2/1,92%
Из общего количества мастеров п/о совместителей (внешние)	-	2/2%	1/0,96%
В том числе общее количество преподавателей	69/63,4%	65/65%	61/58,5%
В том числе количество штатных преподавателей	37/34%	40/40%	30/28,8%
Из общего количества преподавателей - совместителей (внутренние)	31/28,5%	24/24%	28/26,8%
Из общего количества преподавателей - совместителей (внешние)	1/0,92%	1/1%	3/2,88%
Аттестованы / имеют квалификационные категории	46	61	52
Высшая	10	7	11
Первая	10	19	10
Вторая	13	13	6
Без категории	45	46	48
Мастер педагог	1	1	1
Педагог исследователь	5	9	9
Педагог эксперт	3	6	8
Педагог модератор	4	6	7
Имеют ученую степень и звание	3/2,76%	3/3%	4/3,84%

Имеют почетное звание			
Имеют государственные награды, звания, заслуги	4/3,68%	5/5%	6/5,76
Прибыло	8	17	13
Уволились	19	20	4

Доля педагогов и мастеров производственного обучения, для которых основным местом работы является лицензиат, от общего числа педагогов по подготавливаемым квалификациям специальности (за исключением рабочих квалификаций) за аттестуемый период (2020-2022) от общего числа составляет от 86% - 89,1 %.

В реализацию образовательных программ дуального обучения вовлечены специалисты предприятий, обучающие студентов к конкретным практическим навыкам в рамках социального партнерства. Количество привлеченных в 2022 году составило 8 чел..

Все педагоги имеют соответствующее базовое образование.

Увеличение количества штатных единиц педагогов с 2018 по 2022 год обусловлено увеличением численности контингента обучающихся.

Мастера производственного обучения и преподаватели спец.дисциплин имеют стаж работы в производствах не менее 2 лет (96%) .

Основными причинами уволенных педагогов за аттестуемый период работы с 01.09.2018 по 01.12. 2022 год являются: собственная инициатива, смена место жительства, достижение пенсионного возраста, длительные болезни несовместимые с профессией, отсутствие (сокращение) учебных часов, истечение срока договора, перевод на другую должность.

Текущая текучесть кадров в колледже в последние 5 лет остается в пределах 4 - 6 %, т.е. не выходит за рамки естественной текучести.

Средний возраст пед.работников за аттестуемый период составляет от 43-46 лет.

100 % преподавателей и мастеров производственного обучения колледжа работают на полную ставку, что полностью соответствует укомплектованности штатов колледжа.

Кадровая политика колледжа направлена на всестороннее повышение квалификации и профессионального мастерства сотрудников.

Основными показателями успешности реализации кадровой политики являются улучшение качественного уровня педкадров. В этом направлении колледж осуществляет целенаправленную работу, о чем свидетельствует устойчивый качественный рост педагогического состава.

Аттестация педагогов - инструмент управления качеством образования, она стимулирует профессиональный и личностный рост педагогических работников, дает основания для повышения размеров оплаты труда.

Педагогический состав колледжа систематически проходит аттестацию педагогических работников на основании приказа МОН РК от 27.01.2016 г. № 83 “Правила и условия 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”.

С целью повышения квалификации педагогических работников и приравненных к ним лиц предусмотрены курсы повышения квалификации. Уровень квалификации педагогических работников постоянно отслеживается один раз в три года педагоги проходят курсы повышения квалификации.

За отчетный период пройдены курсы на следующие темы:

2020-2021 уч.год

«Развитие естественнонаучной и читательской грамотности, креативного мышления школьников» - 4;

«Развитие профессиональных компетенций преподавателя курса «Основы предпринимательской деятельности» - 2;

Техникалық және кәсіптік білім беру жүйесінің педагогтері мен әдіскерлерінің кәсіби құзыреттіліктерін жетілдіру – 2;

«Техникалық және кәсіптік білім беру ұйымдарында тәрбие жұмысының сапасын басқару»- 2;

Повышение преподавателей колледжей по общеобразовательной дисциплине в рамках обновления содержания среднего образования РК - 20;

«Техникалық және кәсіптік білім беру ұйымдарында инклюзивті оқыту процесінің негізгі аспектілері мен шарттары» -1;

Преподавание специальных дисциплин (модулей) на английском языке с применением методик CLIL, TBLT и модели BOPPPS - 2;

Ключевые компоненты оценивания результатов обучения в системе технического и профессионального образования -2;

«Аутодеструктивті мінез-құлықтың алдын алу және стрессменеджмент» - 2;

Основные аспекты процесса организации и проведения региональных чемпионатов по стандартам WorldSkills – 2;

Ключевые компоненты оценивания результатов обучения в системе технического и профессионального образования» - 2;

«Развитие профессиональных компетенций педагога технического и профессионального образования» - 6;

«Менеджмент в организации технического и профессионального образования» - 6.

“Педагогтердің IT-құзыреттіліктерін дамыту және жетілдіру” - 60

“Қашықтықтан оқытуды үйренемін” - 40

Всего: 153 педагога.

2021-2022 уч.год

«Жас маман» жобасы шеңберінде «Білікті кадрларды даярлауда халықаралық тәжірибені ескере отырып, педагогтердің кәсіби дамуы» 12;

«Моделирование образовательного процесса с учетом академической самостоятельности в организациях технического и профессионального, послесреднего образования» -16;

«Эффективность учебной работы в организациях технического и профессионального, послесреднего образования» - 1;

«Жаңартылған білім беру мазмұны аясында заманауи сабақты жобалау»- 8;

«Педагог системы технического и профессионального, послесреднего образования: совершенствование трудовых функций» -22;

«Менеджмент в образовании» - 1.

Всего: 60 педагога.

2022-2023 уч.год

«Педагог системы технического и профессионального, послесреднего образования: совершенствование трудовых функций» - 10;

ҚР жоғарғы оқу орындары мен колледж оқытушыларының біліктілігін арттырудың «Қолданбалы зерттеулерді жүргізу әдістемесі» - 6.

Всего: 16 педагога.

Курсы повышения квалификации

№	2020-2021уч.г	2021-2022 уч.г	2022-2023 уч.г
1	153 человек	60 человек	16 человек

Таким образом охват педагогов курсами повышения квалификации за последних три года является 100%.

Одним из направлений повышения квалификации педагогов является обучение за границей в рамках международных меморандумов, стажировка на производстве, обучение экспертов для проведения ДЭ по международным стандартам.

Накопленный профессиональный опыт педагогов реализуется через организацию образовательных событий различного уровня (Площадка для проведения отборочных этапов профессионального мастерства по компетенциям Поварское дело и Ресторанный сервис на базе Центра компетенции при колледже, Международного фестиваля «Астау фест») на базе колледжа и Центра компетенции.

Результаты работы по направлению соответствия международным стандартам: педагоги имеют сертификаты экспертов, свидетельство на право проведения демонстрационного экзамена и свидетельства на право проведения региональных чемпионатов по стандартам WS по компетенциям.

Работа в Колледже привлекает сотрудников благоприятной морально-психологической атмосферой, интересом к работе с обучающимися, регулярностью выдачи заработной платы, возможностями профессионального роста, реализации творческого подхода, интересной и разнообразной вне колледжной работой, признанием заслуг и достижений отношением со стороны руководства.

Созданы благоприятные условия для работы, что выражается в соответствующем оборудовании рабочих мест в учительской и кабинетах, в учебно-производственных цехах, мастерских с соблюдением санитарных норм и требований, учебный процесс обеспечен необходимым техническим оснащением нового поколения.

Сформирован механизм мотивации для педкадров за высокое мастерство научные результаты и преданность в деле. В целях повышения профессионального уровня, и стимулирования сотрудников действует система премирования педагогов за личный вклад и достигнутые результаты в трудовой деятельности. Также для одним из механизмов мотивации педагогов к более эффективному и творческому труду являются представлением наград разного уровня (награждение грамотой, благодарственным письмами директора колледжа, акимата, управления образования, МОН РК и др. ведомств).

Важным показателем результата работы педагогических кадров колледжа являются количество педагогических работников, имеющих награды звания разных уровней.

Педагогический состав колледжа ежегодно участвует в различных конкурсах разного уровня и становятся обладателями призовых мест:

В колледже работают обладатели звания «Үздік педагог» - 2 человека, почетный работник образования РК – 2 человека, обладатель нагрудного знака “Ы.Алтынсарина” – 1 человек, “Почетный педагог г.Астаны ” - 1 человек.

На сегодня колледж достиг определенных стабильных результатов и имеет положительную деловую репутацию на рынке оказания образовательных услуг в сфере подготовки кадров, в том числе благодаря корпоративной культуре обслуживания, честности и беспристрастности присвоения рейтингов, культуре общения между сотрудниками – личного и профессионального.

Руководство колледжа значительное внимание уделяет вопросам единения членов коллектива, профилактике конфликтов интересов и отношений, мотивации ответственного отношения к профессиональной деятельности.

Администрация колледжа осуществляет меры по поддержанию постоянной связи касающиеся информации об обратной связи от потребителей, включая жалобы, претензии и пожелания.

В целях совершенствования работы с обращениями утверждены графики личного приема директора и заместителей.

Педагоги имеют возможность участвовать и вносить предложения по улучшению деятельности образовательного процесса.

Формами поддержания обратной связи с педагогами служат: совещания и семинары; прием по личным вопросам директором и заместителями. Также для обращения на официальном сайте колледжа функционирует блог директора.

Руководство Колледжа оперативно реагирует на запросы субъектов образовательного процесса: ежегодно разрабатывается план по качеству, осуществляются предупреждающие и корректирующие действия в соответствии с планами.

В процессе принятия решений по деятельности колледжа происходит обсуждение и вовлечение всего коллектива в этот процесс. За последние три года жалоб на организацию образовательного процесса и качество подготовки выпускников не поступало.

Системная работа ведется по созданию корпоративной культуры, основанной на культуре духа коллективизма, равенстве прав и обязанностей сотрудников, преподавателей, сотрудников, уважении их личного достоинства.

Для разрешения и предупреждения конфликтов в колледже разработаны внутренние документы, регламентирующие единые правила поведения, этические и моральные нормы. «Кодекс этики» утвержденный заседанием трудового коллектива от 09.09.2020 г. в котором закреплены этические нормы и принципы необходимые для обеспечения деловых решений и формирования делового поведения колледжа.

Делопроизводство ведется на государственном языке. Оформление документации и личных дел ППС, сотрудников осуществляется отделом кадровой работы в соответствии с нормативными актами и трудовым Кодексом РК.

Трудовая деятельность сотрудников колледжа контролируется по линии ОК, профсоюзного комитета.

В колледже создана деловая, творческая обстановка. Основная масса сотрудников к своей работе относится добросовестно. Состояние морально-психологического климата, трудовой и исполнительской дисциплины в колледже удовлетворительное.

Важным показателем результата работы педагогических кадров являются количество педагогических работников, имеющих награды, звания разных уровней.

В колледже работают 3 преподавателя, имеющих ученую степень кандидата наук, имеет ученое звание доцент 1 чел.

100 % преподавателей колледжа работают на полную ставку, что полностью соответствует укомплектованности штатов для данного типа образовательного учреждения.

Мастера производственного обучения имеют стаж работы в производствах не менее 2 лет (14,3 %).

Данные показатели соответствуют лицензионным требованиям, что свидетельствует о наличии необходимых условий для обеспечения качественного преподавания в рамках подготовки будущих специалистов. Анализ состояния кадрового потенциала по годам показывает стабильность качественного состава педагогов. Показатели качественного состава педагогов колледжа свидетельствует о наличии необходимых условий для обеспечения качественного образовательного процесса в рамках подготовки будущих специалистов в соответствии с лицензионным требованиям.

Анализ кадрового обеспечения образовательного процесса колледжа в ходе самооценки показал:

1. Проводимая в колледже работа отдела кадров способствует решению поставленных перед ней задач по созданию условий для совершенствования образовательного процесса.

2. Кадровое обеспечение реализации образовательных программ на 99% соответствует требованиям профессионального стандарта и квалификационным требованиям, предъявляемые к кандидату, утвержденные Типовыми квалификационными характеристиками педагогов соответствует и обеспечивает выполнение требований ГОСО по реализуемым профессиям и специальностям колледжа;

3. Требования организационно-правовых и нормативных документов по кадровому обеспечению в рамках действующего законодательства Республики Казахстан соблюдается.

4. Практически все педагогические работники прошли обучение на курсах повышения квалификации, приняли участие в обучающих семинарах и тренингах обучения различного уровня.

5. Анализ статистики повышения квалификации педагогических работников колледжа свидетельствует о понимании ими необходимости совершенствования педагогических компетенций, личностного развития овладения инновационными методами обучения и воспитания.

6. Совершившие коррупционные преступления и/или уголовные правонарушения и/или нарушения норм педагогической этики, запрещающие трудоустройство в соответствии с действующим законодательством Республики Казахстан не имеются;

7. Справки о состоянии здоровья (санитарные книжки, в том числе справки с психоневрологической и наркологической организации) по форме, утвержденной приказом исполняющего обязанности Министра здравоохранения Республики Казахстан имеются;

8. Доля педагогов, для которых основным местом работы является лицензиат – 91%;

9. Доля педагогов высшей и первой категории, педагогов экспертов, педагогов-исследователей, педагогов-мастеров и (или) магистров, для которых основным местом работы является лицензиат – 69%;

10. Доля педагогов специальных дисциплин и мастеров производственного обучения, прошедших стажировку в организациях и/или на производстве объемом не менее 72 часов за последние 3 года, для которых основным местом работы является лицензиат – 82%;

11. Доля педагогов и мастеров производственного обучения, имеющих степень магистра, ученую степень доктора философии (PhD) – 30%;

Основная цель колледжа: научно-методическое сопровождение процесса формирования конкурентоспособности будущего специалиста на основе совершенствования учебно-методического обеспечения УВП, повышения квалификации педагогов, внедрения современных педагогических и технологий, и проведения научно-исследовательской и экспериментальной работы.

Главной целью педагогического коллектива колледжа является обеспечение конкурентоспособности колледжа на рынке образовательных услуг и выпускника на рынке труда. Чтобы выпускник колледжа был конкурентоспособным, необходимо развивать соответствующие качества личности, такие как – готовность и способность обучаться самостоятельно; уверенность в себе; самоконтроль; самостоятельность мышления, оригинальность; критическое мышление; готовность использовать новые идеи и инновации для достижения цели; способность общаться; способность принимать решения, способность к совместной работе ради достижения цели; способность самостоятельного применения, построения алгоритма и его анализ.

Научно-методическая работа с каждым педагогом, структурными подразделениями осуществляется через деятельность методического кабинета и координируется научно-методическим советом колледжа.

Научно-методический совет является органом управления образовательным процессом в колледже, главной целью которого является целенаправленное взаимодействие и сотрудничество руководства учебного заведения со всеми участниками образовательного процесса, направленные на его оптимизацию. В своей деятельности НМС руководствуется Законом РК «Об образовании», уставом колледжа и разработанным Положением о научно-методическом совете. В задачу НМС входит организация мониторинга качества

методического обеспечения учебного процесса, активизация работы методических комиссий, выявление, распространение передового педагогического опыта и научных разработок и другие.

Заседания методсовета проводятся согласно плану один раз в 2 месяца, решения протоколируются. На заседаниях рассматриваются важнейшие вопросы организационного, научного, методического характера. Так, на заседаниях методического совета обсуждались и рассматривались вопросы внесения изменений в рабочие учебные программы, подготовки к городским, республиканским конкурсам, подготовки и проведения внутриколледжных мероприятий, научно – практических конференций и т.д.

Учебно-методический процесс обеспечивают 4 цикловых комиссий:

1. Языковых и социально-гуманитарных дисциплин;
2. Специальных дисциплин;
3. Мастеров производственного обучения;
4. Естественно-математических дисциплин.

ПЦК Языковых и социально-гуманитарных дисциплин охватывает следующие дисциплины: казахский язык и литература, русский язык и литература, иностранный язык, история, физическая культура, начальная военная подготовка. В составе ПЦК 15 педагогов. Председатель Толеген Вера – педагог-эксперт.

Цель ПЦК языковых и социально-гуманитарных дисциплин: Руководствуясь Законом о языке расширять кругозор учащихся, совершенствовать устную и письменную речь. Повышение языковой культуры по нормам литературного языка.

ПЦК спецдисциплин объединяет 22 педагога и организует работу цикловой комиссии, цель которой является: Развитие и научно-методическое сопровождение процесса формирования ключевых компетенций конкурентоспособного специалиста на основе совершенствования образовательных технологий. Председатель ПЦК – Кожабергинова Сауле Маулыхановна – педагог-исследователь.

ПЦК мастеров производственного обучения нацелена на подготовку конкурентоспособных специалистов на основе модели профессионального становления и выпуска студентов колледжей. В ПЦК 25 мастеров п/о. Председатель ПЦК педагог-исследователь – Досмаилова Айман Токбаевна.

Цикловая комиссия естественно-математических дисциплин целью которой является обновление форм и методов учебной работы, содержания учебного материала с учетом единой методической темы, а также реализация задач современного образования, повышение качества подготовки рабочих кадров посредством использования информационно коммуникационных технологий обучения. Председатель педагог-исследователь – Есенгулова Шынар Калменбаевна, в ПЦК 10 педагогов преподающих: математику, химию, биологию, информатику и физику.

Исходя из миссии и политики учебного заведения одним из приоритетных направлений является развитие потенциала педагогических работников. Стратегической задачей является вовлечение как можно большего количества педагогов к работе в научно-практических конференциях, конкурсах и мастер-классах, экспериментальных проектов.

Инженерно-педагогические работники принимают участие в конкурсах различного уровня и направленности, семинарах, научно-практических конференциях, являются членами экспертных и аттестационных комиссий.

Эффективным способом повышения качества подготовки специалистов является научно-исследовательская работа студентов.

Научно-исследовательская работа студентов направлена на формирование у студентов навыков научно-исследовательского труда, развития творческой инициативы и способности на практике применять новые нормативно правовые акты, регулирующие достижения научно-технического прогресса, что отвечает требованиям подготовки современного специалиста и практика.

Студенты колледжа успешно участвуют на международных и республиканских олимпиадах и конкурсах по Истории Казахстана, Всемирной истории, химии, биологии, казахскому языку и литературе, русскому языку и литературе, математике, физике и занимают призовые места.

Современная ситуация на рынке труда предъявляет высокие требования к качеству подготовки выпускника, который должен обладать достаточными профессиональными навыками и квалификационным потенциалом. В период развития социально-экономических отношений актуальными остаются вопросы, касающиеся разработки механизмов эффективного взаимодействия колледжа и рынка труда.

Образовательный процесс модернизации образования требует разработки и внедрения в педагогическую практику инновационных технологий, способных вывести систему образования на качественно новый, соответствующий мировым стандартам уровень. В результате все более широкое распространение получают поиск и опыт создания новых образовательных технологий, направленных на максимальное удовлетворение запросов общественности.

Так, в Законе «Об образовании» Республики Казахстан в качестве приоритетной задачи системы образования отмечается «внедрение и эффективное использование новых технологий обучения, в том числе кредитной, дистанционной, информационно-коммуникационных, способствующих быстрой адаптации профессионального образования к меняющимся потребностям общества и рынка труда».

Реагируя на все изменения социальных условий и требований, педагоги колледжа стремятся создавать новые подходы, методы и формы, используются оригинальные технологии обучения, ведут работу по реализации экспериментальных площадок.

К педагогам колледжа предъявляется ряд требований, выполнение которых в полном объеме будет способствовать повышению качества подготовки специалистов в профессиональном образовании.

Важнейшим условием повышения качества образовательного процесса является инновационная деятельность. Инновационная деятельность колледжа – это стремление к системному обновлению учебно-воспитательной деятельности, мероприятие, направленное на привлечение к творчеству и исследовательской работе переосмысление целей, средств, результатов образования и процесса их достижения.

Колледж принимает участие в инновационно-экспериментальной деятельности, в социальных/образовательных проектах:

Проект «Жас маман»;

Проект по продвижению корейской кухни, Корея, г.Сеул

Проект международного движения SlowFood

Проект «Забытые национальные рецепты»;

Проект по поддержке детей с синдромом дауна «Солнечный мир»;

Проект по поддержке социально уязвимых семей.

Экспериментальные образовательные программы:

«Внедрение английского языка в изучение специальных дисциплин»;

«Применение STEM технологий в сфере организации питания».

В колледже с 2018 года началась работа по проекту «Ұмытылған ұлттық тағамдар», где под руководством мастера производственного обучения Досмаиловой А.Т. педагогическая технология функционирует и в качестве науки, исследующей историю, применяемая в качестве реального процесса обучения. Рабочие программы согласованы с рестораном «The SULTAN», с которым заключен договор о сотрудничестве в лице директора Шажанбаева Ж.Б.

С 2019 года создан специальный образовательный курс, Korean Food Promotion Institute, на основании соглашения с Институтом питания г.Сеул (Корея) и при финансовой поддержке. Мастера производственного обучения М.Б. Тлеулинова, А.С. Боранбаева, Ю.Н. Фельде прошли обучение в г. Джонджу, в университете JEONJU по корейской традиционной кухне. Согласно соглашения было перечислено 14 000 \$ США (5 036 596 тт) и приобретено расходное

сырье для мастер-классов, «Kitchen Flower», миксер планетарный, фритюрница, посуда и инвентарь и т.д. В 2019 году в рамках проекта из Кореи приезжала инструктор, г-жа Джени Ким, а в 2022 году г-жа Ко Ёнсук (Сель Ма), инструктор Корейского института питания, и на протяжении месяца, делились опытом и вносили свой вклад в развитие нашего колледжа.

Также в колледже был проведён эксперимент в 2017-2021 гг. «Экспериментальная программа по внедрению элементов модульного обучения для подготовки специалистов технического и профессионального обучения».

В 2019 году была завершён эксперимент по теме: «Внедрение обучения на английском языке для подготовки специалистов ТиПО», которая была начата в 2016 году. Площадка была успешно реализована, таким образом по приказу управления образования №518 от 03.09.2019 года была открыта экспериментальная площадка «Преподавание специальных дисциплин на английском языке». На основании приказа №707 от 05.09.2022 года площадка завершила свою работу.

В 2021 году на основании приказа №470 от 03.09.2021 года в целях подготовки будущих специалистов к технологический развитому миру и для организации устойчивых связей между учебным заведением, обществом, работой и целым миром, способствующих развитию STEM-грамотности и конкурентоспособности в мировой экономике, создание модели STEM образования как мотивирующей образовательной среды для студентов была открыта экспериментальная площадка «Применение STEM технологий в сфере организации питания». С 07-29/12/2020 прошли обучающие курсы “Neads of Department Programme on Innovations”. Сингапур, 3 мастера производственного обучения.

В рамках проекта с ОФ «Солнечный мир» Колледж организывает и проводит тематические мастер-классы, праздничные мероприятия, фестивали для детей с ООП, в частности синдромом Дауна.

Образовательный процесс модернизации образования требует разработки и внедрения в педагогическую практику инновационных технологий, способных вывести систему образования на качественно новый, соответствующий мировым стандартам уровень. В результате все более широкое распространение получают поиск и опыт создания новых образовательных технологий, направленных на максимальное удовлетворение запросов общественности.

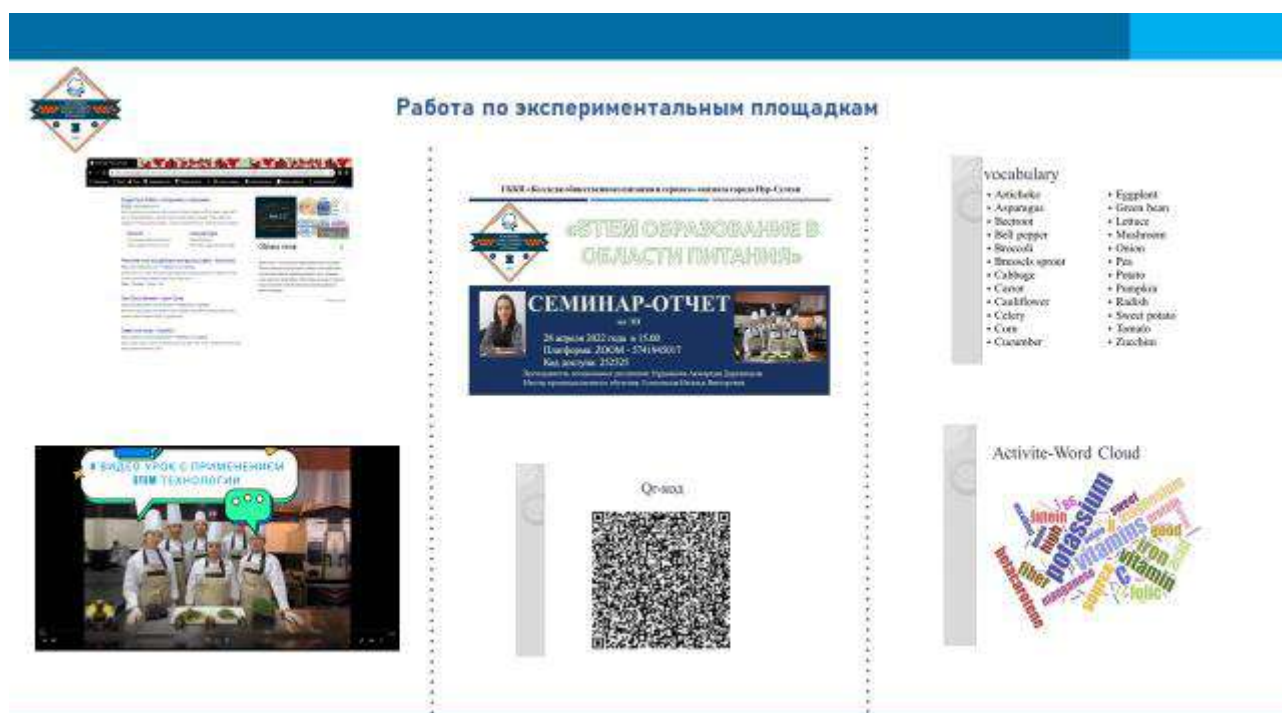
Так, в Законе «Об образовании» Республики Казахстан в качестве приоритетной задачи системы образования отмечается «внедрение и эффективное использование новых технологий обучения, в том числе кредитной, дистанционной, информационно-коммуникационных, способствующих быстрой адаптации профессионального образования к меняющимся потребностям общества и рынка труда».

Внедрение и использование современных подходов способствует повышению квалификации педагогического коллектива, росту качества образования в колледже и внедрению передового опыта и его систематизации. Это не означает замену традиционной методики преподавания: апробированные новшества становятся частью современной педагогической деятельности. Однако эффективность внедрения педагогических новшеств зависит от способности педагогов воспринимать и транслировать новое.

Реагируя на все изменения социальных условий и требований, педагоги колледжа стремятся создавать новые подходы, методы и формы, используются оригинальные технологии обучения, ведут работу по реализации экспериментальных площадок.

Весной 2022 года педагоги колледжа начали инновационную научно-исследовательскую работу над получением патента, проводили лабораторные исследования, писали рефераты, публикации. 23.09.2022 года Колледж получил патент на полезную модель «Способ приготовления бездрожжевого хлеба на закваске естественного брожения» выданный РГП на ПХВ «Национальный институт интеллектуальной собственности» Министерства Юстиции РК, авторами которого являются наши педагоги: Клышбаева З.А., Сапарбекова Г.Ж., Сеитова Ж.Е., Досмаилова А.Т., Есенгулова Ш.К., Махмутов Е.С., Рамазанова А.Б.

В рамках экспериментальных площадок педагоги колледжа проводят семинары и открытые уроки.



Колледж активно принимает участие в международном проекте Европейского союза DARYA, по развитию профессионального образования, который был презентован на базе НПП РК «Атамекен» экспертами Европейского Фонда Образования. Проведен первый модуль, который связан с методологией, потребностями на рынке труда. В рамках проекта на первом этапе был обмен опытом и знакомство, где рассказывали об инструментах для анализа рынка труда: опрос, отслеживание выпускников, секторальный анализ, также инструменты для сбора информации по профориентации.

Благодаря проектам педагоги и студенты развивают практические навыки, знакомятся с новыми для себя сферами деятельности, а также ведут сотрудничество в разных направлениях образования.

К педагогам колледжа предъявляется ряд требований, выполнение которых в полном объеме способствует повышению качества подготовки специалистов в профессиональном образовании.

Ряд масштабных мероприятий были проведены педагогами колледжа по внедрению и использованию новых технологий обучения, такие как: Семинар «Инновационная деятельность учебного заведения как показатель эффективности менеджмента в образовании»;

Научно-практическая конференция «Современные образовательные тренды в подготовке специалистов общественного питания и сервиса в системе технического и профессионального образования».

Мастер-класс по корейской и молекулярной кухне.

Было проведено 3 обучающих семинара – по методике CLIL (Жетенова А.С.), по обновленному содержанию образования (Есенгулова Ш.К.), а также по разработке авторских пособий (Мирзаханова М.М.).

День открытых дверей «Трансляция опыта работы педагогов по созданию активной познавательной, инновационной и практикоориентированной среды в учебном заведении», в рамках которого преподаватели и мастера производственного обучения дали ряд открытых уроков и мастер-классов. Занятия провели как опытные педагоги с большим стажем работы, так и те, кто только начинает первые шаги на этом поприще. Также студенты

колледжа, согласно плана декады мастеров производственного обучения подготовили выставку хлебобулочных изделий.

Была проведена Международная научно-практическая конференция «Современные образовательные проекты подготовки специалистов в системе технического и профессионального образования» в рамках III Международного фестиваля ASTAUfest-2022», на которой участвовали представители организаций образования из Кореи, Якутии, Узбекистана. Педагоги выступали с докладами по направлению: инновации в образовании и совершенствование педагогического мастерства других стран.

С внедрением в текущем учебном году кластерной работы, в котором по кластеру «Catering service» колледж является ведущим, большая часть проведенных мастер-классов приходится на работу в этом направлении.

Колледж согласно перечню 100 востребованных и новых профессий (специальностей), участвовал в проекте Жас маман по специальности Организация питания 0500000 Сервис, экономика и управление. Наименование профессии согласно НКЗ РК: 3434, 5120 «Шеф-повар и Повар» по компетенции «Поварское дело». Перечень оборудования, предоставленный по проекту «Жас маман» формировался согласно техническому описанию, стандартам движения «Worldskills», на общую сумму 193915519,40 тенге. Подготовлены технические спецификации по профильным направлениям, совместно с нашими социальными партнерами и утверждены в строгом соответствии с санитарными правилами и нормами, с учетом организации рабочего места на каждого обучаемого.

На базе центра компетенций проводится на системной основе:

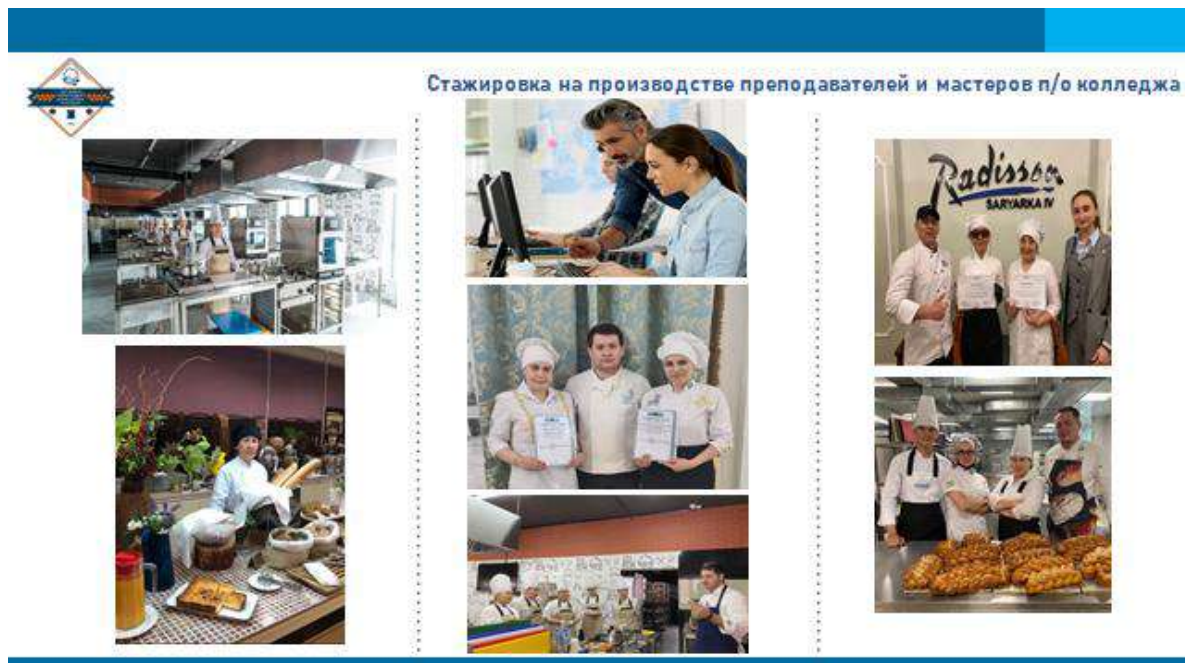
- Обучение экспертов по программе WorldSkills.
- Проведение промежуточных и отборочных чемпионатов (среди регионов РК и стран СНГ, Европы)
- Профессиональных конкурсов, фестивалей (ТиПО РК и др)
- Проведение Итоговой Государственной аттестации, в форме демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills выпускников колледжа
- Проведение коучинг обучение, тренинги «Основы предпринимательства» др;
- Мероприятия с Центром инклюзивного образования, Центром Солнечный мир»,
- Республиканским научно-методическим центром Дарын;
- Проведение УПК, профессиональная ориентация среди учащихся школ города;
- Также реализация образовательных программ дополнительного образования
- Профессиональная подготовка;
- Повышение квалификации;
- Переподготовка;
- Обучающие курсы по квалификациям «Повар», «Пекарь», «Кондитер».

Центр компетенций входит в составе колледжа, как структурное подразделение. Основной задачей является организация сертификации рабочего персонала, выпускников ТиПО, а также лиц, самостоятельно освоивших профессии, иностранных граждан, тренировочным лагерем WSK, проведение п/о и итоговой аттестации студентов колледжа и т.д Международная аккредитация будет осуществляться, прежде всего, на основе стандарта ISO/IEC 17024:2003 «Общие требования к органам по сертификации персонала».

Создание и функционирование Центра на базе колледжа дает возможность:

- решить основную задачу подготовки кадров требуемых квалификаций с обязательным участием работодателей;
- создать институциональные предпосылки для постоянной корректировки учебных программ колледжа;
- установить партнерские отношения организации с работодателями как основное условие для внедрения кооперативной системы подготовки кадров;

- создать условия для естественной конкуренции организаций ТиПО по качеству подготовки кадров;
- обновить имеющиеся квалификации и определить новые специальности и профессии на рынке труда;
- воспроизводить новое поколение трудовых ресурсов способных конкурировать на мировом рынке труда



В Центре компетенции расположены 6 площадок:

«Кулинарная студия» - в этой студии студенты смогут освоить *кулинарного* приема полного спектра, от классических (жарка, запекание, томление) до современных (су-вид, термомикс, основы молекулярной кухни)

«Студия кондитерского мастерства» - трансляция новейших тенденций в сфере десертов.

«Студия хлеба» - этот учебный блок позволит изучить тонкости разных видов теста.

«Ресторанный сервис» - Эта зона предусмотрена для обучения по стандартам движения Worldskills, по компетенции Ресторанный сервис. Для получения и освоения профессии бариста, имеется современная кофемашина, гриндер (кофемолка), питчер, темпер, холтер и другой специальный инвентарь.

«Атмосферное кафе» в этой студии предусмотрено классическое разделение на рабочие зоны – горячий и холодный цеха, база соус шефа, база пиццеолы, база гриль и т.д Студенты, смогут по достоинству оценить системы хранения, обучаясь кулинарной логистике, правильному распределению продуктов, ведению учета и тд. Дегустационная зона, приготовленных блюд, создана как уютное кафе.

«Бизнес центр» - Учебная аудитория оборудована интерактивной панелью, компьютерной системой на 12 рабочих мест, подключенной к Интернет сети, позволит каждому студенту создавать свой собственный профессиональный профиль.

Изучить Программное обеспечение R-Keerer, которое предназначено для автоматизации работы ресторана, бара или кафе, в режиме реального времени (Интерфейс для работы с клиентами. Позволяет удобно и понятно презентовать меню, принимать заказы клиентов и оплату, оперативно обрабатывать их, выдавать готовую продукцию). Изучить основы предпринимательской деятельности, моделирование процессов и т.д

Проведены мероприятия различного уровня: Компания "Vesshio Mulino", молекулярные сетки от команды CHEF'Ы, «БОК» и «RONI», Россия, издание печатной продукции, компания R-Keerer, эксперт по программе SES Ральф Эрн.

Мастер-классы для детей с особыми образовательными потребностями, благотворительные акции, с участием студентов колледжа.

Сотрудники колледжа систематически проходят обучение для повышения профессионального уровня при работе модернизированного, инновационного оборудования:

Компания R-Keerer- прошли обучение 23 преподавателя, 15 мастеров п/о, 24 студента.

Компания NVK-прошли обучение 34 преподавателя специальных дисциплин, мастеров производственного обучения.

Компания SMART-TECH-прошли обучение 7 преподавателей специальных дисциплин, 2 лаборанта, 7 студентов.

Развитие международного сотрудничества является одним из главных и важнейших направлений стратегии развития Колледжа общественного питания и сервиса. Она позволит продемонстрировать работу учебного заведения на площадке мирового опыта, а также внедрить передовой опыт ведущих образовательных учреждений, основанный на передовых технологических достижениях и мировых стандартах.

Сотрудничество позволяет широко обмениваться опытом в повышении научного потенциала колледжа, развитии системы менеджмента, профессиональной ориентации, проведении конкурсов и соревнований, основанных на повышении мастерства, эффективной организации учебного процесса. Кроме того, оно будет способствовать реализации новых идей, получению современного образования, участию в зарубежных мероприятиях и развитию профессиональных компетенций преподавателей и сотрудников.

В этой сфере мы уже несколько лет интенсивно работаем и осуществляем международное сотрудничество с образовательными учреждениями России, Узбекистана, Азербайджана, Татарстана, Якутии, Турции, Кореи, Грузии, Беларуси, Кыргызстана. Границы нашего сотрудничества расширяются, и количество организаций, которые намерены заключать меморандумы, с каждым годом увеличивается. На сегодняшний день колледжом заключено 18 меморандумов о международном сотрудничестве: ГБПОУ «Екатеринбургский торгово-экономический техникум» Россия, ГБПОУ «Тверской колледж сервиса и туризма», Международный колледж сервиса г.Казань, НУ Профессиональный колледж «Икарос» Тбилиси, Ассоциация работодателей Грузии, «Korean Food Promotion Institute» г. Сеул Корея, Профессиональный лицей №97 г. Бишкек Республика Кыргызстан, Центр Национальной кулинарии Азербайджан, Общественный колледж «Georgia» Тбилиси, Ассоциация поваров Узбекистана, Институт спорта, туризма и сервиса г. Челябинск, УО «Минский государственный ПТК швейного производства» Минск, Белоруссия, Мехмед Зеки Балджи профессионально-технический колледж в сфере питания и гостиничного бизнеса, ГАПОУ Республики Саха (Якутия) «Якутский технологический техникум сервиса имени Ю.А.Готовцева», «Первоуральский политехникум» г.Первоуральск, Свердловская область РФ, «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса» Свердловская область РФ, Ассоциация женщин, Дубай, ОАЭ.

Повышая свой профессиональный уровень, педагоги проходят курсы повышения квалификации и производственные стажировки на базах предприятий социальных партнеров, в том числе и зарубежом.

За оцениваемый период педагоги колледжа побывали на обучающих семинарах, научных конференциях, курсах повышения квалификации, тренингах и стажировках в разных странах. В России на конференции - 1 человек, в Татарстане на стажировке 2 человека, в

Якутии на стажировке 4 человека, в Турции на курсах повышения квалификации и на стажировке 10 человек, в Грузии на повышение квалификации 1 человек, в Швейцарии на мировом чемпионате WSK - 5 человек.

Стажировки педагогов на базах предприятий:

2020-2021 учебном году мастера производственного обучения, и преподаватели спецдисциплин прошли стажировки на базах предприятий, таких как: ТОО «Bubble kaz» ресторан Bubble, Rafe Coffee & Food, Ritz Carlton, Khama Park, Rixos, ресторан Фергана, East Astana другие.

2021-2022 учебном году в период с 2-30 декабря 2021 года в объеме 72 часа 23 человека прошли стажировку в ТОО «Балжидек». 22 человека прошли стажировку на предприятии в рамках курса повышения квалификации НАО «Талап».

В 2022-2023 учебном году в рамках курса повышения квалификации НАО «Талап» 10 человек прошли стажировку на базе предприятий.

Возможность обмена опытом, идеями и технологиями позволяет педагогическому коллективу двигаться вперед.

Ежегодно в колледж приходят молодые специалисты, которые уже в начале своей деятельности испытывают затруднения профессионального, психологического и социального характера. К данной категории начинающих педагогов относят и тех, кто перешел на педагогическую работу с производства.

С целью оказания методической помощи в колледже ведется непрерывная работа с молодыми педагогами. Работа осуществляется через наставничество и Школу молодого педагога.

Цель: формирование у начинающих педагогов потребностей в постоянном саморазвитии и самосовершенствовании.

Задачи:

- удовлетворять потребности молодых педагогов в непрерывном образовании и оказывать им помощь в преодолении различных затруднений;
- способствовать формированию индивидуального стиля творческой деятельности педагогов;
- помочь молодым преподавателям и мастерам производственного обучения внедрить современные подходы и передовые педагогические технологии в образовательный процесс.

В рамках работы Школы молодого педагога методической службой ежегодно проводятся ряд мероприятий:

1. Информационный семинар «Общие требования к осуществлению образовательной деятельности по реализации образовательных программ учебных дисциплин»;
2. Семинар – практикум «Современный урок: структура и конструирование»;
3. «Инновационные педагогические технологии обучения как способ формирования компетенций в рамках нового стандарта в учреждениях ТиПО»;
4. Лекция «Ключевые компетенции преподавателя как источник повышения качества образования»;
5. Круглый стол «Основные проблемы начинающего педагога».

Начинающие педагоги знакомятся с методикой проведения занятий, основными требованиями в процессе подготовки поурочного плана, методикой проведения рефлексии на уроках, отрабатывали их в ходе тренингов, получили рекомендации по психолого-педагогическому сопровождению урока от психологов колледжа.

С целью совершенствования форм и методов обучения, обеспечивающих развитие мыслительной, познавательной активности, овладение учебными и профессиональными практическими умениями, и навыками в колледже ведётся научно-исследовательская работа, педагогами колледжа разрабатываются учебно-методические пособия, авторские программы и другое.

Ежегодно, на заседаниях предметно-цикловых комиссий, методического совета рассматриваются учебно-методические пособия, учебно-методические комплексы, разработанные педагогами колледжа. В компетенцию методсовета входит либо рекомендовать их на дальнейшее рассмотрение, либо для внутреннего индивидуального использования. За период с 2019 года педагогами колледжа было подготовлено более 20 пособий и цифровых образовательных ресурсов как в бумажном, так и электронном формате. Из них – на государственном языке – 10 на русском языке- 9, на английском языке – 1.

Учебно-методические пособия, цифровые образовательные ресурсы

2018-2019 у.г.	2019-2020	2020-2021 у.г	2021-2022 у.г.
<p>1. Махмутова Л.А. "Информатика пәнінен" Pascal бағдарламасында жұмыс істеу әдістемесі» әдістемелік құрал.</p> <p>2. Жетенова А.С. «Балық және теңіз өнімдерінен жасалатын тағамдар» өндірістік оқыту және кәсіптік тәжірибе бойынша 1 курс студенттеріне арналған жұмыс дәптері.</p> <p>3. Мирзаханова М.М.. Учебное пособие «Тауартану»</p> <p>4. Мирзаханова М.М.. Рабочая тетрадь к учебному пособию «Тауартану».</p> <p>5. Казыбаева Г.А. УМК по предмету «Товароведение пищевых продуктов»</p>	<p>1.Клышбаева З.А. «Азық-түлік өнімдерін тану» оқу-әдістемелік құралы</p> <p>2.Клышбаева З.А. «Товароведение пищевых продуктов» учебно-методическое пособие.</p> <p>3. Клышбаева З.А. «Азық-түлік өнімдері» жұмыс дәптері</p> <p>4.Кожабержинова С.М. «Кухни народов Казахстана» учебное пособие ISBN 978-601-7590-69-7</p>	<p>1.Арғынбек А.М. «Қазақ даласының айбынды билеушілері» авторлық бағдарлама.</p> <p>2.Досмаилова А.Т. «Нан және нан өндірісі» сборник лекции.</p>	<p>1.Карипова Б.А. «Cooking. Professional English. Reading, writing and speaking comprehension. Кәсіби ағылшын тілі пәніне арналған» методикалық пособие (утверждено городским экспертным советом, протокол №1 от 12.11.2021г.)</p> <p>2.Алжасарова А.Е. Сборник уроков по теме «Технология обработки различных видов карманов в швейных изделиях» (городским экспертным советом рекомендовано дополнить, протокол №1 от 12.11.2021, победитель республиканского конкурса инновационных проектов).</p> <p>3.Арғынбек А.М. «Қазақ дастарханының қысқаша тарихы» авторлық бағдарлама. (победитель в номинации «Оригинальная педагогическая идея» в городском конкурсе «Лучшая педагогическая идея» протокол №1 от 08.02.2022г.).</p> <p>4.Есенгулова Ш.К. «Методическое указание для проведения лабораторных работ по оценке качества молока». (городским экспертным советом рекомендовано дополнить, протокол №1 от 12.11.2021).</p> <p>5.Кожабержинова С.М. «Супы» учебно-методический комплекс (городским экспертным советом рекомендовано дополнить, протокол №1 от 12.11.2021).</p> <p>6. Мағауин Ж.Т. «Рабочая тетрадь по «Биологии» (утверждено методическим советом колледжа, протокол №4 от 25.01.2022)</p>

			<p>7.Омарбекова А.Н. «Грамматика негіздері» әдістемелік құрал.</p> <p>8.Бегалы М.Н. «Microsoft Power Point бағдарламасының жаңа мүмкіндіктері» (размещено на сайте «Цифровая педагогика»)</p> <p>9.Сейіт А.С. «Графикалық дизайн негізінде түрлі онлайн платформа арқылы ақпаратпен бөлісу және feedback жасау» (размещено на сайте «Цифровая педагогика»)</p> <p>10.Сайранбекова А.Д. «Студенттердің өздік жұмыстарын антиплагиаттық сайттармен тексеру» (размещено на сайте «Цифровая педагогика»).</p>
--	--	--	---

В течение последних лет студенты колледжа принимают активное участие на постоянной основе в городских, республиканских и международных конференциях с докладами, занимают призовые места. Педагоги нацелены привлечь как можно больше студентов к научной работе, оценить их потенциал.

Студенты и мастера производственного обучения участвовали в Международном конкурсе профессионального мастерства «Кухня без правил» - 2021 были награждены дипломами 1 степени по разным номинациям. .

А также, приняли участие в городском чемпионате «Worldskills Nur-Sultan-2022» и «Deafskills Nur-Sultan-2022» и заняли призовые места по компетенциям: «Ресторанный сервис», «Лабораторный и химический анализ», «Поварское дело-2021», «Сервис бар-2021», «Технология мяса и мясных продуктов».

В октябре 2021 года под руководством мастеров производственного обучения студенты приняли участие в X Международном фестивале «Мастерство, творчество, поиск молодых в кулинарном искусстве» «Ural Professional Cooking Cup» стали победителями.

Год	Международные	Республиканские	Городские
2020-2021	<p>3 место Международный Фестиваль Молодой «ДелаРук-2021» Досмаилова А.Т.</p> <p>1 место Фестиваль Молодой "ДелаРук-2021" Жумагази Ж.</p>	<p>1 место Республиканский конкурс Білім Өркениеті зерттеу орталығы «Үздік жас маман» Коптлеуова А.К.</p> <p>3 место Республиканский турнир среди учителей физической культуры Нурсафин А.Ж.</p> <p>3 место среди мастеров спорта по самбо Министерство культуры и спорта РК Нурсафин А.Ж</p>	<p>1 место НПК «Кәсіби білім берудегі пәндерді оқытудың замануи тәсілдемелері. Ізденіс. Тәжірибе. Нәтиже» Есенгулова Ш.К.</p>

2021-2022	<p>1 место Гастрономический фестиваль «Astaufest-2021», номинация «Бас кондитер-2021», Арстанбай Гүлзағира;</p> <p>1 место Гастрономический фестиваль «Astaufest-2021», номинация «Сервис класс-2021», Атығаева А.С;</p> <p>2 место Гастрономический фестиваль «Astaufest-2021», номинация «Бас аспаз-2021», Еркабаева З.Б.</p> <p>1 место Гастрономический фестиваль «Astaufest-2021», номинация «Бас аспаз-2021», Кунапина М.А.</p> <p>Международный фестиваль-конкурс национальных культур народов мира «Дружба народов-2021» «Выставка блюд национальной кухни народов мира» («Казахский достархан») Байжигитова А. А., Фельде Ю.Н., Исакова А.С;</p> <p>(Корейское национальное блюдо «Кимпаб») Фельде Ю.Н.</p>		<p>1 место НПК «Тәуелсіз Қазақстанның даму факторы ретінде студент жастардың интеллектуалдық әлеуетін қалыптастыру» Рамазанова А.Б.</p>
2022-2023		<p>Мырзабекова Ж.Ж.- 1 место Аргынбек А.М. - 2 место</p>	

Научно-исследовательская работа в колледже четко налажена, имеет системный и постоянный характер, ведется в соответствии с основными нормативно-правовыми документами Республики Казахстан. Имеющийся кадровый потенциал соответствует требованиям и позволяет осуществлять руководство над научными проектами студентов на высоком уровне. В колледже разработана, апробирована и введена система мониторинга качества работы каждого специалиста. Разработан рейтинг деятельности по 54 основным критериям. Педагоги и студенты – постоянные участники различных конкурсов, научно-практических конференций на городском, республиканском и международном уровнях. Опыт работы обобщается на различных уровнях, используются различные способы трансляции передового педагогического опыта: через уроки и внеаудиторные занятия, через выступления на научно-практических конференциях, через семинары, мастер-классы, форумы. Осуществляется и научно-издательская деятельность через выпуск сборников внутриколледжных конференций, городских и республиканских газет.

Публикации педагогов

Год	Кол- во участников	Количество статей в газетах и журналах	Количество докладов в сборниках
2020-2021	37	Республиканский информационно-методический журнал «Білімдегі жаңалықтар» -8 Научно - практический журнал «Вестник физической культуры» - 1 Республиканская газета «Білімді ел» - 1	Размещение на сайте https://elordamektep.kz . авторских видеоуроков и мастер-классов – 125 экз. V Международная научно - практическая конференция "Интеллект студентов и школьников XXI века: реализация возможностей, перспективы" г. Павлодар -1 Опубликован материал на "Мультиурок" - 1
2021-2022	276	Газета «Білімді ел» - 2 Республиканский научно-методический журнал «Тағылым» - 1 Республиканская Научно-методический журнал «Қазақ елі» -1 Международный научно-педагогический журнал «Ұлы дала ұстазы» - 2 Республиканская информационно-педагогическая газета «Елордалық білім»	НПК ҚР 30 жылдығына арналған «Ғылым. Білім. Жастар» - 13 НПК «Тәуелсіз Қазақстанның даму факторы ретінде студент жастардың интеллектуалдық әлеуетін қалыптастыру» - 3 Международная НПК «Медицина и образование: инновация, проблема, перспектива» - 1
2022-2023	33		Международная НПК «Современные образовательные проекты подготовки специалистов сервиса в системе технического и профессионального образования» в рамках III Международного фестиваля «ASTAUfest-2022» - 28; I Республиканская НПК «Білімді ұлт заман талабы мен жаңа Қазақстан жайындағы білім беруді дамыту стратегиялары» - 5.

Профориентация - это научно обоснованная система подготовки обучающихся к свободному, осознанному и самостоятельному выбору профессии, призванная учитывать, как индивидуальные особенности каждой личности (склонности, интересы, способности), так и необходимость полноценного распределения трудовых ресурсов в интересах общества.

Целью системы профориентации является создание в колледже благоприятных условий для свободного и осознанного выбора выпускниками школ будущей профессиональной деятельности, личностной траектории образования, направления и профиля профессиональной подготовки, необходимой квалификации в соответствии с личностными интересами, образовательными запросами и потребностями рынка труда.

Представления молодежи о профессиях и рынке труда в большинстве своем оторваны от действительности, процесс принятия решений о выборе профессии у современных подростков часто бывает спонтанным и необдуманным, зачастую подростки поступают в какое либо учебное заведение «за компанию» или по совету родственников и знакомых. Поэтому основной задачей педагогов нашего колледжа является совершенствование профориентации среди потенциальных абитуриентов, т.е. старшеклассников школ города и областей. Кроме того, работа по профессиональной ориентации – это осознанная необходимость в деятельности колледжа, так как если будет успешно проведен набор студентов – колледж займет достойное место в обществе с рыночной экономикой.



Материалы профориентатора

Бюджетное учреждение «КопиС»

Имя: Аманжол Фамилия: Аманжол Дата рождения: 1998

Адрес: г. Алматы, ул. Токтобаева, д. 100

Специальность: Информационные системы

№	Описание Т.А.О.	Ссылка	Место работы	Виды работ
1	Информационные системы	www.kopis.edu.kz	КопиС	Администратор
2	Программирование	www.kopis.edu.kz	КопиС	Программист
3	Сетевые технологии	www.kopis.edu.kz	КопиС	Сетевой администратор
4	Мультимедиа	www.kopis.edu.kz	КопиС	Мультимедиа-дизайнер
5	Графический дизайн	www.kopis.edu.kz	КопиС	Графический дизайнер
6	Веб-дизайн	www.kopis.edu.kz	КопиС	Веб-дизайнер
7	Менеджмент	www.kopis.edu.kz	КопиС	Менеджер
8	Маркетинг	www.kopis.edu.kz	КопиС	Маркетолог
9	Юриспруденция	www.kopis.edu.kz	КопиС	Юрист
10	Педагогика	www.kopis.edu.kz	КопиС	Педагог

История профориентационной работы с учащимися школы № 101 г. Алматы

№	Материалы	Сроки	Отвечает	Виды мероприятий
1	Создание сайта в формате PDF	Май	Профориентатор	Семейный сайт
2	Проведение профориентационных мероприятий	Май	Профориентатор	Семейный сайт
3	Проведение профориентационных мероприятий	Май	Профориентатор	Семейный сайт
4	Проведение профориентационных мероприятий	Май	Профориентатор	Семейный сайт
5	Проведение профориентационных мероприятий	Май	Профориентатор	Семейный сайт
6	Проведение профориентационных мероприятий	Май	Профориентатор	Семейный сайт
7	Проведение профориентационных мероприятий	Май	Профориентатор	Семейный сайт
8	Проведение профориентационных мероприятий	Май	Профориентатор	Семейный сайт
9	Проведение профориентационных мероприятий	Май	Профориентатор	Семейный сайт
10	Проведение профориентационных мероприятий	Май	Профориентатор	Семейный сайт

- Профориентационная работа в колледже направлена на решение следующих задач:
- Повышение уровня осведомленности школьников о специальностях и профессиях, которые можно получить у нас в колледже, а также возможностях трудоустройства по окончании учебного заведения;
 - Формирование позитивного имиджа колледжа;
 - Подготовка квалифицированных специалистов, пользующихся спросом на современном рынке труда;
 - Создание условий для осознанного профессионального самоопределения и раскрытия способностей личности.

Для этого в колледже проводится целый ряд мероприятий, например, экскурсии в колледж, в центр компетенции.

В ходе экскурсий старшеклассники посещают учебные корпуса колледжа, центра компетенции, мастерские, где могут посмотреть презентации с полной информацией обо всех профессиях и специальностях, изучить материалы, представленные на тематических стендах, пообщаться со студентами, преподавателями, мастерами производственного обучения.

Традиционно в колледже с февраля по май месяцы устраивается День открытых дверей, на котором студенты всех специальностей представляют свое профессиональное мастерство и преимущества своей специальности для учащихся школ.

Колледж активно использует в своей работе интернет - ресурсы. На сайте, в инстаграме колледжа, имеются веб-странички Профориентационная работа, Абитуриенту. Работа приемной комиссии, на которых представлен максимум сведений о специальностях, их содержании, статусе на рынке труда, условиях образования и сроках обучения, перспективах трудоустройства, возможности продолжения обучения. Также на сайте можно познакомиться со всеми новостями, событиями, происходящими в колледже. Большую роль в профориентационной работе играет распространение информационных материалов. Эта работа позволяет информировать максимально широкую аудиторию (школьников, их родителей, преподавателей), используя такие площадки, как общешкольные родительские собрания, ярмарки профессий, массовые мероприятия. В интернет-ресурсах колледжа систематически публикуются статьи о жизни колледжа. Сайт: www.kopis.edu.kz, Инстаграм: @KOPIS.ASTANA, Facebook.

Колледж тесно сотрудничает с предприятиями, которые по профилю своей деятельности совпадают к профессиональной ориентации учебного заведения. Отношения с ними развиваются постоянно, практикуется проведение мастер-классов выпускниками, работающими у социальных партнеров, что значительно повышает интерес школьников к выбираемой профессии.



Для этого в колледже проводится целый ряд мероприятий, например, экскурсии в колледж, в центр компетенции. В ходе экскурсий старшеклассники посещают учебные корпуса колледжа, центра компетенции, мастерские, где могут посмотреть презентации с полной информацией обо всех профессиях и специальностях, изучить материалы, представленные на тематических стендах, пообщаться со студентами, преподавателями, мастерами производственного обучения.



Распространение информационных материалов

Работа приемной комиссии, на которых представлен максимум сведений о специальностях, их содержании, статусе на рынке труда, условиях образования и сроках обучения, перспективах трудоустройства, возможности продолжения обучения. Также на сайте можно ознакомиться со всеми новостями, событиями, происходящими в колледже. Большую роль в профориентационной работе играет распространение информационных материалов. Эта работа позволяет информировать максимально широкую аудиторию (школьников, их родителей, преподавателей), используя такие площадки, как общешкольные родительские собрания, ярмарки профессий, массовые мероприятия. В интернет-ресурсах колледжа систематически публикуются статьи о жизни колледжа.

«Колледж обязательного обучения и центра компетенции «Автомобилист»»

Мин. адрес: г.Казань, ул. В.Майкова, 22
Автомобили №4, 14, 18, 28, 24, 48 от. «ул.Майкова»
Дорожные знаки №201-020
Контактные телефоны: 8 (7372) 57-60-75, 8 (737) 900-78-14
Сайт: www.kap.kz; E-mail: kap@kap.kz; kap@kap.kz

Перечень необходимых документов:

1. Заявление;
2. Свидетельство об образовании (подлинник);
3. Медицинские справки формы 076/У, а также согласие «Гидро-и выборной профессии и продолжение формирования»;
4. Фото (2*3) 4 шт.;
5. Заявление (1*1) 1 шт.;
6. Справочник 1 шт. «Файл 1 шт.»

ОБУЧЕНИЕ БЕСПЛАТНО (ГРАНТ) СО СТУДЕНТАМИ

Наименование специальности	Наименование квалификации
0770100 «Производство мяса и мясных продуктов»	3W07210101 «Мясник» 3W07210102 «Секретарь пищевой промышленности мясной промышленности» 4S07210103 «Техник-технолог»
1033020 «Образование обучающихся в сфере питания»	3W19130203 «Официант» 3W19130202 «Бармен-бариста» 4S19130204 «Менеджер по обслуживанию мероприятий»
0721020 «Хлебобулочное, макаронное и кондитерское производство»	3W07210202 «Кондитер» 3W07210203 «Пекарь» 4S07210205 «Техник-технолог»
0721010 «Швейное производство»	3W07210101 «Швея» 3W07210102 «Портной»
0721030 «Швейное производство»	3W07210305 «Мастер-сшивальщик» 4S07210307 «Техник-технолог»
0721040 «Швейное производство»	3W19130401 «Техник-технолог» 4S19130402 «Техник-технолог»



ИНФОРМАЦИЯ ПО СТУДЕНТАМ С ОСОБЫМИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМИ ПОТРЕБНОСТЯМИ

С февраля месяца текущего года преподаватели и мастера производственного обучения провели профориентационную работу в специальных школах № 1, № 2, № 3 где обучаются дети-инклюзив, а также профориентационная работа была проведена в школах №8, №10, №13, №14, №18, №19, №20, №21, №27, №29, №30, №31, №36, №65, №69, где обучаются дети в коррекционных классах. В ходе профориентационной работы детей и родителей профориентаторы пригласили в колледж.



На сегодняшний день существенно повышается значимость профориентационной работы среди выпускников школ. В колледже в этом направлении ведется серьезная работа с применением информационных технологий и элементов маркетинговой деятельности.

Профориентационная работа в колледже проводится на основании приказа руководителя колледжа и проводится в течение учебного года.



Приказ по Профориентации на 2022-2023 год



Стало традицией приглашать учеников школ города на студенческие фестивали, мероприятия, конференции, спортивные соревнования, конкурсы профессионального мастерства среди студентов колледжа, День открытых дверей.

С октября 2019 года в колледже проходит Международный гастрономический фестиваль к международному дню Повара «AstauFest» в целях профориентационной работы приглашаются ученики 9 и 11 классов школ № 86, № 22, № 57, № 53, №37, №28, № 30, №51, №48. На этом мероприятии каждый год охват учеников составляет более 500 человек.



Мероприятия различного уровня

С октября 2019 года в колледже проходит Международный гастрономический фестиваль к международному дню Повара «АстауФэст» в целях профориентационной работы приглашаются ученики 9 и 11 классов школ № 86, № 22, № 57, № 53, №37, №28, № 30, №51, №48 (близлежащие школы к колледжу). На этом мероприятии каждый год охват учеников составляет более 500 учеников.



Эта работа позволяет информировать максимально широкую аудиторию (школьников, их родителей, преподавателей), используя такие площадки, как общешкольные родительские собрания, ярмарки профессий, массовые мероприятия.

С марта 2020 года по декабрь 2021 года во время пандемии преподаватели колледжа проводили профориентационные работы с учащимися школ города, участвовали в родительских собраниях по zoom.

Так же со сложившейся ситуацией в стране и во всем мире профориентационная работа проводилась удаленно. Для этого проводилась “Виртуальная экскурсия в колледж”.

Ежедневно размещали материалы по профориентации и по приемной комиссии в интернет-ресурсах колледжа: Инстаграмм, Сайт, Фейсбук.

Для работы были подготовлены: фильмы, ролики о колледже, о достижениях и перспективах развития; буклеты; презентации по специальностям, реализуемых в колледже.

На сайте колледжа, имеются веб-странички, /Абитуриенту/, /Специальности/, /Приемная комиссия/, на которых представлен максимум сведений о специальностях, их содержании, статусе на рынке труда, условиях образования и сроках обучения, перспективах трудоустройства, возможности продолжения обучения.

Профориентационной работой является также что, наши преподаватели вели занятия по профессиональной подготовке в школах № 76, № 28, № 53, № 57, № 37, № 22, № 64. Профориентационной работой нашего колледжа также являются и зарубежные стажировки, где студенты проходят профессиональную стажировку. Участвуют в международных конкурсах и всегда получают призовые места.

Широкий круг деятельности, направленных на качественный набор студентов осуществляется согласно совместных планов работы с Управлением образования, общеобразовательных школ, лицеев, гимназии города Астана

Таблица

Название	Мероприятия	Результат
Родительские собрания, день открытых дверей в школах	Профориентационные встречи с выпускниками школ города 9-х, 11-х классов, встреча с родителями.	Пополнилась база данных профориентаторов школ города, выступления на родительских собраниях.
СОШ № 76, № 28, № 53, № 57, № 37, № 22, № 64.	Выездные занятия профессионального обучения	Посетившие наши занятия, ученики школ города стали нашими абитуриентами
Научно-практические конференции	Городской форум	Ознакомление учащихся школ с предлагаемыми нашим учебным заведением профессиями-специальностями
Дни открытых дверей в колледже	Дни открытых дверей (февраль - май)	Высокая явка профориентаторов школ, учащихся и их родителей
Чемпионат «World Skills Kazakhstan», Международный Чемпионат «World Skills», Чемпионат «World Skills Russia», «Дела рук», другие фестивали, конкурсы	Конкурс профмастерства поварское дело, кондитерское дело, пекарское мастерство, ресторанный сервис, швейное производство, технология мяса.	Призовые места, реклама колледжа, ознакомление обучающихся школ с учебным заведением, с центром компетенцией, нашими специальностями
«AstauFest»	Международный гастрономический фестиваль к международному дню Повара	Ознакомление обучающихся школ с учебным заведением, с центром компетенцией, нашими специальностями
СМИ	Репортажи по ТВ республиканского масштаба, ближнего зарубежья, заметки в республиканских, городских газетах, инстаграмм, фейсбук, интернет-ресурсы, телевидение	Реклама, имидж колледжа. Рекламные ролики в мониторах городских автобусов
Городской форум «Ярмарка профессии»	Оформление выставочной площадки, участие.	Реклама колледжа. Раздача имиджевой продукции колледжа
Центр занятости населения города Астаны	Проведение «Ярмарки профессий» в центре Занятости населения для выпускников колледжа	Возможность выпускникам колледжа получить приглашение от работодателей, устроиться на работу
Дни открытых дверей для высших учебных заведений	Содействие поступления в высшие учебные заведения студентов выпускных групп	40% поступления студентов в ВУЗы Работа продолжается
Привлечение студентов, мастеров ПО в волонтерские группы на площадках различных мероприятии	Чемпионат «World Skills Kazakhstan», Международный Чемпионат «World Skills», «Дела рук», «AstauFest», другие фестивали, конкурсы	Реклама колледжа. Работа продолжается
Сайт колледжа	Подбор, размещение и обновление материалов профориентационной направленности на сайте	Работа продолжается

Работа приемной комиссии

Работа по организации нового набора обучающихся организовывается на основе приказа руководителя колледжа. Приемная комиссия свою деятельность проводит в соответствии правилам приема. В состав приемной комиссии входят представители

Попечительского совета, социальные партнеры (работодатели), представители общественных организаций и организаций образования.

Приемная комиссия

ПРИЕМНАЯ КОМИССИЯ

УТВЕРЖДАЮ: *(Подпись)* **И.И. Ибрагимов**

И.И. Ибрагимов

19.08.2022 г.

0000175

Состав Приемной комиссии

№ п/п	Ф.И.О. кандидата	Должность кандидата	Видовая принадлежность кандидата
1	Аманжол Аманжолович Аманжолов	Директор	В государственной организации образования
2	Аманжол Аманжолович Аманжолов	Директор	В государственной организации образования
3	Аманжол Аманжолович Аманжолов	Директор	В государственной организации образования
4	Аманжол Аманжолович Аманжолов	Директор	В государственной организации образования
5	Аманжол Аманжолович Аманжолов	Директор	В государственной организации образования

И.И. Ибрагимов

№	Ф.И.О. кандидата	Должность кандидата	Видовая принадлежность кандидата
1	Аманжол Аманжолович Аманжолов	Директор	В государственной организации образования
2	Аманжол Аманжолович Аманжолов	Директор	В государственной организации образования
3	Аманжол Аманжолович Аманжолов	Директор	В государственной организации образования
4	Аманжол Аманжолович Аманжолов	Директор	В государственной организации образования
5	Аманжол Аманжолович Аманжолов	Директор	В государственной организации образования

И.И. Ибрагимов

Настоящие правила приема на обучение в колледже на новый учебный год разрабатываются в соответствии с подпунктом 11) статьи 5 Закона Республики Казахстан от 27 июля 2007 года "Об образовании", об утверждении Типовых правил приема на обучение в организации образования, реализующие образовательные программы технического и профессионального, послесреднего образования, Приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 18 октября 2018 года № 578 «Об утверждении Типовых правил приема на обучение в организации образования, реализующие образовательные программы технического и профессионального, послесреднего образования» и подпунктом 1) статьи 10 Закона Республики Казахстан от 15 апреля 2013 года "О государственных услугах" и определяют порядок приема на обучение в колледж.

Правила приема на 2022-2023

ПРАВИЛА ПРИЕМА

УТВЕРЖДАЮ: *(Подпись)* **И.И. Ибрагимов**

И.И. Ибрагимов

19.08.2022 г.

0000175

Формы и условия приема на обучение

Код специальности (по классификации профессиональных специальностей и профессий)	Наименование специальности	Формы приема на обучение	Условия приема на обучение
1010100	«Компьютерная графика и дизайн»	очная	в государственной организации образования
1010200	«Графический дизайн»	очная	в государственной организации образования
1010300	«Дизайн»	очная	в государственной организации образования
1010400	«Дизайн»	очная	в государственной организации образования
1010500	«Дизайн»	очная	в государственной организации образования

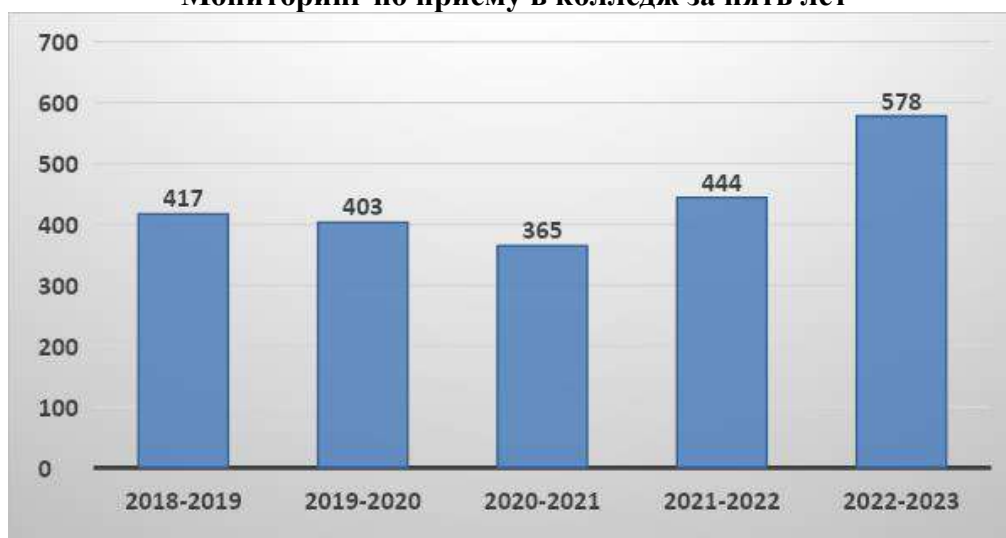
Перечень профессиональных специальностей, профессий и профессий

Код специальности (по классификации профессиональных специальностей и профессий)	Наименование специальности	Формы приема на обучение	Условия приема на обучение
1010100	«Компьютерная графика и дизайн»	очная	в государственной организации образования
1010200	«Графический дизайн»	очная	в государственной организации образования
1010300	«Дизайн»	очная	в государственной организации образования
1010400	«Дизайн»	очная	в государственной организации образования
1010500	«Дизайн»	очная	в государственной организации образования

Прием контингента обучающихся на 2018-2023 годы.

Год поступ.	всего	бюд	пл	9кл		11кл		9кл		11кл		ТиПО	
				бюд	пл	бюд	пл	гос.яз	рус.яз.	гос.яз	рус.яз.	гос.яз	рус.яз.
2018-2019	417	250	167	200	146	50	21	187	159	25	46	-	-
2019-2020	403	275	128	250	102	25	26	217	135	25	26	-	-
2020-2021	365	275	90	250	72	25	18	184	138	25	18	-	-
2021-2022	444	325	119	275	67	50	-	178	164	25	25	34	18
2022-2023	578	502	76	427	9	75	-	200	236	25	50	39	28

Мониторинг по приему в колледж за пять лет



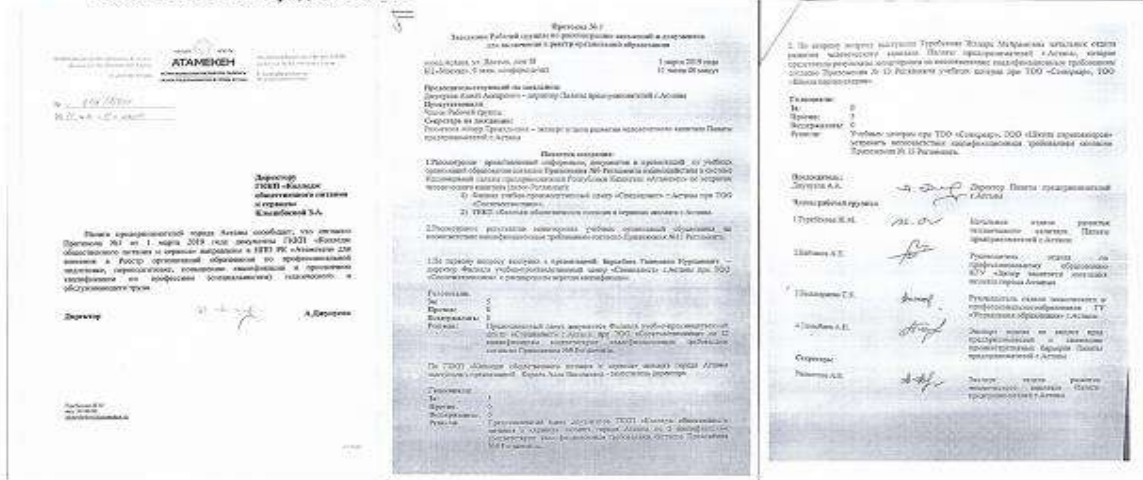
Вопросы об организации профориентационной работы находятся на постоянном контроле: рассматриваются на педсоветах, инструктивно-методических совещаниях при директоре, заседаниях Попечительского совета, родительских собраниях. Информация размещается на сайте колледжа, в разделе Абитуриенту, а также в социальных сетях: Фейсбук, Инстаграмм.

В профориентационной работе принимают участие студенты, выпускники колледжа, мастера производственного обучения, преподаватели, которые ведут профориентационную работу со школьниками и их родителями, студентами.

Мероприятия, которые организует колледж на территории колледжа, в международных, республиканских, городских форумах-конкурсах, фестивалях, мастер-классах способствуют осознанному и грамотному выбору будущей профессии выпускниками школ, повышают их заинтересованность к поступлению к нам в колледж в дальнейшем в учебе и становлению их настоящими специалистами своего дела.



Согласно Протокола №1 от 1 марта 2019 года колледж включен в Реестр организации образования по профессиональной подготовке, переподготовке, повышению квалификации по профессиям (специальностям) технического и обслуживающего труда, при Палате предпринимателей «АТАМЕКЕН» города Астана.



По истечении трех лет колледж включен в Реестр организации образования по профессиональной подготовке, переподготовке, повышению квалификации по профессиям (специальностям) технического и обслуживающего труда, согласно Протокола № 26 Заседания Рабочей группы по рассмотрению заявлений и документов для включения в реестр организаций образования при Палате предпринимателей города Нур-Султан от 21 апреля 2022 года.



На сегодняшний день колледж включен в Реестр организации образования по профессиональной подготовке, переподготовке, повышению квалификации по профессиям (специальностям) технического и обслуживающего труда, согласно Протокола № 26 Заседания Рабочей группы по рассмотрению заявлений и документов для включения в Реестр организаций образования при Палате предпринимателей «АТАМЕКЕН» города Нур-Султан от 21 апреля 2022 года.

Государственная Программа развития продуктивной занятости и массового предпринимательства на 2017-2021 годы «Еңбек»

По данной программе в колледже проводится обучение по трем специальностям:

1. «Организация питания»
2. «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»
3. «Швейное производство и моделирование одежды»

Срок обучения 3 месяца. Теоретическое обучение-40%, практическое обучение-60% По окончании слушатели получают свидетельства государственного образца. Трудоустраиваемость-90%, остальные 10% беременные, проф.непригодные, уехавшие на

Наиболее важными достижениями колледжа за 3 года считается:

1. получение Гранта Акима г.Нур-Султан 2020 году,
2. открытие в 2020 году Центра компетенции с модернизированным оборудованием которое соответствует мировым стандартам чемпионатов WorldSkills,
3. успешная аккредитация в независимом агентстве НАОКО: институциональная аккредитация, специализированная аккредитация по 4 специальностям из 5,
4. участие в мировом чемпионате в Швейцарии, г. Люцерн по компетенциям «Ресторанный сервис» и «Кондитерское производство»;
5. создание учебного центра по профессиональной подготовке, переподготовке и повышению квалификации по профессиям технического и обслуживающего труда, согласно реестра НПП «Атамекен»;
6. получение патента «Способ приготовления бездрожжевого хлеба на закваске естественного брожения» в 2022 году,
7. педагоги победители в мероприятиях различного уровня;
8. студенты победители конкурсов и олимпиад
9. колледж занял 1 место в городском конкурсе “Лучший сайт” 2022 год;
10. открытие специальных коррекционных групп в 2022 году,
11. академическая мобильность студентов в страны ближнего и дальнего зарубежья,
12. регулярные международные курсы повышения квалификации и стажировки ИПР,
13. реализация международных проектов,
14. тиражирование печатной продукции, издательских работ, УМК педагогов колледжа,
15. регулярная организация и проведение благотворительных мероприятий,
16. оснащенная материально-техническая база,
17. инициаторы чемпионата WorldSkills по направлению Deafskills (для участников с ООП)
18. Шефство: соглашение заключено с Гильдией шеф поваров (2021 год, 5 штатных преподавателей и наставников с предприятий как RITZ-CARLTON, ТОО “Danmard” и т.д),
19. реализация продукции собственного производства
20. волонтерское движение по поддержке

Коллектив колледжа планирует добиваться новых успехов для повышения профессионального статуса колледжа:

- получение свидетельства об аккредитации образовательной программы “07210100 «Производство мяса и мясных продуктов» (Договор №06 от 26.09.2022 года)
- открытие Кофейни для слабослышащих людей,
- открытие павильонов, где студенты будут реализовывать продукцию собственного производства: Магазин «KOPIS önmü» (направление хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия), Кофейный островок «KOP-Coffee» - (направление кофе, кофейные напитки),
- услуги кейтеринга «KOPIS catering» – для выездного обслуживания на высшем уровне (команда поваров, официантов, барменов-бариста и администратора)
- получение патента на полезную модель (проведены лабораторные испытания для создания нового национального десерта из верблюжьего молока)
- создание кабинетов с 3D технологиями (виртуальная лаборатория) для STEM - обучения,
- создание общей образовательной программы с учебными заведениями Турции с учетом европейских стандартов, для независимой оценки качества обучения,
- научно-исследовательская этно-экспедиция по проекту «Забывтые национальные рецепты».

Отличная материально-техническая база, моделирование реальных производственных ситуаций, грамотный подход специалистов в обучении студентов, дают свои положительные результаты на всевозможных конкурсах и чемпионатах. На базе колледжа открыт центр

компетенций, оснащенный в соответствии со стандартами WorldSkills. Следуя цели повышения престижа рабочих профессий и совершенствования системы подготовки кадров технического и профессионального образования, являясь ведущим колледжем региона, студенты активно участвуют в чемпионатах WorldSkills, постепенно набирая обороты и улучшая свои результаты. Иницированы компетенции и разработана техническая документация - «Deafskills Поварское дело», «Deafskills Ресторанный сервис», «Технология мяса и мясных продуктов», «Предпринимательство».

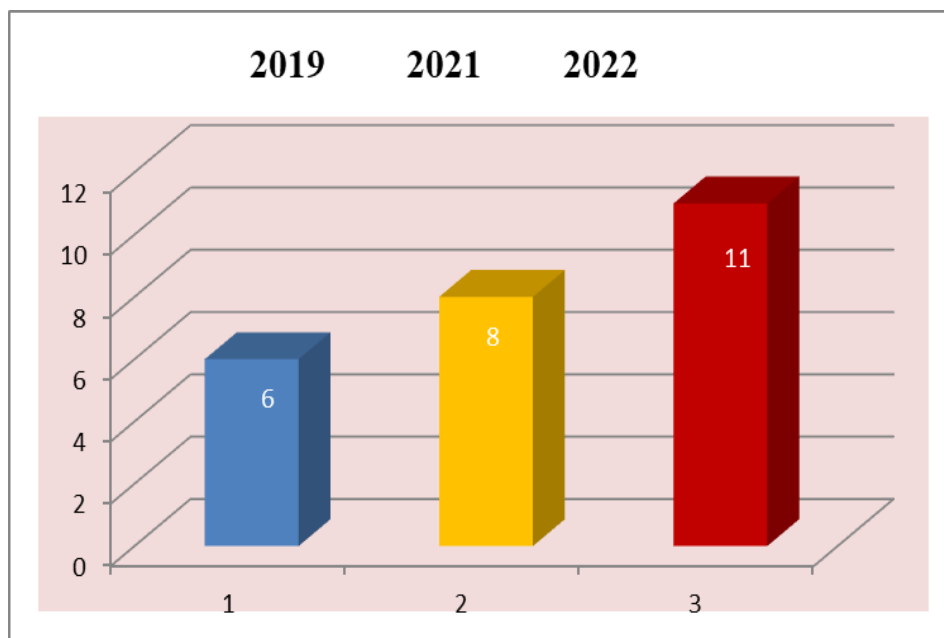
На чемпионате в г.Люцерн, Швейцария, по компетенциям «Кондитерское дело» - Жумагази Ж, «Пекарское дело» - Махмутов Е., и вошел в десятку лучших стран-призеров.

Мониторинг чемпионата WorldSkills

№ п/п	Региональный чемпионат	Республиканский чемпионат	Международный чемпионат
2019			
1	Технология моды	Ресторанный сервис	Ресторанный сервис г.Краснодар, 3 место
2	Кондитерское дело	Поварское дело	
3	Поварское дело	Кондитерское дело	
4	Ресторанный сервис		
5	Пекарское мастерство		
6	Jasskills Ресторанный сервис		
2021			
1	Технология моды	Кондитерское дело	Кондитерское дело г.Якутск, 4 место
2	Кондитерское дело	Поварское дело	Хлебопечение, г.Якутск, 3 место
3	Поварское дело	Пекарское мастерство	
4	Ресторанный сервис	Ресторанный сервис	
5	Пекарское мастерство	Химический лабораторный анализ	
6	Химический лабораторный анализ		
7	Deafskills Поварское дело		
8	Jasskills Ресторанный сервис		
2022			
1	Технология моды	Кондитерское дело	Пекарское дело, Швейцария
2	Кондитерское дело	Поварское дело	Кондитерское дело, Швейцария
3	Поварское дело	Пекарское мастерство	
4	Ресторанный сервис	Ресторанный сервис	
5	Пекарское мастерство		
6	Химический лабораторный анализ		
7	Технология мяса и мясных продуктов		

8	Препринимательство		
9	Deafskills Поварское дело		
10	Deafskills Ресторанный сервис		
11	Jasskills Ресторанный сервис		

Динамика компетенций чемпионата WorldSkills



Мониторинг призеров Региональных, Республиканских, Международных чемпионатов WorldSkills

Годы	Ресторанный сервис	Поварское дело	Deafskills Поварское дело	Deafskills Ресторанный сервис	Кондитерское дело	Пекарское мастерство	Технология моды	Исследовательский лабораторный анализ	Предпринимательство	Технология мяса и мясных продуктов	Jasskills Ресторанный сервис
2019	●	● ●			● ●	●					●
2021	● ● ● ●	● ● ●	● ●		● ● ● ●	● ● ●	● ●	● ● ●			
2022	● ● ● ●	●	● ● ● ●	● ● ● ●	● ●	● ●		● ●	● ● ●	● ● ● ●	● ● ● ●

● золотой призер ● серебряный призер ● бронзовый призер ● медальон

КОНТИНГЕНТ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В колледже студенты обучаются по государственному образовательному заказу, за счет местного бюджета и республиканского бюджета, а также на платной основе.

Контингент студентов

Учебный год	ОФО (в том числе на казахском языке)	ЗФО и ВФО (в том числе на казахском языке)	Всего (в том числе на казахском языке)
2020-2021	1094 (614)	-	1094 (614)
2021-2022	1130 (642)	-	1130 (642)
2022-2023	1213 (608)	-	1213 (608)

Контингент студентов по государственному образовательному заказу

Учебный год	ОФО (в том числе на казахском языке)	ЗФО(в том числе на казахском языке)	Всего(в том числе на казахском языке)
2020-2021	1094 (751)	-	1094 (751)
2021-2022	1130 (844)	-	1130 (844)
2022-2023	1213 (1017)	-	1213 (1017)

Показатели выпуска специалистов колледжа

Учебный год	Очное отделение		Заочное/вечернее отделение		Итого	
	всего	В том числе на гос.языке	всего	В том числе на гос.языке	всего	В том числе на гос.языке
2020-2021	372	189	-	-	372	189
2021-2022	449	275	-	-	449	275
2022-2023	655	354	-	-	655	354
ожидаемый выпуск						

Количественный показатель подготовки специалистов в разрезе специальностей (выпуск)

Учебный год	Специальность	Количество студентов	
		ОФО/ЗФО/ВФО	в том числе на гос. языке
2020-2021	0508000 «Организация питания»	297	140
	1211000 «Швейное производство и моделирование одежды»	24	24

	1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»	51	25
	Итого	372	189
2021-2022	0508000/10130300 «Организация питания»	332	201
	10130200 «Организация обслуживания в сфере питания»	20	-
	1211000 «Швейное производство и моделирование одежды»	25	25
	1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»	47	24
	1225000 «Производство мяса и мясных продуктов (по видам)»	25	25
	Итого	449	275
2022-2023 ожидаемый выпуск	0508000/10130300 «Организация питания»	346	187
	10130200 «Организация обслуживания в сфере питания»	72	25
	1211000/07230100 «Швейное производство и моделирование одежды»	71	46
	1219000/07210300 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»	97	49
	1225000/07210100 «Производство мяса и мясных продуктов (по видам)»	69	47
	Итого	655	354

Контингент студентов в разрезе специальностей по состоянию на 01.09.2022 года

№	Шифр специальности	Специальность	ОФО		ЗФО		ВФО		Итого	
			всего	на гос.яз	всего	на гос.яз	всего	на гос.яз	всего	на гос.яз
1	10130300	«Организация питания»	439	214	-	-	-	-	439	214
	0508000	«Организация питания»	182	99	-	-	-	-	182	99
2	10130200	«Организация обслуживания в сфере питания»	124	50	-	-	-	-	124	50
3	07210300	«Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»	165	74	-	-	-	-	165	74

	1219000	«Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»	48	25	-	-	-	-	48	25
4	07210100	Производство мяса и мясных продуктов	74	49	-	-	-	-	74	49
	1225000	Производство мяса и мясных продуктов (по видам)	46	24	-	-	-	-	46	24
5	07230100	«Швейное производство и моделирование одежды»	111	49	-	-	-	-	111	49
	1211000	«Швейное производство и моделирование одежды»	24	24	-	-	-	-	24	24
Итого:			1213	608	-	-	-	-	1213	608

Организовано 50 учебных групп очного отделения, средняя наполняемость учебных групп 25 человек, 50% студентов очного отделения обучается на государственном языке.

Контингент обучающихся соответствует санитарным нормам учебной площади, приходящейся на одного студента.

Следующее направление, которому мы уделяем особое внимание, это перевод на вакантные места бюджетного финансирования. Согласно правил оказания государственных услуг в сфере ТиПО, приказ МОН РК 19 от 20.01.2015 г – для перевода, обучающегося с платного обучения на обучение по государственному образовательному заказу, решение о переводе принимается коллегиальным органом с учетом его успеваемости.

Кандидатуры, предложенные кураторами, рассматриваются на заседании коллегиального совета. В настоящий период есть вакантные места, информация размещена на сайте колледжа kopolis.kz.

Перевод на вакантные места

№ п/п	Учебный год	Количество студентов
1	2019-2020	17
2	2020-2021	9
3	2021-2022	12

Одним из направлений работы отдела является оказание государственной услуги (государственная услуга осуществляется согласно следующей нормативно-правовой документации):

«Об утверждении стандартов государственных услуг, оказываемых в сфере технического и профессионального, послесреднего образования».

С января 2022 года были оказаны следующие государственные услуги, с соблюдением регламента и стандарта выдачи:

1. Предоставление общежития обучающимся в организациях технического и профессионального образования – 26.
2. Выдача дубликатов документов о техническом и профессиональном образовании – 22 шт.
3. Прием документов для предоставления технического и профессионального образования – 604.

4. Перевод и восстановление обучающихся в организациях образования, реализующих образовательные программы технического и профессионального, послесреднего образования – 17.

5. Выдача справки лицам, не завершившим техническое и профессиональное, послесреднее образование – 1.

6. Предоставление академических отпусков обучающимся в организациях образования

7. Предоставление бесплатного питания отдельным категориям граждан, а также лицам, находящимся под опекой (попечительством) и патронатом, обучающимся и воспитанникам организации – 354.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ РАБОТА

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ТЕХНИЧЕСКОГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ С ОРИЕНТИРОМ НА РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ.

Наличие и соответствие плана работы (по направлениям деятельности) на учебный год, разработанного и утвержденного согласно Перечню документов, обязательных для ведения педагогами организаций среднего, технического и профессионального, послесреднего образования, и их формы, утверждённым приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 6 апреля 2020 года № 130 (зарегистрирован в МЮ РК от 06 апреля 2020 года № 20317) содержанию образовательных программ технического и профессионального, послесреднего образования

Годовой план работы колледжа направлен на реализацию целевого приоритета образовательной политики колледжа, включает в себя планы работ всех структурных подразделений колледжа, стратегические планы, планы работ педсовета, методического совета и др.

В колледже принята следующая схема планирования с учетом действующих НПА РК:

- стратегическое планирование деятельности колледжа в целом;
- оперативное планирование деятельности колледжа на учебный год;
- планирование деятельности структурных подразделений колледжа;
- планирование реализации единой методической темы колледжа, ПЦК и индивидуального плана по реализации темы самообразования преподавателя/мастера производственного обучения;
- план внутриколледжного контроля.

Содержание технического и профессионального обучения в Колледже определяется образовательными программами и ориентируется на результаты обучения.

Содержание образовательных программ колледжа при подготовке квалифицированных рабочих кадров предусматривает:

1) изучение общеобразовательных, общегуманитарных, общепрофессиональных, специальных дисциплин или изучение общеобразовательных дисциплин, базовых и профессиональных модулей;

2) выполнение лабораторно-практических занятий;

3) прохождение производственного обучения и профессиональной практики;

4) сдачу промежуточной и итоговой аттестации.

Изучение общеобразовательных, общегуманитарных, общепрофессиональных, специальных дисциплин или изучение общеобразовательных дисциплин, базовых и профессиональных модулей

Содержание образовательных программ «Колледжа общественного питания и сервиса» предусматривает изучение общеобразовательных дисциплин, базовых и профессиональных модулей, прохождение производственного обучения и профессиональных практик с присвоением квалификации «специалиста среднего звена» и рабочих квалификаций.

Образовательные программы колледжа с использованием дуального обучения предусматривают теоретическое обучение в организациях образования и не менее шестидесяти процентов производственного обучения, профессиональной практики на базе предприятия.

В колледже реализация учебного процесса ведется по кредитно-модульной технологии.

Рабочий учебный план направлен на освоение знаний, умений и компетенций, необходимых для выполнения профессиональной деятельности изучаемой квалификации в рамках одной специальности с возможностью сертификации квалификации и выхода на рынок труда.

Рабочий учебный план регламентирует перечень, последовательность, объемы изучения учебных дисциплин, практик, иных видов учебной деятельности обучающихся соответствующего уровня образования и формы контроля.

Распределение кредитов/часов по дисциплинам проводится самостоятельно колледжем. Социально-экономические и гуманитарные дисциплины формируют компетенции, которые отражают: поддержание здорового образа жизни и совершенствование физических качеств, функционирование в условиях рыночной экономики, в том числе финансовую грамотность и предпринимательскую деятельность, информационно-коммуникационные навыки.

Согласно ГОСО организациям ТиПО предоставляется полная самостоятельность по определению содержания и объема дисциплин с сохранением общего количества кредитов/часов, отведенное на обязательное обучение. Распределение объема учебного времени по видам и формам учебной деятельности, а также по семестрам проводится в часах.

Для принятия решений по внутреннему содержанию дисциплин в Колледже общественного питания и сервиса проводится большая работа с работодателями, социальными партнерами. При этом совместно с работодателями проводится анализ требований к компетенциям выпускников колледжа и в содержание специальных дисциплин вносятся соответствующие изменения: например, выявляется соответствие или несоответствие знаний студентов требованиям рынка труда, вносятся корректирующие изменения в содержание профессиональных дисциплин, к преподаванию привлекаются практики-соцпартнеры. При этом особое внимание уделяется обеспечению организации практикоориентированного обучения.

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

Перечень и объем общеобразовательных дисциплин в Колледже общественного питания и сервиса определяются с учетом профиля специальности по естественно-математическому направлению.

К обязательным общеобразовательным дисциплинам вне зависимости от профиля специальности относятся: «Казахский язык» и «Казахская литература» «Русский язык и литература» (для групп с казахским языком обучения), «Русский язык» и «Русская литература», «Казахский язык и литература» (для групп с русским языком обучения), «Иностранный язык», «Математика», «Информатика», «История Казахстана», «Физическая культура», «Начальная военная и технологическая подготовка».

По профилю обучаемых специальностей выбраны 4 дисциплины: углубленный уровень – физика, химия; стандартный уровень – биология, всемирная история.

Из списка обязательных общеобразовательных дисциплин исключена дисциплина «Самопознание», так как данная дисциплина была исключена из ГОСО приказом Министра просвещения Республики Казахстан от 3 августа 2022 года № 348. Объем времени, выделенный на дисциплину «Самопознание» в модуле общеобразовательных дисциплин добавлен к дисциплине «История Казахстана».

Общий объем учебного времени для раздела «Общеобразовательные дисциплины» составляет 60 кредитов/1440 часов.

Базовые модули включают содержание общегуманитарных и социально-экономических дисциплин.

При реализации образовательных программ изучаются следующие базовые модули: Развитие и совершенствование физических качеств; Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий; Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства; Социализация и адаптация в жизненную среду (для специальных групп)

Профессиональные модули отражают содержание трудовых функций и профессиональных задач по квалификации с учетом современных требований к экологической и/или промышленной безопасности.

Профессиональные модули включают содержание общепрофессиональных, специальных дисциплин, производственного обучения и профессиональной практики.

Выполнение лабораторно-практических занятий

Реализация ОП обеспечивает выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров с лицензионным программным обеспечением. Проведение лабораторных работ в рамках освоения обучающимися профессиональных модулей и дисциплин предусмотрено в условиях созданной соответствующей образовательной среды в колледже.

В Колледже общественного питания и сервиса учебные занятия проводятся в виде уроков, лекций, семинаров, практических занятий и лабораторных.

Учебные группы в колледже комплектуются по специальности численностью не более 25 человек. Исходя из специфики профиля специальности, в Колледже общественного питания и сервиса проводятся самостоятельные работы обучающихся с преподавателями и обучающимися.

При проведении занятий по предметам казахский, английский язык, информатика, физическая культура учебные группы делятся на подгруппы численностью не более 13 человек.

Прохождение производственного обучения и профессиональной практики

Для подготовки высококвалифицированных кадров, систематически совершенствуются формы и методы практического обучения, в т.ч. при дуальной подготовке кадров. Организация производственного обучения и профессиональной практики включает в себя:

- 1) учебно-производственную работу по приобретению и профессиональных навыков (учебную практику и производственное обучение);
- 2) учебно-производственную работу и закреплению профессиональных навыков (на приобретение рабочей профессии, обучение на производстве, технологическую практику);
- 3) профессиональную практику (производственную)

Продолжительность каждого вида практики определяется в соответствии с требованиями квалификационной характеристики специалиста в зависимости от квалификации.

Профессиональная практика составляет не менее 40% от общего объема учебного времени, а по дуальной форме обучения не менее 60%. Учебная практика по специальностям осуществляется в учебных мастерских, центре компетенций, цехах под руководством мастера производственного обучения.

Цель: обеспечение устойчивого спроса выпускников колледжа за счет обновления содержания учебно-производственного процесса в соответствии с запросами производства.

Задачи:

- повышение качества проведения профессиональных практик через внедрения инновационных производственных технологий и методов обучения, основанных на компетенциях;
- обеспечение высокого методического и технического уровня проведения учебных практик;

- оснащение каждого рабочего места (не более 12 человек в подгруппе) комплектом необходимых инструментов и приспособлений, а также спецодежды и средств защиты;
- повышение уровня профессиональной подготовки обучающихся, с целью овладения одной или несколькими смежными рабочими профессиями;
- обеспечение качественной подготовки специалистов и предоставление возможности непрерывного совершенствования профессионального образования;

Рабочие учебные программы имеются по всем профессиональным практикам учебного плана специальностей, утвержденные на заседании методического совета и директором колледжа. Виды, сроки и содержание профессиональной практики определяются рабочими учебными программами и рабочими учебными планами.

Качество проведения и эффективность учебно-производственной и профессиональной практик, их соответствие целям и задачам подготовки кадров.

Рабочие учебные программы имеются по всем профессиональным практикам учебного плана специальностей, утвержденные на заседании методического совета и директором колледжа. На учебных практиках используются следующие активные формы и методы обучения: практические и интегрированные занятия, дискуссионные-производственные ситуации, деловые игры, обучающие семинары, соревнования, конкурсы, мастер-классы и демонстрации.

Итоги учебно-производственной работы подводятся по семестрам по итогам и учебного года и обсуждаются на педагогических советах. Образовательная деятельность Центра компетенций, основанная на интеграции профессионального образования с наукой, бизнесом и производством.

Сдача промежуточной и итоговой аттестации;

В колледже для текущего мониторинга и обеспечения качества образования по дисциплинам проводится текущий контроль и промежуточная аттестация. Формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу, являются экзамен, дифференцированный зачет. Итоговой формой аттестации по профессиональному модулю в последнем семестре его изучения является квалификационный экзамен.

Промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующих дисциплин и междисциплинарных курсов. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Экзамены по общеобразовательным дисциплинам проводятся за счет кредитов/часов, выделенных на модуль «Общеобразовательные дисциплины». За период обучения запланировано проведение дифференцированных зачетов и экзаменов по дисциплинам общеобразовательного цикла

№ п\п	Наименование дисциплин	Дифференцированный зачет (семестр)	Экзамен (семестр)
1.	Казахский язык/Русский язык	1	2
2.	Казахская литература/Русская литература	1,2	-
3.	Русский язык и литература/ Казахский язык и литература	1,2,3	4
4.	Английский язык	2,3,4	-
5.	История Казахстана	1	2
6.	Математика	1,2,3	4
7.	Информатика	3,4,	-
8.	Физическая культура	1,2,3	-
9.	Начальная военная и технологическая подготовка	1,2	-
10.	Самопознание	-	-
11.	Биология	1,2,3	-
12.	Всемирная история	4	-
13.	Физика	1,2,3,4	-
14.	Химия	1,2,3	4

Экзамены сдают в соответствии с утвержденным расписанием экзаменов и консультаций.

С целью повышения качества текущих экзаменов по всем дисциплинам, согласно рабочему учебному плану, заместитель директора по учебной работе и председатели ПЦК проводят анализ качества составления вопросов тестовых заданий, содержания текущих экзаменационных билетов, билетов для проведения итоговой аттестации. Обучающиеся, полностью выполнившие требования учебного плана определенного курса, успешно сдавшие все зачеты и экзамены, переводятся на следующий курс приказом директора.

Итоговая аттестация в зависимости от квалификации и требований типовых и рабочих планов проводится в форме сдачи итоговых экзаменов по специальным дисциплинам.

Выполнение курсового и дипломной (письменной или практической) работы, если иное не предусмотрено рабочими учебными программами и планом;

Рабочими учебными планами по обучаемым специальностям выполнение курсового и дипломной работ не предусмотрено.

Изучение интегрированных в модули образовательных программ технического и профессионального образования с включением отдельных модулей или дисциплин образовательных программ бакалавриата

Изучение интегрированных в модули образовательных программ технического и профессионального образования с включением отдельных модулей или дисциплин образовательных программ бакалавриата не предусмотрено.

Наличие разработанных организациями ТиПО образовательных программ с участием работодателей на основе требований ГОСО, профессиональных стандартов (при наличии), профессиональных стандартов WorldSkills (при наличии)

Наличие разработанных организациями технического и профессионального, послесреднего образования (далее – ТиПО) образовательных программ с участием работодателей на основе требований 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), профессиональных стандартов (при наличии), профессиональных стандартов WorldSkills (Ворлдскилс) (при наличии)

В колледже согласно годовым планам работы колледжа осуществляется активная интеграция образовательных программ и практической работы в системе общественного питания, что наглядно видно в следующих видах взаимосвязей:

- Разработаны паспорта по специальностям совместно с соцпартнерами;
- Обоснование выбора профессиональных компетенций и результатов обучения совместно с соцпартнерами
- Совместная разработка технологий обучения с интеграцией учебных занятий и практической работы
- Участие социальных партнеров в решении профессиональных задач, касающихся образовательных процессов
- Наличие большого опыта взаимодействия с различными учреждениями, способствующими подготовке квалифицированных специалистов. Улучшение качества образовательной программы проводится системно на постоянной основе.

Интеграция учебного процесса с производством, решает проблему отрыва практического обучения от теоретического, а также способствует повышению качества подготовки специалистов.

Рабочий учебный план, интегрированный в модули направлен на освоение знаний, умений и компетенций, необходимых для выполнения и профессиональной деятельности

изучаемой квалификации в рамках одной специальности с возможностью сертификации квалификации и выхода на рынок труда.

Рабочий учебный план регламентирует перечень, последовательность, объемы изучения учебных дисциплин, практик, иных видов учебной деятельности обучающихся соответствующего уровня образования и формы контроля.

Распределение кредитов/часов по дисциплинам проводится самостоятельно колледжем. Социально-экономические и гуманитарные дисциплины формируют компетенции, которые отражают: поддержание здорового образа жизни и совершенствование физических качеств, функционирование в условиях рыночной экономики, в том числе финансовую грамотность и предпринимательскую деятельность, информационно-коммуникационные навыки.

Согласно ГОСО организациям ТиПО предоставляется полная самостоятельность по определению содержания и объема дисциплин с сохранением общего количества кредитов/часов, отведенное на обязательное обучение. Распределение объема учебного времени по видам и формам учебной деятельности, а также по семестрам проводится в часах.

Для принятия решений по внутреннему содержанию дисциплин в Колледже общественного питания и сервиса проводится большая работа с работодателями, социальными партнерами. При этом совместно с работодателями проводится анализ требований к компетенциям выпускников колледжа и в содержание специальных дисциплин вносятся соответствующие изменения: например, выявляется соответствие или несоответствие знаний студентов требованиям рынка труда, вносятся корректирующие изменения в содержание профессиональных дисциплин, к преподаванию привлекаются практики-соцпартнеры. При этом особое внимание уделяется обеспечению организации практикоориентированного обучения.

В колледже осуществляется активная интеграция образовательных программ и производства, что наглядно видно в следующих видах взаимосвязей:

- разработка паспортов по специальностям совместно с работодателями;
- обоснование выбора профессиональных компетенций, модулей и результатов обучения совместно с работодателями;
- совместная разработка технологий обучения с интеграцией учебных занятий и производства;
- участие в конкурсе профессионального мастерства Worldskills Kazakhstan;
- ориентация обучения на приобретение профессиональных компетенций, необходимых при трудоустройстве на работе через реализацию модульно-компетентного подхода.

С учётом изменений на рынке труда, ежегодно разрабатываются и утверждаются рабочие учебные планы с внесением изменений по запросам, требованиям и рекомендациям работодателей, согласовывается на основе требования ГОСО и профессиональных стандартов WorldSkills.

Реализация проекта «Жас маман», включает внедрение программ подготовки кадров по международным стандартам с учетом спроса работодателей и спроса рынка.

Образовательная программа включает: паспорт, рабочий учебный план и рабочие учебные программы.

На основании материалов, разработанных международной компанией «Soprano Grup» ([https://fs.tvet.kz:8003/\(B\)49_ChefsRU.pdf](https://fs.tvet.kz:8003/(B)49_ChefsRU.pdf)), размещенных на сайте НАО «Talar», Профессиональный стандарт: Приложение №2 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан "Атамекен" от 22.10.2018г. №284, Профессиональный стандарт WorldSkills: WSC2019_WSSS34_Cooking, WSC2019_WSSS32_Patisserie_and_Confectionery; были внедрены рекомендованные темы, в профессиональные модули, по стандартам WorldSkills, по специальности 101303000 «Организация питания», квалификации 3W10130302 «Повар». ПМ 01 Приготовление разных

видов завтрака, ПМ 02 Приготовление, оформление и подача обеда и ужина, ПМ 02 Особенности обслуживания заказных мероприятий. Банкет, фуршет, шведский стол.

Система организации конкурсов профессионального мастерства в соответствии с требованиями (стандартами) WorldSkills способствует пониманию необходимости совершенствования образовательных программ, использованию эффективных методик и технологий. Это необходимо не столько для подготовки обучающихся к участию в чемпионатах профессионального мастерства WorldSkills разных уровней, сколько для развития системы технического и профессионального образования.

Требования (стандарты) WorldSkills International (WSSS) определяют знания, понимание и конкретные навыки, которые лежат в основе лучшей международной практики в области технического и профессионального исполнения.

Обучение с учетом стандартов WorldSkills дает больше возможностей для развития как общих, так и профессиональных компетенций. Поэтому для внедрения стандартов WorldSkills в рабочие учебные планы 2021-2022 учебного года в модули, определяемые организацией образования включены специальные дисциплины.

Прошли обучение «Жас маман» жобасы шеңберінде «Білікті кадрларды даярлауда халықаралық тәжірибені ескере отырып, педагогтердің кәсіби дамуы», в объеме 135 часов, директор и преподаватели, мастера п/о в количестве 12 чел

2.3 Наличие разработанных рабочих учебных планов на основе моделей учебного плана ТипО, согласно приложениям 1, 2 ГОСО

Рабочий учебный план подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) с получением среднего образования за 2020-2021 у.г. разработан на основе приказа МОН РК от 31 октября 2018 года № 604 «Об утверждении государственных общеобязательных стандартов образования всех уровней образования» (внесены изменения приказом Министра образования и науки РК от 28.08.2020 №372 и от 8 ноября 2012 года № 500 «Об утверждении типовых учебных планов начального, основного среднего, общего среднего образования Республики Казахстан; типового учебного плана технического и профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2017 г. N 553; Государственной программы развития образования и науки Республики Казахстан 2020-2025 годы; Инструктивно-методических рекомендаций по организации учебного процесса в учебных заведениях технического и профессионального, послесреднего образования к началу 2020-2021 учебного года; Приказа Министра образования и науки Республики Казахстан от 28 августа 2020 года № 373 О внесении изменений в приказ 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»

Методическую основу разработки образовательной программы составляют:

Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 22 мая 2020 года №216 «Об утверждении перечня учебников, учебно-методических комплексов, пособий и другой дополнительной литературы, в том числе на электронных носителях» (с изменениями и дополнениями от 08.09.2020г)

Рабочие учебные планы за 2021-2022, 2022-2023 у.г. разработаны на основе Типового учебного плана и типовой программы технического и профессионального образования, утвержденных приказом Министерства образования науки РК (далее – МОН РК) от 31 октября 2017 года №553, Государственного общеобязательного стандарта технического и профессионального образования (приказ МОН РК № 604 от 31 октября 2018 г., с изменениями от 23.07.2021 г.) Типовых образовательных программ по общеобразовательным дисциплинам (приказ МОН РК №5-13-4/2937- И от 12.08.2020 г) и Методических рекомендаций к разработке учебных планов на основе актуализированных типовых учебных планов и программ по специальностям ТипО, разработанных НАО «Talar».

Разработанные учебные планы за 2022-2023 у.г. по специальностям 10130300 «Организация питания», 10130200 «Организация обслуживания в сфере питания», 07210300 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство», 07230100 «Швейное производство и моделирование одежды» внесены в реестр образовательных программ НАО «Talap» <http://94.141.242.22/registry/results>. Рабочий учебный план по специальности 07210100 «Производство мяса и мясных продуктов» разработан совместно с работодателями на основании выбора профессиональных компетенций, модулей и результатов обучения и отправлен на рассмотрение в методический отдел НАО «Talap» для внесения реестр образовательных программ.

Все компоненты РУП проходят экспертизу социальных партнеров.

Введение академической свободы рассматривалось в соответствии с государственным общеобразовательным стандартом.

На основании методических рекомендаций к разработке учебных планов выработаны профессиональные компетенции для уровня рабочей квалификации произведено перераспределение часов внутри модулей при неизменном количестве часов на обязательное обучение.

В рамках реализации изменений в ГОСО ТиПО, обозначенных в последней редакции (утверждены приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 23 июля 2021 года №362), "Об утверждении Правил организации учебного процесса по кредитной технологии обучения" приказ Министра образования и науки РК от 06.05.2021 № 207: структура содержания образовательных программ реализуется через учебные планы и программы.

Рабочие учебные планы, разработанные по модели учебного плана, содержат: освоение базовых и профессиональных модулей; выполнение лабораторно-практических работ по базовым и профессиональным модулям; прохождение производственного обучения и профессиональной практики; выполнение курсового проектирования (работы); прохождение промежуточной и итоговой аттестации.

Реализация образовательных программ обеспечена: наличием библиотечного фонда учебной литературы и учебно-методических пособий, в том числе цифровыми образовательными ресурсами по модулям (дисциплинам), самостоятельным работам обучающегося, курсовым работам (проектам); инженерно-педагогическими кадрами, имеющими базовое высшее образование, с производственным стажем. Привлечены квалифицированные специалисты с производства, имеющие базовое высшее образование, соответствующее профилю специальности (Болсхан Б., Виноградов В., Жанабай А., ИсатаеваС.).

Воспитательные компоненты образовательных программ направлены на привитие национальных ценностей, формирование патриотизма и гражданственности, развитие разносторонних интересов и способностей обучающихся. В модули определяемых организацией обучения включены дисциплины, как «Казахские национальные блюда», «Приготовление казахских национальных мясных изделий», «Технология приготовления «Өрметес», «Технология приготовления «Шұжык»

Для набора каждого года разрабатываются свои учебные планы, так как каждый год в результате обсуждений с работодателями (на Индустриальном совете) вырабатываются рекомендации по совершенствованию планирования и организации учебного процесса, которые ежегодно могут меняться с учетом требований времени, работодателей, обучающихся, изменениями в НПА. Рабочий учебный план составляется в соответствии с приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 6 апреля 2020 года № 130 «Формы документов, обязательных для ведения педагогами организаций технического и профессионального, послесреднего образования». В соответствии с ежегодно разрабатываемыми рекомендациями возможно внесение в утвержденные учебные планы изменений и дополнений в порядке рассмотрения и утверждения данного документа. Обсуждение и рассмотрение фиксируется протоколами Методического совета.

Наличие утвержденных организацией ТиПО рабочих учебных программ по всем дисциплинам и (или) модулям учебного плана с ориентиром на результаты обучения

В колледже реализуются разработанные рабочие учебные программы технического и профессионального образования на основе:

- типовых учебных планов и типовых учебных программ по специальностям технического и профессионального, послесреднего образования, утвержденных приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2017 года № 553 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов Республики Казахстан под № 16013);
- типовых учебных планов и типовых учебных программ по специальностям технического и профессионального образования, утвержденных приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 15 июня 2015 года № 384 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 11690);
- Государственного общеобязательного стандарта технического и профессионального образования (приказ МОН РК № 604 от 31 октября 2018 г., с изменениями от 23.07.2021 г.) Типовых образовательных программ по общеобразовательным дисциплинам (приказ МОН РК №5-13-4/2937- И от 12.08.2020 г);
- Методических рекомендаций к разработке учебных планов, на основе актуализированных типовых учебных планов и программ по специальностям ТиПО, разработанных НАО «Talar».

В процессе разработки рабочего учебного плана и программ использованы методические рекомендации, разработанные НАО «Talar» в рамках проекта «Жас маман» (материалы, разработанные иностранным партнером). Составлена на основе международного опыта подготовки квалифицированных специалистов.

Введение академической свободы рассматривалось в соответствии с государственным общеобязательным стандартом. На основании методических рекомендаций к разработке учебных планов выработаны профессиональные компетенции, для уровня рабочей квалификации произведено перераспределение часов внутри модулей при неизменном количестве часов на обязательное обучение.

С 2021-2022 у.г. содержание обучения образовательных программам ориентируется на результаты обучения.

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

В настоящее время в Казахстане отработана и функционирует система специального (коррекционного) образования. Но сформированной системы специальной профессиональной подготовки для детей с особыми образовательными потребностями еще нет.

Получение профессионального образования детьми с особыми образовательными потребностями и их дальнейшая интеграция в общество является одним из основных условий их успешной социализации, обеспечения их полноценного участия в жизни общества, эффективной самореализации в различных видах профессиональной и социальной деятельности. На это особое внимание обращает государство.

В соответствии с Законом Республики Казахстан «О социальной и медико-педагогической коррекционной поддержке детей с ограниченными возможностями» специальные коррекционные организации создаются для следующих категорий детей с ограниченными возможностями в развитии:

- с нарушениями слуха (неслышащие, слабослышащие, позднооглохшие);
- с нарушениями зрения (незрячие, слабовидящие, поздноослепшие);
- с нарушениями функции опорно-двигательного аппарата;
- с нарушениями речи;

- с умственной отсталостью;
- с задержкой психического развития;
- с расстройством эмоционально-волевой сферы и поведения;
- со сложными нарушениями, в том числе со слепоглухотой.

В колледже обучаются в общих и специальных группах следующие категории лиц с особыми образовательными потребностями:

- 1) лица с нарушениями слуха;
- 2) лица с нарушениями зрения;
- 3) лица с нарушениями функции опорно-двигательного аппарата;
- 4) лица с умственной отсталостью;
- 5) лица с задержкой психического развития.

Лица с задержкой психического развития рассматриваются как умственно отсталые.

В текущем учебном году был прием для специальных групп по специальностям 07210300 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» - 15 человек, 07230100 «Швейное производство и моделирование одежды» - 12 человек. Учебная программа отличается от общей программы. Лица с особыми образовательными потребностями с сохранным интеллектом (с нарушениями слуха, зрения, функции опорно-двигательного аппарата) имеют возможность осваивать учебный материал, не отставая от нормально развивающихся сверстников. Для них созданы специальные условия для обучения, включая должное кадровое обеспечение (сурдопереводчики и тьюторы), создание доступной среды, разработку адаптированных рабочих учебных планов и программ на основе типовых учебных планов и программ.

Специальная учебная программа отличается от типового учебного плана и программы. В ней не предусмотрено освоение отдельных общеобразовательных дисциплин (химия, физика, иностранный язык, биология, всемирная история). При формировании базовых компетенций предусматривается включение адаптационных дисциплин, как «Социализация и адаптация в жизненную среду» и в факультативе предусмотрены «Духовное воспитание», «Человек и его здоровье», «Человек и общество». В содержании учитываются степени заболевания: легкая или умеренная умственная отсталость.

Нормативный срок обучения, согласно Государственному общеобязательному стандарту образования ТиПО, составляет 1 год 10 месяцев на базе основного среднего образования. Разработка специальных учебных программ по освоению рабочих квалификаций является актуальной и своевременной. Их внедрение способствует решению вопросов реабилитации и социализации в обществе лиц с ограниченными возможностями в развитии.

В колледже важным фактором успешной социализации является учет особенностей развития каждого студента, и на данный момент в учебном заведении обучаются 58 студентов с особыми образовательными потребностями, для этого в колледже созданы условия для максимальной адаптации и социализации детей с особыми образовательными потребностями.

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)

Объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом получаемой профессии. ГОСО не содержит требований, что в рамках обозначенного объема образовательной программы могут предусматриваться исключительно общеобразовательные предметы, данный объем может предусматривать изучение комплексных учебных предметов, дисциплин и модулей, направленных на формирование как личностных, межпредметных и предметных результатов, предусмотренных государственным образовательным стандартом среднего общего образования, так и общих и профессиональных компетенций.

Порядка организации период изучения учебных предметов, дисциплин, модулей, обеспечивающих получение среднего общего образования в пределах образовательной программы СПО, в течение срока освоения соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования определяется образовательной организацией самостоятельно». (Инструктивно-методические рекомендации по организации учебного процесса в учебных заведениях технического и профессионального, послесреднего образования к началу 2022-2023 учебного года)

Общий объем учебного времени для раздела «Общеобразовательные дисциплины» составляет 60 кредитов/1440 часов.

Перечень и объем общеобразовательных дисциплин в колледже определен с учетом профиля специальности по естественно-математическому направлению.

В учебном плане предусмотрено изучение общеобразовательных дисциплин 2020-2021 у.г., 2021-2022 у.г. в течение первых трех семестров обучения; 2022-2023 у.г. в течение первых четырех семестров обучения.

С казахским языком обучения:

№п/п	Наименование дисциплин	По ГОСО	Рабочий учебный план
1.	Казахский язык	72	72
2.	Казахская литература	72	72
3.	Русский язык и литература	96	96
4.	Английский язык	96	96
5.	История Казахстана	96	96
6.	Математика	192	192
7.	Информатика	48	48
8.	Физическая культура	120	120
9.	Начальная военная и технологическая подготовка	96	96
10.	Самопознание	48	-
Дисциплины по выбору. Углубленный уровень: 144 часа			
11.	Биология		96
12.	Всемирная история		48
Дисциплины по выбору. Стандартный уровень: 288 часов			
13.	Физика		144
14.	Химия		144

С русским языком обучения:

№п/п	Наименование дисциплин	По ГОСО	Рабочий учебный план
1.	Русский язык	72	72
2.	Русская литература	72	72
3.	Казахский язык и литература	96	96
4.	Английский язык	96	96
5.	История Казахстана	96	96
6.	Математика	192	192
7.	Информатика	48	48
8.	Физическая культура	120	120
9.	Начальная военная и технологическая подготовка	96	96
10.	Самопознание	48	-
Дисциплины по выбору. Углубленный уровень: 144 часа			
11.	Биология		96
12.	Всемирная история		48
Дисциплины по выбору. Стандартный уровень: 288 часов			
13.	Физика		144
14.	Химия		144

Из списка обязательных общеобразовательных дисциплин исключена дисциплина «Самопознание», так как данная дисциплина была исключена из ГОСО приказом Министра просвещения Республики Казахстан от 3 августа 2022 года № 348. Объем времени,

выделенный на дисциплину «Самопознание» в модуле общеобразовательных дисциплин добавлен к дисциплине «История Казахстана».

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

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

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

В учебных планах, разработанных по модульной технологии обучения предусмотрено наименование и перечень основных модулей в рамках специальности и разработку модульных программ на каждую квалификацию. Содержание учебной программы представляется в виде завершенных этапов обучения и направлены на освоение знаний, умений и компетенций, необходимых для выполнения отдельных видов профессиональной деятельности (квалификации) в рамках одной специальности с возможностью сертификации квалификации и выхода на рынок труда. Наименование и количество специальных профессиональных модулей определяется в соответствии с НРК и видов профессиональной деятельности (компетенции) предусмотренных профессиональными стандартами по выбранной специальности. Исходя из требований (к компетенции специалиста) профессионального стандарта/ квалификационных требований по специальности, а также в зависимости от срока обучения разработчиками определяются общепрофессиональные модули общих для всех видов профессиональной деятельности (компетенции) по определенным квалификациям. Определение перечня и наименование основных профессиональных модулей по отдельным специальностям также возможно через описание последовательности полного цикла производственных действий в рамках одной специальности.

Наименование разделов и тем по учебным модулям. Для определения содержания учебной программы по модульной технологии обучения определен тематический план, в котором указывается наименование разделов и тем по учебным модулям. Структура тематического учебного плана учебных модулей включает отдельные разделы и темы общепрофессиональных и специальных дисциплин, производственного обучения и профессиональной практики для освоения необходимых знаний, умений, навыков и необходимых компетенции установленного уровня квалификации. Поэтому в модульных учебных программах отсутствует тематика общего характера, все темы ориентированы на приобретение определенного уровня компетенции. В рабочей учебной программе по модульной технологии обучения определен рекомендуемый перечень лабораторных работ, производственного обучения и практических занятий по каждому модулю отдельно.

В перечне базовых модулей рассмотрены БМ 1 «Развитие и совершенствование физических качеств» (144 часов), БМ 2 «Применение информационно-коммуникационных и цифровых технологий» (48 часов), БМ 3 «Применение базовых знаний экономики и основ предпринимательства» (48 часов). В рамках освоения данных модулей запланированы комплексные дифференцированные зачеты.

Обязательные учебные часы с циклами по профессиональным модулям составляют в среднем 30% теоретической подготовки, 70% производственного обучения на базе предприятий, профессиональной практики, а также производственного обучения на базе образовательных организаций.

Осуществление и прохождение производственного обучения и профессиональной практики в соответствии с требованиями ГОСО

Образовательное учреждение живет в динамичном, быстро меняющемся мире, где развитие системы обучения обеспечивается взаимосвязью между теоретическим и практическим обучением.

Это в полной мере относится и к современному рынку: растут требования потребителей к продукции и услугам, развиваются технологии, меняются условия конкурентной борьбы. Поэтому успешная работа любой организации на рынке неосуществима без постоянного совершенствования ее деятельности, нацеленной на повышение удовлетворенности потребителей.

Большую роль в подготовке квалифицированного специалиста играют социальные партнеры, участие работодателей и социальных партнеров в решении профессиональных образовательных вопросов.

В колледже согласно годовым планам работы колледжа осуществляется активная интеграция образовательных программ и практической работы в системе общественного питания и услуг, что наглядно видно в следующих видах взаимосвязей:

- Совместная разработка технологий обучения с интеграцией учебных занятий и практической работы.
- Обоснование выбора профессиональных компетенций и результатов обучения совместно с соцпартнерами.
- Участие социальных партнеров в решении профессиональных задач, касающихся образовательных процессов.
- Наличие большого опыта взаимодействия с различными учреждениями, способствующими подготовке квалифицированных специалистов. Улучшение качества образовательной программы проводится системно на постоянной основе.

В рамках реализации государственных программ в области образования колледж активно сотрудничает с работодателями по вопросам организации практики студентов.

Имеется большой опыт взаимодействия с различными учреждениями, способствующего подготовке квалифицированных специалистов. Улучшение качества образовательной программы проводится системно на постоянной основе.

Базами практик КОПиСа являются следующие организации, с которыми заключены договора о сотрудничестве:

1. Отель «Рамада Плаза Астана»;
2. Отель «Rixos Astana»;
3. Отель «St.Regis»
4. ТОО «Kaz Management Group»;
5. Отель «Ritz Carlton»
6. Гильдия шеф-поваров г.Астана
7. Отель Radisson SAS Hotel, Astana»;
8. КГКП «Управление делами Акима г.Астаны» Аппарат Акима г.Астаны;
9. Отель «Solux Hotel Astana»;
10. Отель «Марриотт»;
11. Кофейня «Cofee boom»;
12. Отель «Hilton»;
13. АО СКТП «Отель Астана»;
14. ТОО Qazaqstan Catering Solutions
15. ТОО French Bakery
16. ТОО «ARKA ST»;
17. ТОО Rokka
18. ТОО «Производственная Инновационная компания «ASTANA Ютария ltd»;
19. ТОО «ТАТЕХ»;
20. Компания «Крокус» и др.

Профессиональная практика проводится на базовых предприятиях, на рабочих местах, предоставляемых работодателями на основе договора, и направлена на закрепление знаний,

полученных в процессе обучения, а также приобретение практических навыков и профессиональных компетенций.

С 2014 г внедрена система дуального обучения по специальности 0508000 «Организация питания», с ростом динамики. Зарегистрированы индивидуальные договора в Реестре НПП «Атамекен» В 2022 г., охват составляет 1197 обучаемых (на 01.12.2022 г.), по всем специальностям (100 %).

В целях развития социального партнерства между колледжем и работодателями – подписаны:

- более 332 договора о сотрудничестве, на подготовку кадров, на профессиональную практику и трудоустройство студентов;
- 22 договоров международного сотрудничества;
- 38 договоров по дуальной системе обучения;
- 22 меморандума о сотрудничестве;
- соглашение о шефстве с Гильдией шеф-поваров г.Астаны;
- целевая подготовка ТОО As House;
- 3 меморандума по работе с детьми с особыми образовательными потребностями (ОФ «Солнечный мир» с синдромом Дауна, ШЛ № 79, Центр социального обслуживания «Жансая»);

Заключены договора с учебными заведениями Казахстана – КГУ «Темиртауский профессионально-технический колледж», ТОО «Высший колледж АРЕС «PetroTechnic», ГККП «Алматинский экономический колледж», «Павлодарский колледж сервиса и питания», «Колледж бизнеса Алматы» и др.

По окончании профессиональной (производственной) практики, лучшим студентам, выдают сертификаты.

Интеграция учебного процесса с производством, решает проблему отрыва практического обучения от теоретического, а также способствует повышению качества подготовки специалистов.

В современном коммуникационном пространстве одним из факторов, способствующих развитию у молодых людей творческих способностей, умению быстро реагировать на возникшие профессиональные проблемы, различные ситуации, умению импровизировать и быть гибким в рабочих ситуациях, являются профессиональные и интеллектуальные конкурсы.

	Astana Marriott Hotel	Rixos President Astana Hotel	Hilton Garden Inn Astana Hotel	Soluxe Hotel Astana	Radisson	Отель VIРкинка	ТелеРитс Carlton	Отель St. regis	Отель ИБИС	Отель Думан	Арка	«Айшабиби»	ТОО «ТЭТТІ»	РАФФ	ТОО «Мастеркофе»	б/п
2018/2019	27	39	27	23	40	40	30	36	3	16	8			13		30
Всего	302															
2019/2020	21	15	26	16	10	14	13	13								
Всего	128															
2020/2021	10	18	10		26	15	10	12			20					10
Всего	121															
2021/2022	3	9	27		18	5	9	10	6	10		11	11		14	
Всего	135															

2022/ 2023		18	10		2			2			7	2			
ВСЕГ О	41 сертификат														
Итого	727 сертификата														

Мониторинг качества производственного обучения

№	Специальность	2018/2019		2019/2020		2020/2021		2021/2022		2022/2023	
		Ср/б	% кач.	Ср/б	% кач.	Ср/б	% кач.	Ср/б	% кач.	Ср/б	% кач.
1	0508000 «Организация питания»	4,3	95,5	4,2	99,3	4,2	86,2	4,2	90,2		
2	1211000 «Швейное производство и моделирование одежды»	3,7	72,1	4,0	100	4,4	85,6	4,0	85,7		
3	07210300 "Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»	4,4	96,2	4,3	98,4	4,3	100	4,3	97,3		
4	10130200 «Организация обслуживания в сфере питания»	-	-	-	-	-	-	4,1	80,6		
5	07210100 «Производство мяса и мясных продуктов (по видам)»	-	-	-	-	4,3	92	3,9	94,7		
ИТОГО		4,3	87,9	4,2	99,2	4,3	90,9	4,1	89,7		

Интеграция учебного процесса с производством, решает проблему отрыва практического обучения от теоретического, а также способствует повышению качества подготовки специалистов.



Рабочие моменты на производстве студентов колледжа





Рабочие моменты на производстве студентов колледжа сегодня



Проведение оценки достижений результатов обучения посредством различных видов контроля: текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации;

Контроль учебных достижений, обучающихся осуществляется на основании приказа Министра образования и науки РК от 18 марта 2008 года № 125 с учетом внесенных изменений.

В колледже для текущего мониторинга и обеспечения качества образования по дисциплинам проводится текущий контроль и промежуточная аттестация в форме экзамена и зачета.

Проводится промежуточная аттестация обучающихся 2 раза в год. Результаты аттестации рассматриваются на собраниях группы, на заседаниях предметных комссий и при необходимости на заседаниях педагогического совета. Экзамены сдают в соответствии с утвержденным расписанием экзаменов и консультаций. Экзаменационный материал рассматривается на заседании ПЦК.

Промежуточная аттестация по общеобразовательным дисциплинам предусматривает проведение экзаменов: по Казахскому языку, Русскому языку и литературе для групп с казахским языком обучения; Русскому языку, Казахскому языку и литературе для групп с русским языком обучения; история Казахстана, математика, химия.

Промежуточная аттестация по специальным дисциплинам предусматривает проведение экзаменов согласно утвержденного расписания.

С целью повышения качества текущих экзаменов по всем дисциплинам, согласно рабочему учебному плану, заместитель директора по учебной работе и председатели ПЦК проводят анализ качества составления вопросов тестовых заданий, содержания текущих экзаменационных билетов, билетов для проведения итоговой аттестации. Обучающиеся, полностью выполнившие требования учебного плана определенного курса, успешно сдавшие все зачеты и экзамены, переводятся на следующий курс приказом директора.

Для осуществления мониторинга качества образовательного процесса проводится анализ уровня учебных достижений обучающихся по результатам промежуточных контролей, экзаменационных сессий. Анализ деятельности структурных подразделений проводится в форме предоставления отчетности работы по полугодиям. В конце учебного года проводится анализ по сопоставлению показателей за каждое полугодие и выносятся решения об удовлетворительности или неудовлетворительности проделанной работы структурными

подразделениями. Решения выносятся на педагогическом совете, на совещаниях при директоре и на методических советах. По итогам обсуждения разрабатываются планы корректирующих действий и планируется работа на улучшение.

№	Специальность	2018/2019		2019/2020		2020/2021		2021/2022		2022/2023	
		Ср/б	% кач.	Ср/б	% кач.	Ср/б	% кач.	Ср/б	% кач.	Ср/б	% кач.
1	0508000/10130300 «Организация питания»	3,7	60,7	3,6	63	3,7	64,1	4,2	92,6		
2	1211000/07230100 «Швейное производство и моделирование одежды»	3,7	60	3,8	61	3,8	70	4,0	83,7		
3	1219000/07210300 "Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»	3,7	64	3,9	76	3,8	74	4,3	87,3		
4	10130200 «Организация обслуживания в сфере питания»	-	-	-	-	-	-	4,1	80,6		
5	1225000/07210100 «Производство мяса и мясных продуктов (по видам)»	-	-	3,5	48	3,4	40	3,9	75,5		
ИТОГО		3,7	61,6	3,7	62	3,7	62	4,1	83,9		

Ключевое место в создании необходимых условий для получения качественного образования, направленного на формирование, развитие и профессиональное становление личности имеет мониторинг всех участников образовательного процесса по следующим направлениям:

- удовлетворенность студентов образовательными программами, учебным процессом по специальности и материально-технической базой колледжа;
- удовлетворенность работодателей качеством профессиональной подготовки выпускников;
- удовлетворенность педагогами условиями профессиональной деятельности и материально-технической базой;
- удовлетворенность студентов качеством преподавания педагогами.

Наличие разработанных специальных учебных программ, для обучения лиц с особыми образовательными потребностями в условиях инклюзивного образования (при наличии лиц с несохранным интеллектом), предусматривающие частичное или полное освоение образовательной программы ТиПО, с учетом особенностей психофизического развития и индивидуальных возможностей, обучающихся;

Лица с особыми образовательными потребностями с сохранным интеллектом (с нарушениями слуха, зрения, функции опорно-двигательного аппарата) имеют возможность осваивать учебный материал, не отставая от нормально развивающихся сверстников.

Учебная программа для обучения лиц с особыми образовательными потребностями отличается от общей программы. Для них созданы специальные условия для обучения, включая должное кадровое обеспечение (сурдопереводчики и тьюторы), создание доступной среды, разработку адаптированных рабочих учебных планов и программ на основе типовых учебных планов и программ.

В текущем учебном году был прием для специальных групп по специальностям 07210300 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» - 15 человек, 07230100 «Швейное производство и моделирование одежды» - 12 человек.



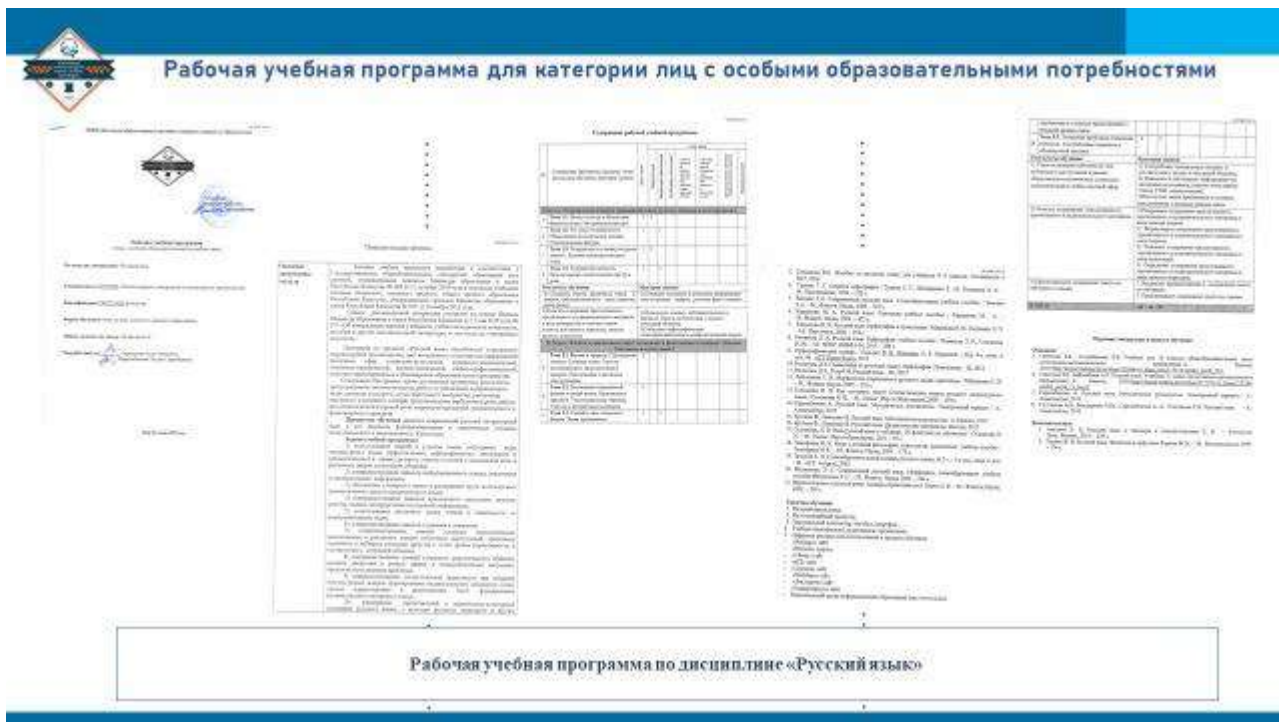
Индивидуальный учебный план для лиц с особыми образовательными потребностями

Рабочий учебный план для специальности 07230100 «Швейное производство и моделирование одежды»



Индивидуальный учебный план для лиц с особыми образовательными потребностями

Рабочий учебный план для специальности 07210300 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»



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

В соответствии с Законом Республики Казахстан «О социальной и медико-педагогической коррекционной поддержке детей с ограниченными возможностями» колледже обучаются в общих и специальных группах следующие категории лиц с особыми образовательными потребностями: лица с нарушениями слуха; лица с нарушениями зрения; лица с нарушениями функции опорно-двигательного аппарата; лица с умственной отсталостью; лица с задержкой психического развития. Лица с задержкой психического развития рассматриваются как умственно отсталые.

Учебной частью колледжа составлен индивидуальный учебный план, в который внесены все модули, профессиональные практики/производственные обучения, которые студент должен выполнить за период действия плана с указанием форм контроля и согласованных сроков отчетности. В индивидуальном учебном плане отражен перечень и последовательность в изучении модулей в течение учебного года, их трудоемкость, форма контроля каждого модуля.

В ИУПе не определена индивидуальная образовательная траектория каждого студента отдельно, так как в этом не было надобности.



Индивидуальный учебный план для категории лиц с особыми образовательными потребностями

Индивидуальный план

ФГОС, направление: Техник (Специал)
Специальность: 0526000 Кооперативы, кадровые и кондитерские производства
Квалификация: 150/23000 Кооператор
Формы обучения: 1 год 11 месяцев
Курс: 1
План обучения: русский

№	Наименование освоения	Количество часов	Ф.И.О., наименование организации
Обязательное образование			
001	Обязательное общее образование	400	предметная
0011	Базисный курс	32	Талиева И., Ибрагимжанов С., Омарбекова А.
0012	Русский язык	40	Суртанова А.
0013	Математика	24	Суртанова А.
0014	История Казахстана	21	Абжанов Ж.
0015	Информатика	36	Аманжол С.
0016	Иностранный язык	24	Мамбетов Т., Аманжол С.
0017	Искусство	48	Аманжол С.
0018	История Казахстана	48	Аманжол С.
0019	Физическая культура	48	Аманжол С.
002	Профессиональные занятия	36	Аманжол С.
0021	Профессиональные занятия	36	Аманжол С.
0022	Профессиональные занятия	36	Аманжол С.
0023	Профессиональные занятия	36	Аманжол С.
0024	Профессиональные занятия	36	Аманжол С.
0025	Профессиональные занятия	36	Аманжол С.
0026	Профессиональные занятия	36	Аманжол С.
0027	Профессиональные занятия	36	Аманжол С.
0028	Профессиональные занятия	36	Аманжол С.
0029	Профессиональные занятия	36	Аманжол С.
003	Факультативные занятия	36	Аманжол С.
0031	Факультативные занятия	36	Аманжол С.
0032	Факультативные занятия	36	Аманжол С.
0033	Факультативные занятия	36	Аманжол С.
0034	Факультативные занятия	36	Аманжол С.
0035	Факультативные занятия	36	Аманжол С.
0036	Факультативные занятия	36	Аманжол С.
0037	Факультативные занятия	36	Аманжол С.
0038	Факультативные занятия	36	Аманжол С.
0039	Факультативные занятия	36	Аманжол С.
004	Итого	1116	
0041	Из них: обязательное образование	1080	
0042	Факультативные занятия	36	

Страна: Республика Казахстан
Учебный центр: Колледж общественного питания и сервиса
Дата регистрации: 01.09.2023

ТРЕБОВАНИЯ К МАКСИМАЛЬНОМУ ОБЪЕМУ УЧЕБНОЙ НАГРУЗКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ:

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;

При составлении рабочего учебного плана в Колледже общественного питания и сервиса соблюдается продолжительность учебного года в соответствии требованиям ГОСО. Всего в учебном году 52 недели, из них 40 недель на обязательное обучение. Каникулярное время составляет 11 недель в год, в том числе в зимний период – 2 недели, 1 неделя – праздничные дни

В Колледже общественного питания и сервиса согласно ГОСО ежегодно планируются и реализуются факультативные занятия и консультации в рамках рабочего учебного плана для оказания помощи и развития индивидуальных способностей обучающихся.

Факультативные занятия не более 4-х часов в неделю.

Консультации не более 100 часов на учебный год.

Объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 часов в неделю.

По специальностям 10130300 «Организация питания», 10130200 «Организация обслуживания в сфере питания», 07210300 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство», 07210100 «Производство мяса и мясных продуктов», 07230100 «Швейное производство и моделирование одежды» факультативные занятия рассчитаны на 4 часа в неделю. Для всех специальностей внедрены следующие факультативы: в целях получения образования в соответствии с потребностями экономики и региональной спецификой «Менеджмент», с целью развития интеллектуальных, духовно-нравственных качеств учащегося «Абаеведение», » в целях усвоения принципов трудового права граждан Казахстана «Трудовое право, для повышения грамотности студента в любой образовательной организации «Цифровизация - информационная грамотность», в целях формирования производственной и реализационной способности продукции в зависимости от потребностей рынка «Маркетинг», в целях эффективного использования финансовых ресурсов «Финансовая грамотность», для обеспечения непрерывности профессионального обучения для каждой специальности запланированы такие факультативные занятия, как «Спецтехнология», «Спецсеминар», «Спецкурс»

Соблюдение объема учебного времени на обязательное обучение

Общий объем учебного времени определяется из расчета обязательной учебной нагрузки не менее 36 часов в неделю (при этом в указанный объем не входят факультативы и консультации), максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет не более 54 часов в неделю.

1 кредит равен 24 академическим часам, 1 академический час – 45 минут, условно 1 год обучения – 60 кредитов.

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

Объем недельной учебной нагрузки обучающихся составляет 36 часов в неделю, а также факультативные занятия и консультации в соответствии с ГОСО ТиПО.

В соответствии с требованиями ГОСО соблюдается объем учебного времени:

- общеобразовательные дисциплины включают 1440 часов – 60 кредитов.
- на освоение специальностей – 180 кредитов;
- объем профессиональной практики составляет не менее 40%, от общего объема учебного времени на профессиональные дисциплины.

Соблюдение объема учебного времени обязательных учебных занятий для вечерней формы обучения не менее 70 % и для заочной формы обучения не менее 30 % от соответствующего объема учебного времени, предусмотренного для очной формы обучения.

В колледже обучение по вечерней и заочной форме не предусмотрено

ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ:

Соблюдение требований к уровню подготовки обучающихся определяемых дескрипторами национальной рамки квалификаций, отраслевых рамок квалификаций и профессиональных стандартов;

В Колледже общественного питания и сервиса согласно ГОСО соблюдаются требования к уровню подготовки обучающихся, который определяется содержанием образовательных программ, базовыми и профессиональными компетенциями в соответствии с уровнем образования (прилагаются копии протоколов итоговой аттестации обучающихся за оцениваемый период)

Дескрипторы отражают результаты обучения, характеризующие способности обучающихся при достижении следующего уровня 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.

В рабочих учебных планах, паспорте профессии отражены уровни НРК, ОРК, на основании профессиональных стандартов.

ТРЕБОВАНИЯ К СРОКУ ОБУЧЕНИЯ:

Соблюдение сроков освоения образовательных программ в соответствии с требованиями ГОСО.

Сроки освоения образовательных программ ТиПО зависят от сложности и/или количества квалификаций и определяются объемом предусмотренных кредитов/часов согласно требованиям ГОСО.

Согласно ГОСО сроки при освоении образовательных программ учебный год начинался 1 сентября. Каникулярное время составляло 11 недель в год, в том числе в зимний период – не менее 2 недель.

Срок освоения образовательной программы по обучаемым специальностям при очной форме обучения составляет:

- 1) на базе основного среднего образования с получением общего среднего образования - 2 года 10 месяцев; 1 год 10 месяцев
- 2) на базе общего среднего образования – 1 год 10 месяцев; 10 месяцев;
- 3) на базе технического и профессионального среднего образования – 10 месяцев.

УЧЕБНО-МАТЕРИАЛЬНЫЕ АКТИВЫ

Здание колледжа эксплуатируется с 1983 г.

Колледж имеет два учебных корпуса

Основной корпус:

Проектная мощность: 480 мест (1 смена),

Общая площадь зданий: 3162,1м²

Площадь земельного участка – 0,7452 га

количество учебных кабинетов – 19;

лабораторий – 12;

мастерских – 2;

компьютерных классов – 5;

актовый зал – 1;

спортивный зал – 1;

мед.пункт – 1;

библиотека – книжный фонд: 15329;

столовая – посадочных мест: 40;

Центр компетенций:

Проектная мощность: 72 мест (1 смена),

Общая площадь зданий: 463,5 м²

Площадь земельного участка – 0,0712 га, 0,4489 га

Состояние учебно-лабораторных кабинетов соответствует требованиям санитарных норм и техники безопасности. Во всех учебных кабинетах и лабораториях установлены бактерицидные лампы.

В 2020-2021 учебном году был оснащен кабинет физики, кабинет начальной военной подготовки.



В 2022 году проведен ремонт в двух учебных кабинетах английского языка, кабинете истории, химии. В 2022 году был капитальный ремонт кровли здания, на сумму более 55 млн тенге и текущий ремонт на сумму 49 млн тенге.

Ремонт вентиляции в ЦК более 7 млн. тенге.

В учебных корпусах организована работа круглосуточной охраны, ведется видеонаблюдение в здании и на территории. Заключен договор с охранной фирмой «Безопасность 007 СК», имеется 53 внутреннее, 23 наружное видеонаблюдение запись с видеокамер ведется на видеорегистратор. Все 76 видеокамеры подключены в ЦОУ города Астаны.



Объект колледжа оборудован:

- Системой автоматической пожарной сигнализацией;
- Тревожной кнопкой;

Особое внимание уделяется технике безопасности. Ведется учет рабочего времени и пропускного режима;

Имеется Паспорт антитеррористической защищенности объекта, уязвимо в террористическом отношении. Паспорт разработан МВД РК на основании Типового паспорта, утвержденного постановлением Правительства Республики Казахстан от 12 ноября 2013 года №1217.

В целях предотвращения чрезвычайных ситуаций и террористических угроз в колледже по квартально ведутся инструктаж-разъяснительные работы со всеми сотрудниками колледжа, которые ежегодно проходят курсы по подготовке (переподготовке) в сфере гражданской защиты. После окончания курсов выдаются сертификаты.

В колледже для лиц с ограниченными возможностями существует безбарьерный доступ: наличие пандуса с нескользким покрытием, контрастная окраска первой и последней ступеней на лестнице. Поручни с двух сторон с не травмирующим окончанием. В санузле расширенные дверные проемы. Наличие звукового маяка у входа с зоной слышимости.

Планируется капитальный ремонт инженерных коммуникаций (водопровод, теплотрасса, и канализация) находящегося на территории колледжа.

На территории колледжа имеется спортивная площадка, общей площадью 800 кв.м

В целях поддержания зданий и помещений колледжа в состоянии соответствия действующим санитарно-гигиеническим и противопожарным нормам и правилам;



Кабинеты общеобразовательных дисциплин



Кабинет информатики



УЧЕБНЫЕ И НАУЧНЫЕ ЛАБОРАТОРИИ

В Колледже имеются учебные аудитории, предназначенные для проведения теоретических и практических уроков по специальностям согласно ГОСО РК.

Для проведения практических занятий имеются 12 производственных лаборатории и 2 цеха: «Поварской Цех», «Кондитерский цех», «Пекарский цех», «Учебная кухня», «Кафе-бар», Лаборатория «Технология мясных продуктов», «Кулинарная студия», «Студия кондитерского мастерства», «Студия хлеба», «Ресторанный сервис», «Атмосферное кафе», «Бизнес центр», «Швейный цех», «Ателье цех».

По всем учебным темам имеются инструкционно-технологические карты, учебно-методические комплексы.



МАСТЕРСКИЕ по специальности 07230100 «Швейное производство и моделирование одежды» Квалификация: 3W07230101
Швея, 3W07230102 Портной, 3W07230105 Модельер-закройщик, 4507230107 Техник-технолог



Швейный цех



Швейное ателье



Студия поваров

Нормы площади на одного обучающегося приведенного контингента соответствуют требованиям к размещению учебных кабинетов, лабораторий, производственных мастерских на основе санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» № КР ДСМ-76 от 05.08.2021 г, классные, учебные кабинеты общеобразовательного профиля 2,5кв.м./обуч.; лаборатории и кабинеты профессионально-технического и специального профиля 2,4кв.м./обучающегося, аудитории на 25 обучающихся 2,2кв.м./обучающегося, мастерские 7,5кв.м./обучающегося).


Учебные кабинеты – 2,2 кв.м./ч. Соответствуют нормам.




Лаборатории - 4,2 кв.м/ч. Соответствуют нормам.

Мастерские – 5-12кв.м./ч. Соответствуют нормам.


Научно-производственных помещений в колледже нет.




Набор учебных лабораторных и помещений полностью соответствует требованиям ГОСО по специальностям;


ЛАБОРАТОРИИ по специальности 10130300 «Организация питания» Квалификация: 3W10130301 Кондитер-оформитель, 3W10130302 Повар, 4S10130303 Технолог

		
Кулинарная студия	Атмосферное кафе с дегустационной зоной	Бизнес центр

В каждой лаборатории в наличие имеются паспорта оснащённости лабораторий, в мастерских и лабораториях имеются средства тушения пожара, инструкции по пожарной безопасности и журналы по технике безопасности, оснащены аптечками для оказания первой медицинской помощи. Имеется в достаточном количестве инвентарь и посуда для проведения практических занятий


ЛАБОРАТОРИИ по специальности 10130200 «Организация обслуживания в сфере питания» Квалификация: 3W10130201 Официант, 3W10130202 Бармен-бариста

		
Зона бармена	Ресторанный сервис	Рабочая зона бариста



ЛАБОРАТОРИИ по специальности 07210300 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»:

Квалификация: 3W07210302 Кондитер, 3W07210303 Пекарь, 4S07210305 Техник-технолог



Пекарский цех



Студия хлеба

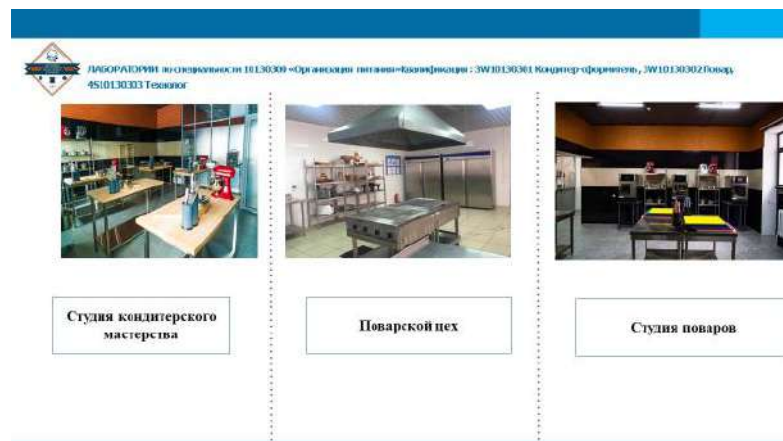


Пекарское мастерство

№	Года	Наименование мастерских, лабораторий, кабинетов спец. дисциплин (общеобразовательные и др.)	Специальность	Сумма расхода
1	2018-2019	Пекарский цех	1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»	4 763 000
		Швейный цех	1211000 «Швейное производство и моделирование одежды»	1 589 065
		«Учебный цех»	0508000 «Организация питания»	891 250
		«Лаборатория кулинария»	0508000 «Организация питания»	2 969 265
		Кафе-бар	0508000 «Организация питания»	4 270 000
		Кондитерский цех	0508000 «Организация питания»	4 199 200
		Кабинеты специальных дисциплин	0508000 «Организация питания» 1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» 1211000 «Швейное производство и моделирование одежды» 1225000 «Производство мяса и мясных продуктов»	7 427 222
		Библиотечный фонд	0508000 «Организация питания» 1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» 1211000 «Швейное производство и моделирование одежды» 1225000 «Производство мяса и мясных продуктов»	3 966 090
		Лаборатория «Технология мяса и мясных продуктов»	1225000 «Производство мяса и мясных продуктов»	1 269 265
	ИТОГО			31 344 357
2	2019-2020	Лаборатории	0508000 «Организация питания» 1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»	15 617 714

			1211000 «Швейное производство и моделирование одежды» 1225000 «Производство мяса и мясных продуктов»	
		Текущий ремонт площадки	0508000 «Организация питания»	6 000 000
	ИТОГО			21 617 714
3	2020-2021	«Кулинарная студия»	0508000 «Организация питания»	44 099 946
		Кабинет физики	0508000 «Организация питания» 1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»	9 719 944
		Кабинет НВП	1211000 «Швейное производство и моделирование одежды» 1225000 «Производство мяса и мясных продуктов»	16 719 944
		Центр компетенций (секционный шкафы с электронным кодом)	0508000 «Организация питания»	3 458 000
		Мастерская «Швейное ателье»	1211000 «Швейное производство и моделирование одежды»	851 320
		Кондитерский цех	0508000 «Организация питания» 1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»	3 016 000
		Пекарский цех	1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»	4 281 095
		Швейный цех	1211000 «Швейное производство и моделирование одежды»	1 273 056
		Кабинеты специальных дисциплин	0508000 «Организация питания» 1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» 1211000 «Швейное производство и моделирование одежды» 1225000 «Производство мяса и мясных продуктов»	36 031 644
		Поварской цех	0508000 «Организация питания»	41 364 624
		Кулинарная студия	0508000 «Организация питания» 1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» 1211000 «Швейное производство и моделирование одежды» 1225000 «Производство мяса и мясных продуктов»	29 016 696
	ИТОГО			189 832 270
4	2021-2022	Кулинарная студия	10130300 «Организация питания»	9 911 446
		Лаборатория Кафе-бар	10130200 «Организация обслуживания в сфере питания»	4 069 000
		Студия хлеба, Пекарский цех	07210300 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»	9 619 500
		Лаборатория «Технология мяса и мясных продуктов»	07210100 Производство мяса и мясных продуктов	6 000 000
		Мастерская «Швейное ателье»	07230100 «Швейное производство и моделирование одежды»	3 500 000
		Центр компетенций	0508000 «Организация питания» 1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» 1211000 «Швейное производство и моделирование одежды»	58 511 936

			1225000 «Производство мяса и мясных продуктов»	
		кабинеты специальных дисциплин	0508000 «Организация питания» 1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» 1211000 «Швейное производство и моделирование одежды» 1225000 «Производство мяса и мясных продуктов»	55 451 003,6
		Проект Жас маман	10130300 «Организация питания»	33 099 946
	ИТОГО			147 062 86
5	2022-2023 1 полугодие	Лаборатория «Технология мяса и мясных продуктов»	07210100 Производство мяса и мясных продуктов	14 990
		Мастерская «Швейное ателье»	07230100 «Швейное производство и моделирование одежды»	631 940
		Лаборатория Кафе-бар	10130200 «Организация обслуживания в сфере питания»	300 688
		Кабинет биологии	10130300 «Организация питания» 10130200 «Организация обслуживания в сфере питания» 07210300 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» 07210100 Производство мяса и мясных продуктов 07230100 «Швейное производство и моделирование одежды»	3 570 000
		Кабинет информатики		5 597 777
		Кабинет истории		10 299 977
		Кабинет английского языка, 312	10130300 «Организация питания» 10130200 «Организация обслуживания в сфере питания» 07210300 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»	7 597 777
		Кабинет английского языка, 308	07210100 Производство мяса и мясных продуктов 07230100 «Швейное производство и моделирование одежды»	4 997 777
		Кабинет химии		6 997 777
		Кабинеты специальных дисциплин	10130300 «Организация питания» 10130200 «Организация обслуживания в сфере питания» 07210300 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» 07210100 Производство мяса и мясных продуктов 07230100 «Швейное производство и моделирование одежды»	6 278 990
				46 287 693



СТОЛОВАЯ

С целью организации горячего и обеспечения доступного питания обучающихся и сотрудников в колледже функционирует светлая, уютная, чистая столовая на 50 посадочных мест, которая в полной мере удовлетворяет гастрономические потребности обучающихся и коллектива колледжа.



ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ СТОЛОВОЙ

Общая площадь учебной столовой – 181,2 кв.м

Расположен на 2 этаже колледжа

В столовой имеется:

- 50 посадочных мест
- Обеденный зал – общ. площадь 94,9;
- Горячий и холодные цеха – общ. площадь 53,5;
- Посудомоечный отдел – общ. площадь 25,4;
- Подсобное помещение – 7,4 кв.м.

Столовая колледжа соответствуют нормативным требованиям, обеспечивает горячим питанием студентов и сотрудников. Оснащена необходимым оборудованием, позволяющим производить продукцию в широком ассортименте. Меню в столовой разнообразно, включает горячие блюда (первые и вторые), кулинарную и кондитерскую продукцию.



Обеденный зал



Раздаточная линия



МЕДПУНКТ

В колледже функционирует медицинский кабинет. Работа ведется на основании государственной лицензии на занятие медицинской деятельностью, в соответствии с прилагаемым перечнем видов услуг от 12.12.2019 года № 19024005, выданная ГУ «Управление Общественного здравоохранения города Нур-Султан»;

Работают 2 медицинских работника: Нурсадыкова.Г.Ж-медсестра, Сурапбай.С-медсестра. Медицинский кабинет оказывает первую медицинскую помощь студентам, проводит профилактические мероприятия за ЗОЖ. Студентам выдают направления на

флюорографию с целью профилактики туберкулеза, проводится медицинский осмотр с привлечением узких специалистов. Проводится систематическая проверка санитарно-гигиенического состояния колледжа. Контролируется прохождение санитарного осмотра сотрудников.



ОБЕСПЕЧЕНИЕ СТУДЕНТОВ ОБЩЕЖИТИЯМИ



Вопрос обеспечения обучающихся общежитиями решается путем аренды за счет средств местного бюджета в связи с отсутствием здания, принадлежащего самому учебному заведению. Выбирается здание с оборудованными гостевыми комнатами для общежития, удовлетворяющее требованиям законодательства Республики Казахстан, а именно требованиям «санитарных правил», утвержденным приказом министра национальной экономики Республики Казахстан от 03.03.2015 года № 183 «О санитарно-эпидемиологических требованиях к объектам коммунального хозяйства» и правилам пожарной безопасности Республики Казахстан.

Договор заключается с потенциальным поставщиком через портал государственных закупок и на основании требований к общежитиям

Правила предоставления места в общежитии студентам (гос услуга)

Учебный год	Общежитие	Количество человек
2020-2021	Из-за пандемии студенты обучались дистанционно. В общежитии индивидуального предпринимателя «Семенов», расположенном по улице Есенберлина, дом 21/1, размещены дети-сироты.	2
2021-2022	В связи с отсутствием потенциального заявителя обеспечить студентов общежитием не удалось.	0
2022-2023	Общественное объединение "Добровольное общество инвалидов "Progress"	26

Положительным моментом в оценке МТБ является, то - что все учебные лаборатории и мастерские, находятся в хорошем состоянии и соответствуют нормам СНиП, имеется сильная МТБ, которая усиливается и поддерживается ежегодно.

Отрицательным моментом является содержание зданий колледжа. Здание колледжа эксплуатируется с 1983 г.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ И БИБЛИОТЕЧНЫЙ ФОНД

Важной составной частью Стратегического плана развития колледжа являются вопросы обеспечения миссии и стратегии колледжа необходимыми финансовыми и материальными ресурсами. Мероприятия, предусмотренные в плане, направлены на повышение экономической эффективности работы колледжа.

Основной целью информатизации учебно-воспитательного процесса колледжа является создание единого информационного пространства на основе использования информационных технологий, информационных сетей, введение в образовательный процесс информационно-коммуникационных средств обучения, оснащение современным программным обеспечением и компьютерным оборудованием, что, несомненно, способствует повышению качества профессионального образования.

Ситуация бурного развития информационных ресурсов требует постоянного обновления технических средств. Для информационно-технологического обеспечения основных производственных процессов (образовательных, научных, управленческих и т.д.) в колледже функционируют 4 компьютерных кабинета в учебном корпусе и в центре компетенции 1 «Бизнес-класс». Компьютерный парк колледжа составляет 179 компьютеров.

Обеспеченность компьютерной техникой составляет 1 компьютер на 4 обучающихся с учетом компьютеров, используемых в учебном процессе в две смены. С целью повышения качества процесса обучения и профессиональной подготовки обучающихся в колледже все учебные кабинеты оснащены мультимедийными проекторами, интерактивными досками, дисплеями, лабораторным оборудованием. Увеличение количества компьютерной техники позволит удовлетворить потребности обучающихся.

В колледже функционирует 2 сервера, которые обеспечивают централизованное хранение и обработку информационных потоков.

Для плодотворной и качественной работы сотрудников и студентов, структурные подразделения колледжа оснащены принтерами, ксероксами, сканерами.

Ежегодно обновляется компьютерный парк колледжа.

Количество компьютерной техники	2018-2019	2019-2020	2020-2021	2021-2022	2022-2023

	Из них для студентов	Из них для преподавателей	Из них для студентов	Из них для преподавателей	Из них для студентов	Из них для преподавателей	Из них для студентов	Из них для преподавателей	Из них для студентов	Из них для преподавателей
Персональный компьютер	32	5	33	8	56	6	30	25	30	25
Моноблок	32	14	32	14	32	13	45	39	45	39
Ноутбук	15	0	15	2	21	2	22	2	22	2
Планшет	20	0	20	2	14	2	12	4	12	4

Руководство колледжа уделяет большое внимание вопросам обновления материально-технической базы.

Расходы на укрепление материально-технической базы по ИТ технологиям

Годы	Выделено средств на укрепление МТБ, тенге		
	Всего	в т. ч. РБ и/или МБ	собственные средства
2018	2 536 123	2 536 123	121000
2019	3 163 831	3 163 831	104500
2020	15 039 360	15 039 360	-
2021	16 406 243	16 406 243	-
2022	11 014 799	11 014 799	-

Компьютерный парк колледжа



Основные этапы работы по оснащению колледжа:

1. Ежегодное проведение анализа материально-технической базы для выявления потребностей в приобретении учебного оборудования в соответствии с профилем, спецификой и учебными программами по специальностям.

2. Изучение нормативных документов для системы ТиПО, типовых перечней учебного оборудования и наглядных материалов по специальностям, санитарно-гигиенических норм, правил техники безопасности, рекомендаций по оснащению различных видов помещений и т.п.

3. Изучение возможностей и предложений рынка учебного оборудования, мебели, технических средств обучения, спортивного инвентаря, технологического оборудования и т.д.

4. Определение планируемых объемов бюджетного финансирования и возможностей по привлечению внебюджетных средств.

5. Включение модернизации материально-технической базы в стратегический план развития колледжа на ближайшую и долгосрочную перспективу.

Необходимую потребность в закупке оборудования и программного обеспечения определяют руководители структурных подразделений. Вопросы развития материально-технической базы регулярно рассматриваются на аппаратных совещаниях при директоре, принятые решения исполняются хозяйственной службой, отделом ИТ и отделом по учебно-производственной работе.

В колледже и центре компетенции имеются ТВ-экраны, расположенные в холле зданий, которые используются для информирования студентов и преподавателей о проводимых мероприятиях (творческие недели кафедр, праздничные мероприятия), участия в культурно-массовых мероприятиях городского и республиканского масштаба и расписания уроков. Кроме того, демонстрируются социальные ролики о борьбе с коррупцией, противодействии терроризму, противопожарной безопасности.

Фильмы по профориентации и о достижениях колледжа демонстрируются для школьников на днях открытых дверей, для гостей колледжа и на различных мероприятиях.

Имеющееся компьютерное оборудование используется для проведения on-line конференций и семинаров.

Педагогами колледжа используются информационно-коммуникационные технологии в учебно-воспитательном процессе: проведение занятий по дисциплинам и внеклассных мероприятий в компьютерных классах, а также в лабораториях, работа в сети Интернет, использование на занятиях мультимедийных обучающих компьютерных программ, электронных учебников, презентаций, видео и слайд-фильмов.

Для качественной разработки цифровых образовательных ресурсов в колледже регулярно проводятся обучающие семинары на тему «Создание электронного пособия с использованием программ Auto Play, Media Studio и Prezi.com».

В целях изготовления учебно-методической продукции собственного производства с 2015 года успешно работает минитипография, включающая в себя переплетную машину, лазерный МФУ Canon C2030L формата А3, А4 и струйный плоттер формата А0, фотопринтер Epson L 810, фотопринтер Epson L 1800, гильотина, резак для бумаг. Минитипография обеспечивает колледж необходимой бланочной продукцией, тиражирует учебно-методические материалы для обеспечения учебного процесса.

Преподаватели и обучающиеся постоянно имеют доступ к компьютерам во всех кабинетах в том числе и в читальном зале. Все желающие свободно пользуются интернетом через систему Wi-Fi. Компьютеры объединены в локальную сеть. Доступ в Интернет осуществляется со всех компьютеров кабинета через прокси сервера. Для выхода в Интернет используется подключение ADSL (скорость – до 100 Мбит/с). Имеются 8 точек доступа Wi-Fi.

Скорость подключения к сети Интернет

Скорость подключения	2018-2019	2019-2020	2020-2021	2021-2022	2022-2023
Широкополосный интернет	15 Мб	40 Мб	60 Мб	100 Мб	Более 100 Мб

Автоматизация управления учебным процессом и деятельностью колледжа в целом для обеспечения структурных подразделений колледжа актуальной, полной, достоверной и регулярно обновляемой информацией, необходимой для обеспечения качественного образовательного процесса, а также создания современной комплексной системы мониторинга образовательной деятельности и развития с января 2019 года внедрена единая автоматизированная информационная система Platonus-College. В автоматизированную систему занесены все студенты колледжа, а также кадровая информация по ним – дата рождения, место жительства, гражданство и т.п. В АИС «Platonus-College» осуществляется согласование и фиксация всех приказов по движению контингента (отчисление, восстановление, уход в академический отпуск и т.п.). Использование системы позволяет оперативно осуществлять контроль движения контингента, проводить мониторинг причин отчисления в целях разработки мероприятий по сохранности контингента, а также выполнения требований нормативных правовых документов, а именно, выполнение календарного графика учебного процесса, своевременный допуск к государственной итоговой аттестации, отчисление в связи с завершением образования и т.п. Сведения, содержащиеся в системе, используется всеми подразделениями колледжа, заместителями директоров, бухгалтерией, библиотекой и т.д.) для осуществления функций и решения задач. С 20 июня 2020 года была осуществлена электронная подача документов через программу Platonus. Согласно программе цифровизации, в автоматизированную систему Platonus включен раздел «Центр обслуживания студентов» по выдаче справок различного характера с присвоением QR-кода.

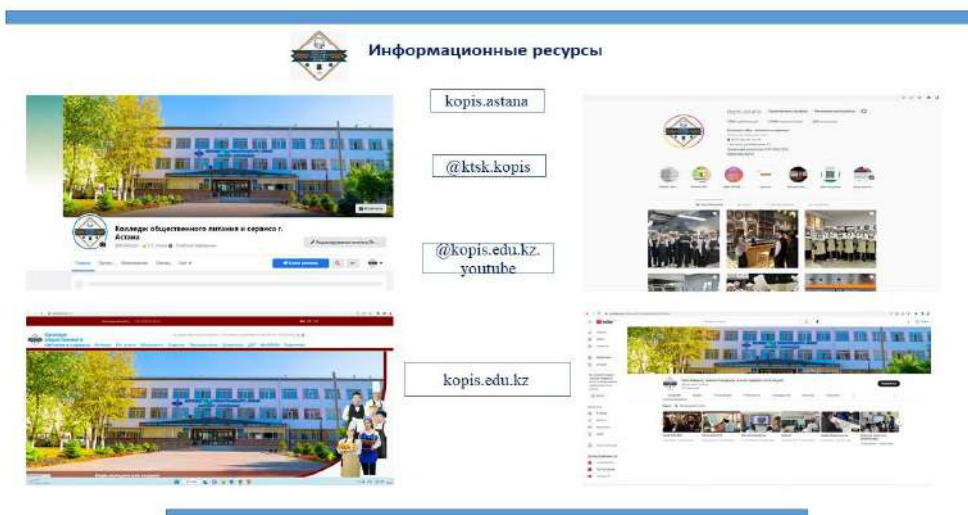
Для студентов и их родителей система предлагает круглосуточный доступ к оценкам и домашним заданиям, а также доступ к дополнительным образовательным ресурсам.

Веб-сайт www.kopis.kz отражает миссию колледжа, видение и стратегию. Сайт функционирует на казахском и русском языках. Данный интернет - ресурс предоставляет посетителям максимум регулярно обновляемой тематической информации. Сайт доступен для посетителей круглосуточно - что является очень удобным для получения информации. На сайте представлена информация о истории и развитии колледжа общественного питания и сервиса, как одного из старейших учебных заведений г. Астаны, администрации и контактах. Для абитуриентов на сайте колледжа размещена необходимая информация о специальностях, правилах приема и перечне необходимых документов для поступления. Для студентов на сайте колледжа размещено расписание учебных занятий.

Систематически размещается и обновляется информация обо всех проводимых в колледже внеклассных, тематических и методических мероприятиях, конференциях, семинарах, спортивных соревнованиях.

Работает интернет-блог директора колледжа, воспользовавшись которым, любой студент и преподаватель может отправить обращение на личную электронную почту директора колледжа.

В том числе активно ведется работа в интернет пространстве на странице Фейсбук @ktsk.kopis, атмосферное кафе @atmospheric_cafe_ns, в аккаунте Инстаграмм @kopis.nursultan с подписчиками 3555 человек и youtube канал.



Созданы, обработаны и смонтированы видеоролики по различным темам и разделам. Для профориентационной работы используется печатная продукция (флаера, баннеры, листовки, буклеты) которая изготавливается в минитипографии колледжа.

На ряду с цифровизацией, колледж особое внимание уделяет и библиотечному фонду. Библиотека колледжа работает на повышение статуса читающего колледжа.

Библиотека состоит из 2 помещений: читальный зал на 16 посадочных мест, оснащенный 8 компьютерами и книгохранилище. Для обслуживания читателей в библиотеке функционирует абонемент: с выделенной компьютерной зоной, принтером, сканером и читальный зал.

Общая площадь библиотеки 64.2 кв.м, состоит из следующих помещений:

- Students HUB (читальный зал с кафедрой обслуживания) -34.2 кв.м. на 12 посадочных места с выделенной компьютерной зоной на 8 посадочных мест, подключенных к интернету;
- книгохранилище с кафедрой абонемента 30 кв.м, оборудовано двухсторонними стеллажами, с выделенной зоной справочных и энциклопедических изданий, выделен стеллаж под медиатеку.

Библиотечный фонд является составной частью информационных ресурсов колледжа и формируется с учетом направлений и специальностей, обучаемых в колледже. Книжный фонд библиотеки соответствует потребностям учебно-образовательного процесса, имеющимся специальностям. По своему составу он является многопрофильным, распределенным по отраслям знаний. Литература представлена на казахском, русском языке и в целом удовлетворяет потребности студентов в учебной деятельности. Книжный фонд библиотеки занесен в электронный каталог Кабис. Основными задачами библиотеки является – обеспечение свободного доступа к информации и сохранение ее источников, формирование у студентов навыков независимого библиотечного пользователя, информационной культуры и культуры чтения.

Основными направлениями деятельности библиотеки в 2022-2023 учебном году являются:

- Обеспечение учебно-воспитательного процесса и самообразования путём библиотечного и информационно-библиографического обслуживания студентов и педагогов. Оказание помощи в участии учителей и студентов в образовательных проектах;
- формирование у читателей навыков независимого библиотечного пользователя: обучение пользованию книгой и другими носителями информации, поиску, отбору и критической оценке информации;
- обеспечение доступа к образовательным ресурсам в форме электронных библиотек, библиотек цифровых образовательных ресурсов;

- совершенствование традиционных и освоение новых библиотечных технологий, обеспечение возможности наиболее полного и быстрого доступа к документам, оказание методической консультационной помощи педагогам, студентам в получении информации;
- сбор, накопление и обработка информации и доведение её до пользователя, проведение информационной работы на базе источников информации, имеющихся в библиотеке;
- развитие содержательного общения между пользователями, воспитание культуры общения;
- информационная поддержка педагогов и студентов в учебной, научно-исследовательской деятельности, а также информационное сопровождение инновационных процессов в колледже;
- внедрение новых технологий в деятельность библиотеки, приобретенных на курсах повышения квалификации на семинарах.
- оказание методической консультационной помощи педагогам, студентам в получении информации из книжного фонда библиотеки
- составление подборок с ссылками на сайты электронных библиотек города, театров, музеев, видео лекций, онлайн выступлений.
- информирование педагогического коллектива о новостях и акциях издательств, существующих образовательных порталов, сайтов.



Общий фонд Библиотеки составляет **19879** изданий, из них учебной литературы: **11716**, художественной литературы: **6040**, научно популярной: **1045**, электронных изданий **1078**. В 2022 году в рамках проекта: «Читающий колледж» приобретено **256** экземпляров художественной литературы. Это произведения мировых и отечественных классиков, фантастика, произведения современных казахстанских авторов.

Фонд соответствует целям и задачам образовательного процесса, формируется: по государственным закупкам в соответствии с учебными программами, на основании заявок цикловых комиссий;

Структура книжного фонда

№	Общий фонд библиотеки	Всего:
1	Учебная и учебно- методическая	11716
2	Художественная	6040
3	Научно-популярные издания	1045
4	Электронные издания	1078
	ИТОГО:	19879

Качество обслуживания читателей, учет книговыдачи, количество читателей.

Основные контрольные показатели	2019-2020	2020-2021	2021-2022
Общий фонд	12633	15329	19879
в том числе, на государственном языке	6845	8117	11320
в том числе, на русском языке	5763	7082	8429
в том числе, на английском языке	25	130	130
Из них, учебная литература	7335	8916	11716
в том числе, на государственном языке	3782	4760	6425
в том числе, на русском языке	3553	4156	5291
Читатели	987	1063	1068
в том числе, преподаватели	65	72	73
служащие	22	17	14
студенты	900	974	981
Из них, очное	900	974	981
заочное	-	-	-
Посещение	6863	6785	7018
Книговыдача	9799	15789	19675
Посещаемость	6,9	7,0	6,6
Читаемость	9,9	15	14,9
Обращаемость	0,5	1,0	1,0
Книгообеспеченность	17,5	15,0	18,6

Объем средств, направленных на пополнение книжного фонда

Учебный год	2020	2021	2022
Смета на пополнение библиотечного фонда	3083935	5758909,85	1094506,56

Алфавитный и систематический каталог ведется в электронном виде. Формирование электронного каталога книг, учебников и других информационных источников ведется в автоматизированной информационно-библиотечной системе «КАБИС» вариант,

рекомендованный Республиканской научно-педагогической библиотекой, позволяющий получить доступ к удаленным базам данных, формировать заказ учебников с использованием базы данных, к полнотекстовым и мультимедийным ресурсам, имеющимся в библиотеке или в удаленных базах данных через Internet. Описание изданий ведется в соответствии с библиотечными стандартами.

Изданы библиографические указатели и аннотированные списки литературы, справочно-библиографические пособия по каждой специальности, «Перечень методических пособий и разработок преподавателей колледжа общественного питания и сервиса» сформированные на базе электронного каталога.

Вся работа библиотеки направлена на привитие высокой культуры чтения. Развитие читательской грамотности.

В 2022-2023 учебном году стартовал проект: «Читающий колледж» приоритетными задачами которого являются:

- содействие воспитанию всесторонне развитой личности всеми формами и методами библиотечной работы;
- формирование у учащихся патриотического сознания, глубокую привязанность к родному краю, к культуре и традициям Родины;
- воспитание вкуса и пробуждение интереса читателей к чтению произведений лучших отечественных и зарубежных авторов;
- развитие творческого мышления, познавательных интересов и способностей, успешному усвоению учебных программ;
- внедрение новых информационных технологий в работе библиотеки;
- оказание содействия педагогическому коллективу в повышении педагогического мастерства;
- создание условий для расширенного доступа студентов и преподавателей к источникам информации посредством использования библиотечно-информационных ресурсов библиотеки;
- обеспечение качественного формирования основного, учебного фонда библиотеки.

Массовая работа библиотеки по реализации проекта: «Читающий колледж» ведется согласно утвержденного плана работы. Ежемесячно сдается отчет в управление образования по реализации проекта.

Информационно-библиографическое обслуживание включает: предоставление библиографических справок преподавателям и обучающимся, выполнение запросов книг, учебников и других информационных источников с применением электронного каталога КАБИС рекомендованного Республиканской научно-педагогической библиотекой.

Сотрудниками библиотеки регулярно проводятся все мероприятия, согласно плана работы библиотеки.

В соответствии с утвержденным планом работы проходят библиотечные уроки, дни библиографии, обзоры новой литературы: «В помощь учебной программе», «Внимание! Новые книги»

В библиотеке оформлены постоянно действующие книжные выставки: «Оқуға құштар колледж-оқуға құштар ұлт», «Тәуелсіздік- мәңгілік ел мұраты», «Мәңгілік ел: бір ел- бір тағдыр», «Астана – Отанымның жүрегі», «Рухани жаңғыру ұлттың жаңғыруы», «Тіл тағдыры- менің тағдырым». Все выставки оформляются, как библиотечные экспозиции: заголовки, цитаты, рубрики, они помогают читателю ориентироваться в книжной информации и акцентировать внимание на важных разделах выставки. Ежегодно в начале учебного года проводятся библиотечные уроки в группах нового набора, знакомство с библиотекой «библиотечно-информационное обслуживание студентов: права, обязанности»

Ежегодно выделяется определенная сумма на подписку городских, республиканских периодических изданий. Подписка на периодические издания выполняется по профилю подготовки специалистов.

Организация подписки на периодические издания

№	2019-2020	2020-2021	2021-2022
1	Егемен Қазақстан	Егемен Қазақстан	Егемен Қазақстан
2	Казахстанская правда	Казахстанская правда	Казахстанская правда
3	Ана тілі	Ана тілі	Ана тілі
4	Қазақ әдебиет	Қазақ әдебиет	Қазақ әдебиет
5	Астана аqshamy	Астана аqshamy	Астана аqshamy
6	Вечерняя Астана	Вечерняя Астана	Вечерняя Астана
7	Білімді Ел-Образованная страна	Білімді Ел-Образованная страна	Білімді Ел-Образованная страна
8	Елордалық білім	Елордалық білім	Елордалық білім
9	Astana adistemelik	Astana adistemelik	Astana adistemelik
10	Сарбаз	Сарбаз	Сарбаз
11	Әділет	Әділет	Әділет
12	Айқын	Айқын	Айқын
13	Литер	Литер	Литер
14	Колледж кәсіби білім беру	Колледж кәсіби білім беру	Колледж кәсіби білім беру
15	Абай	Абай	Абай
16	Техникалық және кәсіптік білім	Техникалық және кәсіптік білім	Техникалық және кәсіптік білім

Периодические издание сшиваются, доступны студентам и преподавателям. Срок хранения периодики 3 года.

Библиотека колледжа взаимодействует с преподавателями и кураторами групп. Библиотекарь проводит информационную работу, направленную на оптимальный выбор литературы на традиционных и электронных носителях.

Библиотекарь Ахметова Актолкын Калтаевна образование среднее специальное, окончила Семипалатинское культпросвет училище им. Абая, год окончания 1982, стаж работы в библиотеке 42 года.

Библиотека колледжа взаимодействует с преподавателями и кураторами групп. Библиотекарь проводит информационную работу, направленную на оптимальный выбор литературы на традиционных и электронных носителях.

Все учебные лаборатории и мастерские, находятся в хорошем состоянии и соответствуют нормам СНиП, имеется сильная МТБ, которая усиливается и поддерживается ежегодно.

ОЦЕНКА ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Итоговая аттестация в зависимости от квалификации и требований типовых и рабочих планов проводится в форме сдачи итоговых экзаменов по специальным дисциплинам.

Проведение Итоговой аттестации в:

- 2019 г, в рамках пилотного проекта, в формате демонстрационного экзамена, провели по специальности «Организация питания», для 180 чел., по стандартам Worldskills. Приказ № 121к от 03.05.2019 г. Приглашены эксперты национального чемпионата WSK Адильханов С, Самет А. По специальности “Швейное производство и моделирование одежды”, квалификационный экзамен - 21 чел
- 2020 г, в связи с карантинными ограничениями и нахождением студентов в регионах, демонстрационный экзамен реализовать невозможно. Был проведен квалификационный экзамен в режиме он-лайн, через платформу ZOOM, с рассылкой логина и пароля студентам и аттестационной комиссии. Выпуск составил 322 чел. Приказ № 53к от 15.05.2020 г
- 2021 г, с НАО «TALAP», проведение демонстрационного экзамена по специальностям «Организация питания» - 297 чел, «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» - 51 чел. Издан приказ № 09/н от 25.01.2021 г о назначении организаторов, был проведен обучающий семинар НАО «TALAP», по составлению комплектно-оценочной документации. По специальности “Швейное производство и моделирование одежды”, квалификационный экзамен - 25 чел
- 2022 г. в формате демонстрационного экзамена, Согласно приказа № 50к от 17.06.2022 г – 339 чел, из них по специальностям: “Организация питания” - 332 чел, “Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство” - 47 чел, “Организация обслуживания в сфере питания” - 20 чел. Квалификационный экзамен по специальностям “Швейное производство и моделирование одежды” - 25 чел, “Производство мяса и мясных продуктов” - 25 чел

С 16 марта 2020г учебный процесс в колледже был переведен в режим on line, на интернет площадку AC Platonus, это и привычный ресурс для преподавателей и целевое освоение бюджетных средств.

ДОТ включал в себя следующее: видео-лекция, онлайн-лекция, мультимедиа-лекция, телевизионная лекция; самостоятельная работа обучающихся по электронным учебным изданиям (электронные учебники, мультимедийные обучающие программы, тренажеры, информационно-справочные системы), компьютерные тестирующие системы; консультации через форумы, чаты и электронную почту; сетевые и кейс-технологии, проектная работа.

Итоговый контроль 2019/2020 у.г состоял из:

- Проведения комплексного тестирования по специальным дисциплинам по профильным специальностям, («Товароведение», «Технология приготовления пищи», Оборудование») через Тест платформу Platonus, с выгрузкой протокола.
- Квалификационного экзамена, реализованного через платформу ZOOM, с рассылкой логина и пароля студентам и аттестационной комиссии.

В Колледже общественного питания и сервиса согласно ГОСО соблюдаются требования к уровню подготовки обучающихся, который определяется содержанием образовательных программ, базовыми и профессиональными компетенциями в соответствии с уровнем образования (прилагаются копии протоколов итоговой аттестации обучающихся за оцениваемый период)

Оценивание результатов обучения обучающихся выпускных курсов на соответствие предъявленным требованиям к компетентности (базовые и профессиональные) или оценка уровня освоения общеобразовательных дисциплин и профессиональных модулей на соответствие ГОСО.

Для уверенного пользования, всем студентам и аттестационной комиссии, предварительно направлен обучающий видеоролик и проведено пробное тестирование, в режиме моделирования экзамена.

Сводная ведомость результатов проведения квалификационного экзамена, в день проведения экзамена, опубликована на сайте колледжа kopis.kz

Итоговый контроль, с 2020/2021, 2021/2022 у.г, проводился в формате демонстрационного и квалификационного экзамена, согласно Положения и позволяющие обучающемуся практически продемонстрировать освоенные профессиональные компетенции (ГОСО ТипО гл.1п.2 пп.7). Применение единой информационной системы CIS при проведении демонстрационного экзамена. Система CIS (Competition Informational System) - информационная система, предназначенная для обработки оценок выставленных Экспертной группой, во время проведения демонстрационного экзамена

Сводная ведомость результатов проведения итоговой аттестации, в день проведения экзамена, публикуется на сайте колледжа koris.kz.

Получение skills passport:(<http://94.141.242.22/wsk-demo/results>)

Құзыреттілік паспорты Skills passport Паспорт компетенцій

Студент туралы мәліметтер/Данные студента

ТАЖ/ ФИО: Rozmetova Aneliya

Туған күні/ Дата рождения: 27.06.2001

Оқу орнының аты/ Наименование учебного заведения: ГККП Колледж общественного питания и сервиса

Мамандығы/ Профессия/квалификация: Повар

Құзыреттілігі/ Компетенция: Поварское дело

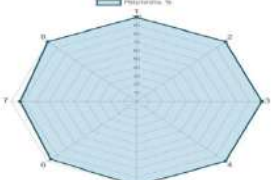
Өткен күні/Дата проведения: 19.06.2021

Өткізу орны/Место проведения: ГККП Колледж общественного питания и сервиса

Тіркеу сериясы, нөмірі/ Регистрационный номер: WSD-2021001921



Емтиханның нәтижелері/Результаты



1	Управление и организация работ	5
2	Навыки коммуникации и работа с клиентами	5
3	Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, санитарная среда	15
4	Знание об ингредиентах и меню	5
5	Подготовка ингредиентов	20
6	Применение различных способов тепловой обработки	15
7	Изготовление и презентация блюд	25
8	Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет	10

Результаты квалификационного экзамена, проведенного по требованиям WorldSkills соответствуют **97,79** баллам из возможных **100**, и рассчитаны системой CIS (Competition Information System – программа для подсчета итогов оценки чемпионатов WorldSkills)

WorldSkills талаптарына сәйкес өткізілген біліктілік емтиханның нәтижелері мұның ішінде **100** дан **97,79** баллаға сәйкес келеді және CIS жүйесі бойынша бағаланды (Competition Information System – WorldSkills чемпионаттарын бағалау нәтижелерін есептеуге арналған бағдарлама)

Таблица.
Результаты проведения итоговой аттестации

№	специальность	квалификация	Количество студентов	Полученные оценки		
				«3»	«4»	«5»
2018-2019	0508000 Организация питания	0508012 Повар	180	12	71	97
	1211000 Швейное производство и моделирование одежды	1211062 Портной	21	2	9	10
Всего			201	14	80	107
2019-2020	0508000 Организация питания	050801 2Повар 050802 2Кондитер 050804 2Официант 050805 2Бармен	248	31	114	103
	1211000 Швейное производство и моделирование одежды	121106 2Портной 121103 2Швея	49	8	21	20
	1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»;	121914 2 «Пекарь» 12190902Кондитер	25	-	14	11
Всего			322	39	149	134
2020-2021	0508000 Организация питания	050801 2Повар 050802 2Кондитер 050804 2Официант 050805 2Бармен	297	36	101	160

	1211000 Швейное производство и моделирование одежды	121106 2 Портной 121103 2 Швея	24	2	8	14
	1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»;	121914 2 «Пекарь» 12190902 Кондитер	51	3	20	28
			372	41	129	202
2021-2022	0508000 Организация питания 10130300 «Организация питания»	0508012 Повар 050802 2 Кондитер 4S10130303 Техноло 0508032 Калькулято 0508042 Официант 0508052 Бармен	332	35	169	128
	1211000 Швейное производство и моделирование одежды	121106 2 Портной 121103 2 Швея	25	-	5	20
	1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»;	121914 2 «Пекарь» 12190902 Тестовод Кондитер	47	2	18	27
	10130200 «Организация обслуживания в сфере питания»	3W10130201 «Официант» 3W10130202 Бармен-бариста	20	4	14	2
	1225000 «Производство мяса и мясных продуктов»	1225042 «Изготовитель мясных полуфабрикатов» 1225052 «Обвальщик мяса»	25	3	13	9
	Всего		449	44	219	186

**Таблица.
Присвоение квалификационных разрядов.**

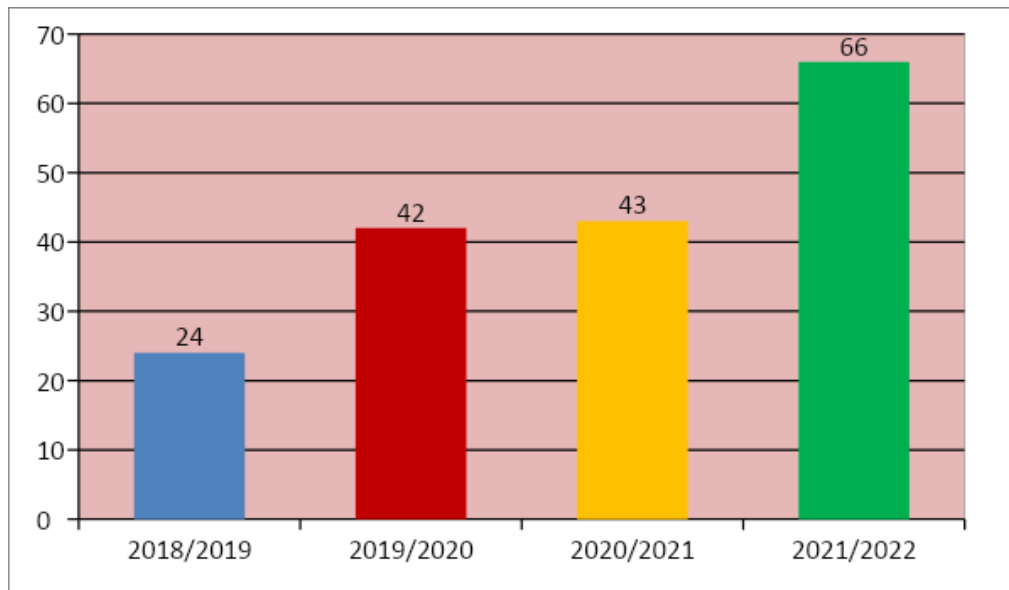
№	специальность	квалификация	Количество студентов	Полученный разряд		
				III	IV	V
2018-2019	0508000 Организация питания	0508012 Повар	180	6	33	141
	1211000 Швейное производство и моделирование одежды	1211062 Портной	21	17	4	-
	Всего		201	23	37	141
2019-2020	0508000 Организация питания	050801 2 Повар 050802 2 Кондитер 050804 2 Официант 050805 2 Бармен	248	48	200	
	1211000 Швейное производство и моделирование одежды	121106 2 Портной 121103 2 Швея	49	43	6	
	1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»;	121914 2 «Пекарь» 12190902 Кондитер	25	10	15	

	Всего		322	101	221	-
2020-2021	0508000 Организация питания	050801 2 Повар 050802 2 Кондитер 050804 2 Официант 050805 2 Бармен	297	103	194	
	1211000 Швейное производство и моделирование одежды	121106 2 Портной 121103 2 Швея	24	24	-	
	1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»;	121914 2 «Пекарь» 12190902 Кондитер	51	4	47	
	Всего		372	131	241	
2021-2022	0508000 Организация питания 10130300 «Организация питания»	0508012 Повар 050802 2 Кондитер 4S10130303 Технолог 0508032Калькулятор 0508042 Официант 0508052 Бармен	332	143	189	
	1211000 Швейное производство и моделирование одежды	121106 2 Портной 121103 2 Швея	25	25	-	
	1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»;	121914 2 «Пекарь» 12190902 Тестовод Кондитер	47	34	13	
	10130200 «Организация обслуживания в сфере питания»	3W10130201 «Официант» 3W10130202 Бармен-бариста	20	20	-	
	1225000 «Производство мяса и мясных продуктов»	1225042 «Изготовитель мясных полуфабрикатов» 1225052 «Обвальщик мяса»	25	-	25	
	Всего		449	222	227	

Информация по студентам, получивших диплом «отлично»

	Год	Специальность	Кол-во, чел
1	2018-2019	0508000 «Организация питания»	22
		1211000 «Швейное производство и моделирование одежды»	0
		1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»	2
	Итого	24	
2	2019-2020	0508000 «Организация питания»	29
		1211000 «Швейное производство и моделирование одежды»	3
		1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»	10
	Итого	42	
	2020-2021	0508000 «Организация питания»	33
3		1211000 «Швейное производство и моделирование одежды»	5
		1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»	5
	Итого		
4	2021-2022	0508000, 10130300 «Организация питания»	49
		10130200 «Организация обслуживания в сфере питания»	2
		1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»	7

	1225000 «Производство мяса и мясных продуктов»	3
	1211000 «Швейное производство и моделирование одежды»	5
Итого		66



ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАНИЯ ПО СОДЕЙСТВИЮ ТРУДОУСТРОЙСТВА ВЫПУСКНИКОВ

В целях содействия трудоустройству выпускников колледж активно работает с производственными предприятиями и организациями по следующим направлениям:

1. Изучение рынка труда, для подготовки востребованных специалистов.
2. Систематическое проведение договорной работы и налаживание тесных связей с базовыми предприятиями для прохождения производственных практик и с целью дальнейшего трудоустройства выпускников, заключено более 332 договоров;
3. Внедрение и обучение дуальной системы по всем специальностям, с последующим 100% трудоустройством. Подписано 38 договора о «Дуальном обучении».
4. Центр карьерного роста.
5. Участие в проводимых ярмарках вакансий рабочих мест, с участием работодателей, с целью проведения собеседований и консультаций по вакантным местам.
6. Изучение сведений, предоставляемых Центром Занятости, о наличии свободных рабочих мест по данным Управления социальных программ.
9. Совместное проведение городских и международных конкурсов профессионального мастерства, в региональном и национальном, международном чемпионате WorldSkills.
10. В рамках ознакомительной и учебной практики проведение встреч с представителями базовых предприятий в колледже.
11. Организация экскурсий на предприятия, в результате этих встреч обучающиеся узнают много нового о своей профессии, о направлениях развития отрасли.
12. Проведение совместных конференций по итогам производственных практик по всем специальностям, с участием партнеров колледжа.
13. Проведение анкетирования работодателей с целью выявления количественных и качественных потребностей работодателей в специалистах.
16. Участие в программах Центра занятости, по вопросам получения смежной профессии и молодежной практики выпускников.
17. Внесение в базу данных Управления занятости персональных данных выпускников.
18. Систематическое проведение работы по профориентации обучающихся школ.
19. Систематическое ведение работы по содействию трудоустройства выпускников.

Освоение современных форм организации труда, инновационных технологий повысило профессиональные компетенции выпускников. При этом происходит тесная кооперация в сотрудничестве с партнерами, которая создает устойчивый спрос на выпускников колледжа.

Ежегодно увеличивается база прохождения практики согласно заключенных договоров.

С 2016 г. ведется обучение по специальностям: официант, бармен, швея. Цель – осуществление профессиональной ориентации школьников для сознательного выбора профессии. В восьми школах города (СШ № 8, 13,28,37,44,53,55,57) ведут обучение мастера производственного обучения нашего колледжа, охват учащихся составляет 423 чел.

Благодаря данной инициативе выпускники при получении аттестата об общем среднем образовании уже будут иметь базовые представления и навыки по выбранной ими специальности.

Распределение выпускников колледжа подтверждается справками с мест работы по трудоустройству. По специальностям ежегодно ведутся протокола распределения выпускников, на основании которых проводится анализ трудоустройства и ведется мониторинг закрепления их на базовых предприятиях. Проводится работа с нетрудоустроенными, ведется журнал, предлагаются вакантные места на базовых предприятиях, вакансии рабочих мест. Совместно с КГУ «Центром занятости населения» г.Астаны, организуются встречи по мерам государственной поддержки в рамках Национального проекта по развитию предпринимательства на 2021 – 2025 гг: «Молодежная практика», «Первое рабочее место», «Контракт поколений».

Имидж колледжа определяется не только качеством образовательных услуг, но и конечным результатом. Конечный результат — это востребованность выпускника производством, что отражено в отзывах и благодарственных письмах руководителей предприятий и организаций, в которых трудоустроились выпускники.

Сведения о трудоустройстве выпускников учебных заведений технического и профессионального образования

№ П/П	год	количество выпускников в		трудоустроены		обучаются в вузах		обучаются в колледжах		призваны в ВС		выбыли за пределы РК		декретный отпуск		подлежат трудоустройству	
		всего	по госзаказу	Барлығы /всего	/в т.ч. по госзаказу	/всего	/в т.ч. по госзаказу	/всего	в т.ч. по госзаказу	всего	/в т.ч. по госзаказу	/всего	в т.ч. по госзаказу	всего	из них по госзаказу	всего	в т.ч. по госзаказу
1	2018-2019	201	199	184	182	1	1	0	0	2	2	2	2	2	2	10	10
2	2019-2020	322	271	229	199	25	21	0	0	37	29	1	1	7	6	23	15
3	2020-2021	372	222	288	167	7	4	53	36	7	3	1	1	4	2	12	9
4	2021-2022	449	312	350	232	5	4	61	50	5	4	0	0	4	4	24	18

НЕДОСТАТКИ И ЗАМЕЧАНИЯ, ПУТИ ИХ РЕШЕНИЯ

Наиболее значимыми недостатками, решение которых требует вмешательство на уровне высшего руководства местных исполнительных органов и вышестоящих организаций:

1. Здание колледжа эксплуатируется с 1983 г.
2. Недостаточность оснащения учебной и методической литературой на государственном и английском языках для студентов с ООП;
3. Низкооплачиваемая заработная плата определенных штатных должностей касательно работы с детьми ООП;
4. Отсутствие в перечне тем курсов повышения квалификации для специалистов по направлениям специальностей: мясное производство, хлебопекарное и макаронное производство, швейное производство.

Заглядывая в будущее, коллектив колледжа понимает, что нельзя довольствоваться достигнутыми результатами, надо работать на опережение. Главная задача – обеспечить динамику развития, конкурентоспособность колледжа на рынке образовательных услуг и удовлетворенность всех заинтересованных сторон. Коллектив колледжа готов совершенствовать свою работу, добиваться максимально полного и эффективного использования инновационных интеллектуальных, информационных, материальных и финансовых ресурсов.

При этом руководство колледжа, для реализации Миссии, Политики и Целей в области качества, обязуется:

1. обеспечить своих сотрудников поддержкой и необходимыми ресурсами;
2. постоянно повышать результативность системы менеджмента качества как основы инновационного процветания колледжа.

Колледж общественного питания и сервиса – стабильно развивающаяся, самообучающаяся, ориентированная на потребителя организация, планирующая свою деятельность на совершенство руководства и вовлеченности персонала.

S (strength) – сильные стороны (потенциально позитивные внутренние факторы)	W (weakness) – слабые стороны (потенциально негативные внутренние факторы)
<p>-Подготовка высококвалифицированных кадров по востребованным в столице специальностям. Совершенствование учебного процесса, применение инновационных технологий, личностно-ориентированное обучение</p> <p>-Движение WorldSkills (городской, республиканский, и международный уровень)</p> <p>-Высококвалифицированный состав ИПР, с большим стажем производственной и педагогической деятельности, постоянно совершенствующийся и повышающий квалификацию через курсы, стажировки, в том числе и в странах ближнего и дальнего зарубежья.</p> <p>-Постоянно совершенствующаяся, развитая материально-техническая база (оснащение лабораторий современным оборудованием, обеспеченность компьютерами, доступность</p>	<p>-Здание колледжа эксплуатируется с 1983 г.</p> <p>-Тенденция старения ИПР, имеющих стаж работы и высшую квалификационную категорию;</p> <p>-Научно-исследовательская деятельность носит эпизодический характер и малый охват научной работой студентов;</p> <p>-Недостаточность оснащения учебной и методической литературой на государственном и английском языках, а также для студентов с ООП;</p> <p>-Недостаточность профессиональных кадров для работы со студентами ООП, имеющие соответствующую квалификацию сурдопедагога;</p> <p>-Низкооплачиваемая заработная плата определенных штатных должностей касательно работы с детьми ООП;</p>

<p>Интернета, обеспеченность спортивной базой и др). Наличие стратегии повышения квалификации ИПР.</p> <p>-Взаимовыгодные связи с предприятиями, общественностью и поддержка на уровне города, области.</p> <p>-Развитие международного сотрудничества, возможность обмена опытом с коллегами, наличие международных совместных образовательных проектов</p> <p>-Трудоустройство выпускников составляет более 90%</p> <p>-Обучение ведется на государственном, русском и английском языках</p>	<p>-Высокие конкурсные требования для дополнительных должностей;</p>
<p>О (opportunity) – благоприятные возможности (потенциально позитивные внешние факторы)</p>	<p>T (threat) – угрозы (потенциально негативные внешние факторы)</p>
<p>-Высокая оценка качества подготовки студентов работодателями.</p> <p>-Поддержка колледжа социальными партнерами, МИО, родителями.</p> <p>-Осуществление образовательных программ, ориентированных на потребности предприятий общепита столицы, участие социальных партнеров в разработке РУПов.</p> <p>-Заключение долгосрочных договоров с предприятиями общественного питания и сервиса.</p> <p>-Обеспечение студентов базами практик с последующим трудоустройством.</p>	<p>-Низкая образовательная подготовка абитуриентов, имеющих базовый уровень знаний;</p> <p>-Значительный приток преподавателей и мастеров, не имеющих стажа работы и категорий;</p> <p>-Падение уровня жизни и платежеспособности студентов и/или их родителей в регионе и в стране в целом;</p> <p>-Экономический кризис;</p> <p>-Низкий престиж рабочих профессий в обществе;</p> <p>-Высокая скорость обновления информации по специальным дисциплинам;</p>

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Проведена самооценка Колледжа общественного питания и сервиса в рамках процедуры самоаттестации. Отчет по самооценке ГККП “Колледж общественного питания и сервиса” акимата г.Астаны составлен на основании «Критерий оценки организаций образования» утвержденных приказом Министра просвещения Республики Казахстан от 5 декабря 2022 года № 486.

Самооценка изложена на 96 страницах и подготовлена в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации и проведению самооценки организации образования» утвержденных Комитетом по обеспечению качества в сфере образования МП РК.

Рабочая группа по проведению самооценки, созданная приказом № 116/4н от «04» ноября 2022 года директором колледжа, детально проработала все содержание. Была проанализирована работа за 3 года.

Миссия, цели и стратегия развития колледжа соответствуют целям и задачам Государственной политики в области образования РК, национальной системы образования, требованиям ГОСО, стратегическому плану развития колледжа на 2021-2025 годы. Система менеджмента качества колледжа, ориентированная на удовлетворенность потребителей и всех заинтересованных сторон, способствует непрерывному инновационному развитию, анализу, корректировке и улучшению во всех структурных подразделениях. Совершенствование своей деятельности колледж не видит без периодического анализа фактического состояния работы по качеству и ее результатов.

Наиболее важными достижениями колледжа считается:

21. получение гранта Акимата г.Нур-Султан 2020 году,
22. открытие в 2020 году Центра компетенции с модернизированным оборудованием которое соответствует мировым стандартам чемпионатов WorldSkills,
23. успешная аккредитация в независимом агентстве НАОКО: институциональная аккредитация, специализированная аккредитация по 4 специальностям из 5,
24. создание учебного центра по профессиональной подготовке, переподготовке и повышению квалификации по профессиям технического и обслуживающего труда, согласно реестра НПП «Атамекен»;
25. получение патента «Способ приготовления бездрожжевого хлеба на закваске естественного брожения» в 2022 году,
26. педагоги победители в мероприятиях различного уровня;
27. студенты победители конкурсов и олимпиад
28. колледж занял 1 место в городском конкурсе “Лучший сайт” 2022 год;
29. открытие специальных коррекционных групп в 2022 году,
30. академическая мобильность студентов в страны ближнего и дальнего зарубежья,
31. регулярные международные курсы повышения квалификации и стажировки ИПР,
32. реализация международных проектов,
33. тиражирование печатной продукции, издательских работ, УМК педагогов колледжа,
34. регулярная организация и проведение благотворительных мероприятий,
35. оснащенная материально-техническая база,
36. инициаторы чемпионата WorldSkills по направлению Deafskills (для участников с ООП)
37. Шефство: соглашение заключено с Гильдией шеф поваров (2021 год, 5 штатных преподавателей и наставников с предприятий как RITZ-CARLTON, TOO “Danmard” и т.д),
38. реализация продукции собственного производства
39. волонтерское движение по поддержке

Опираясь на результаты данного анализа, были намечены и реализованы дальнейшие шаги по улучшению деятельности, коллектив планирует добиваться новых успехов для повышения профессионального статуса колледжа:

- получение свидетельства об аккредитации образовательной программы “07210100 «Производство мяса и мясных продуктов» (Договор №06 от 26.09.2022 года)
- открытие Кофейни для слабослышащих людей,
- открытие павильонов, где студенты будут реализовывать продукцию собственного производства: Магазин «KOPIS öñim» (направление хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия), Кофейный островок «KOP-Coffee» - (направление кофе, кофейные напитки),
- услуги кейтеринга «KOPIS catering» – для выездного обслуживания на высшем уровне (команда поваров, официантов, барменов-бариста и администратора)
- получение патента на полезную модель (проведены лабораторные испытания для создания нового национального десерта из верблюжьего молока)
- создание кабинетов с 3D технологиями (виртуальная лаборатория) для STEM - обучения,
- создание общей образовательной программы с учебными заведениями Турции с учетом европейских стандартов, для независимой оценки качества обучения,
- научно-исследовательская этно-экспедиция по проекту «Забытые национальные рецепты».

Образовательные программы разработаны в соответствии с требованиями Государственного общеобязательного стандарта технического и профессионального образования Республики Казахстан. Организация учебно-воспитательного процесса позволяет в полной мере реализовать образовательные программы. Результаты итоговой аттестации, востребованность выпускников, отзывы предприятий свидетельствуют о достаточной теоретической и практической подготовке специалистов. В колледже ведется и постоянно совершенствуется работа по развитию и формированию высокопрофессионального кадрового потенциала, соответствующего стратегическим задачам развития колледжа. Кадровый потенциал колледжа представляет собой высококвалифицированный педагогический коллектив, способный обеспечить подготовку специалистов в соответствии с требованиями ГОСО и запросами индустриально-инновационного развития региона и страны. Преподаватели колледжа ведут планомерную работу по улучшению качества подготовки специалистов, применяя инновационные формы, методы и технологии обучения. В колледже созданы необходимые условия для повышения квалификации и профессионального мастерства преподавателей. Учебно-методические комплексы на бумажных и электронных носителях, включены в перечень используемых источников при выполнении теоретических и практических занятий. Организация и проведение профессиональной практики проводится в соответствии с законодательством Республики Казахстан. Учебная практика проводится по графику учебного процесса и расписанию учебных занятий. Социальные партнеры активно участвуют в организации практики обучающихся колледжа, предоставляют необходимые производственные условия.

Материально-техническая база колледжа отвечает требованиям ГОСО, что позволяет вести подготовку специалистов в соответствии с современными требованиями. Материально-технические, библиотечные, информационные и др. ресурсы, используемые для организации процесса обучения, являются достаточными и соответствуют требованиям реализуемых образовательных программ. В колледже общественного питания и сервиса созданы здоровые, безопасные условия труда и учебы, как для студентов, так и для сотрудников.

В отчете раскрыты основные моменты соответствия деятельности колледжа по всем направлениям. К критериям оценки применяются измерители, соответствующие одной из оценок: "образцовый" - 5, "хороший" - 4, "требующий улучшения" - 3, "низкий" – 2. Комиссией по проведению самооценки Колледжа общественного питания и сервиса определена оценка по измерителям и является **«хороший»**, о чем прилагаются доказательства по всем пунктам оценки колледжа.

Председателем комиссии является директор колледжа Клышбаева Зауре Араповна. Результаты самооценки обсуждены и рассмотрены на заседании педагогического совета (протокол 4 от 28.12.2022 года).



Председатель комиссии

З. Клышбаева

Члены комиссии

А.Король

Г.Сапарбекова

Ж.Сейтова

А.Арғынбек

Ж. Мырзабекова

Н.Нуржауова

А. Сейтжанова

А.Сейіт

Л.Тнымбаева

Г.Турсумбекова

«АЗАМАТТАРҒА АРНАЛҒАН
ҮКІМЕТ» МЕМЛЕКЕТТІК
КОРПОРАЦИЯСЫ»
КОММЕРЦИЯЛЫҚ ЕМЕС
АКЦИОНЕРЛІК ҚОҒАМЫ



НЕКОММЕРЧЕСКОЕ
АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«ГОСУДАРСТВЕННАЯ
КОРПОРАЦИЯ
«ПРАВИТЕЛЬСТВО ДЛЯ
ГРАЖДАН»

**«Азаматтарға арналған үкімет» мемлекеттік корпорациясы»
коммерциялық емес акционерлік қоғамының Нұр-Сұлтан қаласы
бойынша филиалының Жылжымайтын мүлікке құқықтарды және
занды тұлғаларды тіркеу басқармасы**

Занды тұлғаны мемлекеттік қайта тіркеу туралы анықтама

БСН830840000010

Нұр-Сұлтан қ.

28.08.2019

Атауы:

Нұр-Сұлтан қаласы әкімдігінің "Қоғамдық
тамақтандыру және сервис колледжі"
мемлекеттік коммуналдық қазыналық
кәсіпорны

Орналасқан жері:

Қазақстан, Нұр-Сұлтан қаласы, Алматы ауданы,
Бейімбет Майлин көшесі, 12 ғим.

Басшы:

Занды тұлғаның уәкілетті органымен
тағайындалған(тандалған) басқарушы
КЛЫШБАЕВА ЗАУРЕ АРАПОВНА

**Құрылтайшылар
(қатысушылар):**

"Нұр-Сұлтан қаласы әкімінің аппараты"
мемлекеттік мекемесі

**Алғашқы мемлекеттік
тіркеу күні:**

19.07.2012

**Қазақстан Республикасының заңнамасына сәйкес анықтама заңды
тұлғаның қайта мемлекеттік тіркеуден өткенін растайтын құжат болып**

Берілген күні:



АСТАНА ҚАЛАСЫ
ӘКІМДІГІНІҢ
«ҚОҒАМДЫҚ ТАМАҚТАНДЫРУ
ЖӘНЕ СЕРВИС КОЛЛЕДЖІ»
МЕМЛЕКЕТТІК
КОММУНАЛДЫҚ ҚАЗЫНАЛЫҚ
КӘСІПОРНЫ



ГОСУДАРСТВЕННОЕ
КОММУНАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ
ПРЕДПРИЯТИЕ
«КОЛЛЕДЖ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ И СЕРВИСА»
АКИМАТА ГОРОДА
АСТАНЫ

2022 жылғы 04 қараша

БҰЙРЫҚ № 115/н

Білім беру қызметі сапасына ішкі бағалау жүргізу туралы

Қазақстан Республикасының білім туралы заңнамасының сақталуы, білім беру қызметтерінің тиісті білім беру деңгейінің мемлекеттік жалпыға міндетті стандартының талаптары мен білім беру қызметіне қойылатын біліктілік талаптарына сәйкестігін бақылау мақсатындағы мемлекеттік аттестаттау іс шарасына байланысты колледждің білім беру қызметін өзін-өзі бағалауды алдын ала жүзеге асыру мақсатында **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Қоса берілген колледждің білім беру қызметі сапасын ішкі өзін-өзі бағалау жүргізу жоспары бекітілсін.

2. Колледж қызметі сапасына ішкі өзін-өзі бағалаудың (аттестаттау) комиссиясы (бұдан әрі-комиссия) құрамы өз төрағалық етуімен келесі тәртіпте бекітілсін:

2.1. Комиссия мүшелері:

Директорының оқу-өндірістік жұмыс жөніндегі орынбасары А.Король;

Директордың оқу жұмысы жөніндегі орынбасары Г.Сапарбекова;

Директордың оқу-әдістемелік жұмыс жөніндегі орынбасары Ж.Сеитова;

Директордың оқу-тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары м.а А.Сейіт;

Директордың кәсіптік оқыту бойынша орынбасары Н.Нуржауова;

Директордың ақпараттық технология жөніндегі орынбасары Ж.Мырзабекова;

Директордың шаруашылық жұмыс жөніндегі орынбасары А.Сейтжанова;

Кадр бөлімі меңгерушісі А.Аргынбек.

3. Комиссия өзін-өзі бағалау, талдауды жүзеге асыру барысында Білім беру ұйымдарын бағалау өлшемшарттарын басшылыққа алып, техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру мазмұнына қойылатын талаптарға сәйкес колледждің білім беру сапасын ішкі өзін-өзі бағалау бойынша қорытынды тұжырымдамалық талдау материалдарды педагогикалық кеңес отырысына ұсынуды қамтамасыз етсін.

4. Білім беру сапасын ішкі бағалау барысында комиссия мүшелері арасында колледж қызметінің бағыттары бойынша нысандарды зерделеуге жауаптылық келесі тәртіпте бекітілсін:

5. Білім беру ұйымдарының жылдық жұмыс жоспарының білім берудің міндеттеріне сәйкестігі (Ж.Сеитова):

6. Кәсіби бағдарлау жұмысын қамтамасыз ету (Н.Нуржауова);

7. Теориялық оқыту, өндірісте оқыту және еңбек нарығының қажеттіліктері арасындағы өзара байланысты қамтамасыз ететін оқыту жүйелерін дамыту (А.Король, Г.Сапарбекова);

8. Кәсіптік білім берудің қоғам мен еңбек нарығының өзгеріп отыратын қажеттіліктеріне уақытылы бейімделуіне ықпал ететін оқытудың жаңа технологияларын енгізу және тиімді пайдалану;

9. Техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру бағдарламалары мен өндірісті интеграциялау, бағаланатын кезеңдегі жылдық жоспарлардың көшірмелерін ұсыну (А.Король);

10. Техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру мамандықтары бойынша үлгілік оқу жоспарлары мен үлгілік оқу бағдарламалары, техникалық және кәсіптік білім беру мамандықтары бойынша үлгілік оқу жоспарлары мен үлгілік оқу бағдарламаларын, үлгілік оқу бағдарламалары мен үлгілік оқу жоспарлары болмаған жағдайда (бір мамандық шеңберінде ұқсас біліктіліктер бойынша) негізінде әзірленген оқу жұмыс бағдарламаларын (бұдан әрі – ТжКБ ОЖБ), техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білімнің оқу жоспары модельдерінің, модульдік оқыту технологиясы кезіндегі оқу жоспарының немесе кредиттік оқыту технологиясы кезіндегі оқу жоспары моделінің негізінде оқу нысаны мен мерзімін көрсете отырып белгілі бір бейін, мамандық және біліктілік бойынша әзірленген оқу жұмыс жоспарларының болуы болуына, Бағаланатын кезеңдегі ТжКБ ОБ көшірмелерін, оқу бағдарламалары мен жоспарлары негізінде білім беру қызметін жоспарлау және ұйымдастыру (бағаланатын кезеңдегі оқу-тәрбие процесінің бекітілген кестелері мен теориялық және практикалық сабақтар кестелерінің көшірмелерін беру, білім алушылардың психофизикалық даму ерекшеліктері мен жеке мүмкіндіктерін ескере отырып, ерекше білім беру қажеттілігі бар адамдар үшін жеке оқу жоспарын және арнайы оқу бағдарламасын іске асыру (бағаланатын кезеңдегі жеке оқу жоспарының және арнайы оқу бағдарламасының көшірмелерін беру), техникалық және кәсіптік білім берудің МЖМБС сәйкес білікті жұмысшы кадрлар мен орта буын мамандарының деңгейлері үшін техникалық және кәсіптік білім берудің оқу жоспарының моделі бойынша оқу процесін ұйымдастыру және іске асыру, кредиттік оқыту технологиясы бойынша оқу процесін ұйымдастыру қағидаларына сәйкес кредиттік оқыту технологиясы бойынша оқу процесін ұйымдастыру және іске асыру, жұмыс оқу жоспарлары мен мамандық бойынша элективті пәндер каталогы және (немесе) модульдері негізінде жасалған бағаланатын кезеңдегі жеке оқу жоспарларының көшірмелерін беру, техникалық және кәсіптік білім берудің МЖМБС-на сәйкес модульдік оқыту технологиясы бойынша (болған жағдайда) оқу процесін ұйымдастыру және іске асыру, орта білімнен кейінгі білім берудің МЖМБС-на сәйкес орта білімнен кейінгі білім берудің оқу жоспарының моделі бойынша оқу процесін ұйымдастыру және іске асыру, зерделеудің реттілігін сақтау мен оқу пәндерін және (немесе) модульдерді интеграциялау, оқу уақытын олардың әрқайсысы бойынша курстар мен семестрлер бойынша бөлу, жалпы білім беретін пәндер тізбесі мен көлемін көздейтін бейіндік оқытуды ескере отырып, білім беру мазмұнының кәсіптік бағдарлануын іске асыру, топты кіші топтарға бөлуге қойылатын талаптарды сақтау, факультативтік сабақтар мен консультацияларды іске асыру (Г.Сапарбекова);

11. МЖМБС талаптарына және кәсіптік практиканы ұйымдастыру мен өткізу қағидаларына және кәсіпорындарды (ұйымдарды) практика базасы ретінде айқындау қағидаларына сәйкес өндірістік оқыту мен кәсіптік практиканы жүзеге асыру және одан өту, білім беру деңгейіне сәйкес білім беру бағдарламаларының мазмұнымен, базалық және кәсіптік құзыреттіліктермен айқындалатын білім алушылардың даярлық деңгейіне қойылатын талаптарды сақтау (бағаланатын кезеңдегі білім алушыларды қорытынды аттестаттау хаттамаларының көшірмелерін беру), бітіруші курстардағы білім алушылардың құзыреттілігіне қойылған талаптардың (базалық және кәсіби) оқу нәтижелерін бағалау немесе жалпы білім беретін пәндерді және (немесе) кәсіптік модульдерді немесе жалпы кәсіптік, арнайы пәндерді меңгеру деңгейін МЖМБС сәйкестігін бағалау (білім алушылардың білім сапасын, іскерлігін, дағдылары мен құзыреттерін бағалау ведомостарының көшірмелерін ұсыну (А.Король);

12. МЖМБС белгіленген білім алушылардың оқу жүктемесінің ең жоғары көлеміне қойылатын талаптардың сақталуы және сәйкестігі, Білім алушылардың оқу жүктемесінің ең жоғары көлеміне қойылатын талаптар, МЖМБС талаптарына сәйкес күндізгі оқу нысаны кезіндегі міндетті апталық оқу жүктемесін сақтау, МЖМБС талаптарына сәйкес күндізгі оқу нысаны кезіндегі міндетті апталық оқу жүктемесін сақтау, ТЖКБ ОЖЖ және МЖМБС талаптарына сәйкес оқу жылының ұзақтығын сақтау, МЖМБС талаптарына сәйкес оқу уақытының көлемін сақтау, Білім алушылардың дайындық деңгейіне қойылатын талаптар, Білім алушылардың үлгеріміне ағымдағы бақылау, аралық және қорытынды аттестаттау жүргізудің үлгілік қағидаларына сәйкес білім алушыларды бақылау, ағымдағы, аралық және қорытынды аттестаттау нысандарын жүргізу, Оқу мерзіміне қойылатын талаптар: МЖМБС талаптарына сәйкес білім беру бағдарламаларын меңгеру мерзімдерін сақтау (Г.Сапарбекова, А.Король)

13. Білім беру бағдарламаларының мазмұнына сәйкес ұлттық құндылықтарды дарытуға, патриотизм мен азаматтықты қалыптастыруға, білім алушылардың жан-жақты мүдделері мен қабілеттерін дамытуға бағытталған тәрбие компонентін іске асыру (А.Сейіт);

14. Біліктілік талаптарын сақтау (біліктілік талаптарының сақталуы бойынша барлық растайтын құжаттары (жабдыққа арналған жүкқұжаттардың және/немесе бухгалтерлік есептілік деректерінен негізгі құралдардың тізбесі көшірмелерін, мамандықтар бойынша оқу және оқу-зертханалық жабдықтар мен жиһаздардың болуы жөніндегі бейне материалдарды беру), пайдалы оқу алаңы, материалдық-техникалық базасының болуы туралы мәліметтер, білім беру процесін материалдық-техникалық қамтамасыз етуі, оның ішінде компьютерлердің, оқу зертханаларының, оқу пәндері кабинеттерінің және техникалық оқу құралдарының болуы туралы мәліметтерді ұсыну (Ж.Мырзабекова, А.Сейітжанова);

15. Медициналық қызмет көрсетудің болуы, оның ішінде медициналық пункттің болуы және медициналық қызметке берілген лицензия туралы, Санитариялық қағидалар мен нормаларға сәйкес тамақтандыру объектісінің болуы туралы мәліметтерді ұсыну (А.Сейітжанова);

16. Кадрлар құрамы, оның ішінде білім беру ұйымының басшыларына, педагог қызметкерлеріне және оларға теңестірілген адамдарға қойылатын біліктілік талаптарының сақталуы (А.Король, Г.Сапарбекова, А.Арғынбек, Ж.Сейітова);

17. Педагог және оқытушы кадрлармен жасақталуы туралы мәліметтер ұсыну (А.Арғынбек);

18. Жалпы сипаттама, оқытылатын пәннің бейініне сәйкес аттестаттауға жататын мерзім ішінде кадрлардың біліктілік арттырудан және қайта даярлаудан өткені туралы мәліметтер, цифрлық тасымалдағыштардағы оқу және ғылыми әдебиеттердің болуы туралы мәліметтер, оқу, көркем және ғылыми әдебиеттер қорының болуы туралы мәліметтер ұсыну (Ж.Сейітова).

19. Осы бұйрықтың орындалуын бақылауды өз міндетіме қалдырамын

Директор



[Handwritten signature in blue ink]

З.Клышбаева

Приложение 3
к постановлению акимата
города Нур-Султан
от «28» июня 2019 года
№ 104-890

УСТАВ

Государственного коммунального казенного предприятия
«Колледж общественного питания и сервиса»
акимата города Нур-Султан

1. Общие положения

1. Государственное коммунальное казенное предприятие «Колледж общественного питания и сервиса» акимата города Нур-Султан (далее – Предприятие) является юридическим лицом в организационно-правовой форме государственного предприятия на праве оперативного управления для осуществления образовательных функций.

2. Вид Предприятия: Государственное коммунальное казенное предприятие.

3. Предприятие создано в соответствии с постановлением акимата города Астаны от 25 мая 2012 года № 107-638 «О реорганизации некоторых государственных учреждений Управления образования города Астаны».

4. Учредителем Предприятия является акимат города Нур-Султан (далее – акимат).

Права субъекта коммунальной собственности в отношении имущества Предприятия осуществляет акимат.

5. Органом, осуществляющим управление Предприятием, является Государственное учреждение «Управление образования города Нур-Султан» (далее – уполномоченный орган).

6. Предприятие в своей деятельности руководствуется Конституцией, Гражданским кодексом Республики Казахстан, законами Республики Казахстан «О местном государственном управлении и самоуправлении в Республике Казахстан», «О государственном имуществе», «Об образовании», другими нормативными правовыми актами Республики Казахстан и настоящим Уставом.

7. Полное наименование Предприятия: Государственное коммунальное казенное предприятие «Колледж общественного питания и сервиса» акимата города Нур-Султан.

Сокращенное наименование: ГККП «Колледж общественного питания и сервиса» акимата города Нур-Султан.

8. Юридический адрес Предприятия: Республика Казахстан, 010000, город Нур-Султан, район «Алматы», улица Б. Майлина 12.

2. Юридический статус Предприятия

9. Предприятие считается созданным и приобретает права юридического лица с момента его государственной регистрации.

10. Предприятие имеет самостоятельный баланс, счета в банках в соответствии с законодательством Республики Казахстан, бланки, штампы и печать с изображением Государственного герба Республики Казахстан со своим наименованием, вывеску установленного образца.

11. Предприятие приобретает имущественные и неимущественные права и обязанности, выступает истцом и ответчиком в судах.

12. Предприятие не может создавать, а также выступать учредителем (участником) другого юридического лица, за исключением случаев, предусмотренных законами Республики Казахстан.

13. Гражданско-правовые сделки, заключаемые Предприятием и подлежащие обязательной государственной или иной регистрации в соответствии с законодательными актами Республики Казахстан, считаются совершенными с момента регистрации, если иное не предусмотрено законодательными актами Республики Казахстан.

3. Предмет, цели и виды деятельности Предприятия

14. Учебно-воспитательная и педагогическая деятельность Предприятия определяется его предметом, целями и видами деятельности, зафиксированными в Уставе, а также заказами государства, доводимыми до Предприятия через Уполномоченный орган.

15. Техническое и профессиональное образование является составной частью уровня среднего образования и направлено на подготовку квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена по основным направлениям общественно-полезной профессиональной деятельности.

16. Предметом деятельности Предприятия является подготовка, переподготовка и повышение квалификации специалистов по образовательным учебным программам технического и профессионального образования в зависимости от их содержания и уровня квалификации, а также подготовка квалифицированных рабочих кадров, специалистов технического и обслуживающего труда, овладение смежными профессиями и практическими навыками, связанными с высокими технологиями, обеспечивающими подготовку специалистов среднего звена.

17. Целями деятельности Предприятия являются:

1) создание необходимых условий для получения качественного профессионального и технического образования, направленного на

формирование, развитие и профессиональное становление личности на основе национальных и общечеловеческих ценностей;

2) внедрение и эффективное использование новых технологий обучения, в том числе кредитной, дистанционной, информационно-коммуникационной, способствующих быстрой адаптации профессионального образования к изменяющимся потребностям общества и рынка труда;

3) интеграция образовательных программ профессионального образования и производство;

4) воспитание чувства долга перед обществом, семьей, а также потребности участия в культурной, общественной, экономической и политической жизни страны;

5) внедрение и развитие новых форм социального партнерства в организации профессиональной подготовки кадров;

6) создание условий для профессионального роста педагогических работников с целью обеспечения высокоэффективности учебного процесса;

7) оказание на договорной основе услуг физическим и юридическим лицам (предприятиям, учреждениям, организациям, работодателям) по переобучению, переподготовке и повышению квалификации высвобождаемых работников и незанятого населения.

18. Для реализации поставленных целей Предприятие осуществляет следующие виды деятельности:

1) обучение, воспитание и развитие способностей студентов;

2) организация досуга молодежи, проведение культурно-массовых мероприятий;

3) организация и проведение научно-практических конференций и семинаров, конкурсов профессионального мастерства;

4) участие в олимпиадах, конференциях и иных формах сотрудничества;

5) оказание платных образовательных услуг в порядке, определяемом Правительством Республики Казахстан.

Виды деятельности, подлежащие обязательному лицензированию, осуществляются Предприятием после получения соответствующей лицензии.

19. Предприятие не вправе осуществлять деятельность, а также совершать сделки, не отвечающие предмету и целям его деятельности, закрепленным в настоящем Уставе.

20. Сделка, совершенная Предприятием в противоречии с целями деятельности, определенно ограниченными законами Республики Казахстан или учредительными документами, либо с нарушением уставной компетенции руководителя, может быть признана недействительной по иску уполномоченного органа или уполномоченного органа по государственному имуществу, либо прокурора.

21. Действия руководителя Предприятия, направленные на осуществление Предприятием неуставной деятельности, являются

нарушением трудовых обязанностей и влекут применение мер дисциплинарной и материальной ответственности.

22. Система образования и воспитания в Предприятии отделена от религии и религиозных объединений и носит светский характер.

4. Порядок комплектования Предприятия

23. Прием обучающихся в Предприятие осуществляется в соответствии со Стандартом государственной услуги и Типовыми правилами на обучение в организации образования, реализующие профессиональные учебные программы технического и профессионального образования в соответствии с государственной лицензией на право ведения образовательной деятельности.

В Предприятие принимаются граждане Республики Казахстан, а также иностранные граждане и лица без гражданства, постоянно проживающие в Республике Казахстан в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан, международными договорами, соглашениями, а также по контрактам, заключаемым с Предприятием.

Прием на обучение лиц с особыми образовательными потребностями в организации образования, осуществляется с учетом заключения психолого-медико-педагогической консультации.

24. Для организации приема документов поступающих в Предприятие, проведения конкурса и зачисления в состав студентов организуется Приемная комиссия. Деятельность Приемной комиссии регламентируется Типовыми правилами приема на обучение, утверждаемыми уполномоченным органом в области образования.

25. Порядок приема студентов:

1) для приема документов от поступающих в Предприятие, проведение вступительных экзаменов и конкурса по зачислению в состав студентов, создается приемная комиссия, утверждаемая приказом руководителя Предприятия;

2) на основании решения приемной комиссии руководитель Предприятия издает приказ о зачислении в число студентов Предприятия.

26. При поступлении в Предприятие предусматривается квота приема для:

1) граждан из числа инвалидов I, II групп, инвалидов с детства, детей-инвалидов;

2) лиц, приравненных по льготам и гарантиям к участникам и инвалидам Великой Отечественной войны;

3) граждан из числа аульской (сельской) молодежи на специальности, определяющие социально-экономическое развитие аула (села);

4) лиц казахской национальности, не являющихся гражданами Республики Казахстан;

5) детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.

27. Прием на обучение по специальностям, требующим специальной или творческой подготовки, осуществляется с учетом результатов специальных или творческих экзаменов.

28. Количество студентов, обучающихся за счет средств государственного бюджета, и форма обучения определяются местным исполнительным органом.

29. При приеме гражданина Предприятие обязано ознакомить его и (или) его родителей или иных законных представителей с Уставом Предприятия, лицензией на право ведения образовательной деятельности и другими документами, регламентирующими порядок приема и организацию учебно-воспитательного процесса. Оформление отношений между Предприятием и обучающимися на платной основе, их законными представителями осуществляются на договорной основе.

30. На основании решения Приемной комиссии руководитель Предприятия издает приказ о зачислении в число учащихся Предприятия.

31. Зачисленным студентам в Предприятие выдается студенческий билет и книжка успеваемости обучающихся.

32. Отделения в Предприятии создаются при наличии:

- 1) не менее 150 обучающихся по одной или нескольким родственным специальностям и профессиям при очной форме обучения;
- 2) не менее 50 студентов при заочной форме обучения.

33. Группы комплектуются по специальностям в количестве 25-30 человек по дневной форме обучения, при заочной форме 15-30 человек.

34. Учебные группы Предприятия на уроках производственного обучения, теоретических и лабораторно-практических занятиях по отдельным дисциплинам, в том числе при изучении языков могут делиться на подгруппы. Перечень учебных дисциплин, при изучении которых производится деление групп на подгруппы, определяется учебными планами и программами.

Чередование теоретических, практических занятий определяются учебными планами и графиком учебного процесса.

35. Решением педагогического совета студенты, освоившие программу учебного года и сдавшие промежуточную аттестацию, переводятся на следующий курс обучения. Студенты, не аттестованные по предметам учебного плана текущего года, на следующий курс не переводятся.

36. Порядок отчисления студентов из Предприятия оформляется приказом руководителя Предприятия на следующих основаниях:

- 1) по желанию родителей для продолжения обучения обучающихся в другом учебном заведении или по другой форме обучения;
- 2) по собственному желанию;
- 3) по состоянию здоровья на основании справки-заключения врачебно-консультационной комиссии;
- 4) в связи с переводом в другое учебное заведение;
- 5) за невыполнение условий (неуплату за обучение) договора;

- 6) за неоднократное нарушения положений правил поведения обучающихся;
- 7) за невыход из академического отпуска в установленные приказом сроки;
- 8) в связи со смертью обучающегося
- 9) в иных случаях, предусмотренных законодательством Республики Казахстан.

37. За нарушения учебной дисциплины, правил внутреннего распорядка могут быть применены дисциплинарные взыскания, предусмотренные Типовыми правилами внутреннего распорядка.

38. Отношения между Предприятием и обучающимся регламентируются настоящим Уставом, правилами внутреннего распорядка Предприятия и действующим законодательством Республики Казахстан.

39. Решение об исключении детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, принимаются с согласия органов опеки и попечительства.

5. Организация учебно-воспитательного процесса в Предприятии

40. Основными участниками воспитательно-образовательного процесса являются студенты, родители или их законные представители и работники Предприятия.

41. Учебно-педагогическая документация ведется на государственном и русском языках. Педагоги обладают правом выбора программ и творческого их применения.

42. Расписание учебных занятий разрабатывается на каждый семестр и утверждается руководителем Предприятия, а также в табелях учета выполнения учебных программ в учебных часах.

43. Обучение и воспитание в Предприятии ведутся на государственном и русском языках.

44. Организация образовательного процесса в Предприятии осуществляется на основе рабочих учебных планов и программ в соответствии с государственными стандартами технического и профессионального образования Республики Казахстан по соответствующим специальностям, утвержденных руководителем Предприятия.

45. Предприятие осуществляет свою деятельность на основе государственного образовательного заказа, а также договоров с предприятиями различных форм собственности, службами занятости, работодателями по дневной, заочной (сменной) формам обучения. Введение новых специальностей осуществляется в установленном порядке.

46. Предприятие организует курсы по подготовке и переподготовке кадров в целях получения новых профессий (специальностей).

47. В Предприятии ведется подготовка специалистов на базе основного среднего образования с получением технического и профессионального образования, сроком обучения 3 года 10 месяцев.

Предприятие по отдельным профессиям может вести подготовку общего среднего образования сроком обучения 2 года 10 месяцев.

48. Предприятие готовит специалистов в соответствии с лицензией на право ведения образовательной деятельности и приложениям к государственной лицензии по специальностям.

49. Предприятие предоставляет всем гражданам Республики Казахстан равные возможности в приобретении профессии, специальности и квалификации в соответствии с их интересами, способностями, состоянием здоровья.

50. Предприятие самостоятельно в организации учебно-методического процесса, воспитательной работы, научно-методического процесса образовательных программ по профессиям. Нормативные сроки их освоения определяются государственными общеобязательными стандартами образования и реализуются в соответствии с учебными планами и программами, разрабатываемыми Предприятием.

51. Предприятие обеспечивает организационно-методическое сопровождение, анализ и оценку результативности образовательного процесса, обобщение и распространение инновационного педагогического опыта, который способствует творческому росту педагогических кадров и их профессиональной самореализации.

52. Текущий контроль успеваемости, промежуточная и итоговая аттестация обучающихся осуществляется Предприятием самостоятельно в соответствии с Типовыми правилами, утвержденными Министерством образования и науки Республики Казахстан.

Знания, умения и навыки обучающихся определяются следующими оценками: 5 - «отлично», 4 - «хорошо», 3 - «удовлетворительно», 2 - «неудовлетворительно», «зачтено».

53. Учебный год в Предприятии начинается с 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану по конкретной специальности и состоит из двух семестров.

Для отдельных категорий студентов начало учебного процесса устанавливается по мере комплектования учебных групп в сроки, определяемые по договоренности с предприятиями-заказчиками.

Перечень дисциплин и формы проведения промежуточной аттестации обучающихся устанавливаются Предприятием в соответствии с учебным планом и выносятся в график учебного процесса.

54. Восстановление и перевод студентов осуществляется в соответствии с действующими «Правилами перевода и восстановления обучающихся по типам организаций образования», утвержденными приказом Министра образования и науки Республики Казахстан, стандартом государственной услуги «Перевод и

восстановление обучающихся в организациях образования, реализующих образовательные программы технического и профессионального, послесреднего образования».

Восстановление и перевод студентов заочной формы обучения осуществляется до начала очередной экзаменационной сессии.

Восстановление и зачисление в число обучающихся Предприятия из другого учебного заведения проводятся на основании академической справки.

Перевод студентов, обучающихся на первом курсе, допускается по завершению первого семестра.

55. Для студентов дневной формы обучения не менее двух раз в учебном году устанавливаются каникулы общей продолжительностью не более 8-11 недель, в том числе в зимний период – не менее 2 недель.

56. Учебные занятия могут проводиться в виде уроков, лекций, семинаров, практических занятий, учебной практики, лабораторных, контрольных и самостоятельных работ, консультаций, бесед, факультативных занятий, курсовых и дипломных проектов и других форм учебных занятий.

Для всех видов аудиторных занятий устанавливается академический час продолжительностью 45 минут с перерывом 5 минут, допускаются спаренные занятия с перерывом 10 минут после двух академических часов. Учебные занятия устанавливаются при шестидневной рабочей неделе.

57. Производственное обучение студентов Предприятия осуществляется в учебно-производственных мастерских, лабораториях, на полигонах в учебных хозяйствах, на ученических местах организаций, предоставляемых работодателями на основе договоров.

Выполнение учебно-производственных работ в соответствии с учебными программами производственного обучения, предусматривает организацию выпуска товаров (работ и услуг) народного потребления.

58. Для проведения профессиональной практики Предприятие на договорной основе определяет организации в качестве базы практики, утверждает согласованные с ними учебные программы и календарные графики прохождения практики. Договоры с организациями, являющимися базами практики, заключаются на основе Типовой формы договора:

1) организация профессиональной практики обучающихся с использованием технологической базы предприятий;

2) развитие взаимодействия сторон по вопросам подготовки специалистов и содействия их трудоустройству.

59. Перечень, содержание и требования по выполнению учебно-производственных работ в учебных мастерских определяются непосредственно Предприятием по согласованию с работодателями, для которых осуществляется подготовка кадров.

60. Освоение общеобязательных стандартов технического и профессионального образования завершается обязательной итоговой аттестацией выпускников Предприятия и оценкой уровня профессиональной

подготовленности и присвоения квалификации, проводимой в соответствии с нормативными правовыми актами, утвержденными Министерством образования и науки Республики Казахстан.

Выпускникам, получившим оценку «отлично» не менее чем 75% дисциплин учебного плана, и оценку «отлично» по результатам итоговой аттестации, а по остальным дисциплинам оценку «хорошо», выдается диплом с отличием.

61. Выпускникам Предприятия, успешно прошедшим аттестацию по общеобразовательным и специальным предметам, а также сдавшим итоговые квалификационные экзамены по специальным предметам или защитившим дипломные проекты, выдаются дипломы установленного образца, заверенные печатью Предприятия, не прошедшим – справка установленного образца о прослушанных курсах.

62. Выдача документов об уровне профессиональной подготовленности производится на основании протокольного решения Квалификационной комиссии. Экзаменуемым выдается сертификат по форме, установленный Министерством образования и науки Республики Казахстан, с указанием соответствующего уровня квалификации по профессии (специальности).

6. Порядок предоставления платных услуг в Предприятии

63. Предприятие вправе оказывать платные образовательные услуги в порядке, определяемом Правительством Республики Казахстан.

64. К платным образовательным услугам относятся подготовка специалистов на платной основе по всем специальностям сверх объема образовательных услуг, оказываемых за счет бюджетных средств на договорной основе с физическими или юридическими лицами.

65. Платные образовательные услуги предоставляются по рабочим учебным планам (программам), разработанным на основании государственных общеобязательных стандартов образования.

66. Цены на товары (работы и услуги), предоставляемые на платной основе Предприятием, подлежат утверждению в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан.

67. Платные образовательные услуги предоставляются обучающимся по желанию родителей или иных законных представителей по отдельному расписанию на основании договора, заключаемого между Предприятием и родителями, или иными законными представителями обучающегося.

68. Взаимоотношения между Предприятием и родителями обучающихся в Предприятии, осуществляются на договорной основе.

Сторонами договора на оказание воспитательно-образовательных услуг (далее – Договор) являются участники воспитательно-образовательного процесса: администрация Предприятия в лице руководителя, родители или их законные представители (опекуны, попечители).

Договор заключается в письменной форме и должен содержать все существенные условия в соответствии со спецификой работы Предприятия и гражданским законодательством Республики Казахстан.

Средства, полученные от оказания платных дополнительных образовательных услуг, реинвестируются в образовательный процесс, в том числе и на приобретение учебного оборудования, социальную и материальную поддержку работников Предприятия.

7. Права и обязанности участников образовательного процесса.
Порядок оформления отношений Предприятия с обучающимися, их родителями и иными законными представителями

69. Права и обязанности участников образовательного процесса в Предприятии определяются Законом Республики Казахстан «Об образовании», Типовыми правилами деятельности организаций образования, реализующие программы технического и профессионального образования.

70. Права и обязанности обучающихся регламентируются настоящим Уставом и правилами поведения обучающихся и действующим законодательством Республики Казахстан.

71. Обучающиеся в Предприятии имеют право на:

- 1) получение качественного технического и профессионального образования в соответствии с государственными образовательными стандартами;
- 2) выбор альтернативных курсов в соответствии с учебными планами;
- 3) получение дополнительных образовательных услуг на платной основе, согласно своим склонностям и потребностям;
- 4) участие в управлении Предприятием;
- 5) восстановление и перевод из одного учебного заведения в другое, с одной специальности на другую, с платной основы на обучение по государственному образовательному заказу или с одной формы на другую;
- 6) бесплатное пользование информационными ресурсами Предприятия, учебниками, учебно-методическими комплексами и учебно-методическими пособиями;
- 7) бесплатное пользование спортивным, читальным, актовым залом, компьютерными классами и библиотекой;
- 8) получение информации о положении в сфере занятости населения в соответствии с законодательством Республики Казахстан;
- 9) свободное выражение собственного мнения и убеждений;
- 10) уважение своего человеческого достоинства;
- 11) поощрение и вознаграждение за успехи в учебе, научной и творческой деятельности;
- 12) льготный проезд на общественном транспорте (кроме такси) по решению местных представительных органов;

13) совмещение обучения с работой в свободное от учебы время;

14) отсрочку от призыва на воинскую службу в соответствии с законодательством Республики Казахстан.

По медицинским показаниям и в иных исключительных случаях обучающимся предоставляется академический отпуск.

72. Обучающиеся обязаны:

1) соблюдать правила внутреннего распорядка, выполнять другие требования, предусмотренные Уставом Предприятия и договором о предоставлении платных образовательных услуг;

2) овладеть знаниями, умениями, практическими навыками и компетенциями в соответствии с требованиями государственных общеобразовательных стандартов образования;

3) добросовестно учиться, не пропускать без уважительной причины занятия;

4) бережно относиться к имуществу Предприятия и техническим средствам обучения, при необходимости производить мелкий ремонт учебной мебели, а в случае порчи имущества (мебели, наглядных пособий, учебного оборудования, машин, оформления, потери книг) совместно с родителями возместить причиненный ущерб;

5) обязаны соблюдать форму одежды, установленную для обучающихся в Предприятии.

6) обязаны уважать традиции Предприятия, честь и достоинство работников, других обучающихся, Предприятия, не допускать грубости и насилия по отношению к ним.

73. Отношения между родителями (законными представителями) и Предприятием регулируются положениями настоящего Устава.

74. Родители (законные представители) имеют право:

1) защищать права и интересы детей;

2) участвовать в работе органов управления Предприятия через родительские комитеты;

3) получать информацию об успеваемости, поведении и условиях учебы своих детей;

4) вносить предложения по улучшению работы с обучающимися;

5) консультироваться с педагогами и психологами Предприятия по вопросам воспитания и обучения детей.

75. Родители (законные представители) обязаны:

1) создавать детям здоровые и безопасные условия жизни и учебы, обеспечить развитие их интеллектуальных и физических сил, нравственное становление.

2) выполнять Устав и правила внутреннего трудового распорядка в части, касающейся их прав и обязанностей;

3) посещать родительские собрания, при необходимости являться в Предприятие по вызову администрации или преподавателей для

индивидуальной педагогической беседы по учебно-воспитательному процессу и оказания конкретной педагогической помощи;

4) обеспечивать посещаемость занятий в Предприятий и всех вид практик производственного обучения;

5) уважать честь и достоинство работников Предприятия;

6) соблюдать требования к предъявляемой форме одежды, установленный Предприятием

7) возмещать материальный ущерб, причиненный их детьми Предприятию, в порядке, определенном законодательством Республики Казахстан.

76. Работники Предприятия имеют право на:

1) обеспечение условий для профессиональной деятельности;

2) занятие научно-исследовательской, опытно-экспериментальной работой, внедрение новых методик и технологий в педагогическую практику;

3) свободный выбор способов и форм организации педагогической деятельности при условии соблюдения государственного общеобязательного стандарта образования;

4) участие в деятельности Предприятия в соответствии с занимаемой должностью и специальностью;

5) обсуждение с трудовым коллективом вопросов, связанных с деятельностью Предприятия;

6) повышение квалификации и досрочную аттестацию с целью повышения категории, служебного роста;

7) защиту своей профессиональной чести и достоинства;

8) получение гарантированной заработной платы согласно квалификационной категории и штатному расписанию;

9) материальное и моральное поощрение за успехи в педагогической деятельности в виде государственных наград, почетных званий, премий и именных стипендий;

10) обжалование приказов и распоряжений администрации Предприятия;

11) другие права, регламентируемые Трудовым кодексом Республики Казахстан, а также иными нормативными правовыми актами, касающимися сферы среднего профессионального образования.

77. Работники Предприятия обязаны:

1) выполнять Устав, правила внутреннего трудового распорядка, должностные инструкции, правила техники безопасности и локальные акты Предприятия, выполнять указания руководителя, если они не противоречат законодательству Республики Казахстан;

2) нести персональную ответственность за исполнение своих функций в порядке, определенном законодательством Республики Казахстан;

3) обеспечить качество предоставляемых образовательных услуг в соответствии с требованиями государственных общеобязательных стандартов образования;

4) обладать соответствующими теоретическими и практическими знаниями и навыками преподавания в области своей профессиональной компетенции;

5) тщательно готовиться к учебным занятиям, повышать квалификацию;

6) не реже одного раза в пять лет проходить аттестацию на соответствующую категорию. Через каждые пять лет подтверждать квалификационную категорию;

7) совершенствовать свое профессиональное мастерство, интеллектуальный, творческий и общенаучный уровень;

8) выявлять и содействовать развитию индивидуальных и творческих способностей обучающихся;

9) вести учебную документацию, своевременно сдавать отчеты, анализы контрольных работ и др.;

10) вести здоровый образ жизни и пропагандировать его среди обучающихся;

11) проходить медицинские осмотры и профилактические прививки согласно законодательству Республики Казахстан;

12) соблюдать нормы педагогической этики;

13) уважать честь и достоинство обучающихся, воспитанников и их родителей.

78. Работникам Предприятия запрещается использовать образовательный процесс в целях политической агитации, религиозной пропаганды и для побуждения обучающихся к действиям, противоречащим Конституции Республики Казахстан и законодательству Республики Казахстан.

79. За нарушение обязанностей и норм педагогической этики педагогический работник может быть привлечен к ответственности, предусмотренной законодательством Республики Казахстан и трудовым договором.

80. Членами трудового коллектива являются лица, для которых Предприятие служит основным местом работы (руководитель и его работники).

Работником Предприятия может стать любой гражданин, отвечающий квалификационными требованиям.

81. К работе в Предприятии не допускаются лица, которым педагогическая деятельность запрещена приговором суда или медицинским заключением, а также, имеющие судимость, которая не погашена или не снята в установленном законодательством Республики Казахстан порядке.

82. Взаимоотношения между руководителем и работниками Предприятия осуществляются на основе трудового договора в соответствии с Трудовым кодексом Республики Казахстан. Условия трудового договора не должны противоречить нормам трудового законодательства Республики Казахстан.

8. Управление Предприятием

83. Общее управление Предприятием осуществляется уполномоченным органом, определенным в соответствии с законодательством Республики Казахстан.

84. Акимат:

1) принимает решения о создании, реорганизации и ликвидации Предприятия;

2) утверждает Устав Предприятия, вносит в него изменения и дополнения или уполномочивает на это исполнительный орган, финансируемый из местного бюджета, уполномоченный на распоряжение коммунальным имуществом;

3) закрепляет коммунальное имущество за Предприятием;

4) дает согласие на создание Предприятием филиалов и представительств;

5) принимает решения об использовании имущества Предприятия, в том числе о передаче его в залог, аренду, безвозмездное пользование и доверительное управление;

6) осуществляет иные полномочия, возложенные на него настоящим Уставом и иным законодательством Республики Казахстан.

85. Уполномоченный орган:

1) определяет приоритетные направления деятельности и обязательные объемы работ (услуг), финансируемых из бюджета Предприятия;

2) рассматривает, согласовывает и утверждает планы развития Предприятия и отчеты по их исполнению;

3) осуществляет контроль и анализ выполнения планов развития Предприятия;

4) обеспечивает контроль за использованием и сохранностью имущества Предприятия;

5) организует учет имущества Предприятия, обеспечивает его эффективное использование;

6) определяет права, обязанности и ответственность руководителя Предприятия, основания освобождения его от занимаемой должности;

7) осуществляет иные полномочия, возложенные на него настоящим Уставом и иным законодательством Республики Казахстан.

86. Органом управления Предприятия является его руководитель.

87. Руководитель Предприятия назначается на должность на конкурсной основе и освобождается от должности уполномоченным органом. Проведение его аттестации осуществляются в порядке, определяемом Правилами аттестации Республики Казахстан, за исключением случаев, установленных законодательством Республики Казахстан.

88. Уполномоченный орган оформляет трудовые отношения с руководителем Предприятия посредством заключения трудового договора в соответствии с Трудовым кодексом Республики Казахстан.

89. Руководитель Предприятия несет персональную ответственность за финансово-хозяйственную деятельность, сохранность имущества Предприятия, выполнение возложенных на Предприятие задач и осуществление им своих функций, за несвоевременные перечисления установленной части чистого дохода в бюджет, а также за несоблюдение работниками Предприятия норм антикоррупционного законодательства Республики Казахстан.

90. Руководитель Предприятия несет персональную ответственность за организацию противодействия коррупции на Предприятии.

91. Руководитель Предприятия действует на принципах единоначалия и самостоятельно решает все вопросы деятельности Предприятия в соответствии с его компетенцией, определяемой законодательством Республики Казахстан и настоящим Уставом.

92. Руководитель:

1) без доверенности действует от имени Предприятия и представляет его интересы во всех органах;

2) в пределах, установленных законодательством Республики Казахстан, распоряжается имуществом Предприятия;

3) заключает договоры и совершает иные сделки;

4) выдает доверенности;

5) открывает банковские счета;

6) издает приказы и дает указания, обязательные для всех работников Предприятия;

7) в соответствии с Трудовым кодексом Республики Казахстан принимает на работу и расторгает трудовой договор с работниками Предприятия, применяет меры поощрения и налагает взыскания на них, если иное не предусмотрено законодательством Республики Казахстан и настоящим Уставом;

8) устанавливает компетенцию своих заместителей и других руководящих работников Предприятия;

9) представляет уполномоченному органу кандидатуры для назначения на должность и освобождения от должности своих заместителей;

10) устанавливает компетенцию своих заместителей и других руководящих работников Предприятия;

11) осуществляет иные функции, предусмотренные законодательством Республики Казахстан.

Руководитель Предприятия действует на принципах единоначалия и самостоятельно решает все вопросы деятельности Предприятия в соответствии с его компетенцией, определяемой Законом и настоящим Уставом, если иное не предусмотрено настоящим Законом и уставом предприятия.

93. Управление Предприятием строится на принципах единоначалия и коллегиального управления. Высшими коллегиальными органами управления

Предприятия являются педагогический совет, попечительский совет, порядок их избрания, утверждаются уполномоченным органом в области образования.

94. В состав Педагогического совета организации образования входят: руководящий состав Предприятия, все преподаватели и учебно-вспомогательный персонал, представители базовых предприятий, учреждений, обучающиеся и родительской общественности, а также по согласованию входит представитель Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан.

Представители от педагогического коллектива избираются открытым голосованием на собрании (по каждой кандидатуре, предложенной преподавателями и мастерами производственного обучения).

95. В состав Попечительского совета входят, представители местных представительных, исполнительных и правоохранительных органов, представители работодателей и социальных партнеров, представители некоммерческих организаций (при наличии), по одному родителю или законному представителю обучающихся в данной Предприятии из каждой параллели курсов, рекомендованные родительским комитетом, благотворители (при наличии).

96. К компетенции педагогического совета относятся:

- 1) утверждение плана работы Предприятия и программы развития Предприятия;
- 2) определение основных направлений педагогической деятельности;
- 3) перевод студентов на следующий курс;
- 4) обсуждение вопросов успеваемости, поведения и аттестации студентов;
- 5) организация работы по повышению квалификации педагогических сотрудников Предприятия, развитие их творческих инициатив;
- 6) распространение передового опыта;
- 7) представление педагогических и других работников к различным видам поощрения.
- 8) вопросы приема обучающихся, выпуска и трудоустройства выпускников;
- 9) вопросы подготовки кадров в соответствии с требованиями рынка труда и перспектив развития экономики республики;
- 10) мероприятия по подготовке и проведению текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся, защиты дипломных работ (проектов);
- 11) вопросы организации и проведения производственной практики обучающихся;
- 12) состояние дисциплины обучающихся, вопросы исключения обучающихся по неуспеваемости, за нарушение правил внутреннего распорядка и проживания в общежитии, а также, в отдельных случаях, вопросы восстановления обучающегося;

13) в необходимых случаях, вопросы о соответствии квалификации отдельных работников, выполняемой ими работе в данной Предприятий.

97. К компетенции Попечительского совета относятся:

1) осуществление общественного контроля за соблюдением прав обучающихся и воспитанников организации образования, а также за расходованием благотворительной помощи, поступающих на счет Предприятия;

2) выработка предложения о внесении изменений и/или дополнений в устав организации образования;

3) выработка рекомендации по приоритетным направлениям развития Предприятия;

4) выработка предложения по совершенствованию мер по вопросам устройства детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей в семье казахстанских граждан;

5) участие в распределении финансовых средств, поступивших в Предприятие в виде благотворительной помощи и принимает решение о его целевом расходовании;

6) выработка предложения при формировании бюджета Предприятия;

7) внесение предложения уполномоченному органу соответствующей отрасли или местному исполнительному органу в области образования об устранении выявленных Попечительским советом недостатков в работе организации образования;

8) заслушивание отчета руководителя Предприятия о деятельности предприятия, в том числе о качественном предоставлении образовательных услуг, об использовании благотворительной помощи и принимаемых мерах по устройству детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей в семье казахстанских граждан;

9) участие в конференциях, совещаниях, семинарах по вопросам деятельности Предприятия;

10) знакомство с деятельностью Предприятия, условиями предоставленными обучающимся и воспитанникам организации образования, проводят с ними беседу в присутствии психолога Предприятия;

98. В Предприятии ежегодно приказом руководителя Предприятия создается аттестационная комиссия, проводящая аттестацию педагогических работников с учетом их профессиональной деятельности.

9. Режим труда работников Предприятия

99. Режим работы Предприятия устанавливается правилами внутреннего трудового распорядка и не должен противоречить нормам трудового законодательства Республики Казахстан.

100. Рабочее время педагогических работников определяется основным и дополнительным расписанием уроков, кружков, секций и других мероприятий.

Годовая учебная нагрузка устанавливается на начало учебного года путем утверждения тарификационного списка.

101. Рабочее время работников, занятых посменно, определяется утвержденным графиком в пределах норм установленных законодательством.

102. Продолжительность рабочей недели остальных работников составляет 40 часов в неделю.

10. Имущество Предприятия

103. Имущество Предприятия составляют активы Предприятия, стоимость которых отражается на его балансе.

104. Имущество Предприятия является неделимым и не может быть распределено по вкладам (долям участия в уставном капитале, паям), в том числе между работниками Предприятия.

105. Имущество Предприятия формируется за счет:

- 1) имущества, переданного ему учредителем;
- 2) имущества (включая денежные доходы), приобретенного в результате собственной деятельности;
- 3) иных источников, не запрещенных законодательством Республики Казахстан.

106. В ведении Предприятия может находиться лишь то имущество, которое либо необходимо ему для обеспечения деятельности, предусмотренной его уставными целями, либо является продуктом этой деятельности.

107. Приобретение и прекращение права оперативного управления осуществляются на условиях и в порядке, которые предусмотрены Гражданским кодексом Республики Казахстан для приобретения и прекращения права собственности и иных вещных прав, если иное не предусмотрено настоящим Уставом или не противоречит природе данного вещного права.

108. Плоды, продукция и доходы от использования имущества, находящегося в оперативном управлении, а также имущество, приобретенное Предприятием по договорам или иным основаниям, поступают в оперативное управление Предприятия в порядке, установленном законодательством Республики Казахстан для приобретения права собственности.

109. Право оперативного управления на имущество, в отношении которого учредителем принято решение о закреплении его за Предприятием, возникает у Предприятия в момент закреплении имущества на его балансе, если иное не установлено законодательством Республики Казахстан или решением учредителя.

110. Предприятие не имеет право отчуждать на основании договоров купли-продажи, мены, дарения имущество, относящееся к основным средствам.

111. Право оперативного управления на имущество Предприятия прекращается по основаниям и в порядке, которые предусмотрены статьей 249 Гражданского кодекса Республики Казахстан для прекращения права собственности, а также в случаях, предусмотренных пунктом 112 настоящего Устава.

112. Акимат вправе по согласованию с уполномоченным органом соответствующей отрасли изъять закрепленное за Предприятием имущество либо перераспределить его между другими созданными им юридическими лицами, если иное не установлено законами Республики Казахстан.

113. В решении об изъятии имущества, находящегося на праве оперативного управления, акимат вправе устанавливать Предприятию сроки содержания и обеспечения сохранности изъятого имущества до его передачи иному лицу.

114. Предприятие вправе отчуждать или иным способом распоряжаться закрепленным за ним имуществом, относящимся к основным средствам, передавать и списывать дебиторскую задолженность лишь с письменного согласия акимата, за исключением случаев, предусмотренных пунктом 110 настоящего Устава.

115. Предприятие самостоятельно распоряжается не относящимся к основным средствам движимым имуществом, закрепленным за ним на праве оперативного управления.

11. Финансирование деятельности Предприятия

116. Деятельность Предприятия финансируется в соответствии с планом развития за счет собственного дохода и бюджетных средств (местный и республиканский бюджет), полученных в порядке, определенном бюджетным законодательством Республики Казахстан.

Порядок разработки и утверждения планов развития Предприятия определяется Правительством Республики Казахстан.

117. Норматив отчисления части чистого дохода Предприятия устанавливается акиматом.

Часть чистого дохода Предприятия по установленным нормативам подлежит зачислению в соответствующий бюджет в порядке, установленном Бюджетным кодексом Республики Казахстан.

Предприятие производит перечисление в соответствующий бюджет части чистого дохода не позднее десяти рабочих дней после срока, установленного для сдачи декларации по корпоративному подоходному налогу.

118. Финансирование деятельности Предприятия осуществляется за счет:

1) средств, полученных в результате уставной деятельности, в том числе по государственному заказу;

2) добровольных и спонсорских взносов, а также пожертвований юридических лиц и граждан;

3) других источников, не запрещённых законодательством Республики Казахстан (хозяйственная деятельность учебно-производственных мастерских и платных услуг населению).

119. Предприятие самостоятельно реализует производимую им продукцию.

Цены на товары (работы, услуги), производимые и реализуемые Предприятием, устанавливаются акиматом.

120. Доходы, полученные Предприятием от совершения деятельности, запрещенной законодательством Республики Казахстан, не предусмотренной Уставом, а также доходы, полученные в результате завышения установленных цен на реализуемые товары (работы, услуги), созданные за счет финансирования из бюджета, подлежат изъятию в бюджет в порядке, определяемом законодательством Республики Казахстан. В случае выявления фактов использования имущества без соответствующего его отражения по правилам бухгалтерского учета оно также подлежит изъятию.

12. Уставный капитал Предприятия

121. Уставный капитал Предприятия формируется из имущества, полученного от учредителя в управление для осуществления уставной деятельности.

13. Учет и отчетность Предприятия

122. Ведение бухгалтерского учета и составление финансовой отчетности Предприятия осуществляется в соответствии с законодательством Республики Казахстан о бухгалтерском учете и финансовой отчетности Республики Казахстан и учетной политикой, утверждаемой руководителем Предприятия по согласованию с акиматом в соответствии с международными стандартами финансовой отчетности.

123. Годовая финансовая отчетность Предприятия включает в себя: бухгалтерский баланс, отчет о прибылях и убытках, отчет о движении денежных средств, отчет об изменениях в капитале, пояснительную записку.

14. Ответственность Предприятия

124. Предприятие отвечает по своим обязательствам находящимся в его распоряжении деньгами. Обращение взыскания на остальное имущество Предприятия не допускается, за исключением случаев ликвидации этого юридического лица.

Предприятие на праве оперативного управления не отвечает по обязательствам государства. При недостаточности денег субсидиарную ответственность по его обязательствам несет Республика Казахстан или административно-территориальная единица средствами соответствующего бюджета.

15. Оплата труда работников Предприятия

125. Оплата труда работников предприятия осуществляется согласно действующему законодательству Республики Казахстан.

126. Фонд оплаты труда работников Предприятия определяется из должностных окладов (ставок), доплат и надбавок за условия труда, компенсации, систему премирования и иного вознаграждения работников Предприятия, в пределах установленного фонда оплаты труда, предусмотренных законодательными актами Республики Казахстан.

127. Система оплаты труда работников Предприятия устанавливается в соответствии с законодательством Республики Казахстан.

128. Фонд оплаты труда форма оплаты труда, тарифная сетка, должностных окладов работников Предприятия устанавливается согласно штатному расписанию Предприятия.

16. Международное сотрудничество Предприятия

129. Международное сотрудничество Предприятие осуществляет в соответствии с законодательством Республики Казахстан и международными договорами.

130. Предприятие по согласованию с уполномоченным органом в области образования в соответствии со спецификой своей работы имеет право устанавливать прямые связи с зарубежными организациями образования, науки и культуры, международными организациями и фондами, заключать двусторонние и многосторонние договоры о сотрудничестве, участвовать в международных программах обмена обучающимися, педагогическими и научными работниками, вступать в международные неправительственные организации (ассоциации) в области образования.

17. Реорганизация и ликвидация Предприятия

131. Реорганизация и ликвидация Предприятия производятся по решению акимата.

Предприятие может быть ликвидировано также по другим основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Республики Казахстан.

Реорганизацию и ликвидацию Предприятия осуществляет акимат.

132. Имущество ликвидированного Предприятия, оставшееся после удовлетворения требований кредиторов, перераспределяется акиматом.

Деньги ликвидированного Предприятия, включая средства, полученные в результате реализации имущества Предприятия, оставшиеся после удовлетворения требований кредиторов, зачисляются в доход соответствующего бюджета.

18. Порядок внесения изменений и дополнений в Устав

133. Изменения и дополнения в Устав Предприятия вносятся акиматом.

АКАМАТТАРЛА АРНАВАН УКИМЕТЪ МЕМЛЕ
СЯПОРУНСЫ КОМЕРЦИАЛДЫК ЕМЕС АК
КОЛ АМБЫН НУР-САТТАН КАЛАСЫ БОНЕ
КОНАЛАВАН КОРЖАМАТТИН МУДЖЕ КИРИКТАРДЫ
ЖОНЕ ГАУБИЯ ТУБАЛАРДЫ ТИЖЕУ БАСКАРМАСЫ
НОМИР: _____ ЖОНЕ БЕКИЛТЕН

Пронумеровано и
проиндуковано

Акимагффорд Нур-Султан қаласы



«АЗАМАТТАРҒА АРНАЛҒАН ҮКІМЕТ» МЕМЛЕКЕТТІК
КОРПОРАЦИЯСЫ» КОММЕРЦИЯЛЫҚ ЕМЕС АКЦИОНЕРЛІК
ҚОҒАМЫНЫҢ НҰР-СҰЛТАН ҚАЛАСЫ БОЙЫНША
ФИЛИАЛЫНЫҢ ЖЫЛЖЫМАЙТЫН МҮЛІККЕ ҚҰҚЫҚТАРДЫ
ЖӨНЕ ЗАҢДЫ ТҰЛҒАЛАРДЫ ТІРКЕУ БАСҚАРМАСЫ
НӨМІРІ _____ НГЕН, ТІГІЛГЕН ЖӨНЕ БЕКІТІЛГЕН
Барлығы 43 / қырық үш / парақ
201 9 ж. «28» тамыз



Лицензия

07.12.2020 год

№ KZ08LAA00019360

Выдана

Государственное коммунальное казенное предприятие "Колледж общественного питания и сервиса" акимата города Нур-Султан

010010, Республика Казахстан, г.Нур-Султан, район "Алматы", улица Бейімбет Майлин, дом № 12, БИН/ИИН: 830840000010

(полное наименование, местонахождение, бизнес-идентификационный номер юридического лица (в том числе иностранного юридического лица), бизнес-идентификационный номер филиала или представительства иностранного юридического лица - в случае отсутствия бизнес-идентификационного номера у юридического лица/полностью фамилия, имя, отчество (в случае наличия), индивидуальный идентификационный номер физического лица)

На занятие

Образовательная деятельность

(наименование лицензируемого вида деятельности в соответствии с Законом Республики Казахстан «О разрешениях и уведомлениях»)

Особые условия

(в соответствии со статьей 36 Закона Республики Казахстан «О разрешениях и уведомлениях»)

Примечание:

Неотчуждаемая; класс 1

(отчуждаемость, класс разрешения)

Лицензиар

Государственное учреждение "Департамент по обеспечению качества в сфере образования города Нур-Султан Комитета по обеспечению качества в сфере образования и науки Министерства образования и науки Республики Казахстан"

(полное наименование лицензиара)

Руководитель
(уполномоченное лицо)

Күптлеуова Бағымкүл Абубакировна

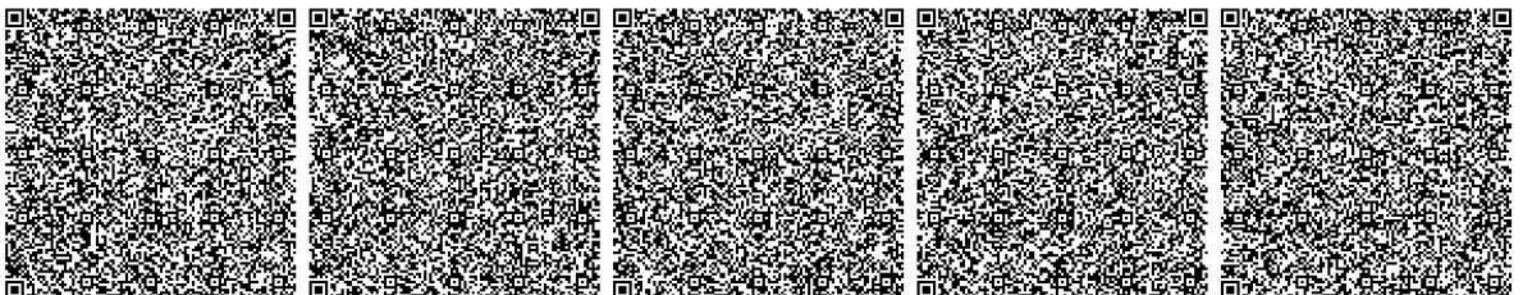
(фамилия, имя, отчество (в случае наличия))

Дата первичной выдачи: «21» ноября 2011 г.

Срок действия лицензии: «___» _____ г.

Место выдачи

г.Нур-Султан





**Приложение к лицензии для
занятия образовательной
деятельностью**

Номер лицензии KZ08LAA00019360

Дата выдачи лицензии 07 декабря 2020 года

Подвид(ы) лицензируемого вида деятельности

(наименование подвида лицензируемого вида деятельности в соответствии с Законом Республики Казахстан «О разрешениях и уведомлениях»)
- Техническое и профессиональное образование

№	Шифр	Наименование направления подготовки кадров	Сроки обучения
	01120100	Дошкольное воспитание и обучение	
1	3W01120101	Помощник воспитателя	3 года 10 мес., 2 года 10 мес.
2	4S01120102	Воспитатель организации дошкольного воспитания и обучения	3 года 10 мес., 2 года 10 мес.
	0106000	Изобразительное искусство и черчение	
3	010601 3	Учитель изобразительного искусства и черчения основного среднего образования	3 года 10 мес.
	01140700	Информатика	
4	4S01140701	Учитель информатики начального и основного среднего образования	3 года 10 мес.
	01140200	Музыкальное образование	
5	4S01140201	Учитель музыки дошкольного, начального и основного среднего образования	3 года 10 мес.
	0105000	Начальное образование	
6	010507 1	Культурный организатор	3 года 10 мес., 2 года 10 мес.
	01140100	Педагогика и методика начального обучения	
7	4S01140101	Учитель начального образования	3 года 10 мес., 2 года 10 мес.
	01140600	Педагогика и методика преподавания языка и литературы основного среднего образования	
8	4S01140601	Учитель казахского языка и литературы	3 года 10 мес.
9	4S01140605	Учитель иностранного языка	3 года 10 мес.
	01140500	Физическая культура и спорт	
10	4S01140501	Учитель физической культуры	3 года 10 мес., 2 года 10 мес.

Основание для выдачи

Приказ Департамента по обеспечению качества в сфере образования г. Нур-Султан № 25-нқ от 05 апреля 2021 года

(номер и дата приказа лицензиара о выдаче лицензии)

Лицензиат

Государственное коммунальное казенное предприятие "Колледж



общественного питания и сервиса" акимата города Нур-Султан
010010, республика Казахстан, район "Алматы", улица Бейімбет Майлин, дом
№ 12, БИН/ИИН: 830840000010

(полное наименование, местонахождение, бизнес-идентификационный номер юридического лица (в том числе иностранного юридического лица), бизнес-идентификационный номер филиала или представительства иностранного юридического лица - в случае отсутствия бизнес-идентификационного номера у юридического лица/полностью фамилия, имя, отчество (в случае наличия), индивидуальный идентификационный номер физического лица)

Лицензиар

Государственное учреждение "Департамент по обеспечению качества в сфере образования города Нур-Султан Комитета по обеспечению качества в сфере образования и науки Министерства образования и науки Республики Казахстан"

(полное наименование органа, выдавшего приложение к лицензии)

**Руководитель
(уполномоченное лицо)**

Куптлеуова Багымкул Абубакировна

(фамилия, имя, отчество (в случае наличия))

Номер приложения

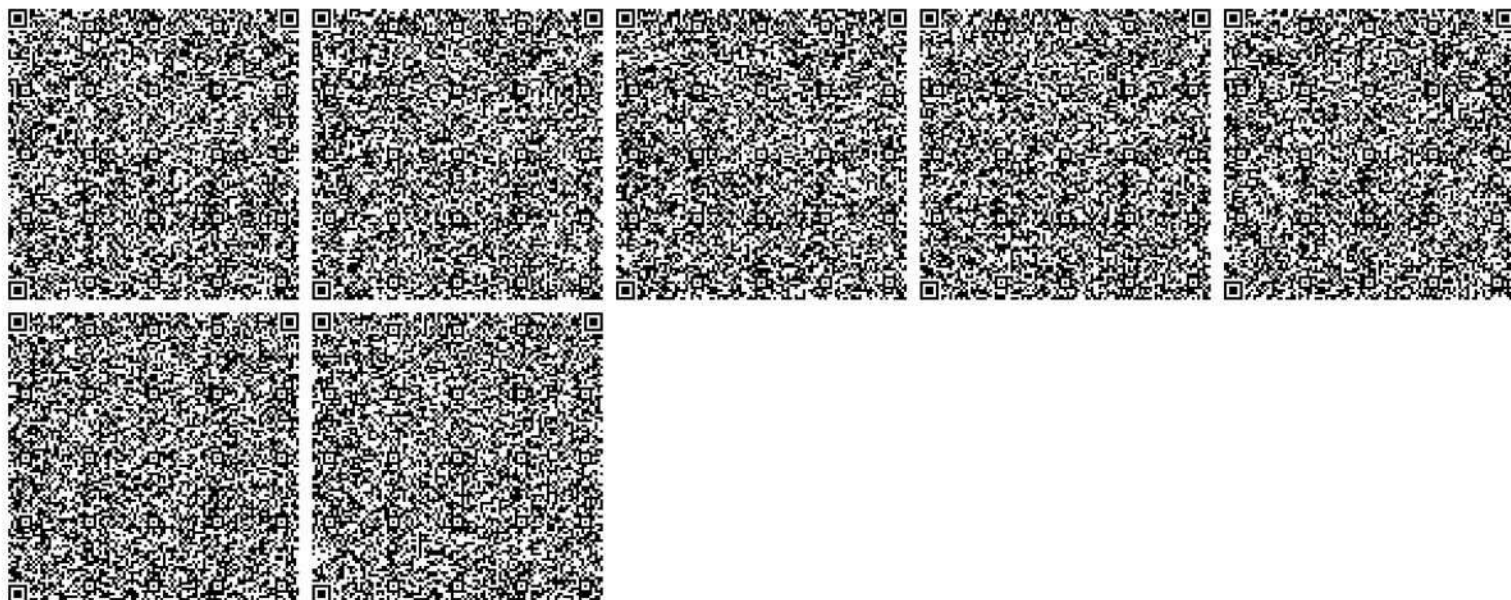
001

Место выдачи

г.Нур-Султан

Дата выдачи приложения

05 апреля 2021 года





**Приложение к лицензии для
занятия образовательной
деятельностью**

Номер лицензии KZ08LAA00019360

Дата выдачи лицензии 07 декабря 2020 года

Подвид(ы) лицензируемого вида деятельности

(наименование подвида лицензируемого вида деятельности в соответствии с Законом Республики Казахстан «О разрешениях и уведомлениях») - Техническое и профессиональное образование

№	Шифр	Наименование направления подготовки кадров	Сроки обучения
	10130300	Организация питания	
1	4S10130303	Технолог	

Основание для выдачи Приказ Департамента по обеспечению качества в сфере образования г. Нур-Султан № 25-нк от 05 апреля 2021 года
(номер и дата приказа лицензиара о выдаче лицензии)

Лицензиат **Государственное коммунальное казенное предприятие "Колледж общественного питания и сервиса" акимата города Нур-Султан**
010010, республика Казахстан, район "Алматы", улица Бейімбет Майлин, дом № 12, БИН/ИИН: 830840000010

(полное наименование, местонахождение, бизнес-идентификационный номер юридического лица (в том числе иностранного юридического лица), бизнес-идентификационный номер филиала или представительства иностранного юридического лица - в случае отсутствия бизнес-идентификационного номера у юридического лица/полностью фамилия, имя, отчество (в случае наличия), индивидуальный идентификационный номер физического лица)

Лицензиар Государственное учреждение "Департамент по обеспечению качества в сфере образования города Нур-Султан Комитета по обеспечению качества в сфере образования и науки Министерства образования и науки Республики Казахстан"

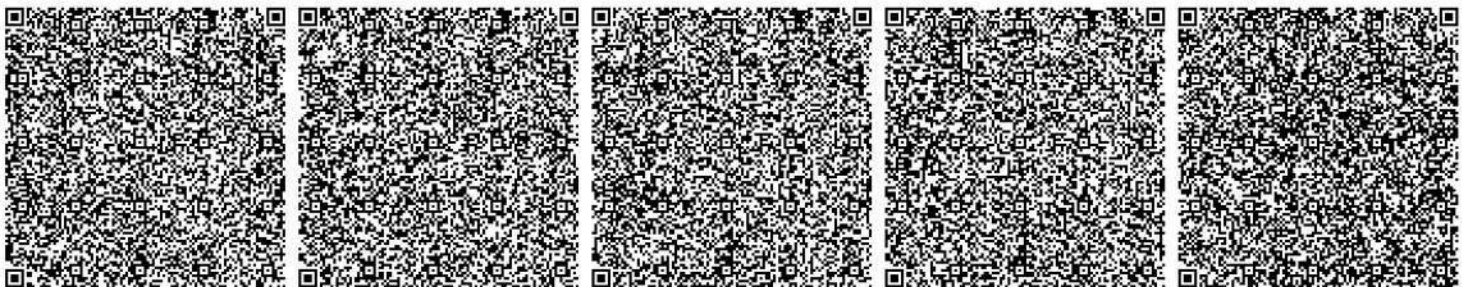
(полное наименование органа, выдавшего приложение к лицензии)

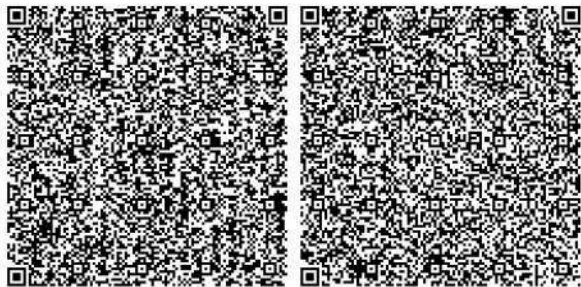
Руководитель (уполномоченное лицо) Куптлеуова Багымкул Абубакировна
(фамилия, имя, отчество (в случае наличия))

Номер приложения 002

Место выдачи г.Нур-Султан

Дата выдачи приложения 05 апреля 2021 года







**Приложение к лицензии для
занятия образовательной
деятельностью**

Номер лицензии KZ08LAA00019360

Дата выдачи лицензии 07 декабря 2020 года

Подвид(ы) лицензируемого вида деятельности

(наименование подвида лицензируемого вида деятельности в соответствии с Законом Республики Казахстан «О разрешениях и уведомлениях»)
- Техническое и профессиональное образование

№	Шифр	Наименование направления подготовки кадров	Сроки обучения
	10130200	Организация обслуживания в сфере питания	
1	3W 10130201	Официант	
2	3W 10130202	Бармен-бариста	
	10130300	Организация питания	
3	3W 10130301	Кондитер- оформитель	
4	3W 10130302	Повар	
	07230100	Швейное производство и моделирование одежды	
5	3W 07230102	Портной	

Основание для выдачи Приказ Департамента по обеспечению качества в сфере образования г. Нур-Султан № 25-нқ от 05 апреля 2021 года
(номер и дата приказа лицензиара о выдаче лицензии)

Лицензиат Государственное коммунальное казенное предприятие "Колледж общественного питания и сервиса" акимата города Нур-Султан
010010, республика Казахстан, район "Алматы", улица Бейімбет Майлин, дом № 12, БИН/ИИН: 830840000010

(полное наименование, местонахождение, бизнес-идентификационный номер юридического лица (в том числе иностранного юридического лица), бизнес-идентификационный номер филиала или представительства иностранного юридического лица - в случае отсутствия бизнес-идентификационного номера у юридического лица/полностью фамилия, имя, отчество (в случае наличия), индивидуальный идентификационный номер физического лица)

Лицензиар Государственное учреждение "Департамент по обеспечению качества в сфере образования города Нур-Султан Комитета по обеспечению качества в сфере образования и науки Министерства образования и науки Республики Казахстан"

(полное наименование органа, выдавшего приложение к лицензии)

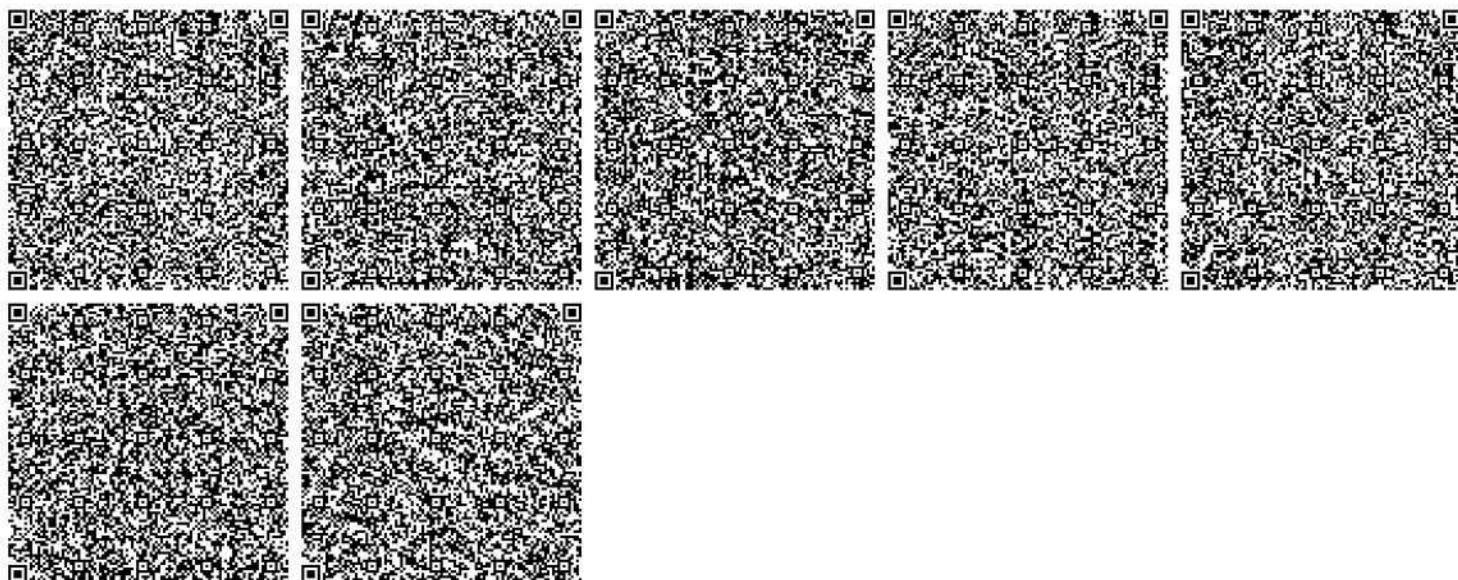
Руководитель (уполномоченное лицо) Куптлеуова Багымкул Абубакировна
(фамилия, имя, отчество (в случае наличия))

Номер приложения 003

Место выдачи г.Нур-Султан



Дата выдачи приложения 05 апреля 2021 года





Приложение к лицензии для занятия образовательной деятельностью

Номер лицензии KZ08LAA00019360

Дата выдачи лицензии 07 декабря 2020 года

Подвид(ы) лицензируемого вида деятельности

(наименование подвида лицензируемого вида деятельности в соответствии с Законом Республики Казахстан «О разрешениях и уведомлениях») - Техническое и профессиональное образование

№	Шифр	Наименование направления подготовки кадров	Сроки обучения
	07230100	Швейное производство и моделирование одежды	
1	4S07230107	Техник-технолог	

Основание для выдачи Приказ Департамента по обеспечению качества в сфере образования г. Нур-Султан № 25-нқ от 05 апреля 2021 года
(номер и дата приказа лицензиара о выдаче лицензии)

Лицензиат **Государственное коммунальное казенное предприятие "Колледж общественного питания и сервиса" акимата города Нур-Султан**
010010, республика Казахстан, район "Алматы", улица Бейімбет Майлин, дом № 12, БИН/ИИН: 830840000010

(полное наименование, местонахождение, бизнес-идентификационный номер юридического лица (в том числе иностранного юридического лица), бизнес-идентификационный номер филиала или представительства иностранного юридического лица - в случае отсутствия бизнес-идентификационного номера у юридического лица/полностью фамилия, имя, отчество (в случае наличия), индивидуальный идентификационный номер физического лица)

Лицензиар Государственное учреждение "Департамент по обеспечению качества в сфере образования города Нур-Султан Комитета по обеспечению качества в сфере образования и науки Министерства образования и науки Республики Казахстан"

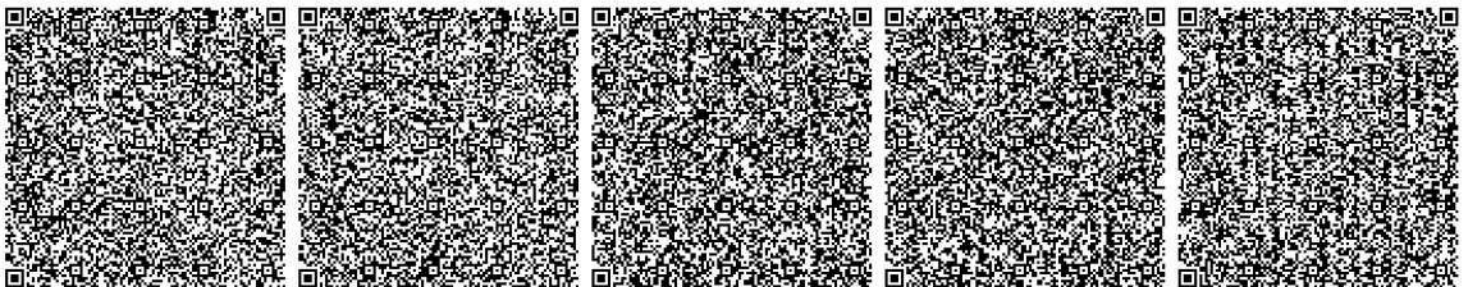
(полное наименование органа, выдавшего приложение к лицензии)

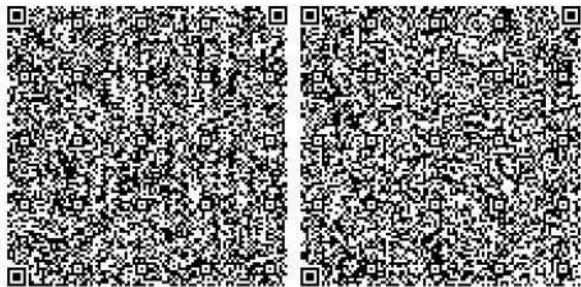
Руководитель (уполномоченное лицо) Куптлеуова Багымкул Абубакировна
(фамилия, имя, отчество (в случае наличия))

Номер приложения 004

Место выдачи г.Нур-Султан

Дата выдачи приложения 05 апреля 2021 года







**Приложение к лицензии для
занятия образовательной
деятельностью**

Номер лицензии KZ08LAA00019360

Дата выдачи лицензии 07 декабря 2020 года

Подвид(ы) лицензируемого вида деятельности

(наименование подвида лицензируемого вида деятельности в соответствии с Законом Республики Казахстан «О разрешениях и уведомлениях»)
- Техническое и профессиональное образование

№	Шифр	Наименование направления подготовки кадров	Сроки обучения
	07210300	Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство	
1	3W07210303	Пекарь	

Основание для выдачи Нұр-Сұлтан қаласының білім саласында сапаны қамтамасыз ету департаментінің 2021 жылғы 05 сәуір № 25-нқ бұйрығы
(номер и дата приказа лицензиара о выдаче лицензии)

Лицензиат Государственное коммунальное казенное предприятие "Колледж общественного питания и сервиса" акимата города Нур-Султан
010010, республика Казахстан, район "Алматы", улица Бейімбет Майлин, дом № 12, БИН/ИИН: 830840000010

(полное наименование, местонахождение, бизнес-идентификационный номер юридического лица (в том числе иностранного юридического лица), бизнес-идентификационный номер филиала или представительства иностранного юридического лица - в случае отсутствия бизнес-идентификационного номера у юридического лица/полностью фамилия, имя, отчество (в случае наличия), индивидуальный идентификационный номер физического лица)

Лицензиар Государственное учреждение "Департамент по обеспечению качества в сфере образования города Нур-Султан Комитета по обеспечению качества в сфере образования и науки Министерства образования и науки Республики Казахстан"

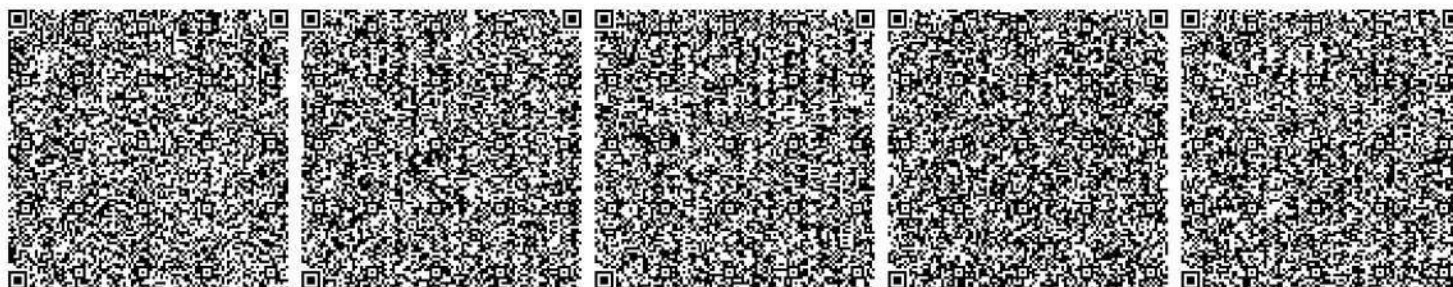
(полное наименование органа, выдавшего приложение к лицензии)

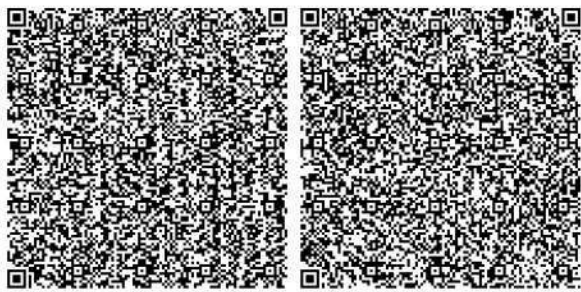
Руководитель (уполномоченное лицо) Куптлеуова Багымкул Абубакировна
(фамилия, имя, отчество (в случае наличия))

Номер приложения 005

Место выдачи г.Нур-Султан

Дата выдачи приложения 05 апреля 2021 года







**Приложение к лицензии для
занятия образовательной
деятельностью**

Номер лицензии KZ08LAA00019360

Дата выдачи лицензии 07 декабря 2020 года

Подвид(ы) лицензируемого вида деятельности

(наименование подвида лицензируемого вида деятельности в соответствии с Законом Республики Казахстан «О разрешениях и уведомлениях»)
- Техническое и профессиональное образование

№	Шифр	Наименование направления подготовки кадров	Сроки обучения
	07210300	Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство	
1	4S07210305	Техник-технолог	

Основание для выдачи Приказ Департамента по обеспечению качества в сфере образования г. Нур-Султан № 25-нк от 05 апреля 2021 года
(номер и дата приказа лицензиара о выдаче лицензии)

Лицензиат Государственное коммунальное казенное предприятие "Колледж общественного питания и сервиса" акимата города Нур-Султан
010010, республика Казахстан, район "Алматы", улица Бейімбет Майлин, дом № 12, БИН/ИИН: 830840000010

(полное наименование, местонахождение, бизнес-идентификационный номер юридического лица (в том числе иностранного юридического лица), бизнес-идентификационный номер филиала или представительства иностранного юридического лица - в случае отсутствия бизнес-идентификационного номера у юридического лица/полностью фамилия, имя, отчество (в случае наличия), индивидуальный идентификационный номер физического лица)

Лицензиар Государственное учреждение "Департамент по обеспечению качества в сфере образования города Нур-Султан Комитета по обеспечению качества в сфере образования и науки Министерства образования и науки Республики Казахстан"

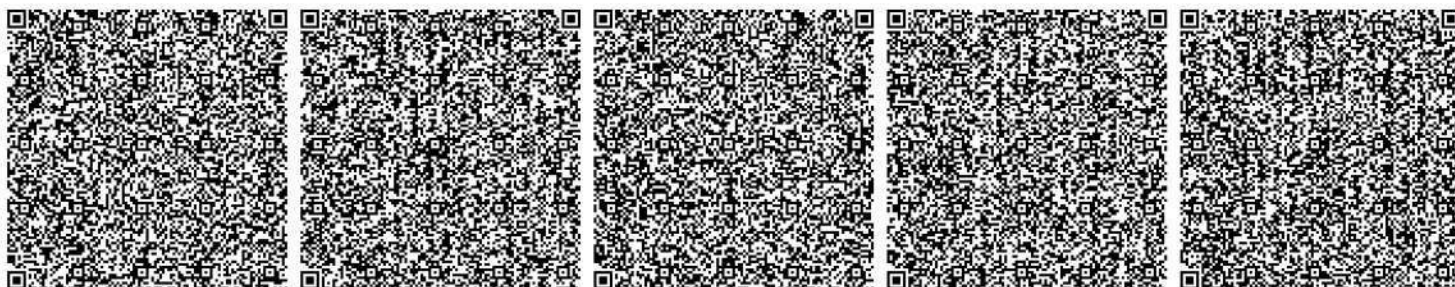
(полное наименование органа, выдавшего приложение к лицензии)

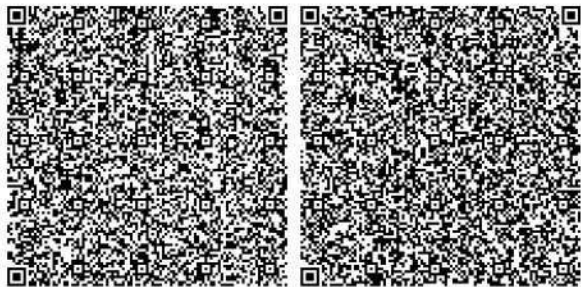
Руководитель (уполномоченное лицо) Куптлеуова Багымкул Абубакировна
(фамилия, имя, отчество (в случае наличия))

Номер приложения 006

Место выдачи г.Нур-Султан

Дата выдачи приложения 05 апреля 2021 года







**Приложение к лицензии для
занятия образовательной
деятельностью**

Номер лицензии KZ08LAA00019360

Дата выдачи лицензии 07 декабря 2020 года

Подвид(ы) лицензируемого вида деятельности

(наименование подвида лицензируемого вида деятельности в соответствии с Законом Республики Казахстан «О разрешениях и уведомлениях») - Техническое и профессиональное образование

№	Шифр	Наименование направления подготовки кадров	Сроки обучения
	07230100	Швейное производство и моделирование одежды	
1	3W07230105	Модельер-закройщик	

Основание для выдачи Приказ Департамента по обеспечению качества в сфере образования г. Нур-Султан № 25-нк от 05 апреля 2021 года
(номер и дата приказа лицензиара о выдаче лицензии)

Лицензиат **Государственное коммунальное казенное предприятие "Колледж общественного питания и сервиса" акимата города Нур-Султан**
010010, республика Казахстан, район "Алматы", улица Бейімбет Майлин, дом № 12, БИН/ИИН: 830840000010

(полное наименование, местонахождение, бизнес-идентификационный номер юридического лица (в том числе иностранного юридического лица), бизнес-идентификационный номер филиала или представительства иностранного юридического лица - в случае отсутствия бизнес-идентификационного номера у юридического лица/полностью фамилия, имя, отчество (в случае наличия), индивидуальный идентификационный номер физического лица)

Лицензиар Государственное учреждение "Департамент по обеспечению качества в сфере образования города Нур-Султан Комитета по обеспечению качества в сфере образования и науки Министерства образования и науки Республики Казахстан"

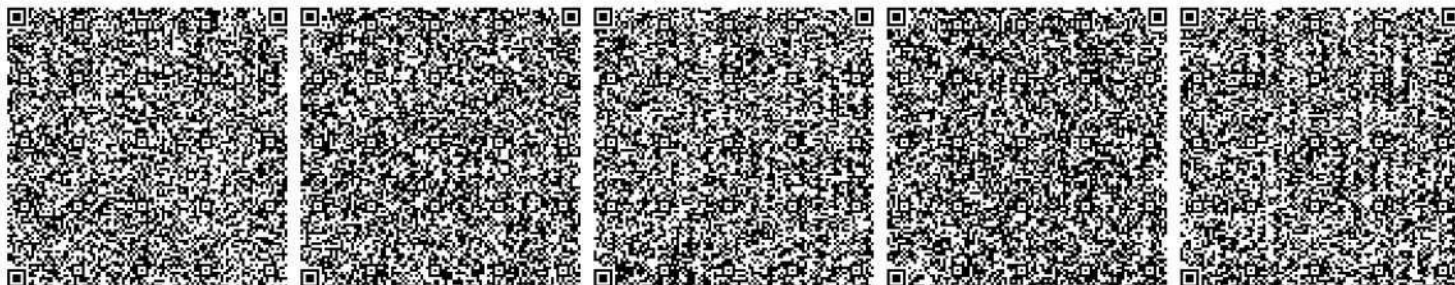
(полное наименование органа, выдавшего приложение к лицензии)

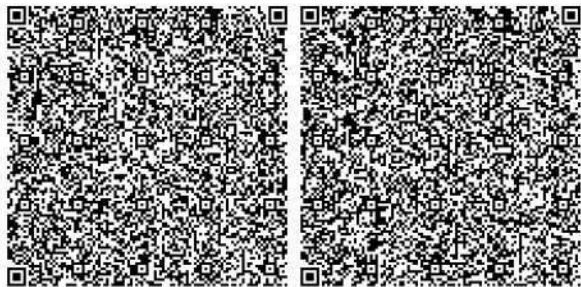
Руководитель (уполномоченное лицо) Куптлеуова Багымкул Абубакировна
(фамилия, имя, отчество (в случае наличия))

Номер приложения 008

Место выдачи г.Нур-Султан

Дата выдачи приложения 05 апреля 2021 года







**Приложение к лицензии для
занятия образовательной
деятельностью**

Номер лицензии KZ08LAA00019360

Дата выдачи лицензии 07 декабря 2020 года

Подвид(ы) лицензируемого вида деятельности

(наименование подвида лицензируемого вида деятельности в соответствии с Законом Республики Казахстан «О разрешениях и уведомлениях»)
- Техническое и профессиональное образование

№	Шифр	Наименование направления подготовки кадров	Сроки обучения
	07210300	Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство	
1	3W07210302	Кондитер	

Основание для выдачи Приказ Департамента по обеспечению качества в сфере образования г. Нур-Султан № 25-нк от 05 апреля 2021 года
(номер и дата приказа лицензиара о выдаче лицензии)

Лицензиат Государственное коммунальное казенное предприятие "Колледж общественного питания и сервиса" акимата города Нур-Султан
010010, республика Казахстан, район "Алматы", улица Бейімбет Майлин, дом № 12, БИН/ИИН: 830840000010

(полное наименование, местонахождение, бизнес-идентификационный номер юридического лица (в том числе иностранного юридического лица), бизнес-идентификационный номер филиала или представительства иностранного юридического лица - в случае отсутствия бизнес-идентификационного номера у юридического лица/полностью фамилия, имя, отчество (в случае наличия), индивидуальный идентификационный номер физического лица)

Лицензиар Государственное учреждение "Департамент по обеспечению качества в сфере образования города Нур-Султан Комитета по обеспечению качества в сфере образования и науки Министерства образования и науки Республики Казахстан"

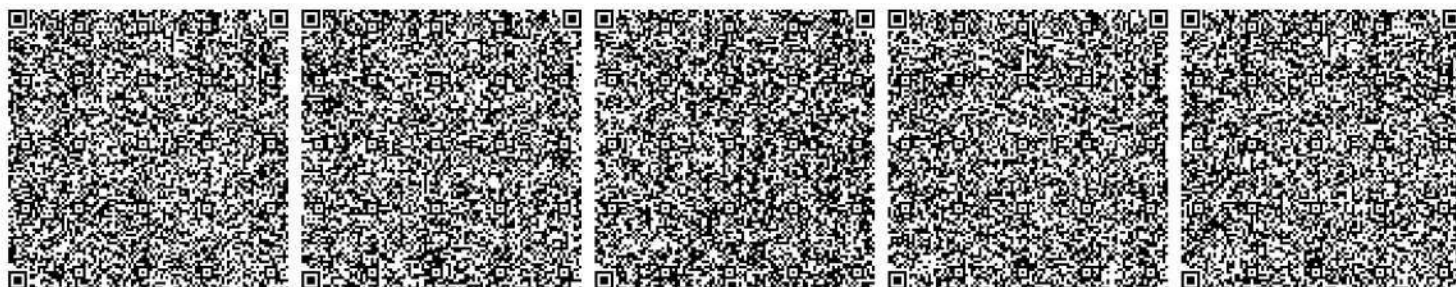
(полное наименование органа, выдавшего приложение к лицензии)

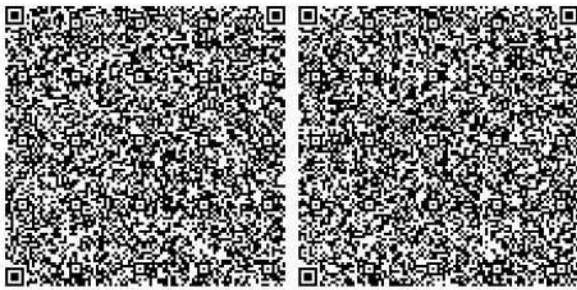
Руководитель (уполномоченное лицо) Куптлеуова Багымкул Абубакировна
(фамилия, имя, отчество (в случае наличия))

Номер приложения 009

Место выдачи г.Нур-Султан

Дата выдачи приложения 05 апреля 2021 года







**Приложение к лицензии для
занятия образовательной
деятельностью**

Номер лицензии KZ08LAA00019360

Дата выдачи лицензии 07 декабря 2020 года

Подвид(ы) лицензируемого вида деятельности

(наименование подвида лицензируемого вида деятельности в соответствии с Законом Республики Казахстан «О разрешениях и уведомлениях») - Техническое и профессиональное образование

№	Шифр	Наименование направления подготовки кадров	Сроки обучения
	07230100	Швейное производство и моделирование одежды	
1	3W07230101	Швея	

Основание для выдачи

Приказ Департамента по обеспечению качества в сфере образования г. Нур-Султан № 25-нк от 05 апреля 2021 года

(номер и дата приказа лицензиара о выдаче лицензии)

Лицензиат

Государственное коммунальное казенное предприятие "Колледж общественного питания и сервиса" акимата города Нур-Султан

010010, республика Казахстан, район "Алматы", улица Бейімбет Майлин, дом № 12, БИН/ИИН: 830840000010

(полное наименование, местонахождение, бизнес-идентификационный номер юридического лица (в том числе иностранного юридического лица), бизнес-идентификационный номер филиала или представительства иностранного юридического лица - в случае отсутствия бизнес-идентификационного номера у юридического лица/полностью фамилия, имя, отчество (в случае наличия), индивидуальный идентификационный номер физического лица)

Лицензиар

Государственное учреждение "Департамент по обеспечению качества в сфере образования города Нур-Султан Комитета по обеспечению качества в сфере образования и науки Министерства образования и науки Республики Казахстан"

(полное наименование органа, выдавшего приложение к лицензии)

**Руководитель
(уполномоченное лицо)**

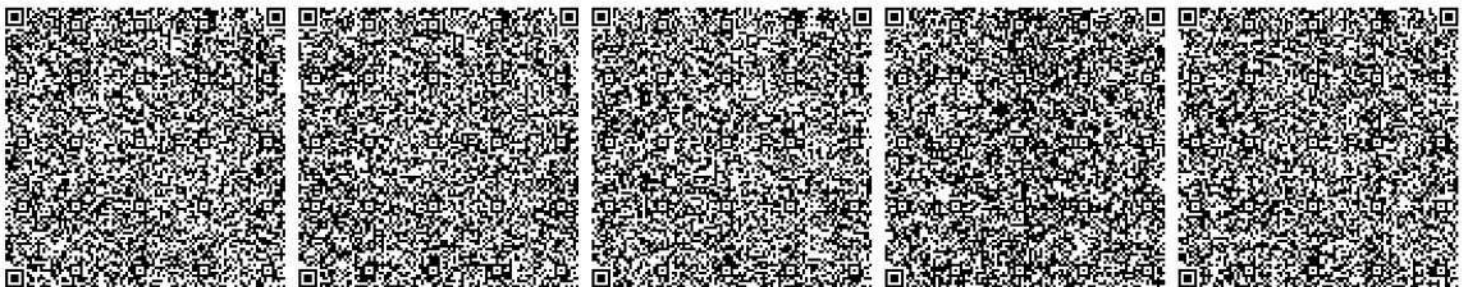
Куптлеуова Багымкул Абубакировна

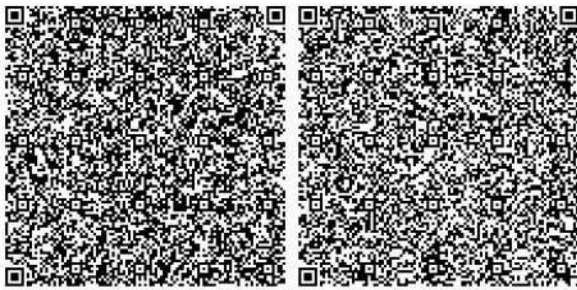
(фамилия, имя, отчество (в случае наличия))

Номер приложения 010

Место выдачи г.Нур-Султан

Дата выдачи приложения 05 апреля 2021 года







**Приложение к лицензии для
занятия образовательной
деятельностью**

Номер лицензии KZ08LAA00019360

Дата выдачи лицензии 07 декабря 2020 года

Подвид(ы) лицензируемого вида деятельности

(наименование подвида лицензируемого вида деятельности в соответствии с Законом Республики Казахстан «О разрешениях и уведомлениях») - Техническое и профессиональное образование

№	Шифр	Наименование направления подготовки кадров	Сроки обучения
	07210100	Производство мяса и мясных продуктов	
1	3W07210101	Мясник	

Основание для выдачи

Приказ Департамента по обеспечению качества в сфере образования г. Нур-Султан № 25-нк от 05 апреля 2021 года

(номер и дата приказа лицензиара о выдаче лицензии)

Лицензиат

Государственное коммунальное казенное предприятие "Колледж общественного питания и сервиса" акимата города Нур-Султан

010010, республика Казахстан, район "Алматы", улица Бейімбет Майлин, дом № 12, БИН/ИИН: 830840000010

(полное наименование, местонахождение, бизнес-идентификационный номер юридического лица (в том числе иностранного юридического лица), бизнес-идентификационный номер филиала или представительства иностранного юридического лица - в случае отсутствия бизнес-идентификационного номера у юридического лица/полностью фамилия, имя, отчество (в случае наличия), индивидуальный идентификационный номер физического лица)

Лицензиар

Государственное учреждение "Департамент по обеспечению качества в сфере образования города Нур-Султан Комитета по обеспечению качества в сфере образования и науки Министерства образования и науки Республики Казахстан"

(полное наименование органа, выдавшего приложение к лицензии)

**Руководитель
(уполномоченное лицо)**

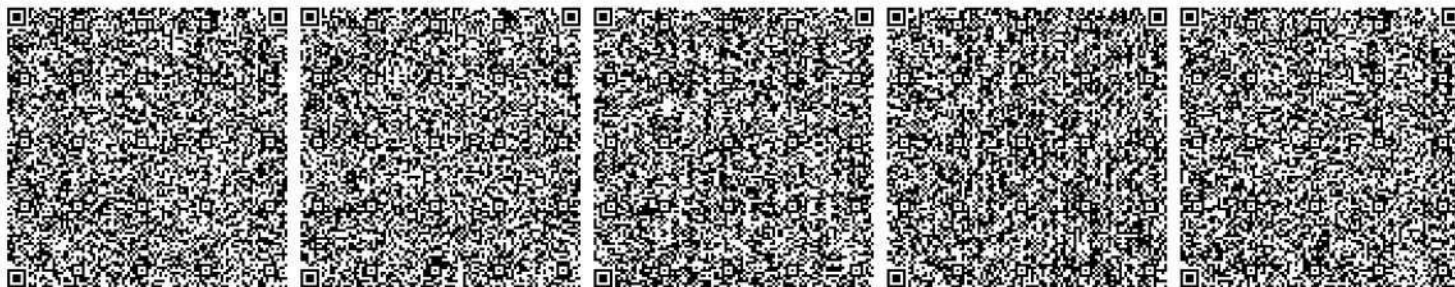
Куптлеуова Багымкул Абубакировна

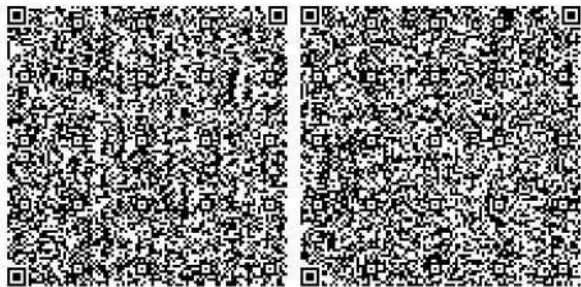
(фамилия, имя, отчество (в случае наличия))

Номер приложения 011

Место выдачи г.Нур-Султан

Дата выдачи приложения 05 апреля 2021 года





АСТАНА ҚАЛАСЫ
ӘКІМДІГІНІҢ
«ҚОҒАМДЫҚ ТАМАҚТАНДЫРУ
ЖӘНЕ СЕРВИС КОЛЛЕДЖІ»
МЕМЛЕКЕТТІК
КОММУНАЛДЫҚ ҚАЗЫНАЛЫҚ
КӘСІПОРНЫ



ГОСУДАРСТВЕННОЕ
КОММУНАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ
ПРЕДПРИЯТИЕ
«КОЛЛЕДЖ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ И СЕРВИСА»
АКИМАТА ГОРОДА
АСТАНЫ

2022 жылғы 04 қараша

БҰЙРЫҚ № 115/н

Білім беру қызметі сапасына ішкі бағалау жүргізу туралы

Қазақстан Республикасының білім туралы заңнамасының сақталуы, білім беру қызметтерінің тиісті білім беру деңгейінің мемлекеттік жалпыға міндетті стандартының талаптары мен білім беру қызметіне қойылатын біліктілік талаптарына сәйкестігін бақылау мақсатындағы мемлекеттік аттестаттау іс шарасына байланысты колледждің білім беру қызметін өзін-өзі бағалауды алдын ала жүзеге асыру мақсатында **БҰЙЫРАМЫН:**

1. Қоса берілген колледждің білім беру қызметі сапасын ішкі өзін-өзі бағалау жүргізу жоспары бекітілсін.

2. Колледж қызметі сапасына ішкі өзін-өзі бағалаудың (аттестаттау) комиссиясы (бұдан әрі-комиссия) құрамы өз төрағалық етуімен келесі тәртіпте бекітілсін:

2.1. Комиссия мүшелері:

Директорының оқу-өндірістік жұмыс жөніндегі орынбасары А.Король;

Директордың оқу жұмысы жөніндегі орынбасары Г.Сапарбекова;

Директордың оқу-әдістемелік жұмыс жөніндегі орынбасары Ж.Сеитова;

Директордың оқу-тәрбие жұмысы жөніндегі орынбасары м.а А.Сейіт;

Директордың кәсіптік оқыту бойынша орынбасары Н.Нуржауова;

Директордың ақпараттық технология жөніндегі орынбасары Ж.Мырзабекова;

Директордың шаруашылық жұмыс жөніндегі орынбасары А.Сейтжанова;

Кадр бөлімі меңгерушісі А.Аргынбек.

3. Комиссия өзін-өзі бағалау, талдауды жүзеге асыру барысында Білім беру ұйымдарын бағалау өлшемшарттарын басшылыққа алып, техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру мазмұнына қойылатын талаптарға сәйкес колледждің білім беру сапасын ішкі өзін-өзі бағалау бойынша қорытынды тұжырымдамалық талдау материалдарды педагогикалық кеңес отырысына ұсынуды қамтамасыз етсін.

4. Білім беру сапасын ішкі бағалау барысында комиссия мүшелері арасында колледж қызметінің бағыттары бойынша нысандарды зерделеуге жауаптылық келесі тәртіпте бекітілсін:

5. Білім беру ұйымдарының жылдық жұмыс жоспарының білім берудің міндеттеріне сәйкестігі (Ж.Сеитова):

6. Кәсіби бағдарлау жұмысын қамтамасыз ету (Н.Нуржауова);

7. Теориялық оқыту, өндірісте оқыту және еңбек нарығының қажеттіліктері арасындағы өзара байланысты қамтамасыз ететін оқыту жүйелерін дамыту (А.Король, Г.Сапарбекова);

8. Кәсіптік білім берудің қоғам мен еңбек нарығының өзгеріп отыратын қажеттіліктеріне уақытылы бейімделуіне ықпал ететін оқытудың жаңа технологияларын енгізу және тиімді пайдалану;

9. Техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру бағдарламалары мен өндірісті интеграциялау, бағаланатын кезеңдегі жылдық жоспарлардың көшірмелерін ұсыну (А.Король);

10. Техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім беру мамандықтары бойынша үлгілік оқу жоспарлары мен үлгілік оқу бағдарламалары, техникалық және кәсіптік білім беру мамандықтары бойынша үлгілік оқу жоспарлары мен үлгілік оқу бағдарламаларын, үлгілік оқу бағдарламалары мен үлгілік оқу жоспарлары болмаған жағдайда (бір мамандық шеңберінде ұқсас біліктіліктер бойынша) негізінде әзірленген оқу жұмыс бағдарламаларын (бұдан әрі – ТжКБ ОЖБ), техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білімнің оқу жоспары модельдерінің, модульдік оқыту технологиясы кезіндегі оқу жоспарының немесе кредиттік оқыту технологиясы кезіндегі оқу жоспары моделінің негізінде оқу нысаны мен мерзімін көрсете отырып белгілі бір бейін, мамандық және біліктілік бойынша әзірленген оқу жұмыс жоспарларының болуы болуына, Бағаланатын кезеңдегі ТжКБ ОБ көшірмелерін, оқу бағдарламалары мен жоспарлары негізінде білім беру қызметін жоспарлау және ұйымдастыру (бағаланатын кезеңдегі оқу-тәрбие процесінің бекітілген кестелері мен теориялық және практикалық сабақтар кестелерінің көшірмелерін беру, білім алушылардың психофизикалық даму ерекшеліктері мен жеке мүмкіндіктерін ескере отырып, ерекше білім беру қажеттілігі бар адамдар үшін жеке оқу жоспарын және арнайы оқу бағдарламасын іске асыру (бағаланатын кезеңдегі жеке оқу жоспарының және арнайы оқу бағдарламасының көшірмелерін беру), техникалық және кәсіптік білім берудің МЖМБС сәйкес білікті жұмысшы кадрлар мен орта буын мамандарының деңгейлері үшін техникалық және кәсіптік білім берудің оқу жоспарының моделі бойынша оқу процесін ұйымдастыру және іске асыру, кредиттік оқыту технологиясы бойынша оқу процесін ұйымдастыру қағидаларына сәйкес кредиттік оқыту технологиясы бойынша оқу процесін ұйымдастыру және іске асыру, жұмыс оқу жоспарлары мен мамандық бойынша элективті пәндер каталогы және (немесе) модульдері негізінде жасалған бағаланатын кезеңдегі жеке оқу жоспарларының көшірмелерін беру, техникалық және кәсіптік білім берудің МЖМБС-на сәйкес модульдік оқыту технологиясы бойынша (болған жағдайда) оқу процесін ұйымдастыру және іске асыру, орта білімнен кейінгі білім берудің МЖМБС-на сәйкес орта білімнен кейінгі білім берудің оқу жоспарының моделі бойынша оқу процесін ұйымдастыру және іске асыру, зерделеудің реттілігін сақтау мен оқу пәндерін және (немесе) модульдерді интеграциялау, оқу уақытын олардың әрқайсысы бойынша курстар мен семестрлер бойынша бөлу, жалпы білім беретін пәндер тізбесі мен көлемін көздейтін бейіндік оқытуды ескере отырып, білім беру мазмұнының кәсіптік бағдарлануын іске асыру, топты кіші топтарға бөлуге қойылатын талаптарды сақтау, факультативтік сабақтар мен консультацияларды іске асыру (Г.Сапарбекова);

11. МЖМБС талаптарына және кәсіптік практиканы ұйымдастыру мен өткізу қағидаларына және кәсіпорындарды (ұйымдарды) практика базасы ретінде айқындау қағидаларына сәйкес өндірістік оқыту мен кәсіптік практиканы жүзеге асыру және одан өту, білім беру деңгейіне сәйкес білім беру бағдарламаларының мазмұнымен, базалық және кәсіптік құзыреттіліктермен айқындалатын білім алушылардың даярлық деңгейіне қойылатын талаптарды сақтау (бағаланатын кезеңдегі білім алушыларды қорытынды аттестаттау хаттамаларының көшірмелерін беру), бітіруші курстардағы білім алушылардың құзыреттілігіне қойылған талаптардың (базалық және кәсіби) оқу нәтижелерін бағалау немесе жалпы білім беретін пәндерді және (немесе) кәсіптік модульдерді немесе жалпы кәсіптік, арнайы пәндерді меңгеру деңгейін МЖМБС сәйкестігін бағалау (білім алушылардың білім сапасын, іскерлігін, дағдылары мен құзыреттерін бағалау ведомостарының көшірмелерін ұсыну (А.Король);

12. МЖМБС белгіленген білім алушылардың оқу жүктемесінің ең жоғары көлеміне қойылатын талаптардың сақталуы және сәйкестігі, Білім алушылардың оқу жүктемесінің ең жоғары көлеміне қойылатын талаптар, МЖМБС талаптарына сәйкес күндізгі оқу нысаны кезіндегі міндетті апталық оқу жүктемесін сақтау, МЖМБС талаптарына сәйкес күндізгі оқу нысаны кезіндегі міндетті апталық оқу жүктемесін сақтау, ТЖКБ ОЖЖ және МЖМБС талаптарына сәйкес оқу жылының ұзақтығын сақтау, МЖМБС талаптарына сәйкес оқу уақытының көлемін сақтау, Білім алушылардың дайындық деңгейіне қойылатын талаптар, Білім алушылардың үлгеріміне ағымдағы бақылау, аралық және қорытынды аттестаттау жүргізудің үлгілік қағидаларына сәйкес білім алушыларды бақылау, ағымдағы, аралық және қорытынды аттестаттау нысандарын жүргізу, Оқу мерзіміне қойылатын талаптар: МЖМБС талаптарына сәйкес білім беру бағдарламаларын меңгеру мерзімдерін сақтау (Г.Сапарбекова, А.Король)

13. Білім беру бағдарламаларының мазмұнына сәйкес ұлттық құндылықтарды дарытуға, патриотизм мен азаматтықты қалыптастыруға, білім алушылардың жан-жақты мүдделері мен қабілеттерін дамытуға бағытталған тәрбие компонентін іске асыру (А.Сейіт);

14. Біліктілік талаптарын сақтау (біліктілік талаптарының сақталуы бойынша барлық растайтын құжаттары (жабдыққа арналған жүкқұжаттардың және/немесе бухгалтерлік есептілік деректерінен негізгі құралдардың тізбесі көшірмелерін, мамандықтар бойынша оқу және оқу-зертханалық жабдықтар мен жиһаздардың болуы жөніндегі бейне материалдарды беру), пайдалы оқу алаңы, материалдық-техникалық базасының болуы туралы мәліметтер, білім беру процесін материалдық-техникалық қамтамасыз етуі, оның ішінде компьютерлердің, оқу зертханаларының, оқу пәндері кабинеттерінің және техникалық оқу құралдарының болуы туралы мәліметтерді ұсыну (Ж.Мырзабекова, А.Сейітжанова);

15. Медициналық қызмет көрсетудің болуы, оның ішінде медициналық пункттің болуы және медициналық қызметке берілген лицензия туралы, Санитариялық қағидалар мен нормаларға сәйкес тамақтандыру объектісінің болуы туралы мәліметтерді ұсыну (А.Сейітжанова);

16. Кадрлар құрамы, оның ішінде білім беру ұйымының басшыларына, педагог қызметкерлеріне және оларға теңестірілген адамдарға қойылатын біліктілік талаптарының сақталуы (А.Король, Г.Сапарбекова, А.Арғынбек, Ж.Сейітова);

17. Педагог және оқытушы кадрлармен жасақталуы туралы мәліметтер ұсыну (А.Арғынбек);

18. Жалпы сипаттама, оқытылатын пәннің бейініне сәйкес аттестаттауға жататын мерзім ішінде кадрлардың біліктілік арттырудан және қайта даярлаудан өткені туралы мәліметтер, цифрлық тасымалдағыштардағы оқу және ғылыми әдебиеттердің болуы туралы мәліметтер, оқу, көркем және ғылыми әдебиеттер қорының болуы туралы мәліметтер ұсыну (Ж.Сейітова).

19. Осы бұйрықтың орындалуын бақылауды өз міндетіме қалдырамын

Директор



[Handwritten signature in blue ink]

З.Клышбаева

Астана қаласы әкімдігінің «Қоғамдық тамақтандыру және сервис колледжі» МКҚК
№2 ПЕДАГОГИКАЛЫҚ КЕҢЕС ОТЫРЫСЫНЫҢ ХАТТАМАСЫНАН КӨШІРМЕ

Өткен күні: 04.11.2022

Қатысқаны: 79

КҮН ТӘРТІБІ:

1. Мемлекеттік аттестаттауды өткізу бойынша колледждің өзін-өзі бағалауын жүргізу туралы
 - кадр бөлімі;
 - оқу жұмысы;
 - оқу-өндірістік жұмыс;
 - оқу-әдістемелік жұмыс;
 - тәрбие жұмысы;
 - кәсіптік бағдар беру;
 - ақпараттық технологиялар;
 - әкімшілік- шаруашылық жұмысы.

БАРЫСЫ:

1. Білім беру ұйымына жалпы сипаттама – Клышбаева З.А.
2. Мемлекеттік бағалау тәртібі бойынша бағалау комиссиясын құру
3. Жұмыс тобын құру туралы

ПЕДАГОГИКАЛЫҚ КЕҢЕС ШЕШІМІ:

1. Мемлекеттік бағалау тәртібі бойынша колледждің өзін-өзі бағалау комиссиясы құрылсын.
2. Мемлекеттік бағалау тәртібі бойынша жұмыс тобы әр бағытқа талдау жүргізе отырып, өзін-өзі бағалау есебін дайындасын.
(Аргынбек А.М., Сапарбекова Г.Ж., Король А.В., Сеитова Ж.Е., Сейіт А.С., Нуржауова Н.М., Мырзабекова Ж.Ж., Сейтжанова А.А.);
3. Мемлекеттік бағалау тәртібі бойынша жұмыс тобы өзін-өзі бағалау есебін келесі педагогикалық кеңеске ұсынсын.

Төрайым:

Хатшы:



З. Клышбаева

Т. Шерниязова

Астана қаласы әкімдігінің «Қоғамдық тамақтандыру және сервис колледжі» МКҚК
№ 4 ПЕДАГОГИКАЛЫҚ КЕҢЕС ОТЫРЫСЫНЫҢ ХАТТАМАСЫНАН КӨШІРМЕ

Өткен күні: 28.12.2022

Қатысқаны: 89

КҮН ТӘРТІБІ:

1. Мемлекеттік бағалау тәртібі бойынша колледждің өзін-өзі бағалау есебі:
 - кадр бөлімі;
 - оқу жұмысы;
 - оқу-өндірістік жұмыс;
 - оқу-әдістемелік жұмыс;
 - тәрбие жұмысы;
 - кәсіптік бағдар беру;
 - ақпараттық технологиялар;
 - әкімшілік- шаруашылық жұмысы.

БАРЫСЫ:

1. Білім беру ұйымына жалпы сипаттама – Клышбаева З.А.
2. Мемлекеттік бағалау тәртібі бойынша жұмыс тобының есебі тыңдалды (Арғынбек А.М Сапарбекова Г.Ж., Король А.В., Сеитова Ж.Е., Сейіт А.С., Нуржауова Н.М., Мырзабекова Ж.Ж., Сейтжанова А.А.);
 - Оқыту нәтижелеріне бағытталған техникалық және кәсіптік, орта білімнен кейінгі білім мазмұнына қойылатын талаптар;
 - Студенттердің оқу жүктемесінің максималды көлеміне қойылатын талаптар;
 - Оқушылардың дайындық деңгейіне қойылатын талаптар;
 - Оқу мерзіміне қойылатын талаптар: Мемлекеттік білім стандартының талаптарына сәйкес білім беру бағдарламаларын әзірлеу шарттарына сәйкестігі;
 - Қорытынды
 - Қосымшалар

ПЕДАГОГИКАЛЫҚ КЕҢЕС ШЕШІМІ:

1. Мемлекеттік бағалау тәртібі бойынша колледждің өзін-өзі бағалау есебі назарға алынсын.
2. Мемлекеттік бағалау тәртібі бойынша жұмыс тобының есебі Астана қаласы әкімдігінің «Қоғамдық тамақтандыру және сервис колледжі» МКҚК педагогикалық ұжымының 2022 жылдың 28 желтоқсанында өткен Педагогикалық кеңесі шешімімен бірауыздан мақұлданды деп есептелінсін.
3. Мемлекеттік бағалау тәртібі бойынша колледждің өзін-өзі бағалау есебі тиісті орынға жіберілсін.

Төрайым:

Хатшы:



З. Клышбаева

Т. Шерниязова

Приложение 16 к Методическим рекомендациям

Сведения о контингенте обучающихся по формам и языкам обучения на 2020-2021 учебный год по дневному, вечернему, заочному отделениям, экстернату

(в экзemplарности указывается на государственном языке)

ГККП "Колледж общественного питания и сервиса" акимата г. Астаны
(наименование организации образования)

№ п/п	Наименование и шифр специальности (квалификации)	Контингент обучающихся (человек)				итог с особыми образовательными потребностями	начало подготовки (дата)	Сведения о наличии договоров, определенных в качестве баз			Кол-во трудоустроенных														
		Общий	Дневное (вечернее, заочное)	отделение по курсам				имеется (да/нет)	практики																
				1	2				3	4		дата заключения	срок действия договора												
1	0508000 «Организация питания», 050801 2 Повар 050802 2 Кондитер 050803 2 Калькулятор 050804 2 Официант 050805 2 Бармен 050806 3 Менеджер по сервису	787/408	787/408	236/130	283/151	252/127	16/0	14	2017 2018 2019 2020	Да	2017, 2018, 2019, 2020гг	2017-2024гг	291												
														1	2	3	4								
														151/75	151/75	50/25	50/25	51/25	0	13	2018 2019 2020	Да	2018, 2019, 2020гг	2018-2024гг	45
														81/81	81/81	29/29	25/25	27/27	0	1	2018 2019 2020	Да	2018, 2019, 2020гг	2018-2024гг	24
														1211000 «Швейное производство и моделирование одежды», 121103 2 Швеса 121106 2 Портной 121107 2 Модельер-закройщик	1094/614	1094/614	365/209	338/226	330/179	16/0	28				
3	1225000 Производство мяса и мясных продуктов (по видам), 122502 2 Обвалщик мяса 122504 2 Изготовитель мясных полуфабрикатов	75/50	75/50	50/25	25/25	0	0	0	2019 2020	Да	2019, 2020гг	2019-2024гг	0												
														1094/614	1094/614	365/209	338/226	330/179	16/0	28					
4	1225000 Производство мяса и мясных продуктов (по видам), 122502 2 Обвалщик мяса 122504 2 Изготовитель мясных полуфабрикатов	1094/614	1094/614	365/209	338/226	330/179	16/0	28																	

Директор

З. Кышбаева



Сведения о наличии фонда учебной, художественной и научной литературы
ГККП «Колледж общественного питания и сервиса» акимата г.Астаны
Организация обслуживания на приоритетных объектах общественного питания
(по состоянию на 01.12.2022г.)

№ п/п	Учебный предмет, учебная дисциплина по профессии, по подготавливаемым квалификациям специальности, по направлению подготовки кадров, вид деятельности, раздел программы воспитания и обучения	Количество обучено обученных, изучают их предмет	Язык обучения	Учебная литература (название, год издания, авторы)	Учебно-методическая, художественная, научная литература (название, год издания, авторы)*	Количество не менее 1 экземпляра
1	Қазақ тілі	122	қазақш	Қазақ тілі. Оқыту әдістемесі (Электрондық нұсқасы) Даулетбекова Ж., Юсуп П., Жұмекенова Д. 2019 ж. 10 с.	Қазақ тілі 10 с. қаз.яз. обұч. 2019 ж. Ж. Даулетбекова. Метод. пособие	45
2	Қазақ тілі	122	қазақш	Қазақ тілі. Оқулық + диск 11 с. Б. Қапалбек, М.Жолшаева, Ш. Ерхожина, Д. Ишанова 2020 ж.	Қазақ тілі 11с. 2020 ж. Ж. Даулетбекова. Метод. Пособие	45
3	Қазақ тілі	122	русский	Қазақ тілі мен әдебиеті 10 кл. Қосымова Г., Ерғожина Ш., Қаримова Г. 2019 г.	Қазақ тілі мен әдебиеті 10кл. рус. яз. Обұч. 2019г.Г Қосымова Метод. Пособие	45
5	Қазақ тілі	122	русский	Қазақ тілі мен әдебиеті. 11 кл. Г. Қазақ тілі Қосымова, М. Бисенбаева, К. Берденова 2020 г.	Қазақ тілі мен әдебиеті 11кл. рус. яз. Обұч. 2020 г.Г Қосымова Метод. Пособие	45
6	Қазақ әдебиеті	122	қазақш	Қазақ әдебиеті. Оқулық Орда Г., Дәрібаев С., Ж., Сатылова А. 2019 ж. 10 с.	Қазақ әдебиет 10 кл. Қаз. яз. Обұч. Г. Орда. Метод. пособие.	45

7	Қазақ әдебиеті	122	қазақшқий	Қазақ әдебиеті. Оқулық 11 с. Г. Орда, С. Дәрібаев, А. Сатыллова 2020ж. 11 сын.	Қазақ әдебиет 11 кл. Қаз. яз. Обұч. Г. Орда. Метод. пособие	45
8	Қазақ әдебиеті	122	руссқий	Қазақ тілі мен әдебиеті 10 кл. Қосымова Г., Ерғожина Ш., Қаримова Г. 2019 г	Қазақ тілі мен әдебиеті 10кл. рус. яз. Обұч. 2019г.Г Қосымова. Метод. Пособие	45
9	Қазақ әдебиеті	122	руссқий	Қазақ тілі мен әдебиеті. 11 кл. Г. Қосымова, М. Бисенбаева, К. Берденова 2020 г.	Қазақ тілі мен әдебиеті 11кл. рус. яз. Обұч. 2020 г.Г Қосымова Метод. Пособие	45
10	Математика	122	қазақшқий	Алгебра және анализ бастамалары. Оқулық. 1,2 бөлім (комплект) 10 сын. Әбілқасымова А., Кучер Т., Корчевский В., Жұмағұлова З.2019 ж.	Алгебра и начало анализа методическое пособие.10 кл (каз.) 2019г. Абылкасымова Алгебра и начало анализа сборник задач Абылкасымова	45
11	Математика	122	қазақшқий	Геометрия.Оқулық. Смирнов В.А., Тұяков Е.А 10 сын. 2019 ж.	2019 г. Геометрия 10 кл (каз.) 2019 В. Смирнов методическое пособие	45
12	Математика	122	қазақшқий	Алгебра және анализ бастамалары. Оқулық А. Әбілқасымова, В. Корчевский, З. Жұмағұлова 2020 ж. 11 сын.	Методическое пособие Алгебра и начало анализа методическое пособие. 11 кл. (каз.рус.)2020г. Абылкасымова	45
13	Математика	122	қазақшқий	Геометрия. Оқулық. В.Смирнов, Е.Тұяков 2020 ж. 11 сын.	2019 г. Геометрия 11кл.(РУСС.) 2020г. В. Смирнов методическое пособие	45
14	Математика	122	руссқий	Алгебра и начала анализа. Учебник. 1,2 часть. (комплект) Абылкасымова А., Кучер Т., Корчевский В., Жұмағұлова З. 10 кл. 2019 г..	Алгебра и начало анализа методическое пособие.10 кл (каз.) 2019г. Абылкасымова Алгебра и начало анализа сборник задач Абылкасымова	45
15	Математика	122	руссқий	Геометрия.Учебник Смирнов В., Тұяков	2019 г. Геометрия 10 кл. (русс.)	45

				Е.А2019 г. 10 кл	2019г. В. Смирнов методическое пособие	
16	Математика	122	русский	Алгебра и начала анализа. Учебник. Абылкасымова А., Корчевский В., Жумагулова З.11 кл. 2020 г.	Методическое пособие Алгебра и начала анализа методическое пособие. 11 кл. (каз.рус.)2020г. Абылкасымова	45
17	Математика	122	русский	Геометрия. учебник. В.Смирнов, Е.Тұяков 2020 г. 11 кл..	2019 г. Геометрия 11кл.(РУСС.) 2020г. В. Смирнов методическое пособие	45
18	Русский язык	122	казахский	Русский язык и литература. Учебник + СД Салханова Ж., Кырнова Ж., Бектұрова А.2019 ж. 10 сын.	Русский язык и литература 10 кл. Каз.яз. Обұч.2019 г. Ж. Салханова.метод. пособие	45
19	Русский язык	122	казахский	Русский язык и литература. Учебник. 1/2 часть. Шашкина Г.,Анищенко О., Шмельцер В. 2020 ж. 11 сын.	Русский язык и литература 11 кл. Каз.яз. Обұч. 2020 г. Г. Шашкина.метод. Пособие	45
20	Русский язык	122	русский	Русский язык. Учебник + СД Сабитова З.К., Агтынбекова О.Б. 10 кл. 2019 г	Русский язык 10кл. Рус. Яз. Обұч. 2019г. З. Сабитова. .метод. Пособие 122	45
21	Русский язык	122	русский	Русский язык. Учебник +СД. Сабитова З., Бейсембаев А. 2020 г. 11 кл.	Русский язык 11кл. Рус. Яз. Обұч. 2020 г. З. Сабитова. .метод. Пособие	45
22	Русская литература	122	казахский	Русский язык и литература. Учебник + СД Салханова Ж., Кырнова Ж., Бектұрова А.2019 ж. 10 сын.	Русский язык и литература 10 кл. Каз.яз. Обұч.2019 г. Ж. Салханова.метод. пособие	45
23	Русская литература	122	казахский	Русский язык и литература. Учебник. 1/2 часть. Шашкина Г.,Анищенко О., Шмельцер В. 2020 ж. 11 сын	Русский язык и литература 11 кл. Каз.яз. Обұч. 2020 г. Г. Шашкина.метод. Пособие	45
24	Русская литература	122	русский	Русская литература. Учебник + СД Салханова Ж.Х., Демченко А.С. 2019 г. 10 кл.	Русская литература 10 кл. Ж.Салханова.Метод.пособие	45

25	Русская литература	122	русский	Русская литература. Учебник. 1/2 часть Локтионова Н., Забинякова Г. 2020 г. 11 кл.	Русская литература. 11 класс .Н.Локтионова. Метод.пособие	45
	Английский язык	122	Каз/ русс	Action for Kazakhstan Science Schools (Grade 11) Students book , Оқулық 10,11 сынып, Учебник 10,11 класе	Action for Kazakhstan Science Schools (Grade 10) Workbook & Grammar book Жұмыс дәптері. 10-11 сынып Рабочая тетрадь 10,11 класе	45
26	Физика	122	қазақсқий	Физика.Оқулық. 1,2 бөлім (комплект) Кронгарт Б.А., Қазақбаева Д., Иманбеков О., Қыстаубаев Т. 2019 ж. 10 сын.	Физика 10 кл.. 1-2 бөлім 2019 ж. Каз. Яз. обұч. Б. Кронгарт. метод. пособие.	45
27	Физика	122	қазақсқий	Физика. Оқулық. 1/2-бөлім. С. Туякбаев, Ш. Насохова, Б. Кронгарт, М. Абишев 2020 ж. 11 сын.	Физика 11 с. 1-2 часть. 2020 ж. Каз. Яз. Обұч. С Туякбаев. метод. пособие.	45
28	Физика	122	русский	Физика. Учебник. 1,2 часть (комплект) Кронгарт Б.А., Қазақбаева Д. Иманбеков О., Қыстаубаев Т 10 кл. 2019 г.	Физика 10 с. 1-2 часть 2019 г. рус. Яз. обұч. Б. Кронгарт. метод. пособие.	45
29	Физика	122	русский	Физика. Учебник. Часть 1/2. Туякбаев С., Кронгарт Б., Насохова Ш., Абишев М. 2020 г. 11 кл.	Физика 11 кл. 1-2 бөлім 2020 г. рус. Яз. Обұч. С Туякбаев. метод. пособие.	45
30	Химия	122	қазақсқий	Химия. Оқулық. 1,2 бөлім (комплект) Оспанова М., Ауухадиева К., Белгусова 2019 ж. 10 сын.	Химия 10 с. Каз. Яз. Обұч. 2019ж. М. Оспанова. метод. пособие.	45
31	Химия	122	қазақсқий	Химия. Оқулық. 1,2 бөлім (комплект) Оспанова М., Ауухадиева К., Белгусова 2020 ж. 11 сын.	Химия 11 с. Каз. Яз. Обұч. 1-2 бөлім 2020ж. М. Оспанова. метод. пособие.	45

32	Химия	122	русский	Химия, учебник. 1,2 часть (комплект) Оспанова М., Ауххалиева К., Белогусова 2019 г. 10 кл.	Химия 10 кл.. рус. Яз. Обуч. 2019ж. М. Оспанова, метод. пособие.	45
33	Химия	122	русский	Химия, учебник. 1,2 часть (комплект) Оспанова М., Ауххалиева К., Белогусова 2020 г. 11 кл.	Химия 11 кл.. рус. Яз. Обуч. 1-2 часть 2020 г. М. Оспанова метод. пособие.	45
34	Биология	122	казахский	Биология. Оқулық. 1/2-бөлім. Н. Абылайханова, А. Қалыбаева, А. Пәрімбекова, 2019 ж. 10 сын.	Биология 10 с. 2019ж. 1-2 бөлім Е. Очқур, метод. пособие.	45
35	Биология	122	казахский	Биология. Оқулық. 1/2-бөлім. Н. Абылайханова, А. Қалыбаева, А. Пәрімбекова, 2020ж. 11 сын.	Биология 10 кл. 2019г. 1-2 часть. Е. Очқур, метод. пособие.	45
36	Биология	122	русский	Биология, учебник. 1/2-часть. Н. Абылайханова, А. Қалыбаева, А. Пәрімбекова, 2019 г. 10 кл.	Биология 11 с. 2020ж. 1-2 бөлім Н. Абылайханова, метод. пособие.	45
37	Биология	122	русский	Биология, учебник. 1/2-часть. Н. Абылайханова, А. Қалыбаева, А. Пәрімбекова, 2020г. 11 кл.	Биология 11 кл. 2020г. 1-2 часть Н. Абылайханова, метод. пособие.	45
38	История Казахстана	122	казахский	Қазақстан тарихы. Оқулық. Джандосова З.А. 2019 ж. 10 сын.	Қазақстан тарихы 10 с. Қаз.яз. обуч. 2019ж. З. Джандосова метод. пособие.	45
39	История Казахстана	122	казахский	Қазақстан тарихы (1/2-бөлім) Қабдылинов З., Сандыбаева А., Лебаев Ф. 2020 ж. 11 сын.	Қазақстан тарихы 11 кл. Қаз.яз. обуч. 2020г. З. Кабылдинов 1-2 часть. Метод. пособие	45
41	История Казахстана	122	русский	История Казахстана. Учебник. Джандосова З.А. 2019 г. 10 кл	История Казахстана 10 кл. рус.яз. обуч. 2019г. З. Джандосова метод. пособие.	45

42	История Казахстана	122	русский	История Казахстана. Учебник. часть 1/2. Кабылдин З., Сандыбаева А., Тебаев Ф 2020 г. 11 кл.	История Казахстана 11 кл. рус. яз. обуч. 2020г. З. Кабылдин 1-2 часть метод. пособие.	45
43	Всемирная история	122	казахский	Дүниежүзі тарихы. Оқулық. 1,2 бөлім (комплект) Қайырбекова Р.Р., Тимченко С.В., Джандосова З.А., 2019 ж. 10 сын	Дүние жүзі тарихы 10 с. 2019ж. 1-2 бөлім. Р. Қайырбекова. метод. Пособие	45
44	Всемирная история	122	казахский	Дүниежүзі тарихы. Оқулық. Р. Қайырбекова, А. Ибраева, Г. Аязбаева 2020ж. 11 сын.	Дүние жүзі тарихы 11 с. 2020г. метод. пособие Р. Қайырбекова	45
45	Всемирная история	122	русский	Всемирная история. Учебник. 1,2 часть (комплект) Қайырбекова Р.Р., Тимченко С.В., Джандосова З.А. 2019 г. 10 кл.	Всемирная история 10кл. рус. Яз. обуч. 2020г. Р. Қайырбекова метод. Пособие	45
46	Всемирная история	122	русский	Всемирная история. Учебник. Қайырбекова Р., Ибраева А., Аязбаева Г. 2020 г. 11 кл.	Всемирная история 11 кл. рус. Яз. обуч. 2020г. Р. Қайырбекова метод. Пособие	45
47	Информатика	122	казахский	Информатика. Оқулық. Колыева Н.С., Шевчук Е.В. 2019 ж. 10 сын.	Информатика 10кл. (каз.) 2019г. Н Колыева. Методич. Пос.	45
48	Информатика	122	казахский	Информатика Исабаева Д., Абдулқаримова Г., Рахимжанова Л., Әубекова М. 2020 ж. 11 кл.	Информатика 11 кл. (каз.) 2020г. Д. Исабаева. Метод. Пособие	45
49	Информатика	122	русский	Информатика. учебник. Колыева Н.С., Шевчук Е.В. 2019 г. 10 кл.	Информатика 10кл. (рус.) 2019г. Н Колыева. Методич. Пос.	45
50	Информатика	122	русский	Информатика Исабаева Д., Абдулқаримова Г., Рахимжанова Л., Әубекова М. 2020 г. 11 кл.	Информатика 11 кл. (рус.) 2020г. Д. Исабаева. Метод. Пособие.	45

51	Начальная и военная подготовка	122	казахский	Алғашқы әскери және технологиялық дайындық. Оқулық. 1 бөлім. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық. Далалық-оқу жиыны. Оқулық. 2 бөлім. (комплект) 10 сын. 2019 ж.	Алғашқы әскери дайындық 10 с. 1-2 бөлім 2019 ж. А. Тасбулатов. метод. пособие.	5
52	Начальная и военная подготовка	122	казахский	Алғашқы әскери және технологиялық дайындық. Оқулық. А. Тасбулатов, В. Лим, А. Гүлков, Д. Майхиев, Е. Әкімбаев 2020 ж. 11 сын.	Алғашқы әскери дайындық 11 с. 2020 ж. А. Тасбулатов. метод. пособие.	5
53	Начальная и военная подготовка	122	русский	Начальная военная и технологическая подготовка. Учебник. Часть 1. Начальная военная и технологическая подготовка. Учебно-полевые сборы. Учебник. Часть 2. (комплект) Тасбулатов А., Майхиев Д. 10 кл. 2019 г.	Начальная военная подготовка 10 кл. 1-2 часть 2019 г. А. Тасбулатов. метод. пособие.	5
54	Начальная и военная подготовка	122	русский	Начальная военная и технологическая подготовка. Учебник. 11 класс. Тасбулатов А., Лим В., Гүлков А., Майхиев Д., Акімбаев Е. 2020г.	Начальная военная подготовка 11 кл. 2020 г. А. Тасбулатов метод. пособие.	5
56	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	122	русский	Организация обслуживания в сфере питания Т. Назаренко 2014 г.	Специалист предпринимательской деятельности. И. Самсаев. 2010 г.	30
56	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	122	казахский	Қоғамдық тамақтандыруда қызмет көрсетуді ұйымдастыру К. Куземабаев 2019 ж.	В. Богущева. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2008 г.	30
57	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	122	русский	Е. Есиркеп. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	Организация производства питания В. Смолкина 2017 г.	30
58	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	122	казахский	Қоғамдық тамақтандыру өндірісін ұйымдастыру. К. Куземабаев. 2019ж.	Тамақ кәсіпорнының маманы. И. Самсаев. 2010ж.	30

60	Технология приготовления коктейлей	122	русский	Г. Есиркеп .Технология приготовления коктейлей и напитков 2009 г.	Напитки на любой вкус.Н.А.Бабин .1998г.	30
	Технология приготовления коктейлей	122	русский	Технология приготовления коктейлей и напитков.Л.С.Кучер.2000г.	Коктейли для взрослых и детей.С.Федюшкин.2004г.	
61	Барное дело	122	казахский	К. Байманова . Бармен анықтамалығы 2010 ж.	Бармен.В.Барановский.2003гж.	25
62	Барное дело	122	русский	В. Барановский Официант- бармен 2003 г	М.Стельмахович . Деловая культура для официантов- барменов 2001 г.	5
69	Товароведение пищевых продуктов	122	русский	З. Матюхина .Пищевые продукты .1987г. Г. Дубцов Товароведение пищевых продуктов 2002 г.	А. Румянцев Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 1998 г.	30
70	Товароведение пищевых продуктов	122	русский	А. Ляшко Товароведение ,экспертиза и стандартизация 2008 г.	А. Здобнов Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 1999 г.	5
71	Товароведение пищевых продуктов	122	русский	Л. Роберт Введение в товароведение пищевых продуктов 2015.	А. Айстреква. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2006 г	5
72	Товароведение пищевых продуктов	122	русский	М. Кутепова Товароведение пищевых продуктов 1989 г.	В. Ключников Оборудование предприятий общественного питания 1985 г.	30
73	Товароведение пищевых продуктов	122	казахский	К. Кузембаев Тамақ өнімдерін тану 2010 г.	А. Черевко Оборудование предприятий общественного питания 1988г.	30
74	Организация предприятий общественного питания	122	русский	Организация производства на предприятиях общественного питания. Н.д.Торопов.2010 г.	Оборудование предприятий общественного питания.Богданова	12
75	Организация предприятий общественного питания	122	русский	Т. Назаренко Организация производства в сфере питания 2014г.	А. Черевко Оборудование предприятий общественного питания 1988г.	30
76	Организация предприятий общественного питания	122	русский	В.Богушева Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2008 г.	. З. Кылыбаева Азық түлік өнімдеріне пәніне арналған жумыс дәптері 2019	30
77	Организация предприятий общественного питания	122	русский	В. Усов . Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2004 г.	Л. Холова Товароведение пищевых продуктов	30

78	Организация предприятий общественного питания	122	русский	Л. Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания 2009 г.	Туартану және экспертизаның теориялық негіздері Д.А.Камбаева.2022ж.	30
79	Калькуляция и учет в сфере общественного питания	122	казахский	Т. Стасевич . Калькуляция және есеп бойынша практикүм 2017ж	М. Кутепова Товароведение пищевых продуктов 1989 г.	55/25
80	Калькуляция и учет в сфере общественного питания	122	русский	Н. Галиева Калькуляция и учет в общественном питании 2010 г.	З. Қлышбаева Азық түлік өнімдеріне пәніне арналған жұмыс дәптері 2019	30
81	Калькуляция и учет в сфере общественного питания	122	русский	Т. Шестакова Калькуляция и учет в общественном питании 2008 г.	В. Смолкина Организация производства питания 2017 г.	30
82	Калькуляция и учет в сфере общественного питания	122	русский	Н. Мифтахудинова Основы калькуляции и учета	В.Богушева Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2008 г.	30
83	Стандартизация, метрология и сертификация	122	казахский	К.Акишев. Стандартау, метрология және сәйкестіке бағалау.2008г.	Основы физиологии , санитарии и гигиены.2022г.С.В.Стадникова.	30/15
84	Стандартизация, метрология и сертификация	122	казахский	М. Рахымжанова. Стандартау, сертификаттау және метрология негіздері 2008 г.	Стасевич . Калькуляция және есеп бойынша практикүм 2008 г.	25
85	Стандартизация, метрология и сертификация	122	русский	Л. Кондратенко Технологический контроль и основы стандартизации 2010 г.	И. Лифиц. Стандартизация, метрология и сертификация 2004 г.	55/1
86	Стандартизация, метрология и сертификация	122	русский	Г. Жумалигов Стандартизация продукции 2010 г.	К. Каржаубаев Стандартизация , сертификация и системы менеджмента. 2015г.	13/1
87	Физиология, санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	122	казахский	Коспанбетов .Тамактану физиологиясы гигиена және санитария негіздері .2017ж.	Микробиология,тамактану физиологиясы және санитария негіздері .2019ж.	35
88	Физиология, санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	122	русский	Т. Назаренко .Физиология,санитария и гигиена предприятий питания 2011 г	А. Педенко Гигиена и санитария общественного питания 200	13
89	Физиология, санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	122	русский	А. Педенко Гигиена и санитария общественного питания 2008 г.	Микробиология, физиология питания и основы санитарии.2019г.	20
90	Охрана труда	122	русский	Ю. Бурашников Охрана труда 2018 г.	Ж. Аманжолов. Охрана труда и техника безопасности 2007г.	17/2

91	Охрана труда	122	казахский	Ю.Бурашников Еңбекті қорғау 2018 г.	М.Нұржаєарова .Охрана труда. 2007 г.	17/15
92	Охрана труда		казахский	Н. Жаданов. Еңбекті қорғау 2010		45
93	Экономика предприятий общественного питания		казахский	Г. Жолдасова Экономика негіздері 2011 г.	Менеджмент в сфере общественного питания. Учебник. 2-е изд.Бабенко.2019г.	18/2
94	Экономика предприятий общественного питания		русский	Н. Рахимжанова Основы рыночной экономики 2007 г.	.Тамактандыру кәсіпорындарының табысты экономикалық дамуы үшін бизнес-жоспар жасау.И.В.Анатова.	15
95	Экономика предприятий общественного питания		русский	В. Гелтинг Основы рыночной экономики 2011 г.	К. Хамитова Экономика және кәсіпкерлік негіздері 2007 ж	40

Директор



З.Клышбаева

Исп.: А.Ахметова
Тел.: 87054812977

Сведения о наличии фонда учебной, художественной и научной литературы
ГККП «Колледж общественного питания и сервиса» акимата г. Астаны.
«Организация питания»

(по состоянию на 01.12.2022 г.)

№ п/п	Учебный предмет, учебная дисциплина по профессии, по подготавливаемым квалификационным специальностям, по направлению подготовки кадров, вид деятельности, раздел программы воспитания и обучения	Количество обучающихся, изучающих предмет, дисциплины	Язык обучения	Учебная литература (название, год издания, авторы)	Учебно-методическая, художественная, научная литература (название, год издания, авторы)*	Количество не менее 1 экземпляра
1	Казак тілі	615	казахский	Казак тілі. Оқыту әдістемесі (Электрондық нұсқасы) Даулетбекова Ж., Юсуп П., Жүмекенова Л. 2019 ж. 10 с.	Казак тілі 10 с. каз.яз. обұч. 2019 ж. Ж. Даулетбекова. Метод. пособие	45
2	Казак тілі	615	казахский	Казак тілі. Оқулық + диск 11 с. Б. Капалбек, М.Жолшаева, Ш. Ерхожина, Л. Ишанова 2020 ж.	Казак тілі 11с. 2020 ж. Ж. Даулетбекова. Метод. Пособие	45
3	Казак тілі	615	русский	Казак тілі мен әдебиеті 10 кл. Косымова Г., Ергожина Ш., Каримова Г. 2019 г.	Казак тілі мен әдебиеті 10кл. рус. яз. Обұч. 2019г. Г. Косымова Метод. Пособие	45
5	Казак тілі	615	русский	Казак тілі мен әдебиеті. 11 кл. Г. Казак тілі Косымова, М. Бисенбаева, К. Берденова 2020 г.	Казак тілі мен әдебиеті 11 кл. рус. яз. Обұч. 2020 г. Г. Косымова Метод. Пособие	45
6	Казак әдебиеті	615	казахский	Казак әдебиеті. Оқулық Орда Г., Дәрібаев С., Ж., Сатылова А. 2019 ж. 10 с.	Казак әдебиет 10 кл. Каз. яз. Обұч. Г. Орда. Метод. Пособие	45
7	Казак әдебиеті	615	казахский	Казак әдебиеті. Оқулық 11 с. Г. Орда, С. Дәрібаев, А. Сатылова 2020ж. 11 сын.	Казак әдебиет 11 кл. Каз. яз. Обұч. Г. Орда. Метод. Пособие.	45

8	Қазақ әдебиеті	615	русский	Қазақ тілі мен әдебиеті 10 кл. Қосымбаева Г., Ерғожина Ш., Қаримова Г. 2019 г	Қазақ тілі мен әдебиеті 10 кл. Рус. яз. Обуч. 2019г. Г. Қосымбаева. Метод. Пособие	45
9	Қазақ әдебиеті	615	русский	Қазақ тілі мен әдебиеті. 11 кл. Г. Қосымбаева, М. Бисенбаева, К. Берденова 2020 г.	Қазақ тілі мен әдебиеті 11 кл. Рус. яз. Обуч. 2020 г. Г. Қосымбаева Метод. Пособие	45
10	Математика	615	қазақшский	Алгебра және анализ бастамалары. Оқулық. 1,2 бөлім (комплект) 10 сын. Әбілқасымова А., Кучер Т., Корчевский В., Жұмағұлова З. 2019 ж.	Алгебра и начало анализа методическое пособие. 10 кл (каз.) 2019г. Әбілқасымова Алгебра и начало анализа сборник задач	45
11	Математика	615	қазақшский	Геометрия. Оқулық. Смирнов В.А., Туяков Е.А 10 сын. 2019 ж.	2019 г. Геометрия 10 кл. (каз.) 2019 В. Смирнов методическое пособие	45
12	Математика	615	қазақшский	Алгебра және анализ бастамалары. Оқулық А. Әбілқасымова, В. Корчевский, З. Жұмағұлова 2020 ж. 11 сын.	Методическое пособие Алгебра и начало анализа методическое пособие. 11 кл. (каз. рус.) 2020г. Әбілқасымова	45
13	Математика	615	қазақшский	Геометрия. Оқулық. В. Смирнов, Е. Туяков 2020 ж. 11 сын.	2019 г. Геометрия 11 кл. (РУСС.) 2020г. В. Смирнов методическое пособие	45
14	Математика	615	русский	Алгебра и начала анализа. Учебник. 1,2 часть. (комплект) Әбілқасымова А., Кучер Т., Корчевский В., Жұмағұлова З. 10 кл. 2019 г..	Алгебра и начало анализа методическое пособие. 10 кл (каз.) 2019г. Әбілқасымова Алгебра и начало анализа сборник задач	45
15	Математика	615	русский	Геометрия. Учебник Смирнов В., Туяков	2019 г. Геометрия 10 кл. (45

				Е.А2019 г. 10 кл	русс.) 2019г. В. Смирнов методическое пособие	
16	Математика	615	русский	Алгебра и начала анализа. Учебник. Абылкасымова А., Корчевский В., Жумагулова З. 11 кл. 2020 г.	Методическое пособие Алгебра и начало анализа методическое пособие. 11 кл. (каз.рус.)2020г. Абылкасымова	45
17	Математика	615	русский	Геометрия. учебник. В.Смирнов, Е.Туяков 2020 г. 11 кл..	2019 г. Геометрия 11 кл. (РУСС.) 2020г. В. Смирнов методическое пособие	45
18	Русский язык	615	казахский	Русский язык и литература. Учебник + CD Салханова Ж., Кынова Ж., Бектурова А.2019 ж. 10 сын.	Русский язык и литература 10 кл. Каз.яз. Обуч. 2019 г. Ж. Салханова. метод. пособие	45
19	Русский язык	615	казахский	Русский язык и литература. Учебник. 1/2 часть. Пашкина Г., Анищенко О., Шмельцер В. 2020 ж. 11 сын.	Русский язык и литература 11 кл. Каз.яз. Обуч. 2020 г. Г. Пашкина. метод. Пособие	45
20	Русский язык	615	русский	Русский язык. Учебник + CD Сабитова З.К., Алтынбекова О.Б. 10 кл. 2019 г	Русский язык 10кл. Рус. яз. Обуч. 2019г. З. Сабитова. метод. Пособие	45
21	Русский язык	615	русский	Русский язык. Учебник + CD. Сабитова З., Бейсембаев А. 2020 г. 11 кл.	Русский язык 11кл. Рус. яз. Обуч. 2020 г. З. Сабитова. метод. Пособие	45
22	Русская литература	615	казахский	Русский язык и литература. Учебник + CD Салханова Ж., Кынова Ж., Бектурова А.2019 ж. 10 сын.	Русский язык и литература 10 кл. Каз.яз. Обуч. 2019 г. Ж. Салханова. метод. пособие	45
23	Русская литература	615	казахский	Русский язык и литература. Учебник. 1/2 часть. Пашкина Г., Анищенко О., Шмельцер В. 2020 ж. 11 сын	Русский язык и литература 11 кл. Каз.яз. Обуч. 2020 г. Г. Пашкина. метод. Пособие	45
24	Русская литература	615	русский	Русская литература. Учебник + CD	Русская литература 10	45

				Салханова Ж.Х., Демченко А.С. 2019 г. 10 кл.	кл. Ж.Салханова.Метод.пособие	
25	Русская литература	615	русский	Русская литература. Учебник. 1/2 часть Локтионова Н., Забинякова Г. 2020 г. 11 кл.	Русская литература. 11 класс. Н.Локтионова. Метод.пособие	45
26	Английский язык	615	Каз/ русс	Action for Kazakhstan Science Schools (Grade 11) Students book , Оқулық 10,11 сынып, Учебник 10,11 класc.	Action for Kazakhstan Science Schools (Grade 10) Workbook & Grammar book Жұмыс дәптері. 10-11 сынып Рабочая тетрадь 10,11 класc	60
27	Физика	615	қазақcый	Физика.Оқулық. 1,2 бөлім (комплект) Кронгарт Б.А., Қазақбаева Д., Иманбеков О., Қыстаубаев Т. 2019 ж. 10 cын.	Физика 10 кл.. 1-2 бөлім 2019 ж. Қаз. Яз. обуч. Б. Кронгарт. метод. пособие.	45
28	Физика	615	қазақcый	Физика. Оқулық.1/2-бөлім. С. Туяқбаев, Ш.Насохова, Б.Кронгарт,М.Абишев 2020 ж. 11 cын.	Физика 11 c. 1-2 часть, 2020 ж. Қаз. Яз. Обуч. С Туяқбаев. метод. пособие.	45
29	Физика	615	русский	Физика.Учебник. 1,2 часть (комплект) Кронгарт Б.А., Қазақбаева Д. Иманбеков О., Қыстаубаев Т 10 кл. 2019 г.	Физика 10 c. 1-2 часть 2019 г. рус. Яз. обуч. Б. Кронгарт. метод. пособие.	45
30	Физика	615	русский	Физика. Учебник. Часть 1/2. Туяқбаев С., Кронгарт Б., Насохова Ш., Абишев М. 2020 г. 11 кл.	Физика 11 кл. 1-2 бөлім 2020 г. рус. Яз. Обуч. С Туяқбаев. метод. пособие.	45
31	Химия	615	қазақcый	Химия. Оқулық. 1,2 бөлім (комплект) Оспанова М., Аухадиева К., Белогусова 2019 ж. 10 cын.	Химия 10 c. Қаз. Яз. Обуч. 2019ж. М. Оспанова. метод. пособие.	45
32	Химия	615	қазақcый	Химия. Оқулық. 1,2 бөлім (комплект) Оспанова М., Аухадиева К., Белогусова 2020 ж. 11 cын.	Химия 11 c. Қаз. Яз. Обуч.1-2 бөлім 2020ж. М. Оспанова. метод. пособие.	45
33	Химия	615	русский	Химия. учебник. 1,2 часть (комплект) Оспанова М., Аухадиева К., Белогусова 2019 г. 10 кл.	Химия 10 кл.. рус. Яз. Обуч. 2019ж. М. Оспанова. метод.	45

34	Химия	615	русский	Химия. учебник. 1,2 часть (комплект) Оспанова М., Ауухадиева К., Белгусова 2020 г. 11 кл.	пособие. Химия 11 кл.. рус. Яз. Обуч. 1-2 часть 2020 г. М. Оспанова метод. пособие.	45
35	Биология	615	казахский	Биология. Оқулық. 1/2-бөлім. Н. Абылайханова, А. Қалыбаева, А. Парімбекова, 2019 ж. 10 сын.	Биология 10 с. 2019ж. 1-2 бөлім Е. Очқур. метод. пособие.	45
36	Биология	615	казахский	Биология. Оқулық. 1/2-бөлім. Н. Абылайханова, А. Қалыбаева, А. Парімбекова, 2020ж. 11 сын.	Биология 10 кл. 2019г. 1-2 часть. Е. Очқур. метод. пособие.	45
37	Биология	615	русский	Биология. учебник. 1/2-часть. Н. Абылайханова, А. Қалыбаева, А. Парімбекова, 2019 г. 10 кл.	Биология 11 с. 2020ж. 1-2 бөлім Н. Абылайханова. метод. пособие.	45
38	Биология	615	русский	Биология. учебник. 1/2-часть. Н. Абылайханова, А. Қалыбаева, А. Парімбекова, 2020г. 11 кл.	Биология 11 кл. 2020г. 1-2 часть Н. Абылайханова. метод. пособие.	45
39	История Казахстана	615	казахский	Казахстан тарихы. Оқулық. Джандосова З.А. 2019 ж. 10 сын.	Казахстан тарихы 10 с. Каз.яз. обұч. 2019ж. З. Джандосова метод. пособие.	45
40	История Казахстана	615	казахский	Казахстан тарихы (1/2-бөлім) Кабылдинов З., Сандыбаева А., Лебаев Ф. 2020 ж. 11 сын.	Казахстан тарихы 11 кл. Каз.яз. обұч. 2020г. З. Кабылдинов 1-2 часть. Метод. пособие	45
41	История Казахстана	615	русский	История Казахстана. Учебник. Джандосова З.А. 2019 г. 10 кл	История Казахстана 10 кл. рус.яз обұч. 2019г. З. Джандосова метод. пособие.	45
42	История Казахстана	615	русский	История Казахстана. Учебник. часть 1/2. Кабылдинов З., Сандыбаева А., Лебаев Ф. 2020 г. 11 кл.	История Казахстана 11 кл. рус.яз обұч. 2020г. З. Кабылдинов 1-2 часть метод. пособие.	45
43	Всемирная история	615	казахский	Дүниежүзі тарихы. Оқулық. 1,2 бөлім (комплект) Кайырбекова Р.Р., Тимченко С.В., Джандосова З.А., 2019 ж. 10 сын	Дүние жүзі тарихы 10 с. 2019ж. 1-2 бөлім. Р. Кайырбекова. метод.	45

44	Всемирная история	615	казахский	Дүниежүзі тарихы. Оқулық. Р. Кайырбекова, А. Ибраева, Г. Аязбаева 2020ж. 11 сын.	Пособие Дүние жүзі тарихы 11 с. 2020г. метод. пособие Р. Кайырбекова	45
45	Всемирная история	615	русский	Всемирная история. Учебник. 1,2 часть (комплект) Каирбекова Р.Р., Тимченко С.В., Джандосова З.А. 2019 г. 10 кл.	Всемирная история 10кл. рус. яз. обуч. 2020г. Р. Каирбекова метод. Пособие	45
46	Всемирная история	615	русский	Всемирная история. Учебник. Каирбекова Р., Ибраева А., Аязбаева Г. 2020 г. 11 кл.	Всемирная история 11кл. рус. яз. обуч. 2020г. Р. Каирбекова метод. Пособие	45
47	Информатика	615	казахский	Информатика. Оқулық. Колыева Н.С., Шевчук Е.В. 2019 ж. 10 сын.	Информатика 10кл. (каз.) 2019г. Н Колыева . Методич. Пос.	45
48	Информатика	615	казахский	Информатика Исабаева Д., Абдулкаримова Г., Рахимжанова Л., Әубекова М. 2020 ж.	Информатика 11 кл. (каз.) 2020г. Д. Исабаева.	45
49	Информатика	615	русский	Информатика. учебник. Колыева Н.С., Шевчук Е.В. 2019 ж. 10 кл..	Метод. Пособие Информатика 10кл. (рус.) 2019г. Н Колыева. методич. Пос.	45
50	Информатика	615	русский	Информатика Исабаева Д., Абдулкаримова Г., Рахимжанова Л., Әубекова М. 542020 г. 11 кл.	Информатика 11 кл. (рус.) 2020г. Д. Исабаева. Метод. Пособие.	45
51	Начальная и военная подготовка	615	казахский	Алғашқы әскери және технологиялық дайындық. Оқулық. 5бк. 1 бөлім. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық. Далалық-оқу жылы. Оқулық. 2 бөлім. 615 (комплект) 10 сын. 2019 ж.	Алғашқы әскери дайындық 10 с. 1-2 бөлім 2019 ж. А. Тасбулатов. метод. пособие.	5
52	Начальная и военная подготовка	615	казахский	Алғашқы әскери және технологиялық дайындық. Оқулық. А. Тасбулатов, В. Лим, А. Гудков, Д. Майхиев, Е. Әкімбаев 2020 ж. 11 сын.	Алғашқы әскери дайындық 11с. 2020 ж. А. Тасбулатов. метод. пособие.	5

53	Начальная и военная подготовка	615	русский	Начальная военная и технологическая подготовка. Учебник. Часть 1. Начальная военная и технологическая подготовка. Учебно-полевые сборы. Учебник. Часть 2. (комплект) Тасбулатов А., Майхиев Д. 10 кл. 2019 г.	Начальная военная подготовка 10 кл. 1-2 часть 2019 г. А. Тасбулатов. метод. пособие.	5
54	Начальная и военная подготовка	615	русский	Начальная военная и технологическая подготовка. Учебник. 11 класс. Тасбулатов А., Лим В., Гудков А., Майхиев Д., Акимбаев Е. 2020 г.	Начальная военная подготовка 11 кл. 2020 г. А. Тасбулатов метод. пособие.	5
55	Технология приготовления пищи	615	казахский	Г. Бейсембаев Аспадык 2015	Қоғамдық тағам өнімдерін өндіру технологиясы И. Самсаев 2018	45/30
56	Технология приготовления пищи	615	казахский	Г. Бейсембаев Аспадык 2007	И. Самсаев Тамақ кәсіпорының маманы 2010	30/55
57	Технология приготовления пищи	615	русский	Г. Дубцов технология приготовления пищи 2002	А. Галунова Специалист общественного питания 2008 г.	5/30
58	Технология приготовления пищи	615	русский	В Ботушева Технология приготовления пищи 2010 г.	К. Омарова Справочник по консервированию 2010 г.	30/30
59	Технология приготовления пищи	615	казахский	Г. Есіркеп тағам әзірлеу технологиясы 2010	Г. Есіркеп Казахские национальные блюда 2006г	45/30
60	Технология приготовления пищи	615	казахский	Г. Кузембаева . Тағам әзірлеу технологиясы 2019	Пак Чон Бом О корейской кухне 2013 г.	15/20
61	Технология приготовления пищи	615	русский	Кухня народов Казахстана . С. Кожабергинаова 2019 г.	Л. Каймбаева Практикум по технологии приготовления пищи 2010 г	30/5
62	Технология приготовления пищи	615	русский	Г. Кузембаева технология приготовления пищи. 2019 г.	Новейший сборник рецептов 2018 г.	25/2

63	Технология приготовления пищи	615	казахский	Т. Комарова. Тамактану әліпшесі 1994 г.	А. Здобнов Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2005 г.	30/2
64	Технология приготовления пищи	615	казахский	Г. Есіркеп Тағам әзірлеу технологиясы 2010 г.	А. Румянцев Сборник рецептов блюд кулинарных изделий 1998 г.	40/2
65	Технология приготовления пищи	615	казахский	И. Самсаев Қоғамдық тағам өнімдерінің өндіру технологиясы 2007 г.	А. Здобнов Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 1999 г.	40/3
66	Технология приготовления пищи	615	казахский	Г. Кузембаева Тағам дайындау технологиясы. 2019 г.	А. Айстрекова. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 2006 г.	15/4
67	Оборудование предприятий питания	615	русский	М. Богданова Оборудование предприятий общественного питания 1986 г.	В. Ключников Оборудование предприятий общественного питания 1985 г.	30/14
68	Оборудование предприятий питания	615	казахский	К. Кузембаева Тамактандыру кәсіпорындарының жабдықтары 2017 ж.	А. Черевко Оборудование предприятий общественного питания 1988г.	50
69	Оборудование предприятий питания	615	русский	Н. Улеский механическое и тепловое оборудование 2000г	Оборудование предприятий общественного питания. Богданова	15
70	Оборудование предприятий питания	615	казахский	Тамақ өндірісінің технологиялық жабдықтары 2. том. К. Кузембаев. 2022ж.	А. Черевко Оборудование предприятий общественного питания	30
71	Товароведение пищевых продуктов	615	казахский	3. Клышбаева Азық түлік өнімдерін тану 2019г. Рабочая тетрадь по предмету «Товароведение пищевых продуктов» 2019 г	. 3. Клышбаева Азық түлік өнімдеріне пәніне арналған жұмыс дәптері 2019	30

72	Товароведение пищевых продуктов	615	казахский	Азық түлік тауарларын тану және сараптау.1. том.Г.Кузембаева.2022ж.	Д. Холова Товароведение пищевых продуктов	30
73	Товароведение пищевых продуктов	615	русский	3. Матюхина .Пищевые продукты .1987г. Г. Дубцов Товароведение пищевых продуктов 2002 г.	Тауартану және экспериментаның теориялық негіздері Д.А.Каймбаева.2022ж.	30
74	Товароведение пищевых продуктов	615	русский	Д. Роберт Введение в товароведение пищевых продуктов 2015.	М. Кутепова Товароведение пищевых продуктов 1989 г.	1
75	Товароведение пищевых продуктов	615	казахский	К. Кузембаев Тамақ өнімдерін тану 2010 г.	3. Клышбаева Азық түлік өнімдеріне пәніне арналған жұмыс дәптері 2019	30
76	Организация предприятий общественного питания	615	русский	Т. Назаренко Организация обслуживания в сфере питания 2014г.	В. Смолкина Организация производства питания 2017 г.	30
77	Организация предприятий общественного питания	615	русский	В. Усов . Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2004 г.	В.Богушева Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2008 г.	8
78	Организация предприятий общественного питания	615	русский	Л. Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания 2009 г		30
79	Калькуляция и учет в сфере общественного питания	615	казахский	Т. Стасевич . Калькуляция және есеп бойынша практикүм 2017ж	Стасевич . Калькуляция және есеп бойынша практикүм 2008 г.	55/25
80	Калькуляция и учет в сфере общественного питания	615	русский	Н. Галиева Калькуляция и учет в общественном питании 2010 г.	Н. Мифтахудинова Основы калькуляции и учета	30
81	Калькуляция и учет в сфере общественного питания	615	русский	Т. Шестакова Калькуляция и учет в общественном питании 2008 г.		30
82	Стандартизация, метрология и сертификация	615	казахский	К.Акишев. Стандартау, метрология және сайкестіке бағалау 2008г.	К. Каржаубаев Стандартизация , сертификация и системы	30/15

83	Стандартизация, метрология и сертификация	615	казахский	М. Рахымжанова Стандартау, сертификаттау және метрология негіздері 2008 г.	менеджмента 2015	Г. Жұмалилов Стандартизация продукции 2010 г.	25
84	Стандартизация, метрология и сертификация	615	русский	Л. Кондратенко Технологический контроль и основы стандартизации 2010 г.	И. Лифиц Стандартизация, метрология и сертификация 2004 г.	55/1	
85	Стандартизация, метрология и сертификация	615	русский	Г. Жұмалилов Стандартизация продукции 2010 г.	А. Сигов .Метрология, стандартизация и сертификация .2007г.	13/1	
86	Физиология, санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	615	казахский	Коспанбетов .Тамақтану физиологиясы гигиена және санитария негіздері .2017ж.	А. Педенко Гигиена и санитария общественного питания 2008 г.	35	
87	Физиология, санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	615	русский	Т. Назаренко .Физиология, санитария и гигиена предприятий питания 2011 г	Основы физиологии ,санитарии и гигиены.2022г.С.В.Стадн икова		
88	Охрана труда	615	русский	Ю. Бурашников Охрана труда 2018 г.	М. Нуржасарова Охрана труда 2007 г	17/2	
89	Охрана труда	615	казахский	Ю.Бурашников Еңбекті қорғау 2018 г.	Ж. Аманжолов Охрана труда и техника безопасности 2007г.	17/15	
90	Охрана труда	615	казахский	Н. Жадапов. Еңбекті қорғау 2010	К. Хамитова Экономика және кәсіпкерлік негіздері 2007 ж	18/2	
91	Экономика предприятий общественного питания	615	казахский	Г. Жолдасова Экономика негіздері 2011 г.	Н. Рахымжанова Основы рыночной экономики 2007 г.	15	
92	Экономика предприятий общественного питания	615	русский	. В. Гелтинг Основы рыночной экономики 2011 г.	Р. Бабенко Менеджмент в сфере питания 2007 г.	40	
93	Экономика предприятий общественного питания	615	казахский	А. Рахимбаев Маркетинг теориясы және практикасы 2018 ж.			

Директор

З.Клышбаева

Исп.: А.Ахметова
Тел.: 87054812977



Сведения о наличии фонда учебной, художественной и научной литературы
ГККП «Колледж общественного питания и сервиса» акимата г.Астаны.
«Пронзводство мяса и мясных продуктов»

(по состоянию на 01.12.2022г.)

№ п/п	Учебный предмет, учебная дисциплина по профессии, по подготавливаемым квалификациям специальностям, по направлению подготовки кадров, вид деятельности, раздел программы воспитания и обучения	Количество обучено учащихся, изучено ших предмет , дисциплин	Язык обучения	Учебная литература (название, год издания, авторы)	Учебно-методическая, научная литература (название, год издания, авторы)*	Кол-во
1	Казақ тілі	119	қазақш	Қазақ тілі. Оқыту әдістемесі (Электрондық нұсқасы) Дәулетбекова Ж., Юсуп П., Жұмекенова Л. 2019 ж. 10 с.	Қазақ тілі 10 с. қаз.яз. обұч. 2019 ж. Ж. Дәулетбекова. Метод. пособие	45
2	Қазақ тілі	119	қазақш	Қазақ тілі. Оқулық + диск 11 с. Б. Қапалбек, М.Жолшаева, Ш. Ерхожина, Л. Ишанова 2020 ж.	Қазақ тілі 11с. 2020 ж. Ж. Дәулетбекова. Метод. Пособие	45
3	Қазақ тілі	119	русский	Қазақ тілі мен әдебиеті 10 кл. Косымова Г., Ерхожина Ш., Каримова Г. 2019 г.	Қазақ тілі мен әдебиеті 10кл. рус. яз. Обұч. 2019г. Г. Косымова Метод. Пособие	45
5	Қазақ тілі	119	русский	Қазақ тілі мен әдебиеті. 11 кл. Г. Қазақ тілі Косымова, М. Бисенбаева, К. Берденова 2020 г.	Қазақ тілі мен әдебиеті 11кл. рус. яз. Обұч. 2020 г. Г. Косымова Метод. Пособие	45

6	Қазақ әдебиеті	119	қазақшый	Қазақ әдебиеті. Оқулық Орда Г., Дәрібаев С., Ж., Сатыллова А. 2019 ж. 10 с.	Қазақ әдебиет 10 кл. Қаз. яз. Обу. Г. Орда. Метод. пособие.	45
7	Қазақ әдебиеті	119	қазақшый	Қазақ әдебиеті. Оқулық 11 с. Г. Орда, С. Дәрібаев, А. Сатыллова 2020ж. 11 сын.	Қазақ әдебиет 11 кл. Қаз. яз. Обу. Г. Орда. Метод. пособие	45
8	Қазақ әдебиеті	119	русский	Қазақ тілі мен әдебиеті 10 кл. Косымова Г., Ергожина Ш., Каримова Г. 2019 г	Қазақ тілі мен әдебиеті 10 кл. рус. яз. Обу. 2019г. Г. Косымова. Метод. Пособие	45
9	Қазақ әдебиеті	119	русский	Қазақ тілі мен әдебиеті. 11 кл. Г. Косымова, М. Бисенбаева, К. Берденова 2020 г.	Қазақ тілі мен әдебиеті 11 кл. рус. яз. Обу. 2020 г. Г. Косымова Метод. Пособие	45
10	Математика	119	қазақшый	Алгебра және анализ бастамалары. Оқулық. 1,2 бөлім (комплект) 10 сын. Әбілқасымова А., Кучер Т., Корчевский В., Жұманғұлова З. 2019 ж.	Алгебра и начало анализа методическое пособие. 10 кл (каз.) 2019г. Абылқасымова Алгебра и начало анализа сборник задач Абылқасымова	45
11	Математика	119	қазақшый	Геометрия. Оқулық. Смирнов В.А., Тұяқов Е.А 10 сын. 2019 ж.	2019 г. Геометрия 10 кл. (каз.) 2019 В. Смирнов методическое пособие	45
12	Математика	119	қазақшый	Алгебра және анализ бастамалары. Оқулық А. Әбілқасымова, В. Корчевский, З. Жұманғұлова 2020 ж. 11 сын.	Методическое пособие Алгебра и начало анализа методическое пособие. 11 кл. (каз.рус.) 2020г. Абылқасымова	45
13	Математика	119	қазақшый	Геометрия. Оқулық. В. Смирнов, Е. Тұяқов 2020 ж. 11 сын.	2019 г. Геометрия 11 кл. (РУСС.) 2020г. В. Смирнов методическое пособие	45
14	Математика	119	русский	Алгебра и начало анализа. Учебник. 1,2 часть. (комплект)	Алгебра и начало анализа методическое пособие. 10 кл (каз.)	45

				Абылкасымова А., Кучер Т., Корчевский В., Жумагулова З. 10 кл. 2019 г..	2019г. Абылкасымова Алгебра и начало анализа сборник задач Абылкасымова	
15	Математика	119	русский	Геометрия. Учебник Смирнов В., Туяков Е.А.2019 г. 10 кл	2019 г. Геометрия 10 кл. (русс.) 2019г. В. Смирнов методическое пособие	45
16	Математика	119	русский	Алгебра и начала анализа. Учебник. Абылкасымова А., Корчевский В., Жумагулова З.11 кл. 2020 г.	Методическое пособие Алгебра и начало анализа методическое пособие. 11 кл. (каз.-рус.)2020г. Абылкасымова	45
17	Математика	119	русский	Геометрия. учебник. В.Смирнов, Е.Туяков 2020 г. 11 кл..	2019 г. Геометрия 11кл. (РУСС.) 2020г. В. Смирнов методическое пособие	45
18	Русский язык	119	казахский	Русский язык и литература. Учебник + CD Салханова Ж., Кынова Ж., Бектурова А.2019 ж. 10 сын.	Русский язык и литература 10 кл. Каз.яз. Обуч.2019 г. Ж. Салханова.метод. пособие	45
19	Русский язык	119	казахский	Русский язык и литература. Учебник. 1/2 часть. Пашкина Г.,Анищенко О., Шмельцер В. 2020 ж. 11 сын.	Русский язык и литература 11 кл. Каз.яз. Обуч. 2020 г. Г. Пашкина.метод. Пособие	45
20	Русский язык	119	русский	Русский язык. Учебник + CD Сабитова З.К., Алтынбекова О.Б. 10 кл. 2019 г	Русский язык 10кл. Рус. Яз. Обуч. 2019г. З. Сабитова. .метод. Пособие	45
21	Русский язык	119	русский	Русский язык. Учебник + CD. Сабитова З., Бейсембаев А. 2020 г. 11 кл.	Русский язык 11кл. Рус. Яз. Обуч. 2020 г. З. Сабитова. .метод. Пособие	45
22	Русская литература	119	казахский	Русский язык и литература. Учебник + CD Салханова Ж., Кынова Ж., Бектурова А.2019 ж. 10 сын.	Русский язык и литература 10 кл. Каз.яз. Обуч.2019 г. Ж. Салханова.метод. пособие	45
23	Русская литература	119	казахский	Русский язык и литература. Учебник. 1/2 часть. Пашкина	Русский язык и литература 11 кл. Каз.яз. Обуч. 2020 г. Г.	45

					Г..Анищенко О., Шмельцер В. 2020 ж. 11 сын	Шашкина.метод. Пособие	
24	Русская литература	119	русский	Русская литература.Учебник + CD Салханова Ж.Х., Демченко А.С. 2019 г. 10 кл.	Русская литература 10 кл. Ж.Салханова.Метод.пособие	45	
25	Русская литература	119	русский	Русская литература. Учебник. 1/2 часть Доктионова Н., Забинякова Г. 2020 г. 11 кл.	Русская литература. 11 класс Н.Доктионова. Метод.пособие	45	
26	Английский язык	119	Каз/русс	Action for Kazakhstan Science Schools (Grade 11) Students book, Оқулық 10,11 сынып, Учебник 10,11 класс.	Action for Kazakhstan Science Schools (Grade 10) Workbook & Grammar book Жұмыс дәптері. 10-11 сынып Рабочая тетрадь 10,11 класс	60	
27	Физика	119	қазақш	Физика.Оқулық. 1,2 бөлім (комплект) Кронгарт Б.А., Қазақбаева Д., Иманбеков О., Қыстаубаев Т. 2019 ж. 10 сын.	Физика 10 кл. 1-2 бөлім 2019 ж. Қаз. Яз. обұч. Б. Кронгарт. метод. пособие.	45	
28	Физика	119	қазақш	Физика. Оқулық. 1/2-бөлім. С. Тұяқбаев, Ш. Насохова, Б. Кронгарт, М. Абишев 2020 ж. 11 сын.	Физика 11 с. 1-2 часть. 2020 ж. Қаз. Яз. Обұч. С Тұяқбаев. метод. пособие.	45	
29	Физика	119	русский	Физика.Учебник. 1,2 часть (комплект) Кронгарт Б.А., Қазақбаева Д. Иманбеков О., Қыстаубаев Т 10 кл. 2019 г.	Физика 10 с. 1-2 часть 2019 г. рус. Яз. обұч. Б. Кронгарт. метод. пособие.	45	
30	Физика	119	русский	Физика. Учебник. Часть 1/2. Тұяқбаев С., Кронгарт Б., Насохова Ш., Абишев М. 2020 г. 11 кл.	Физика 11 кл. 1-2 бөлім 2020 г. рус. Яз. Обұч. С Тұяқбаев. метод. пособие.	45	
31	Химия	119	қазақш	Химия. Оқулық. 1,2 бөлім (комплект) Оспанова М., Аухадиева Қ.,	Химия 10 с. Қаз. Яз. Обұч. 2019ж. М. Оспанова. метод. пособие.	45	

32	Химия	119	қазақш	Белуосова 2019 ж. 10 сын. Химия. Оқулық. 1,2 бөлім (комплект) Оспанова М., Аухадиева К., Белуосова 2020 ж. 11 сын.	Химия 11 с. Қаз. Яз. Обұч. 1-2 бөлім 2020ж. М. Оспанова. метод. пособие.	45
33	Химия	119	русш	Химия. учебник. 1,2 часть (комплект) Оспанова М., Аухадиева К., Белуосова 2019 г. 10 кл.	Химия 10 кл.. рус. Яз. Обұч. 2019ж. М. Оспанова. метод. пособие.	45
34	Химия	119	русш	Химия. учебник. 1,2 часть (комплект) Оспанова М., Аухадиева К., Белуосова 2020 г. 11 кл.	Химия 11 кл.. рус. Яз. Обұч. 1-2 часть 2020 г. М. Оспанова метод. пособие.	45
35	Биология	119	қазақш	Биология. Оқулық. 1/2-бөлім. Н. Абылайханова, А. Қалыбаева, А. Пәрімбекова. 2019 ж. 10 сын.	Биология 10 с. 2019ж. 1-2 бөлім Е. Очкур. метод. пособие.	45
36	Биология	119	қазақш	Биология. Оқулық. 1/2-бөлім. Н. Абылайханова, А. Қалыбаева, А. Пәрімбекова. 2020ж. 11 сын.	Биология 10 кл. 2019г. 1-2 часть. Е. Очкур. метод. пособие.	45
37	Биология	119	русш	Биология. учебник. 1/2-часть. Н. Абылайханова, А. Қалыбаева, А. Пәрімбекова. 2019 г. 10 кл.	Биология 11 с. 2020ж. 1-2 бөлім Н. Абылайханова. метод. пособие.	45
38	Биология	119	русш	Биология. учебник. 1/2-часть. Н. Абылайханова, А. Қалыбаева, А. Пәрімбекова. 2020г. 11 кл.	Биология 11 кл. 2020г. 1-2 часть Н. Абылайханова. метод. пособие.	45
39	История Казахстана	119	қазақш	Қазақстан тарихы. Оқулық. Джандосова З.А. 2019 ж. 10 сын.	Қазақстан тарихы 10 с. Қаз.яз обұч. 2019ж. З. Джандосова метод. пособие.	45
40	История Казахстана	119	қазақш	Қазақстан тарихы (1/2-бөлім) Қабылдинов З., Сандыбаева А., Лебаев Ф. 2020 ж. 11 сын.	Қазақстан тарихы 11 кл. Қаз.яз обұч. 2020г. З. Кабылдинов 1-2 часть. Метод. пособие	45
41	История Казахстана	119	русш	История Казахстана. Учебник. Джандосова З.А. 2019 г. 10 кл	История Казахстана 10 кл. рус.яз обұч. 2019г. З. Джандосова метод. пособие.	45

42	История Казахстана	119	русский	История Казахстана. Учебник. часть 1/2. Кабылдин З., Сандыбаева А., Лебаев Ф 2020 г. 11 кл.	История Казахстана 11 кл. рус. яз обуч. 2020г. З. Кабылдин З. 1-2 часть метод. пособие.	45
43	Всемирная история	119	казахский	Дүниежүзі тарихы. Оқулық. 1,2 бөлім (комплект) Қайырбекова Р.Р., Тимченко С.В., Джандосова З.А., 2019 ж. 10 сын	Дүние жүзі тарихы 10 с. 2019ж. 1-2 бөлім. Р. Қайырбекова. метод. Пособие	45
44	Всемирная история	119	казахский	Дүниежүзі тарихы. Оқулық. Р. Қайырбекова, А. Ибраева, Г. Аязбаева 2020ж. 11 сын.	Дүние жүзі тарихы 11 с. 2020г. метод. пособие Р. Қайырбекова	45
45	Всемирная история	119	русский	Всемирная история. Учебник. 1,2 часть (комплект) Қайырбекова Р.Р., Тимченко С.В., Джандосова З.А., 2019 г. 10 кл.	Всемирная история 10кл. рус. Яз .обуч. 2020г. Р. Қайырбекова метод. Пособие	45
46	Всемирная история	119	русский	Всемирная история. Учебник. Қайырбекова Р., Ибраева А., Аязбаева Г. 2020 г. 11 кл.	Всемирная история 11кл. рус. Яз .обуч. 2020г. Р. Қайырбекова метод. Пособие	45
47	Информатика	119	казахский	Информатика. Оқулық. Кольева Н.С., Шевчук Е.В. 2019 ж. 10 сын.	Информатика 10кл. (каз.) 2019г. Н Кольева. методич. Пос.	45
48	Информатика	119	казахский	Информатика Исабаева Д., Абдулқаримова Г., Рахимжанова Д., Әубекова М. 2020 ж.	Информатика 11 кл. (каз.) 2020г. Д. Исабаева. Метод. Пособие	45
49	Информатика	119	русский	Информатика. учебник. Кольева Н.С., Шевчук Е.В. 2019 ж. 10 кл..	Информатика 10кл. (русс.) 2019г. Н Кольева. методич. Пос.	45
50	Информатика	119	русский	Информатика Исабаева Д., Абдулқаримова Г., Рахимжанова Д., Әубекова М. 542020 г. 11 кл.	Информатика 11 кл. (русс.) 2020г. Д. Исабаева. Метод. Пособие.	45
51	Начальная и военная подготовка	119	казахский	Алғашқы әскери және технологиялық дайындық. Оқулық. 5бк. 1 бөлім. Алғашқы әскери және	Алғашқы әскери дайындық 10 с. 1-2 бөлім 2019 ж. А. Табоулатов. метод. пособие.	5

				технологиялық дайындық. Далалық-оқу жиыны. Оқулық. 2 бөлім. 615 (комплект) 10 сын. 2019 ж.		
52	Начальная и военная подготовка	119	қазақшлық	Алғашқы әскери және технологиялық дайындық. Оқулық. А. Тасбулатов, В. Лим, А. Гудков, Д. Майхиев, Е. Әкімбаев 2020 ж. 11 сын.	Алғашқы әскери дайындық 11 с. 2020 ж. А. Тасбулатов. метод. пособие.	5
53	Начальная и военная подготовка	119	русский	Начальная военная и технологическая подготовка. Учебник. Часть 1. Начальная военная и технологическая подготовка. Учебно-полевые сборы. Учебник. Часть 2. (комплект) Тасбулатов А., Майхиев Д. 10 кл. 2019 г.	Начальная военная подготовка 10 кл. 1-2 часть 2019 г. А. Тасбулатов. метод. пособие.	5
54	Начальная и военная подготовка	119	русский	Начальная военная и технологическая подготовка. Учебник. 11 класс. Тасбулатов А., Лим В., Гудков А., Майхиев Д., Акимбаев Е. 2020г.	Начальная военная подготовка 11 кл. 2020 г. А. Тасбулатов метод. пособие.	5
55	Спецтехнологии	119	қазақшлық	Ет өнімдерінің технологиясы. К.Ж. Амирханов. 2022г.	Ет және ет өнімдерінің технологиясы оқу құралы. Б.К. Әсенова. 2022ж.	30
56	Спецтехнологии	119	русский	Технология мяса и мясных продуктов. С. Кожамуратова. 2019г.	Технология первичной переработки продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум .З.А. Галиева. 2022г.	30
57	Спецтехнологии	119	қазақшлық	Н. Қажғалиев Ет және ет өнімдерін өңдеу технологиясы 2018 ж.	Ет және ет өнімдері. Мясно и мясопродукты. Зинина О.В., Ребезов М.Б., Бауыржанова А.З. 2022ж.	30
58	Спецтехнологии	119	русский	М. Алимарданова Технология переработки мяса и мясных продуктов	Общая технология отрасли. Технология мяса и мясопродуктов. С.В. Стадникова. 2022г.	30

				2010 г.		
59	Оборудование мясного производства	119	казахский	Ет және ет-сүекті шикізатты механикалық өңдеу процесстерінің теориялық негіздері мен жабылдықтары. Б.Б. Кабулов. 2022г.	Оборудование предприятий общественного питания. М.А. Богданова. 1986г.	30
60	Оборудование мясного производства	119	русский	Оборудование предприятий мясного производства. М.Алимарданова 2017 г	Предприятия мясной отрасли М.Алимарданова 2016 г.	30
61	Оборудование мясного производства	119	русский	Оборудование предприятий мясного производства. М.Алимарданова 2017 г	Предприятия мясной отрасли М.Алимарданова 2016 г.	30
62	Микробиология мяса и мясных продуктов	119	казахский	М.С.Хожамуратова Ет микробиологиясы 2009 ж.	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов. Х.Х. Тахиров. 2022г.	30
63	Микробиология мяса и мясных продуктов	119	казахский	Батырғалиева Микробиология 2016ж.	Биохимия мяса и мясных продуктов. М.Алимарданова. 2009г.	30
65	Анатомия сельскохозяйственных животных	119	казахский	К.Бозымов Мал анатомиясы 2011ж		30
67	Калькуляция и учет в сфере общественного питания	119	казахский	Т. Стасевич. Калькуляция және есеп бойынша практикум 2017ж	Т. Стасевич. Калькуляция және есеп бойынша практикум 2017ж	30
	Калькуляция и учет в сфере общественного питания	119	русский	Н. Галиева Калькуляция и учет в общественном питании 2010 г.	Н. Мифтахудинова Основы калькуляции и учета. 2010г.	30
69	Стандартизация, метрология и сертификация	119	казахский	К.Акишев. Стандартау, метрология және сайкестіке бағалау 2008г	М. Рахымжанова Стандартау, сертификацтау және метрология негіздері 2008 г	30
	Стандартизация, метрология и сертификация	119	русский	Технохимический контроль мясных продуктов. М.Алимарданова. 2010 г.	Тағам өнімдерін технохимиялық бақылау және сапа басқару. А.А. Жельдыбаева. 2022ж	30
71	Стандартизация, метрология и сертификация	119	русский	Л. Кондратенко Технолгический контроль и основы стандартизации 2010 г.	К. Каржаубаев Стандартизация, сертификация и системы менеджмента 2015	30
73	Физиология, санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	119	казахский	Коспанбетов. Тамактану физиологиясы гигиена және санитария негіздері	Основы физиологии питания гигиена и санитария. В.Ф. Малыгина. 1983г.	30

74	Физиология, санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	119	русский	2017ж Т. Назаренко. Физиология, санитария и гигиена предприятий питания 2011 г	А. Педенко Гигиена и санитария общественного питания 2008 г. Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности. А.П. Черникова. 2008г	30
75	Охрана труда	119	казахский	Ю.Бурашников Охрана труда 2018 г.	М. Нуржасарова Охрана труда 2007 г	30
76	Охрана труда	119		Ю. Бурашников Охрана труда 2018 г.	Ж. Аманжолов Охрана труда и техника безопасности 2007г.	30
77	Экономика предприятий общественного питания	119	казахский	Г. Жолдасова Экономика негіздері 2011 г.	К. Хамитова Экономика және кәсіпкерлік негіздері 2007 ж	30
78	Экономика предприятий общественного питания	119	русский	В. Гептинг Основы рыночной экономики 2011	Н. Рахимжанова Основы рыночной экономики 2007 г	30
79	Экономика предприятий общественного питания	119	казахский	А. Рахимбаев Маркетинг теориясы және практикасы 2018 ж.	. Бабенко Менеджмент в сфере питания 2007 г.	30

Директор



З.Клышбаева

Исп.: А.Ахметова
Тел.: 87054812977

Сведения о наличии учебной, художественной и научной литературы
ГКЖП «Колледж общественного питания и сервиса» акимата г.Астаны.
«Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»

(по состоянию на 01.12.2022 г.)

№ п/п	Учебный предмет, учебная дисциплина по профессии, по подготавливаемым квалификациям специальности, по направлению подготовки кадров, вид деятельности, раздел программы воспитания и обучения	Количество учебно-педагогической литературы по предмету	язык	Учебная литература (название, год издания, авторы)	Учебно-методическая, художественная, научная литература (название, год издания, авторы)*	Количество
1	Казак тілі	210	қазақш	Казак тілі. Оқыту әдістемесі (Электрондық нұсқасы) Дәулетбекова Ж., Юсуп П., Жұмекенова Д. 2019 ж. 10 с.	Казак тілі 10 с. қаз.яз. обұч. 2019 ж. Ж. Дәулетбекова. Метод. пособие	45
2	Казак тілі	210	қазақш	Казак тілі. Оқулық + диск 11 с. Б. Қапалбек, М.Жолшаева, Ш. Ерхожина, Л. Ишанова 2020 ж.	Казак тілі 11 с. 2020 ж. Ж. Дәулетбекова. Метод. Пособие	45
3	Казак тілі	210	орусш	Казак тілі мен әдебиеті 10 кл. Косымова Г., Ерхожина Ш., Каримова Г. 2019 г.	Казак тілі мен әдебиеті 10кл. рус. яз. Обұч. 2019г.Г Косымова Метод. Пособие	45
5	Казак тілі	210	орусш	Казак тілі мен әдебиеті. 11 кл. Г. Казак тілі Косымова, М. Бисенбаева, К. Берденова 2020 г.	Казак тілі мен әдебиеті 11кл. рус. яз. Обұч. 2020 г.Г Косымова Метод. Пособие	45
6	Казак әдебиеті	210	қазақш	Казак әдебиеті. Оқулық Орда Г., Дәрібаев С., Ж., Сатылова А. 2019 ж.	Казак әдебиет 10 кл. Қаз. яз. Обұч. Г. Орда. Метод.	45

				10 с.	пособие.	
7	Қазақ әдебиеті	210	қазақшкий	Қазақ әдебиеті. Оқулық 11 с. Г. Орда, С. Дәрібаев, А. Сатыллова 2020ж. 11 сын.	Қазақ әдебиет 11 кл. Қаз. яз. Обұч. Г. Орда. Метод. пособие	45
8	Қазақ әдебиеті	210	русский	Қазақ тілі мен әдебиеті 10 кл. Косымова Г., Ерғожина Ш., Қаримова Г. 2019 г	Қазақ тілі мен әдебиеті 10кл. рус. яз. Обұч. 2019г. Г Косымова. Метод. Пособие	45
9	Қазақ әдебиеті	210	русский	Қазақ тілі мен әдебиеті. 11 кл. Г. Косымова, М. Бисенбаева, К. Берденова 2020 г.	Қазақ тілі мен әдебиеті 11кл. рус. яз. Обұч. 2020 г. Г Косымова Метод. Пособие	45
10	Математика	210	қазақшкий	Алгебра және анализ бастамалары. Оқулық. 1,2 бөлім (комплект) 10 сын. Әбілқасымова А., Кучер Т., Корчевский В., Жұмағұлова З. 2019 ж.	Алгебра и начало анализа методическое пособие. 10 кл (каз.) 2019г. Абылқасымова Алгебра и начало анализа сборник задач Абылқасымова	45
11	Математика	210	қазақшкий	Геометрия. Оқулық. Смирнов В.А., Тұяқов Е.А 10 сын. 2019 ж.	2019 г. Геометрия 10 кл. (каз.) 2019 В. Смирнов	45
12	Математика	210	қазақшкий	Алгебра және анализ бастамалары. Оқулық А. Әбілқасымова, В. Корчевский, З. Жұмағұлова 2020 ж. 11 сын.	Методическое пособие Алгебра и начало анализа методическое пособие. 11 кл. (каз.рус.) 2020г. Абылқасымова	45
13	Математика	210	қазақшкий	Геометрия. Оқулық. В.Смирнов, Е.Тұяқов 2020 ж. 11 сын.	2019 г. Геометрия 11 кл. (РУСС.) 2020г. В. Смирнов	45
14	Математика	210	русский	Алгебра и начало анализа. Учебник. 1,2 часть. (комплект) Абылқасымова А., Кучер Т., Корчевский В., Жұмағұлова З. 10 кл. 2019 г.	Алгебра и начало анализа методическое пособие. 10 кл (каз.) 2019г. Абылқасымова Алгебра и начало анализа сборник задач Абылқасымова	45
15	Математика	210	русский	Геометрия. Учебник Смирнов В.,	2019 г. Геометрия 10 кл. (45

				Туяков Е.А.2019 г. 10 кл	рус.) 2019г. В. Смирнов Методическое пособие	
16	Математика	210	русский	Алгебра и начала анализа. Учебник. Абылкасымова А., Корчевский В., Жумагулова З.11 кл. 2020 г.	Методическое пособие Алгебра и начала анализа методическое пособие. 11 кл. (каз.рус.)2020г. Абылкасымова	45
17	Математика	210	русский	Геометрия. учебник. В.Смирнов, Е.Туяков 2020 г. 11 кл.	2019 г. Геометрия 11кл. (РУСС.) 2020г. В. Смирнов методическое пособие	45
18	Русский язык	210	казахский	Русский язык и литература. Учебник + CD Салханова Ж., Кырнова Ж., Бектурова А.2019 ж. 10 сын.	Русский язык и литература 10 кл. Каз.яз. Обуч.2019 г. Ж. Салханова.метод. пособие	45
19	Русский язык	210	казахский	Русский язык и литература. Учебник. 1/2 часть. Шашкина Г.,Анищенко О., Шмельцер В. 2020 ж. 11 сын.	Русский язык и литература 11 кл. Каз.яз. Обуч. 2020 г. Г. Шашкина.метод. Пособие	45
20	Русский язык	210	русский	Русский язык. Учебник + CD Сабитова З.К., Алтынбекова О.Б. 10 кл. 2019 г	Русский язык 10кл. Рус. Яз. Обуч. 2019г. З. Сабитова. .метод. Пособие	45
21	Русский язык	210	русский	Русский язык. Учебник + CD. Сабитова З., Бейсембаев А. 2020 г. 11 кл.	Русский язык 11кл. Рус. Яз. Обуч. 2020 г. З. Сабитова. .метод. Пособие	45
22	Русская литература	210	казахский	Русский язык и литература. Учебник + CD Салханова Ж., Кырнова Ж., Бектурова А.2019 ж. 10 сын.	Русский язык и литература 10 кл. Каз.яз. Обуч.2019 г. Ж. Салханова.метод. пособие	45
23	Русская литература	210	казахский	Русский язык и литература. Учебник. 1/2 часть. Шашкина Г.,Анищенко О., Шмельцер В. 2020 ж. 11 сын	Русский язык и литература 11 кл. Каз.яз. Обуч. 2020 г. Г. Шашкина.метод. Пособие	45
24	Русская литература	210	русский	Русская литература. Учебник + CD Салханова Ж.Х., Демченко А.С. 2019 г. 10 кл.	Русская литература 10 кл. Ж.Салханова.Метод.посооб ие	45
25	Русская литература	210	русский	Русская литература. Учебник. 1/2 часть	Русская литература. 11 класс. Н.Локтионова. Метод.пособие	45

				Доктионова Н., Забинякова Г. 2020 г. 11 кл.			
26	Английский язык	210	Каз/ русс	Action for Kazakhstan Science Schools (Grade 11) Students book, Оқулық 10,11 сынып, Учебник 10,11 класс.	Action for Kazakhstan Science Schools (Grade 10) Workbook & Grammar book Жұмыс дәптері. 10-11 сынып	Рабочая тетрадь 10,11 класс	60
27	Физика	210	қазақшский	Физика. Оқулық. 1,2 бөлім (комплект) Кронгарт Б.А., Қазақбаева Д., Иманбеков О., Қыстаубаев Т. 2019 ж. 10 сын.	Физика 10 кл.. 1-2 бөлім 2019 ж. Қаз. Яз. обуч. Б. Кронгарт. метод. пособие.		45
28	Физика	210	қазақшский	Физика. Оқулық. 1/2-бөлім. С. Тұяқбаев, Ш. Насохова, Б. Кронгарт. М. Абишев 2020 ж. 11 сын.	Физика 11 с. 1-2 часть. 2020 ж. Қаз. Яз. Обуч. С Тұяқбаев. метод. пособие.		45
29	Физика	210	русский	Физика. Учебник. 1,2 часть (комплект) Кронгарт Б.А., Қазақбаева Д. Иманбеков О., Қыстаубаев Т 10 кл. 2019 г.	Физика 10 с. 1-2 часть 2019 г. рус. Яз. обуч. Б. Кронгарт. метод. пособие.		45
30	Физика	210	русский	Физика. Учебник. Часть 1/2. Тұяқбаев С., Кронгарт Б., Насохова Ш., Абишев М. 2020 г. 11 кл.	Физика 11 кл. 1-2 бөлім 2020 г. рус. Яз. Обуч. С Тұяқбаев. метод. пособие.		45
31	Химия	210	қазақшский	Химия. Оқулық. 1,2 бөлім (комплект) Оспанова М., Аухадиева К., Белгусова 2019 ж. 10 сын.	Химия 10 с. Қаз. Яз. Обуч. 2019ж. М. Оспанова. метод. пособие.		45
32	Химия	210	қазақшский	Химия. Оқулық. 1,2 бөлім (комплект) Оспанова М., Аухадиева К., Белгусова 2020 ж. 11 сын.	Химия 11 с. Қаз. Яз. Обуч. 1-2 бөлім 2020ж. М. Оспанова. метод. пособие.		45
33	Химия	210	русский	Химия. учебник. 1,2 часть (комплект) Оспанова М., Аухадиева К.,	Химия 10 кл.. рус. Яз. Обуч. 2019ж. М. Оспанова. метод. пособие.		45

34	Химия	210	русский	Белогусова 2019 г. 10 кл. Химия. учебник. 1,2 часть (комплект) Оспанова М., Аухалиева К., Белогусова 2020 г. 11 кл.	Химия 11 кл.. рус. Яз. Обуч. 1-2 часть 2020 г. М. Оспанова метод. пособие.	45
35	Биология	210	казахский	Биология. Оқулық. 1/2-бөлім. Н. Абылайханова, А. Қалыбаева, А. Пәрімбекова, 2019 ж. 10 сын.	Биология 10 с. 2019ж. 1-2 бөлім Е. Очқур. метод. пособие.	45
36	Биология	210	казахский	Биология. Оқулық. 1/2-бөлім. Н. Абылайханова, А. Қалыбаева, А. Пәрімбекова, 2020ж. 11 сын.	Биология 10 кл. 2019г. 1-2 часть. Е. Очқур. метод. пособие.	45
37	Биология	210	русский	Биология. учебник. 1/2-часть. Н. Абылайханова, А. Қалыбаева, А. Пәрімбекова, 2019 г. 10 кл.	Биология 11 с. 2020ж. 1-2 бөлім Н. Абылайханова. метод. пособие.	45
38	Биология	210	русский	Биология. учебник. 1/2-часть. Н. Абылайханова, А. Қалыбаева, А. Пәрімбекова, 2020г. 11 кл.	Биология 11 кл. 2020г. 1-2 часть Н. Абылайханова. метод. пособие.	45
39	История Казахстана	210	казахский	Қазақстан тарихы. Оқулық. Джандосова З.А. 2019 ж. 10 сын.	Қазақстан тарихы 10 с. Қаз.яз обуч. 2019ж. З. Джандосова метод. пособие.	45
41	История Казахстана	210	казахский	Қазақстан тарихы (1/2-бөлім) Қабылдинов З., Сандыбаева А., Лебаев Ф. 2020 ж. 11 сын.	Қазақстан тарихы 11 кл. Қаз.яз обуч. 2020г. З. Қабылдинов 1-2 часть. Метод. пособие	45
42	История Казахстана	210	русский	История Казахстана. Учебник. Джандосова З.А. 2019 г. 10 кл	История Казахстана 10 кл. рус.яз обуч. 2019г. З. Джандосова метод. пособие.	45
43	История Казахстана	210	русский	История Казахстана. Учебник. часть 1/2. Қабылдинов З., Сандыбаева А., Лебаев Ф. 2020 г. 11 кл.	История Казахстана 11 кл. рус.яз обуч. 2020г. З. Қабылдинов 1-2 часть метод. пособие.	45
	Всемирная история	210	казахский	Дүниежүзі тарихы. Оқулық. 1,2 бөлім (комплект) Каврбекова Р.Р.,	Дүние жүзі тарихы 10 с. 2019ж. 1-2 бөлім. Р.	45

				Тимченко С.В., Джандосова З.А., 2019 ж. 10 сын	Каирбекова. метод. Пособие	
Всемирная история	210	казахский	Дүниежүзі тарихы. Оқулық. Р. Қайырбекова, А. Ибраева, Г. Аязбаева 2020ж. 11 сын.	Дүние жүзі тарихы 11 с. 2020г. метод. пособие Р.Каирбекова	45	
Всемирная история	210	русский	Всемирная история. Учебник. 1,2 часть (комплект) Каирбекова Р.Р., Тимченко С.В., Джандосова З.А. 2019 г. 10 кл.	Всемирная история 10кл. рус. яз. обуч. 2020г. Р. Каирбекова метод. Пособие	45	
Всемирная история	210	русский	Всемирная история. Учебник. Каирбекова Р., Ибраева А., Аязбаева Г. 2020 г. 11 кл.	Всемирная история 11кл. рус. яз. обуч. 2020г. Р. Каирбекова метод. Пособие	45	
Информатика	210	казахский	Информатика. Оқулық. Кольева Н.С., Шевчук Е.В. 2019 ж. 10 сын.	Информатика 10кл. (каз.) 2019г. Н Кольева. методич. Пос.	45	
Информатика	210	казахский	Информатика Исабаева Д., Абдулкаримова Г., Рахимжанова Л., Әубекова М. 2020 ж.	Информатика 11 кл. (каз,) 2020г. Д. Исабаева. Метод. Пособие	45	
Информатика	210	русский	Информатика. учебник. Кольева Н.С., Шевчук Е.В. 2019 ж. 10 кл..	Информатика 10кл. (русс.) 2019г. Н Кольева. методич. Пос.	45	
Информатика	210	русский	Информатика Исабаева Д., Абдулкаримова Г., Рахимжанова Л., Әубекова М. 542020 г. 11 кл.	Информатика 11 кл. (русс.) 2020г. Д. Исабаева. Метод. Пособие.	45	
Начальная и военная подготовка	210	казахский	Алғашқы әскери және технологиялық дайындық. Оқулық. 56к. 1 бөлім. Алғашқы әскери және технологиялық дайындық. Далалық-оқу жиыны. Оқулық. 2 бөлім. 615 (комплект) 10 сын. 2019 ж.	Алғашқы әскери дайындық 10 с. 1-2 бөлім 2019 ж. А. Табаулатов. метод. пособие.	5	
Начальная и военная подготовка	210	казахский	Алғашқы әскери және технологиялық дайындық. Оқулық.	Алғашқы әскери дайындық 11 с. 2020 ж. А. Табаулатов.	5	

	Начальная и военная подготовка	210	русский	А. Тасбулатов, В. Лим, А. Гудков, Д. Майхиев, Е. Әкімбаев 2020 ж. 11 сын.	Метод. пособие.	
	Начальная и военная подготовка	210	русский	Начальная военная и технологическая подготовка. Учебник. Часть 1. Начальная военная и технологическая подготовка. Учебно-полевые сборы. Учебник. Часть 2. (комплект) Тасбулатов А., Майхиев Д. 10 кл. 2019 г.	Начальная военная подготовка 10 кл. 1-2 часть 2019 г. А.Тасбулатов. метод. пособие.	5
	Начальная и военная подготовка	210	русский	Начальная военная и технологическая подготовка. Учебник. 11 класс. Тасбулатов А., Лим В., Гудков А., Майхиев Д., Акимбаев Е. 2020г.	Начальная военная подготовка 11 кл. 2020 г. А.Тасбулатов метод. пособие.	5
55	Технология производства мучных и кондитерских изделий	210	русский	Ә. Дүбровская. Технология производства продуктов переработки зерна 2011 г.	Производство мучных и кондитерских изделий. Л.И Токарев. 1977г.	30
56	Технология производства мучных и кондитерских изделий	210	казахский	Б.Ешімбетова Нан және нанбелішке өнімдерінің технологиясы 2016 ж.	Ә. Оспанова. Көп дәнді өнімдерді өндіру технологиясы 2015 ж.	30
57	Технология производства мучных и кондитерских изделий	210	русский	И. Григорьева Технология производства мучных кондитерских изделий 2010 г.	Кулинария «Повар кондитер». Н.А.Анфимова. 2004г.	40
58	Технология производства мучных и кондитерских изделий	210	казахский	Ә. Оспанова. Толық түрде ұнтақтанған ұн өндіру технологиясы 2015 ж.	Сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария» Д.Л. Татарская. 1984г.	5
59	Технология производства мучных и кондитерских изделий	210	русский	Технология приготовления мучных и кондитерских изделий. Н.Г. Бутекис. 2007г.	Пудинги и запеканки. Кулинарные секреты. 2005г.	5
60	Оборудование предприятий	210	казахский	Р. Жылысбаева. Наубайхана, макарон	Т. Подлубная. Оборудование	30

	Хлебобпекарной промышленности			және кондитер өндірісі технологиясы мен жабдыктары 2010 ж.	предпрятий хлебобпекарного производства.2010 г.	
61	Оборудование предприятий хлебобпекарной промышленности	210	русский	Т. Поддубная. Оборудование предприятий хлебобпекарного производства.2010 г.	Д. Толстова. Предприятия хлебобпекарной промышленности 2010 г.	30/30
62	Оборудование предприятий хлебобпекарной промышленности	210	русский	М. Богданова.Оборудование предприятий общественного питания 1986 г.	Оборудование хлебобпекарного производства.В.М.Хроменко в.2000г.	30
63	Оборудование предприятий хлебобпекарной промышленности	210	русский	Ключников: Оборудование предприятий общественного питания 1988г.	Пудлинги и запеканки.Кулинарные секреты.2005г.	30
64	Оборудование предприятий хлебобпекарной промышленности	210	русский	А.Асамбаев Автоматизация технологических процессов для хлебобпекарного, макаронного и кондитерского производства 2016 г.	Ключников: Оборудование предприятий общественного питания 1988г	30
66	Товароведение пищевых продуктов	210	русский	Г Кузембаева товароведение пищевых продуктов 2019	Д. Холова Товароведение пищевых продуктов 2012 г.	30/30
67	Товароведение пищевых продуктов	210	казахский	З. Клышбаева Азық түлік өнімдерін тану 2019г. Рабочая тетрадь по предмету «Товароведение пищевых продуктов» 2019 г	. З. Клышбаева Азық түлік өнімдеріне пәніне арналған жұмыс дәптері 2019	30
68	Товароведение пищевых продуктов	210	казахский	Азық түлік тауарларын тану және сараптау.1. том.Г.Кузембаева.2022ж.	Д. Холова Товароведение пищевых продуктов	30
69	Товароведение пищевых продуктов	210	русский	З. Матюхина. Пищевые продукты .1987г. Г. Дубов Товароведение пищевых продуктов 2002 г.	Тауартану және экспертизаның теориялық негіздері Д.А.Каймбаева.2022ж.	30
70	Товароведение пищевых продуктов	210	русский	Л. Роберт Введение в товароведение пищевых продуктов 2015.	М. Кутепова Товароведение пищевых продуктов 1989 г.	1
71	Товароведение пищевых продуктов	210	казахский	К. Кузембаев Тамақ өнімдерін тану 2010 г.	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. И.П. Чепурной.2008г.	30

76	Организация предприятий общественного питания	210	русский	Т. Назаренко Организация обслуживания в сфере питания 2014г.	В. Смолкина Организация производства питания 2017 г.	30
77	Организация предприятий общественного питания	210	русский	В. Усов . Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2004 г.	В.Богушева Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2008 г.	30
78	Организация предприятий общественного питания	210	русский	Л. Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания 2009 г	Торопов. Организация производства на предприятиях питания.2001г.	30
79	Калькуляция и учет в сфере общественного питания	210	казахский	Т. Стасевич . Калькуляция және есеп бойынша практикүм 2017ж	Стасевич . Калькуляция және есеп бойынша практикүм 2008 г.	55/25
80	Калькуляция и учет в сфере общественного питания	210	русский	Н. Галиева Калькуляция и учет в общественном питании 2010 г.	Н. Мифтахудинова Основы калькуляции и учета	30
81	Калькуляция и учет в сфере общественного питания	210	русский	Т. Шестакова Калькуляция и учет в общественном питании 2008 г.	Сборники рецептур	30/8
82	Стандартизация, метрология и сертификация	210	казахский	К.Акишев. Стандартау, метрология және сейкестіке бағалау2008г.	К. Каржаубаев Стандартизация, сертификация и системы менеджмента 2015	30/15
83	Стандартизация, метрология и сертификация	210	казахский	М. Рақымжанова Стандартау, сертификаттау және метрология негіздері 2008 г.	Г. Жумадиллов Стандартизация продукция 2010 г.	25
84	Стандартизация, метрология и сертификация	210	русский	Л. Кондратенко Технологический контроль и основы стандартизации 2010 г.	И. Лифиц Стандартизация, метрология и сертификация 2004 г.	55/1
85	Стандартизация, метрология и сертификация	210	русский	Г. Жумадиллов Стандартизация продукция 2010 г.	А.Сигов. Метрология, стандартизация и сертификация .2007г.	13/1
86	Физиология, санитария и	210	казахский	Коспанбетов . Тамактану физиологиясы	А. Педенко Пириена и	35

	Гигиена на предприятиях общественного питания			гигиена және санитария негіздері .2017ж.	санитария общественного питания 2008 г.	
87	Физиология, санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	210	русский	Т. Назаренко. Физиология, санитария и гигиена предприятий питания 2011 г	Основы физиологии ,санитарии и гигиены.2022г.С.В.Стадникова	30
88	Охрана труда	210	русский	Ю. Бурашников Охрана труда 2018 г.	М. Нуржасарова Охрана труда 2007 г	17/2
89	Охрана труда	210	казахский	Ю.Бурашников Енбекті қорғау 2018 г.	Ж. Аманжолов Охрана труда и техника безопасности 2007г.	17/15
90	Охрана труда	210	казахский	Н. Жаданов. Енбекті қорғау 2010		45
91	Экономика предприятий общественного питания	210	казахский	Г. Жолдасова Экономика негіздері 2011 г.	К. Хамитова Экономика және кәсіпкерлік негіздері 2007 ж	18/2
92	Экономика предприятий общественного питания	210	русский	. В. Гептинг Основы рыночной экономики 2011 г.	Н. Рахимжанова Основы рыночной экономики 2007 г.	15
93	Экономика предприятий общественного питания	210	казахский	А. Рахимбаев Маркетинг теориясы және практикасы 2018 ж.	Р. Бабенко Менеджмент в сфере питания 2007 г.	40

Директор

З.Клышбаева

Исп.: А.Ахметова
Тел.: 87054812977



Сведения о наличии фонда учебной, художественной и научной литературы
ГККП «Колледж общественного питания и сервиса» акимата г.Астаны.
«Швейное производство и моделирование одежды» (по состоянию на 01.12.2022 г.)

№ п/п	Учебный предмет, профессиональная подготовка, квалификация специальности, направление подготовки кадров, вид деятельности, раздел программы воспитания и обучения	Количество обучающихся, изучающих предмет, дисциплины	Язык обучения	Учебная литература (название, год издания, авторы)	Учебно-методическая, научная литература (название, год издания, авторы)*	Количество
1	Казақ тілі	131	Казахский	Казақ тілі. Оқыту әдістемесі (Электрондық нұсқасы) Дәулетбекова Ж., Юсуп П., Жұмекенова Д. 2019 ж. 10 с.	Казақ тілі 10 с. қаз.яз. оқыту. 2019 ж. Ж. Дәулетбекова. Метод. пособие	45
2	Казақ тілі	131	Казахский	Казақ тілі. Оқылық + диск 11 с. Б. Қапалбек, М.Жолшаева, Ш. Ерхожина, Д. Ишанова 2020 ж.	Казақ тілі 11 с. 2020 ж. Ж. Дәулетбекова. Метод. Пособие	45
3	Казақ тілі	131	Казахский	Казақ тілі мен әдебиеті 10 кл. Қосымова Г., Ерғожина Ш., Қаримова Г. 2019 г.	Казақ тілі мен әдебиеті 10 кл. рус. яз. Оқыту. 2019 г. Г. Қосымова Метод. Пособие	45
5	Казақ тілі	131	Русский	Казақ тілі мен әдебиеті. 11 кл. Г. Қазақ тілі Қосымова, М. Бисенбаева, К. Берденова 2020 г.	Казақ тілі мен әдебиеті 11 кл. рус. яз. Оқыту. 2020 г. Г. Қосымова Метод. Пособие	45
6	Казақ әдебиеті	131	Казахский	Казақ әдебиеті. Оқылық Орда Г.,	Казақ әдебиет 10 кл. Қаз. яз. Оқыту. Г.	45

				Дәрібаев С., Ж., Сатыллова А. 2019 ж. 10 с.	Орда. Метод. пособие.	
7	Қазақ әдебиеті	131	Қазақхский	Қазақ әдебиеті. Оқулық 11 с. Г. Орда, С. Дәрібаев, А. Сатыллова 2020ж. 11 сын.	Қазақ әдебиет 11 кл. Қаз. яз. Обұч. Г. Орда. Метод. пособие	45
8	Қазақ әдебиеті	131	Русский	Қазақ тілі мен әдебиеті 10 кл. Косымова Г., Ерғожина Ш., Каримова Г. 2019 г.	Қазақ тілі мен әдебиеті 10 кл. рус. яз. Обұч. 2019г. Г Косымова. Метод. Пособие	45
9	Қазақ әдебиеті	131	Русский	Қазақ тілі мен әдебиеті. 11 кл. Г. Косымова, М. Бисенбаева, К. Берденова 2020 г.	Қазақ тілі мен әдебиеті 11 кл. рус. яз. Обұч. 2020 г. Г Косымова Метод. Пособие	45
10	Математика	131	Қазақхский	Алгебра және анализ бастамалары. Оқулық. 1,2 бөлім (комплект) 10 сын. Әбілқасымова А., Кучер Т., Корчевский В., Жұмағұлова З. 2019 ж.	Алгебра и начало анализа методическое пособие. 10 кл (каз.) 2019г. Абылқасымова Алгебра и начало анализа сборник задач Абылқасымова	45
11	Математика	131	Русский	Геометрия Оқулық. Смирнов В.А., Тұяков Е.А 10 сын. 2019 ж.	2019 г. Геометрия 10 кл. (каз.) 2019 В. Смирнов методическое пособие	45
12	Математика	131	Қазақхский	Алгебра және анализ бастамалары. Оқулық А. Әбілқасымова, В. Корчевский, З. Жұмағұлова 2020 ж. 11 сын.	Методическое пособие Алгебра и начало анализа методическое пособие. 11 кл. (каз. рус.) 2020г. Абылқасымова	45
13	Математика	131	Қазақхский	Геометрия. Оқулық. В. Смирнов, Е. Тұяков 2020 ж. 11 сын.	2019 г. Геометрия 11 кл. (РУСС.) 2020г. В. Смирнов методическое пособие	45
14	Математика	131	Русский	Алгебра и начала анализа. Учебник. 1,2 часть. (комплект) Абылқасымова А., Кучер Т., Корчевский В., Жұмағұлова З. 10 кл. 2019 г..	Алгебра и начало анализа методическое пособие. 10 кл (каз.) 2019г. Абылқасымова Алгебра и начало анализа сборник задач Абылқасымова	45
15	Математика	131	Русский	Геометрия. Учебник Смирнов В., Тұяков Е.А 2019 г. 10 кл	2019 г. Геометрия 10 кл. (русс.) 2019г. В. Смирнов методическое пособие	45

16	Математика	131	казахский	Алгебра и начала анализа. Учебник. Абылкасымова А., Корчевский В., Жумагулова З. 11 кл. 2020 г.	Методическое пособие Алгебра и начала анализа методическое пособие. 11 кл. (каз.рус.)2020г. Абылкасымова	45
17	Математика	131	русский	Геометрия. учебник. В.Смирнов, Е.Тұяков 2020 г. 11 кл..	2019 г. Геометрия 11кл.(РУСС.) 2020г. В. Смирнов методическое пособие	45
18	Русский язык	131	казахский	Русский язык и литература. Учебник + CD Салханова Ж., Кырнова Ж., Бектурова А.2019 ж. 10 сын.	Русский язык и литература 10 кл. Каз.яз. Обуч.2019 г. Ж. Салханова.метод. пособие	45
19	Русский язык	131	казахский	Русский язык и литература. Учебник. 1/2 часть. Шашкина Г.,Анищенко О., Шмельцер В. 2020 ж. 11 сын.	Русский язык и литература 11 кл. Каз.яз. Обуч. 2020 г. Г. Шашкина.метод. Пособие	45
20	Русский язык	131	русский	Русский язык. Учебник + CD Сабитова З.К., Алтынбекова О.Б. 10 кл. 2019 г	Русский язык 10кл. Рус. Яз. Обуч. 2019г. З. Сабитова. метод. Пособие	45
21	Русский язык	131	русский	Русский язык. Учебник + CD. Сабитова З., Бейсембаев А. 2020 г. 11 кл.	Русский язык 11кл. Рус. Яз. Обуч. 2020 г. З. Сабитова. метод. Пособие	45
22	Русская литература	131	русский	Русский язык и литература. Учебник + CD Салханова Ж., Кырнова Ж., Бектурова А.2019 ж. 10 сын.	Русский язык и литература 10 кл. Каз.яз. Обуч.2019 г. Ж. Салханова.метод. пособие	45
23	Русская литература	131	казахский	Русский язык и литература. Учебник. 1/2 часть. Шашкина Г.,Анищенко О., Шмельцер В. 2020 ж. 11 сын	Русский язык и литература 11 кл. Каз.яз. Обуч. 2020 г. Г. Шашкина.метод. Пособие	45
24	Русская литература	131	казахский	Русская литература. Учебник + CD Салханова Ж.Х., Демченко А.С. 2019 г. 10 кл.	Русская литература 10 кл. Ж.Салханова.Метод. пособие	45
25	Русская литература	131	русский	Русская литература. Учебник. 1/2 часть Доктионова Н., Забинякова Г. 2020 г. 11 кл.	Русская литература. 11 классе .Н.Доктионова. Метод. пособие	45
26	Английский язык	131	русский/казахский	Action for Kazakhstan Science Schools (Grade 11) Students book , Оқулық 10, 11	Action for Kazakhstan Science Schools (Grade 10) Workbook & Grammar book	60

				сынып, Учебник 10,11 класс.	Жұмыс дәптері. 10-11 сынып Рабочая тетрадь 10,11 класс	
27	Физика	131		Физика. Оқулық. 1,2 бөлім (комплект) Кронгарт Б.А., Казакбаева Д., Иманбеков О., Қыстаубаев Т. 2019 ж. 10 сын.	Физика 10 кл.. 1-2 бөлім 2019 ж. Каз. Яз. обуч. Б. Кронгарт. метод. пособие.	45
28	Физика	131	қазақшкий	Физика. Оқулық. 1/2-бөлім. С. Тұяқбаев, Ш. Насохова, Б. Кронгарт, М. Абишев 2020 ж. 11 сын.	Физика 11 с. 1-2 часть. 2020 ж. Каз. Яз. Обуч. С Тұяқбаев. метод. пособие.	45
29	Физика	131	русский	Физика. Учебник. 1,2 часть (комплект) Кронгарт Б.А., Казакбаева Д. Иманбеков О., Кыстаубаев Т 10 кл. 2019 г.	Физика 10 с. 1-2 часть 2019 г. рус. Яз. обуч. Б. Кронгарт. метод. пособие.	45
30	Физика	131	русский	Физика. Учебник. Часть 1/2. Тұяқбаев С., Кронгарт Б., Насохова Ш., Абишев М. 2020 г. 11 кл.	Физика 11 кл. 1-2 бөлім 2020 г. рус. Яз. Обуч. С Тұяқбаев. метод. пособие.	45
31	Химия	131	қазақшкий	Химия. Оқулық. 1,2 бөлім (комплект) Оспанова М., Аухадиева К., Белюсова 2019 ж. 10 сын.	Химия 10 с. Каз. Яз. Обуч. 2019ж. М. Оспанова. метод. пособие.	45
32	Химия	131	қазақшкий	Химия. Оқулық. 1,2 бөлім (комплект) Оспанова М., Аухадиева К., Белюсова 2020 ж. 11 сын.	Химия 11 с. Каз. Яз. Обуч. 1-2 бөлім 2020ж. М. Оспанова. метод. пособие.	45
33	Химия	131	русский	Химия. учебник. 1,2 часть (комплект) Оспанова М., Аухадиева К., Белюсова 2019 г. 10 кл.	Химия 10 кл.. рус. Яз. Обуч. 2019ж. М. Оспанова. метод. пособие.	45
34	Химия	131	русский	Химия. учебник. 1,2 часть (комплект) Оспанова М., Аухадиева К., Белюсова 2020 г. 11 кл.	Химия 11 кл.. рус. Яз. Обуч. 1-2 часть 2020 г. М. Оспанова метод. пособие.	45
35	Биология	131	қазақшкий	Биология. Оқулық. 1/2-бөлім. Н. Абылайханова, А. Қатыбаева, А. Пәрімбекова, 2019 ж. 10 сын.	Биология 10 с. 2019ж. 1-2 бөлім Е. Очкур. метод. пособие.	45
36	Биология	131	қазақшкий	Биология. Оқулық. 1/2-бөлім. Н.	Биология 10 кл. 2019г. 1-2 часть. Е. Очкур.	45

				Абылайханова, А. Қалыбаева, А. Парімбекова, 2020ж. 11 сын.	метод. пособие.	
37	Биология	131		Биология.учебник. 1/2-часть. Н. Абылайханова, А. Қалыбаева, А. Парімбекова, 2019 г. 10 кл.	Биология 11 с. 2020ж. 1-2 бөлім Н. Абылайханова. метод. пособие.	45
38	Биология	131	русский	Биология. учебник. 1/2-часть. Н. Абылайханова, А. Қалыбаева, А. Парімбекова, 2020г. 11 кл.	Биология 11 кл. 2020г. 1-2 часть Н. Абылайханова. метод. пособие.	45
39	История Казахстана	131	казахский	Қазақстан тарихы. Оқулық. Джандосова З.А. 2019 ж. 10 сын.	Қазақстан тарихы 10 с. Қаз.яз обұч. 2019ж. З. Джандосова метод. пособие.	45
40	История Казахстана	131	казахский	Қазақстан тарихы (1/2-бөлім) Кабылдинов З., Сандыбаева А., Лебаев Ф. 2020 ж. 11 сын.	Қазақстан тарихы 11 кл. Қаз.яз обұч. 2020г. З. Кабылдинов 1-2 часть. Метод. пособие	45
41	История Казахстана	131	русский	История Казахстана. Учебник. Джандосова З.А. 2019 г. 10 кл	История Казахстана 10 кл. рус.яз обұч. 2019г. З. Джандосова метод. пособие.	45
42	История Казахстана	131	русский	История Казахстана. Учебник. часть 1/2. Кабылдинов З., Сандыбаева А., Лебаев Ф. 2020 г. 11 кл.	История Казахстана 11 кл. рус.яз обұч. 2020г. З. Кабылдинов 1-2 часть метод. пособие.	45
43	Всемирная история	131	казахский	Дүниежүзі тарихы. Оқулық. 1,2 бөлім (комплект) Қайырбекова Р.Р., Тимченко С.В., Джандосова З.А., 2019 ж. 10 сын	Дүние жүзі тарихы 10 с. 2019ж. 1-2 бөлім. Р. Қайырбекова. метод. Пособие	45
44	Всемирная история	131	казахский	Дүниежүзі тарихы. Оқулық. Р. Қайырбекова, А. Ибраева, Г. Аябаева 2020ж. 11 сын.	Дүние жүзі тарихы 11 с. 2020г. метод. пособие Р.Қайырбекова	45
45	Всемирная история	131	русский	Всемирная история. Учебник. 1,2 часть (комплект) Қайырбекова Р.Р., Тимченко С.В., Джандосова З.А. 2019 г. 10 кл.	Всемирная история 10кл. рус. Яз. обұч. 2020г. Р. Қайырбекова метод. Пособие	45
46	Всемирная история	131	русский	Всемирная история. Учебник. Қайырбекова Р., Ибраева А., Аябаева Г. 2020 г. 11 кл.	Всемирная история 11кл. рус. Яз. обұч. 2020г. Р. Қайырбекова метод. Пособие	45
47	Информатика	131	казахский	Информатика. Оқулық. Кольева Н.С.,	Информатика 10кл. (қаз.) 2019г. Н	45

48	Информатика	131		Шевчук Е.В.2019 ж. 10 сын. Информатика Исабаева Д., Абдулкаримова Г.,Рахимжанова Д., Әубекова М. 2020 ж.	Кольева . Методич. Пос. Информатика 11 кл. (каз.) 2020г. Д. Исабаева. Метод. Пособие	45	
49	Информатика	131		Информатика.учебник. Кольева Н.С., Шевчүіук Е.В.2019 ж. 10 кл.. Информатика Исабаева Д., Абдулкаримова Г.,Рахимжанова Д., Әубекова М. 542020 г. 11 кл.	Информатика 10кл. (русес.) 2019г. Н Кольева . методич. Пос. Информатика 11 кл. (русес.) 2020г. Д. Исабаева. Метод. Пособие.	45	
50	Информатика	131	русский			45	
51	Начальная и военная подготовка	131	казахский	Алғашқы әскери және технологиялық дайындық. Оқулық.56к. 1 бөлім.Алғашқы әскери және технологиялық дайындық. Даялдық-оқу жиыны.Оқулық. 2 бөлім. 615 (комплект) 10 сын. 2019 ж.	Алғашқы әскери дайындық 10 с.1-2 бөлім 2019 ж. А. Тасбулатов. метод. пособие.	5	
52	Начальная и военная подготовка	131	казахский	Алғашқы әскери және технологиялық дайындық.Оқулық. А. Тасбулатов, В. Лим, А. Гүлков, Д. Майхиев, Е. Әкімбаев 2020 ж. 11 сын.	Алғашқы әскери дайындық 11 с. 2020 ж. А. Тасбулатов. метод. пособие.	5	
53	Начальная и военная подготовка	131	русский	Начальная военная и технологическая подготовка. Учебник. Часть 1. Начальная военная и технологическая подготовка. Учебно- полевые сборы. Учебник. Часть 2. (комплект) Тасбулатов А., Майхиев Д.10 кл. 2019 г.	Начальная военная подготовка 10 кл. 1-2 часть 2019 г. А.Тасбулатов. метод. пособие.	5	
54	Начальная и военная подготовка	131	русский	Начальная военная и технологическая подготовка. Учебник.11 класс. Тасбулатов А.,Лим В., Гүлков А.,Майхиев Д.,Акимбаев Е. 2020г.	Начальная военная подготовка 11 кл. 2020 г. А.Тасбулатов метод. пособие.	5	
	Коструирование одежды	131	казахский	Кимді көркемдеп безендіру және модельдеу. М.А.Нуржасарова.2019ж.	Основы теории проектирования костюма.Т.В.Козлова.1988г.	30	

Коструирование одежды	131	русский	Конструирование мужской и женской одежды Б. С. Сакулин, Э.К. Амирова, О. В. Сакулина, А.Т. Труханова 2002г.	М. Нуржасарова, М. Тухватулина Справочник портного-универсала 2010 г.	30
Коструирование одежды	131	русский	Моделирование и художественное оформление одежды Г. Такишева. 2011.	Композиция костюма .М.А.Нуржасарова. 2011г	
Коструирование одежды	131	казахский	Кимді конструқипылау және тігу технологиясы А. Асанова, Г. Тастанбекова 2012ж.	Конструирование одежды Ж. Айдынбекова С. Нурпеисова А. Асанова 2008 г.	30
Коструирование одежды	131	казахский	Б. Дурманов, Х. Өгешова, Г. Байділдаева Тігінші, пішінші, модельер 2011 ж.	Техника кров. Лин Жак. 1992г.	30
Технология швейного производства	131	русский	Курабаева Ф.А. Технология швейного производства 2002 г.	И. В. Захарченко Словарь-справочник швейник 2008 г	30
Технология швейного производства	131	казахский	А. Асанова Технология проектирование национальной одежды 2008 г.	Т. Кулешова Технология изготовления одежды 2011 г	30
Технология швейного производства	131	казахский	Тігін бұйымдарын технологиясы. Д. Кулатбекова. 2010ж.	Казак ұлттық ою-өрнектерінін тарихы және теориясы Б. Асанова, А. Птицина, Ұ. Әбдігапбарова 2008 ж.	30
Технология швейного производства	131	русский	Технология швейного производства К. Глешаева, Б. Хамидолла 2010 г.	Лабораторный практикум по технологии швейных изделий Меликов Е.Х. Золотцева Л.В. Мурыгин В.Е 1988г.	30
Технология швейного производства	131	-русский	Технология швейного производства Л.Ф. Першина, С.В. Петрова 1991	Полная энциклопедия женских рукоделий. Г. Гуляма. 1992г.	30
Технология швейного	131	русский	Изготовление специальной и спортивной одежды Э. К. Амирова	Художественное оформление текстильных	30

	Производства			О.В.Сакулина 1985 г.	изданий.С.А.Малахова.1988г.	
	Технология швейного производства	131	русский	Основы производственного обучения швейни131ков В.А. Панкр131агова 1991 г.	Как шить? София Ханус 1988г.	30
	Оборудование швейного производства	131	казахский	Тiгiн ендiрiсiнiн жабдыктары Қ. Аженова 2017ж.	Л. В. Рейбарх Расказы о швейных машинах 1986 г.	30
	Оборудование швейного производства	131	русский	Е.М.Матузова, А.И.Назарова, Т.Н.Ревт, И.А.Куликова Швейное производство предпочтительный бытового обслуживания 1988г.	Тiгiн ендiрiсiнiн жабдыктары.С.А.Дьявов. 2010ж	30
	Оборудование швейного производства	131	русский	Оборудование швейного производства В. Я. Франц 2002 г.	Швейные машины В. Я. Франц, В.В. Исаев 1986г.	30
	Материаловедение	131	казахский	Тiгiн бұйымдарына арналған материалдар.Х.Эбергле.2019ж.	Тiгiн ендiрiсiн материалтану.Е.П. Мальцева.1992ж.	30
	Материаловедение	131	казахский	Тiгiн ендiрiсiндегі материалтану.И.Захарченко.2017ж.	Кiмiн дизайндығы материалтану. Г.Ж.Койланова.2019ж.	30
	Материаловедение	131	русский	Материаловедение швейного производства.Н.А.Савостицкий.2002г.	Материаловедение швейного производства.И.Захарченко.2010г.	30
	Материаловедение	131	русский	Материаловедение швейных изделий Г.Мауленова.2010г.	Материаловедение в дизайне одежды.Г.Ж.Койланова.2019г.	30
	Материаловедение	131	русский	Строение и анализ тканей.Т.С.Грановский.1988г.	Материаловедение швейного производства. Е.П.Мальцева.1986г.	30
82	Стандартизация, метрология и сертификация	131	казахский	К.Акишев. Стандартау, метрология және сәйкестiке бағалау2008г.	Методы оценки качества специальной одежды.З.С.Чубарова.1988г.	30/15
83	Стандартизация, метрология и сертификация	131	казахский	М. Рахымжанова Стандартау, сертификаттау және метрология негiздерi 2008 г.	Г. Жумадиллов Стандартизация продукции 2010 г.	25
84	Стандартизация,	131	русский	Л. Кондратенко Технологический	И. Лифшиц Стандартизация, метрология и	55/1

	Метрология и сертификация			контроль и основы стандартизации 2010 г.	сертификация 2004 г.	
85	Стандартизация, метрология и сертификация	131	русский	Г. Жумадилов Стандартизация продукции 2010 г.	А.Сигов .Метрология, стандартизация и сертификация .2007г.	13/1
88	Охрана труда	131	русский	Ю. Бурашников Охрана труда 2018 г.	М. Нуржаева Охрана труда 2007 г	17/2
89	Охрана труда	131	казахский	Ю.Бурашников Еңбекті қорғау 2018 г.	Ж. Аманжолов Охрана труда и техника безопасности 2007г.	17/15
90	Охрана труда	131	русский	Н. Жадапов. Еңбекті қорғау 2010		45
91	Экономика предприятий	131	казахский	Г. Жолдасова Экономика негіздері 2011 г.	К. Хамитова Экономика және кәсіпкерлік негіздері 2007 ж	18/2
92	Экономика предприятий	131	русский	. В. Гептинг Основы рыночной экономики 2011 г.	Н. Рахимжанова Основы рыночной экономики 2007 г.	15
93	Экономика предприятий	131	казахский	А. Рахимбаев Маркетинг теориясы және практикасы 2018 ж.	Р. Бабенко Менеджмент в сфере питания 2007 г.	40

Директор



З.Клышбаева

Исп.: А.Ахметова
Тел.:87054812977

Лист оценивания

ГККП «Колледж общественного питания и сервиса» акимата г.Астаны

№ п/п	Критерии оценивания	Содержание оценивания измерителя, соответствующего организации образования	Баллы
1.	Доля педагогов, имеющих высшее (послевузовское) педагогическое образование по соответствующему профилю или документ, подтверждающий педагогическую переподготовку	95%	4
2.	Доля педагогов, которые не реже одного раза в пять лет повышали/подтверждали уровень квалификационной категории (в том числе руководителей не реже одного раза в три года)	98%	4
3.	Доля педагогов, прошедших курсов повышения квалификации педагогов (в том числе руководителей, заместителей руководителя) не реже одного раза в три года	97%	4
4.	Доля педагогов и мастеров производственного обучения, для которых основным местом работы является лицензиат, от общего числа педагогов по подготавливаемым квалификациям специальности (за исключением рабочих квалификаций)	91%	4
5.	Доля педагогов по общеобразовательным дисциплинам организации образования, для которых основным местом работы является лицензиат, от общего числа педагогов по общеобразовательным дисциплинам по подготавливаемым квалификациям специальности (для рабочих квалификаций)	91%	4
6.	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)	<p>Организация питания – 90%</p> <p>Организация обслуживания в сфере питания – 80%</p> <p>Швейное производство и моделирование одежды – 77%</p> <p>Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство – 84%</p> <p>Производство мяса и мясных продуктов - 76%</p>	4

7.	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 послереферного образования)	71%	4
8.	Доля педагогов специальных дисциплин и мастеров производственного обучения, прошедших стажировку в организациях и/или на производстве объемом не менее 72 часов за последние 3 года, от числа педагогов по подготавливаемым квалификациям специальности (педагогов по специальности), для которых основным местом работы является лицензиат	100%	5
9.	Доля педагогов и мастеров производственного обучения, имеющих степень магистра, ученую степень доктора философии (PhD)	30%	3
10.	Создание условий для проживания студентов, наличие собственных либо принадлежащих на праве хозяйственного ведения, или оперативного управления, или доверительного управления, или на праве аренды на полный период обучения общежитий, и/или хостелов, и/или гостиниц, обеспечивающих проживание	100%	5
11.	Сведения о трудоустройстве и занятости выпускников организации образования по специальности, при этом доля трудоустроенных и занятых от общего числа выпускников по специальности в течение года выпуска	100%	5
12.	Оснащенность оборудованием и мебелью организацией образования в соответствии с приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 07 марта 2012 года № 97 (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 7574)	100%	5
13.	Наличие библиотечного фонда учебной и научной литературы в соответствии с рабочим учебным планом по отношению к контингенту обучающихся, в том числе по языкам обучения, на полный период обучения по подготавливаемым квалификациям специальности	97%	4
14.		Общая сумма баллов	55

Директор



З.Клышбаева