



НАО «УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ШАКАРИМА ГОРОДА СЕМЕЙ»

ПЛАН РАЗВИТИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6B07202 - Технология продовольственных продуктов

Семей

НАО «УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ШАКАРИМА ГОРОДА СЕМЕЙ»

УТВЕРЖДЕНО

Член Правления — Проректор по
академическим вопросам И.Оралканова
«*05*» *05* 2023 г.

ПЛАН РАЗВИТИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6B07202 «Технология продовольственных продуктов»

на 2023-2027 годы

Семей 2023 г.

Содержание

№	Наименование разделов	Страницы
1.	Паспорт плана развития образовательной программы	3
2.	Аналитическое обоснование ОП	3
2.1	Сведения об образовательной программе	3
2.2	Сведения об обучающихся	4
2.3	Внутренние и внешние условия развития ОП	4
2.4	Сведения о ППС, реализующих образовательную программу	5
2.5	Характеристика достижения ОП	6
3	Основные задачи плана развития ОП	6
4	Анализ рисков ОП	7
5	План мероприятий по развитию ОП	8

1. Паспорт Плана развития ОП бакалавриата - 6В07202 Технология продовольственных продуктов

1	Основание для разработки	Стратегический план Университета имени Шакарима, План работы факультета
2	Разработано Академическим комитетом ОП	Руководитель АК: Нурымхан Г.Н. – декан инженерно-технологического факультета Менеджер ОП: Смольникова Фарида Харисовна- ассоциированный профессор кафедры «Технологии пищевых производств и биотехнологии» Члены АК: Какимова Жайнагуль Хасеновна – заведующая кафедрой «Технологии пищевых производств и биотехнологии» Камбарова Арай Сагинбековна – старший преподаватель кафедры «Технологии пищевых производств и биотехнологии» Каликанов Али Маратович – директор КХ «Каликанулы», молочный цех «Айша» Мусина Анар Маулеткановна – директор ТОО «Семнан» Амангелдиева Сабина Ерболкызы – студентка группы ПП-001 , ОП «6В07202 Технология продовольственных продуктов» Нургазина Аружан Сериковна – студентка группы ПП-101, ОП «6В07202 Технология продовольственных продуктов»
3	Сроки реализации	2023-2027 гг.
4	Ожидаемые результаты реализации	Получение глубоких теоретических и практических знаний и навыков, предполагающих четкую ориентацию обучающихся на успешную профессиональную деятельность, личностный рост, удовлетворяющий требованиям работодателей. Достижение высокого уровня качества высшего образования, удовлетворяющего потребностям рынка труда, задач индустриально-инновационного развития страны, личности и соответствующего лучшим мировым практикам в области образования

2. Аналитическое обоснование ОП

2.1 Сведения об образовательной программе

Образовательная программа разработана в соответствии с Национальными рамками квалификации и профессиональными стандартами, *согласно* Дублинским дескрипторам и Европейской рамке квалификаций. Типичный срок освоения образовательной программы бакалавриата составляет 4 года.

ОП «6В07202 «Технология продовольственных продуктов» разработана Академическим комитетом.

Рассмотрена на заседании Комиссии по обеспечению качества инженерно-технологического факультета (Протокол № 4/6 от «10» 04 2023 г.

Утверждена на заседании Ученого совета университета (Протокол № 8 от «25» 04 2023 г.

Основным критерием завершения образовательного процесса является освоение не менее 240 кредитов, с присуждением степени бакалавра «Технологии продовольственных продуктов».

Содержание образовательной программы устанавливается следующими документами:

- Лицензия на ведение образовательной программы;

- Государственный общеобязательный стандарт образования всех уровней образования. (Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 604.Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 1 ноября 2018 года № 17669).

Вузом документированы процедуры и формы разработки, утверждения, оценки качества и совершенствования ОП («Положение о модульной образовательной программе»; «Положение об академическом совете»; «Планы развития ОП»; «Модели выпускников»).

По данной образовательной программе утверждены график учебного процесса (академический календарь), каталог элективных дисциплин, рабочие учебные планы на весь период обучения, включающие соответствующие циклы дисциплин – общеобразовательные, базовые и профилирующие. Каждый цикл состоит из дисциплин обязательного компонента, вузовского компонента, компонента по выбору.

Общий объем теоретического обучения составляет 240 кредита 7200 часов (1 кредит равен 30 часам), в том числе:

Цикл ООД(ОК) – 51 кредит (1530 часов)

Цикл ОД(ВК) -5 кредитов (150 часов)

Цикл БД, ПД (ВК, КВ) – 176 кредитов (5280 часов)

ИГА – 8 кредитов (240 часов)

Образовательная программа реализуется для обучающихся выпускающей кафедрой «Технология пищевых производств и биотехнологии»

Уникальность программы заключается в возможности у обучающихся участвовать в научных программах, стартап-проектах, реализовать свои творческие возможности через научные исследования, творческие проекты, спортивные мероприятия, а также продолжить дальнейшее обучение в магистратуре и докторантуре.

2.2 Сведения об обучающихся

Учебный год	2023-2024 учебный год	2024-2025 учебный год	2025-2026 учебный год	2026-2027 учебный год
Основа обучения				
Грант	110	110	110	110
Договор	6	7	8	9
Всего	116	117	118	119

2.3 Внутренние и внешние условия для развития ОП

Для развития и реализации образовательной программы 6В07202– Технология продовольственных продуктов на кафедре созданы благоприятные и оптимальные условия такие как:

- высококвалифицированный профессорско-преподавательский состав;
- высокое материально-техническое оснащение ОП;
- тесное сотрудничество с работодателями;
- современная учебно-методическая база, с доступом обучающихся к информационно-аналитическим ресурсам мирового научного мира;
- применение современных и интерактивных ТСО ;

- академическая мобильность (внешняя и внутренняя);
- высококачественная профессиональная инфраструктура (образовательные ресурсы);
- для проведения лабораторно-практических занятий имеются учебные лаборатории, оснащенные специальным оборудованием и материалами.
- Обеспеченность образовательных программ учебно-методическими комплексами дисциплин составляет 100%.
- Профессорско - преподавательский состав кафедры имеют персональные компьютеры и свободный доступ в Интернет.

Наличие высококачественной профессиональной инфраструктуры (образовательные ресурсы), необходимой для реализации ОП являются гарантом подготовки высококвалифицированных специалистов современного времени.

На кафедре для обучающихся по образовательной программе определяется база практики, заключаются соглашения и договора с предприятиями для прохождения учебной, производственной и преддипломной практик. В настоящее время имеются заключенные и действующие договора о прохождении производственных технологических практик в следующих предприятиях:

1. Колбасный цех ИП «Масаева А.Т.», г. Семей
2. К\Х «Каликанулы», г.Семей, (Айша)
3. ИП «Альпиева Г.А.» Ресторан «Кең дала», г. Семей
4. ТОО «Багратион» , г.Семей
5. ТОО «Халва», г.Семей
6. ИП «Альтеев Б.Р.» Колбасный цех «Асау», г.Семей
7. ТОО «Корпорация «Восток-Молоко», г.Усть-Каменогорск, ВКО

Для обучающихся осуществляется внутренняя и внешняя академическая мобильность. В Университете имеется соответствующее положение «П 042-1.08-2019 Положение об академической мобильности Университета Шакарима». Среди вузов – партнеров по академической мобильности имеются как ведущие отечественные вузы (Алматинский технологический университет, КАТУ им. С. Сейфуллина, Западно - Казахстанский государственный университет имени Жангир-хана), так и зарубежные вузы (Университет Памуккале, Турция; Чешский Агротехнический университет, Чехия, г.Прага). Заключен меморандум о сотрудничестве с Северо- Западным Китайским Университетом Сельского хозяйства и Лесоводства - Northwest A & F University (Китай, г. Синьян провинции Шэньси)

2.4 Сведения о ППС, реализующих образовательную программу

№	Показатели	Ед.изм.	2023-2024 учебный год	2024-2025 учебный год	2025-2026 учебный год	2026-2027 учебный год
1	Доля ППС с ученой степенью по ОП	%	53	54	55	55
2	В том числе доля ППС с ученой степенью по циклу ООД	%	26	26	27	27

2.5 Характеристика достижений ОП

В 2021 году образовательная программа 6B07202 «Технология продовольственных продуктов» была аккредитована сроком на 3 года Независимым агентством аккредитации и рейтинга ENQA (16.04.021-15.04.2024), Номер АВ 3265.

3. Основные задачи плана развития ОП

Образовательная программа «Технология продовольственных продуктов» была создана на основе запроса работодателей.

Основной целью ОП и ее развития является формирование конкурентоспособного компетентного специалиста пищевой промышленности, максимально соответствующего требованиям современного промышленного производства.

Основными задачами плана развития являются следующее:

№	Наименование задачи	Сроки развития	Этапы развития
	Подготовка востребованных кадров с высшим и послевузовским образованием, отвечающих запросам внутреннего и внешнего рынка труда	Весь период обучения 2023 – 2027 гг	Планирование работы кафедры в соответствии с критериями и требованиями оценки качества образования государственных и международных аккредитационных центров (НКАОКО, НААР, ACQUIN, PPA)
1	Обеспечение условий для получения полноценного, качественного профессионального образования	Весь период обучения 2023 – 2027 гг	Разработка мероприятий по улучшению качества предоставления образовательных услуг для развития профессиональных навыков будущих специалистов
2	Формирование основных профессиональных компетенций у будущих специалистов	Весь период обучения 2023 – 2027 гг	Проведение обновления содержания ОП. Приобретение профессиональных компетенций в области пищевых производств.
3	Выпуск конкурентоспособных специалистов со знанием профессионального иностранного языка	Весь период обучения 2023 – 2027 гг	- увеличение доли студентов, обучающихся не менее одного семестра в зарубежных вузах на иностранном языке (от 5 до 10 до 2023 года); - изучение иностранного языка ППС кафедры; - участие в международных конкурсах для прохождения языковых стажировок ППС за рубежом.
4	Взаимодействие вуза с работодателями по оценке	Весь период обучения	привлечение работодателей к разработке и

	компетенций выпускников университета, удовлетворенности качеством подготовки выпускников	2023 – 2027 гг	реализации образовательной программы; - заключение договоров о проведении практических занятий на базе ведущих пищевых предприятий; - увеличение доли дуальной системы обучения (до 3-4 дисциплин до 2026 года) на ведущих предприятиях пищевой и промышленности
5	Повышение научно-исследовательского потенциала ОП	Весь период обучения 2023 – 2027 гг	- активное участие ученых в государственных конкурсах на грантовое финансирование научно-исследовательских проектов; - вовлечение обучающихся в научно-исследовательскую деятельность с последующим опубликованием результатов исследований в зарубежных научных изданиях с ненулевым импакт-фактором

4. Анализ рисков ОП

№	Наименование рисков	Мероприятия по устранению
1	Снижение контингента обучающихся по ОП	Усиление профориентационной работы
2	Недостаточный уровень знаний языка для внедрения трехязычного образования	Повышение квалификации ППС через прохождение языковых курсов
3	Снижение уровня трудоустройства	Проведение ярмарки выпускников
4	Недостаточное развитие внешней и внутренней академической мобильности студентов и ППС	Активизировать мобильность ППС и обучающихся, разработать план мероприятий по академической мобильности
5	Риск снижения острепенности ППС по ОП	Повышение острепенности путем защиты докторских диссертаций
6	Недостаточная обеспеченность учебно-методической литературой по профессиональным дисциплинам на государственном и английском языке	Планировать ежегодный выпуск учеными и ППС научной и учебно-методической литературы на государственном и английском языке, согласно рабочему учебному плану обучающихся
7	Традиционный способ проведения занятий	Совершенствовать и внедрять в учебный процесс инновационные технологии обучения и предоставления образовательных услуг на уровне мировых стандартов
8	Устаревшие учебные и лабораторные базы	Создание современной учебной, научно-исследовательской и лабораторной

		базы на основе государственно-частного партнерства, закупа современного лабораторного оборудования
9	Малочисленные академические группы обучающихся на русском языке	Формирование контингента обучающихся данного профиля посредством проведения профориентационной и информационно-рекламной работ, создание групп полиязычного обучения
10	Активизировать работу по повышению квалификации ППС в НИИ и Вузы дальнего зарубежья для реализации академической мобильности;	Прохождение повышение курсов повышения квалификации в ведущих вузах
11	Принимать активное участие в конкурсах, объявленных Министерствами РК и международными организациями на получение грантов финансируемых научно-исследовательских работ;	Активизировать работу среди ППС для участия конкурсах, объявленных Министерствами РК и международными организациями на получение грантов финансируемых научно-исследовательских работ;

5. План мероприятий по развитию ОП

№	Критерии	Ожидаемые результаты	Ед. изм.	2023-2024 Учебный год		2024-2025 Учебный год		2025-2026 Учебный год		2026-2027 Учебный год	
				план	Фактическое выполнение						
Направление 1. Учебно-методическое обеспечение											
1.1	Обновление образовательной программы на основе профессиональных стандартов с учетом рекомендаций	Проведение экспертизы Образовательной программы «6В07202 Технология продовольственных продуктов» с целью повышения	факт.	-		+		-		+	

	работодателей	практикоориентированности и развития профессиональных компетенций выпускников									
1.2	Мониторинг и обновление каталогов элективных дисциплин в соответствии с развитием ключевых и профессиональных компетенций, запросами рынка труда	Улучшение качества содержания образовательных программ за счет включения элективных курсов направленных на развитие ключевых и профессиональных компетенций выпускников в соответствии с запросами рынка труда.	факт.	+		+		+		+	
1.3	Внедрение в учебный процесс современных технологий обучения, способствующих их развитию познавательной активности, коммуникативной способности обучающихся	Совершенствование качества преподавания учебных дисциплин, с учетом новизны и разнообразия форм работ, способствующих развитию познавательной активности.	факт.	+		+		+		+	
1.3.1	Внедрение в учебный процесс массовых открытых онлайн курсов	Внедрение в учебный процесс дисциплин Совершенствование качества преподавания учебных дисциплин, с учетом новизны и	ед.	-		1		1		1	

	(MOOK) по образовательной программе «6В07202 Технология продовольственных продуктов»	разнообразия форм работ, способствующих развитию познавательной активности.									
1.4	Привлечение социальных партнеров и работодателей к разработке, экспертизе реализации образовательных программ	Улучшение качества реализуемых образовательных программ с учетом запросов рынка и рекомендаций работодателей	ед.	1		1		1		1	
1.5	Разработка и внедрение элективных курсов на английском языке	Внедрение в учебный процесс дисциплин на английском языке	ед.	-		-		1		1	
1.6	Проведение семинаров и круглых столов по применению инновационных технологий в учебный процесс	Внедрение инновационных технологий в учебный процесс	ед.	1		1		2		2	
1.7	Издание учебной, учебно-методической и научной	Совершенствование учебно-методической обеспеченности по дисциплинам реализуемых	ед.	2		2		2		2	

	литературы по реализуемым ОП	образовательных программ									
1.8	Заключение договоров с зарубежными и отечественными вузами - партнерами с целью развития академического обмена обучающихся всех уровней и ППС	Создание базы и отечественных ВУЗов – партнеров для развития академического обмена обучающихся всех уровней и профессорско-преподавательского состава	ед.	–		1		1		1	
1.9	Приглашение обучающихся из ВУЗов партнеров на обучение на семестр, краткосрочные стажировки, практику и др.	Развитие международной узнаваемости образовательных программ, реализация программ академической мобильности обучающихся	чел.	-		1		1		1	
1.10	Участие ППС и обучающихся в международных программах академического обмена	Развитие международного сотрудничества с зарубежными университетами, реализующими образовательные программы по направлению Технология продовольственных продуктов	чел.	1		1		1		1	

1.11	Развитие исходящей академической мобильности ППС и обучающихся по направлению Технологии продовольственных продуктов	Совершенствование образовательной программы на основе использования опыта реализации подобных программ в ведущих зарубежных ВУЗах	чел.	1		1		1		1	
Направление 2. Профессорско-преподавательский состав											
2.1	Повышение профессионального уровня и подготовка научно-педагогических кадров для реализации образовательных программ один раз в 5 лет	Доля ППС, прошедших повышение квалификации на республиканском и международном уровне не менее 20%	чел.	2		2		2		2	
2.2	Прохождение повышения квалификации, переподготовки, стажировки ППС на международном уровне	Прохождение не менее 2-х преподавателей программы повышения квалификации, переподготовки, стажировки ППС на международном уровне	чел.	2		2		2		2	
2.3	Продвижение публикаций трудов ППС в	Увеличение доли ППС, опубликовавших результаты научных	%	30		31		32		33	

	международных изданиях, индексируемых базами данных Web of Science и Scopus	исследований в изданиях, индексируемых базами данных Web of Science и Scopus – не менее 30% от общего числа ППС									
2.4	Привлечение к преподавательской и научной деятельности специалистов практической сферы деятельности	Участие в реализации образовательных программ специалистов-практиков (не менее 20% специалистов)	%	20		20		21		21	
Направление 3. Интернационализация образовательных программ											
3.1	Заключение договоров по международному сотрудничеству с зарубежными ВУЗами	Реализация совместных проектов, подготовка научных публикаций с зарубежными партнерами, создание баз для прохождения научных стажировок обучающихся	ед.	-		1		1		1	
3.2	Привлечение иностранных обучающихся для обучения по образовательной программе «6В07202 Технология продовольственных продуктов»	Увеличение количества иностранных обучающихся	чел.	-		-		1		1	

3.3	Организация совместных научно-практических мероприятий с международными партнерами	Повышение эффективности научной и научно-методической деятельности ППС, обмен опытом с зарубежными партнерами	ед.	1		1		1		1	
3.4	Приглашение зарубежных специалистов для чтения лекций и консультаций по магистерским проектам и диссертациям	Улучшение содержательного компонента образовательных программ на основе внедрения опыта зарубежных специалистов в реализации образовательных программ	ед.	1		1		1		1	
3.5	Расширение сотрудничества с Передовыми зарубежными научно-образовательными организациями с целью привлечения наиболее квалифицированных зарубежных специалистов к реализации образовательных	Формирование ключевых и профессиональных компетенций в соответствии с практикой ведущих вузов	чел.	1		1		1		1	

	ых программ									
Направление 4. Материально-техническое обеспечение и цифровизация										
4.1	Поэтапное оборудование учебных аудиторий техническими средствами обучения (проекторы, панели, интерактивные и мультимедийные доски, многофункциональные устройства, веб-камера, экран для проектора и т.д.)	Оснащение закрепленных за кафедрой учебных аудиторий техническими средствами обучения (проекторы, панели, интерактивные и мультимедийные доски, многофункциональные устройства, веб-камера, экран для проектора и т.д.)	ед.	1		1		1		1
4.2	Проведение автоматизации образовательного процесса (тестирование, управление сессией, движение контингента студентов, деканат, кафедра, нагрузка ППС, расписание, библиотека,	Управление информацией на основе автоматизации образовательного процесса (тестирование, управление сессией, движение контингента студентов, деканат, кафедра, нагрузка ППС, расписание, библиотека, сессии)	факт.	+		+		+		+

	силлабусов)									
4.3	Пополнение полнотекстовой базы результатов научных исследований ППС и обучающихся, ППС (статей, монографий и др.)	Увеличение количества результатов научных трудов ученых, исследований ППС и обучающихся, ППС (статей, монографий и др.)	ед.	10		11		12		12
4.4	Расширение фонда научной и учебной литературы, в том числе на электронных носителях по реализуемым образовательным программам	Обеспечение реализации образовательных программ на основе современных образовательных и информационных ресурсов, в том числе на электронных носителях	%	10		11		12		12
4.5	Мониторинг наполнения и совершенствования сайта факультета	Формирование сайта факультета по различным аспектам реализации образовательных программ.	%	20		21		22		22

