



ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

8D07 - Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
(Код и классификация области образования)

8D072 - Производственные и обрабатывающие отрасли
(Код и классификация направления подготовки)

0720

(Код в международной стандартной классификации образования)

D111 - Производство продуктов питания
(Код и классификация группы образовательной программы)

8D07202 – Пищевая безопасность
(Код и наименование образовательной программы)

Доктор философии (PhD)
(уровень подготовки)

Семей

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

8D07 – Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
(Код и классификация области образования)

8D072 - Производственные и обрабатывающие отрасли
(Код и классификация направления подготовки)

0720

(Код в международной стандартной классификации образования)

D111 - Производство продуктов питания
(Код и классификация группы образовательной программы)

8D07202 - Пищевая безопасность
(Код и наименование образовательной программы)

Доктор философии (PhD)
(уровень подготовки)

ПРЕДИСЛОВИЕ

Разработано

Академическим комитетом образовательная программа 8D07202 - Пищевая безопасность по направлению подготовки 8D072 - Производственные и обрабатывающие отрасли на основании ГОСВиПО утвержденного Приказом МНиВО Республики Казахстан от 20 июля 2022 года № 2 (в редакции приказа от 20.02.2023 № 66)

Состав АК	Ф.И.О.полностью	Ученая степень, ученое звание, должность
Руководитель АК	Нұрымхан Гүлнур Несіптайқызы	декан факультета
Менеджер ОП	Жуманова Гульнара Токеновна	ст. преподаватель
Член АК	Асенова Бахыткуль Кажкеновна	профессор
Член АК	Смольникова Фарида Харисовна	ассоциированный профессор
Член АК	Касымов Самат Кайратович	заведующий кафедрой
Член АК	Кундызбаева Назигуль Джумакановна	к.т.н.,старший преподаватель кафедры «Технология пищевой и перерабатывающей промышленности» НАО «Казахский научно-исследовательский аграрный университет имени С.Сейфуллина»
Член АК	Есимбеков Жанибек Серикбекович	Заместитель директора Семейского филиала ТОО «Казахский НИИ пищевой и перерабатывающей промышленности», PhD
Член АК	Жакупбекова Шугыла Кадыровна	Докторант группы ДПБ-101
Член АК	Бауыржанова Айгуль Заманбековна	Докторант группы ДПБ-301

Рецензирование

Ф.И.О. рецензента	Должность, место работы
Сыдыкова Гульжамал Ергалиевна	руководитель проекта Семейский филиал ТОО «Казахский НИИ пищевой и перерабатывающей промышленности», к.б.н.

Рассмотрено

на заседании Комиссии по академическому качеству инженерно-технологического факультета
Протокол № 3 от 15.01.2024 г.

на заседании Комиссии по академическому качеству Исследовательской школы пищевой инженерии

Рекомендовано к утверждению на Ученом совете университета
Протокол № 1 от 06.06 2024 г.

Утверждено

на заседании Ученого совета университета, протокол № 6/1 от «19» января 2024 г.

на заседании Ученого совета университета, протокол № 11 от «28» июня 2024 г.

Содержание

1. ВВЕДЕНИЕ

2. ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

2.1. Цель образовательной программы;

2.2. Карта профиля подготовки в рамках образовательной программы:

Код и классификация области образования;

Код и классификация направления подготовки;

Код в международной стандартной классификации образования;

Код и классификация группы образовательной программы;

Код и наименование образовательной программы;

2.3. Отличительные особенности ОП (двудипломная/совместная, ОВПО-партнер, Double major, инновационная);

2.4. Квалификационная характеристика выпускника:

Присуждаемая степень / квалификация;

Наименование профессионального стандарта;

Атлас новых профессий;

Региональный стандарт;

Наименование профессии / перечень должностей специалиста;

Уровень квалификации по ОРК (отраслевая рамка квалификации);

Область профессиональной деятельности;

Объект профессиональной деятельности;

Виды профессиональной деятельности;

2.5. Модель выпускника.

3. Модули и содержание образовательной программы

4. Сводная таблица по объему образовательной программы 8D07202 - Пищевая безопасность»

1.ВВЕДЕНИЕ

1.1.Общие данные

Кафедра «Пищевые технологии » исследовательской школы пищевой инженерии НАО университета имени Шакарима г.Семей осуществляет подготовку докторантов по образовательной программе 8D07202 - «Пищевая безопасность»

Целью образовательной программы по специальности «Пищевая безопасность» является обеспечение условий для получения полноценного качественного профессионального образования, приобретения научно- исследовательских, общекультурных и профессиональных компетенций в области контроля качества и пищевой безопасности пищевых продуктов

При реализации образовательной программы предусматривается применение в учебном процессе инструментов искусственного интеллекта, тем самым развивая цифровые компетенции у обучающихся в быстроменяющейся технологической среде.

Образовательная программа предусматривает обучение студента с особыми образовательными потребностями в условиях высшего учебного заведения, а также его социализацию и интеграцию в общество.

1.2.Критерии завершенности

Основным критерием завершенности образовательного процесса по подготовке 8D07202 - «Пищевая безопасность» является освоение обучающимся не менее 45 кредитов теоретического обучения, в том числе не менее 10 кредитов педагогической практики, 10 кредитов исследовательской практики, 123 кредитов научно- исследовательская работа (других видов учебной / научной работы), не менее 12 кредитов на написание и защиту докторской диссертации. Всего 180 кредитов.

1.3.Типичный срок обучения: 3 года.

2. ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Цель образовательной программы	Обеспечение условий для получения полноценного качественного профессионального образования, приобретения научно-исследовательских, общекультурных и профессиональных компетенций в области контроля качества и пищевой безопасности продуктов питания.
2.2. Карта профиля подготовки в рамках образовательной программы	
Код и классификация области образования	8D07 - Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
Код и классификация направления подготовки	8D072 - Производственные и обрабатывающие отрасли
Код в международной стандартной классификации образования	0720
Код и классификация группы образовательной программы	D111 - Производство продуктов питания
Код и наименование образовательной программы	8D07202 - Пищевая безопасность
2.3. Отличительные особенности ОП (двудипломная/совместная, ОВПО-партнер, Double major, инновационная)	-
2.4. Квалификационная характеристика выпускника	
Присуждаемая степень / квалификация	Доктор философии PhD по образовательной программе 8D07202 - «Пищевая безопасность»
Наименование профессионального стандарта	Педагог (профессорско-преподавательский состав) организаций высшего и (или) послевузовского образования
Атлас новых профессий	-
Региональный стандарт	-
Наименование профессии / перечень должностей специалиста	<p>Могут занимать должности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • генеральный директор; • директор (начальник) организации; • заместитель директора (начальника) организации по научной работе; • ученый секретарь; • заведующий научно-исследовательской лабораторией пищевой отрасли; • в научно-производственных и методических центрах; • в государственных предприятиях системы МНВО РК и МСХ РК; в экспертных и проектных учреждениях; • руководителем и ведущим специалистом в НИИ, НПЦ, на предприятиях по санитарному надзору, в учреждениях государственных органов, осуществляющих контроль безопасности пищевой продукции, производственных учреждениях пищевого профиля, структурных подразделениях Министерства сельского хозяйства; • преподавателем в высших и средних учебных заведениях пищевого профиля; • экспертом в проектах, выполняемых на

	тендерной основе и в различных пищевых и сельскохозяйственных фондах и др.
Уровень квалификации по ОРК (отраслевая рамка квалификации)	8
Область профессиональной деятельности	Сферой профессиональной деятельности доктора PhD являются все отрасли пищевой промышленности, предприятия по сертификации пищевых продуктов, предприятия по санитарному надзору, учреждения государственных органов, осуществляющих контроль безопасности пищевой продукции, научно-исследовательские организации, а также фирмы различных форм собственности, высшие заведения.
Объект профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - высшие учебные заведения (Государственный университет имени Шакарима, Казахский национальный аграрный университет, Казахский государственный аграрно-технический университет им.С.Сейфуллина, Западно-Казахстанский аграрно-технический университет им.Жангирхана, Кокшетауский ГУ им.Ш.Уалиханова); - научно-исследовательские институты (Казахский научно-исследовательский институт земледелия и растениеводства, КазНИИ почвоведения и агрохимии им.У.Успанова, КазНИИ картофельного и овощного хозяйства, КазНИИ рисоводства, КазНИИ зернового хозяйства им.А.И.Бараева; Павлодарский НИИСХ, Карагандинский НИИ СиР и др.); - научно-производственные и методические центры (Научно-производственные центры Агентства РК по управлению земельными ресурсами, учреждения ГУ «РНМЦ агрохимической службы» и др.); - государственные предприятия системы МОН РК и МСХ РК; экспертные и проектные учреждения, - сельскохозяйственные формирования, комитеты, фирмы и т.п. различных форм собственности. - предприятия по производству и контролю пищевой продукции, учреждения государственных органов, осуществляющих контроль безопасности пищевой продукции.
Виды профессиональной деятельности	<p>Выпускники образовательной программы 8D07202 - «Пищевая безопасность» могут выполнять следующие виды профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарно-эпидемиологическая, производственно-технологическая, организационно-управленческая, экспериментально-исследовательская, образовательная (научная и педагогическая). - санитарно-эпидемиологическая: - производственно-технологическая: - организационно-управленческая: - экспериментально-исследовательская: - образовательная (научная и педагогическая).
2.5. Модель выпускника	Основные профессиональные компетенции для

выпускников ОП «8D07202 Пищевая безопасность»

Сферой профессиональной деятельности доктора PhD являются все отрасли пищевой промышленности, предприятия по сертификации пищевых продуктов, предприятия по санитарному надзору, учреждения государственных органов, осуществляющих контроль безопасности пищевой продукции, научно- исследовательские организации, а также фирмы различных форм собственности, высшие заведения.

Выпускник ОП «8D07202 Пищевая безопасность» владеет следующими компетенциями :

- Применять знания общей и теоретической технологии и техники, прикладной технологии и техники для анализа, синтеза и оценки явлений, методических и нормативных материалов по технологической подготовке производства, по обеспечению безопасности продовольственного сырья и продуктов питания
- Иметь представление о научных основах обеспечения пищевой безопасности
- Уметь провести анализ зарубежных методов и средств обеспечения постоянного улучшения результативности системы менеджмента международной безопасности пищевых продуктов
- Применять общие принципы планирования и внедрения системы HACCP
- Понимать о генетической токсичности веществ, о токсиколого- гигиенических проблемах, возникающих в пищевой промышленности
- Выявлять угрозы предварительных мероприятий, идентифицированных с помощью анализа опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции на производстве
- Осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса; принимать участие в реализации мероприятий по обеспечению безопасности производства пищевой продукции
- Применять знания об истории и происхождении системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, системы анализа опасного фактора и контрольных критических точек, о деятельности Комиссии Кодекса Алиментариус
- Участвовать в разработке качественных и безопасных упаковочных материалов и их применение при технологических и санитарных режимах обработки продуктов и требования к их качеству
- Использовать знания фундаментальных наук при проектировании и разработке систем менеджмента пищевой безопасности; уметь организовывать научно- исследовательскую деятельность по изучению физико- химических, токсикологических, микробиологических свойств в пищевых продуктах, способов их переработки
- Анализировать и применять современные зарубежные методы анализа и средства обеспечения безопасности пищевой продукции

	<p>- Реализовывать систему качества и безопасности пищевой продукции на основе системы HACCP.</p>
--	---

3. Модули и содержание образовательной программы

Модуль 1. Теория и практика пищевых производств

Краткое описание содержания модуля

Способен применять знания общей и теоретической технологии и техники, прикладной технологии и техники для анализа, синтеза и оценки явлений, методических и нормативных материалов по технологической подготовке производства, по обеспечению безопасности продовольственного сырья и продуктов питания

Дисциплины модуля

Академическое письмо

Методы научных исследований

Модуль 2. Инновационные знания

Краткое описание содержания модуля

Функции науки. Научное знание, его принципы, законы получения, уровни знания. Логика научного исследования. Гипотеза исследования. Системный подход в науке и технике. Информационный подход в исследовании. Моделирование. Преобразование информации в процессе исследования. Проблема выбора в научном исследовании. Планирование и управление научным исследованием. Анализ и представление результатов научных исследований

Дисциплины модуля

Научные основы обеспечения пищевой безопасности

Анализ и улучшение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов

Международная безопасность технологических процессов и производств

Проектирование и разработка системы менеджмента безопасности пищевых продуктов

Производственная среда и потенциальные источники опасностей

Сертификация системы менеджмента безопасности пищевых продуктов

Система ГМО и безопасность пищевых продуктов

Педагогическая практика

Исследовательская практика

Модуль 3. Современные системы менеджмента безопасности пищевой продукции

Краткое описание содержания модуля

Научная работа, совокупность которой заключается в самостоятельном исследовании с изложением научно обоснованных технических, экономических или технологических решений, разработка или внедрение теоретических положений которых может быть классифицировано как новое научное достижение. Создание системы менеджмента продовольственной безопасности - это стратегическое решение, которое поможет организации улучшить общую работу в обеспечении продовольственной безопасности.

Дисциплины модуля

Статистика и экспериментальное проектирование с использованием R

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации I

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации II

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации III

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации IV

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации V

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации VI

Итоговая аттестация

Краткое описание содержания модуля

Написание и защита докторской диссертации

Дисциплины модуля

Защита докторской диссертации

4.Сводная таблица по объему образовательной программы «8D07202 - Пищевая безопасность»

Наименование дисциплины	Цикл/ Комп.	Семестр	Кредитов	Всего часов	Лек.	Пр./ Сем.	Лаб.	СРОП	СРО	Форма контроля знаний
Модуль 1.Теория и практика пищевых производств										
Академическое письмо	БД/ОК	1	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Методы научных исследований	БД/ВК	1	5	150	30	15		35	70	Экзамен
Модуль 2.Инновационные знания										
Научные основы обеспечения пищевой безопасности	БД/ВК	1	5	150	45			35	70	Экзамен
Анализ и улучшение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов	ПД/КВ	2	5	150	30	15		35	70	Экзамен
Международная безопасность технологических процессов и производств	ПД/КВ	2	5	150	30	15		35	70	Экзамен
Проектирование и разработка системы менеджмента безопасности пищевых продуктов	ПД/КВ	2	5	150	30	15		35	70	Экзамен
Производственная среда и потенциальные источники опасностей	ПД/КВ	2	5	150	30	15		35	70	Экзамен
Сертификация системы менеджмента безопасности пищевых продуктов	ПД/КВ	2	5	150	30	15		35	70	Экзамен
Система ГМО и безопасность пищевых продуктов	ПД/КВ	2	5	150	30	15		35	70	Экзамен
Педагогическая практика	БД/ВК	3	10	300						Итоговая оценка по практике
Исследовательская практика	ПД/ВК	5	10	300						Итоговая оценка по практике
Модуль 3.Современные системы менеджмента безопасности пищевой продукции										
Статистика и экспериментальное проектирование с использованием R	БД/ВК	1	3	90	15	15		20	40	Экзамен
Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации I	ПД/ВК	1	15	450						Итоговая оценка по практике
Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации II	ПД/ВК	2	20	600						Итоговая оценка по практике
Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации III	ПД/ВК	3	20	600						Итоговая оценка по практике
Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации IV	ПД/ВК	4	30	900						Итоговая оценка по практике
Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации V	ПД/ВК	5	20	600						Итоговая оценка по практике
Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение	ПД/ВК	6	18	540						Итоговая оценка по

стажировки и выполнение докторской диссертации VI											практике
Итоговая аттестация											
Защита докторской диссертации		6	12	360							

РЕЦЕНЗИЯ

Образовательная программа докторантуры 8D07202 - Пищевая безопасность, представленная для рецензирования, разработана кафедрой Технологии пищевых продуктов и биотехнология в соответствии с Положением о магистратуре и докторантуре Государственного Университета имени Шакарима города Семей, базирующимся на основополагающих документах: Закон Республики Казахстан «Об Образовании», Закон Республики Казахстан «О науке», а также ГОСО всех уровней, утвержденном приказом Министра науки и высшего образования Республики Казахстан от 20.07.2022 года № 2 и регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускников и включает в себя необходимый набор нормативно-методических документов.

Целью данной образовательной программы докторантуры PhD, является обеспечение условий для получения полноценного качественного профессионального образования, приобретения научно-исследовательских, общекультурных и профессиональных компетенций в области контроля качества и пищевой безопасности пищевых продуктов

В ОП прописаны общие результаты обучения по программе 8D07202 - Пищевая безопасность, которые предполагается достигнуть посредством различных учебных мероприятий:

1) *аудиторные занятия*: лекции, семинары и практические занятия - проводятся в интерактивной форме с учетом инновационных технологий обучения, использованием новейших достижений науки, технологий, информационных систем и сетевых ресурсов;

2) *внеаудиторные занятия*: самостоятельная работа докторанта, в том числе под руководством преподавателя, индивидуальные консультации;

3) *научно-исследовательская работа докторанта*, включая подготовку докторской диссертации;

4) *проведение исследовательских и педагогических практик*: овладение вузовской методикой преподавания; ознакомление с исследовательскими научными школами в ходе стажировки, с прикладной спецификой исследовательской работы в области контроля качества и пищевой безопасности пищевых продуктов.

Отметим, что качество содержательной составляющей учебного плана данной ОП не вызывает сомнений. Включенные в образовательную программу дисциплины раскрывают сущность актуальных на сегодняшний день проблем. Сама рецензируемая программа структурно и содержательно позволяет достичь главной задачи образовательной политики по реализации образовательных программ послевузовского образования, а именно обеспечить подготовку высококвалифицированных специалистов - докторов - с углубленной профессиональной подготовкой, конкурентоспособных на отечественном и международном рынке труда.

Сферой профессиональной деятельности доктора PhD являются все отрасли пищевой промышленности, предприятия по сертификации пищевых продуктов, предприятия по санитарному надзору, учреждения государственных органов,

Исходя из вышеизложенного, констатирую соответствие ОП докторантуры 8D07202 - Пищевая безопасность, реализуемой в Государственном университете имени Шакарима г.Семей, нормативным государственным документам в сфере послевузовского образования РК.

Ф.И.О. (рецензента)	Место работы, должность	Контактные данные
Сыдыкова Г.Е.	Семейский филиал ТОО «Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности», руководитель проекта, кандидат биологических наук	87772735567

М.П.



НАО «УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ШАКАРИМА ГОРОДА СЕМЕЙ»

ПЛАН РАЗВИТИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

8D07202 «Пищевая безопасность»
на 2024-2027 годы

Семей 2024 г

Содержание

№	Наименование разделов	Страницы
1.	Паспорт плана развития образовательной программы	3
2.	Аналитическое обоснование ОП	3
2.1	Сведения об образовательной программе	5
2.2	Сведения об обучающихся	5
2.3	Внутренние и внешние условия развития ОП	7
2.4	Сведения о ППС, реализующих образовательную программу	7
2.5	Характеристика достижения ОП	7
3	Основные задачи плана развития ОП	7
4	Анализ рисков ОП	9
5	План мероприятий по развитию ОП	11

1. Паспорт Плана развития ОП 8D07202 - Пищевая безопасность

1	Основание для разработки	Программа развития НАО «Университет имени Шакарима города Семей» на 2023-2029 годы. План работы школы
2	Сроки реализации	2024-2027 гг.
3	Ожидаемые результаты реализации	Подготовка конкурентноспособных научно-педагогических кадров, владеющих современными методами и средствами исследований и способных 1.использовать в профессиональной деятельности инновационные современные технологии, соблюдать принципы системы оценки качества продовольственных продуктов и пищевой безопасности; 2.критически анализировать и экспериментально оценивать содержание, и специфические особенности системы оценки качества пищевой безопасности в соответствии с действующими стандартами, а также принципами ХАССП и экологической безопасности.

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 составляет 3 года.

Основным критерием завершенности образовательного процесса является освоение не менее 180 кредитов, с присуждением степени доктора философии (PhD) по образовательной программе 8D07202 - Пищевая безопасность

Основным критерием завершенности образовательного процесса по подготовке 8D07202 «Пищевая безопасность» является освоение обучающимся не менее 45 кредитов теоретического обучения, в том числе не менее 10 кредитов педагогической практики, 10 кредитов исследовательской практики, 123 кредитов научно-исследовательская работа (других видов учебной / научной работы), не менее 12 кредитов на написание и защиту докторской диссертации. Всего 180 кредитов.

Типичный срок обучения: 3 года.

Цикл БД(ВК, КВ) - 25 кредита

Цикл ПД(ВК, КВ) - 20 кредит

НИРД - 123 кредита

Итоговая аттестация - 12 кредитов

Уникальностью программы докторантуры 8D07202 - Пищевая безопасность является традиционно сформировавшаяся система подготовки высококвалифицированных и конкурентоспособных на отечественном и международном рынке труда научно-педагогических кадров, обладающих профессиональными и научными компетенциями и навыками их реализации в практической и научной деятельности. А также наличие диссертационного совета по специальности 8D07202 - Пищевая безопасность с 2016 года.

Преимуществом данной образовательной программы является наличие достаточной материально-технической базы, высококвалифицированного ППС с достаточным научно-педагогическим стажем, высокая острепененность ППС. План развития ОП осуществляется согласно стратегическому развитию Университета и основными национальными приоритетами развития науки и техники.

2.2 Сведения о докторантах

Учебный год	2024-2025 учебный год	2025-2026 учебный год	2026-2027 учебный год	2027-2028 учебный год
Грант	1	2	2	2
Договор	-	-	-	-
Всего	1	2	2	2

1.3 Внутренние и внешние условия для развития ОП

Для развития и реализации образовательной программы 8D07202 - Пищевая безопасность на кафедре созданы благоприятные и оптимальные условия такие как:

современными учебно-научными лабораториями, техническими средствами обучения. Докторанты также пользуются материально-технической базой кафедр факультетов, Научного центра радиэкологических исследований и Научного центра «Агротехнопарк».

На кафедре имеется 8 лекционных аудиторий (214, 301, 306, 308, 310, 314, 318) и 10 лабораторий (205, 206, 207, 208, 215, 305, 307, 309, 311). Лекционные аудитории оснащены интерактивными досками и мониторами, лаборатории современными приборами и оборудованием.

Лабораторные занятия и научные исследования обучающихся проводятся в учебных лабораториях «Технология пищевых продуктов», «Экспертиза пищевых продуктов», «Пищевая безопасность», «Лаборатория пищевой биотехнологии», «Лаборатория биопрепаратов».

Оснащение учебных лабораторий соответствует требованиям техники безопасности: в наличии имеются паспорта лабораторий, инструкции по технике безопасности, журнал по технике безопасности, первичные средства пожаротушения. Уровень оснащённости современным оборудованием учебно-лабораторных помещений достаточно высокий, что полностью соответствует целям и задачам подготовки специалистов.

На основании договора на базе СФ ТОО «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности» функционирует филиал кафедры.

Профессорско-преподавательский состав кафедры имеют персональные компьютеры и свободный доступ в Интернет.

1.4 Сведения о ППС, реализующих образовательную программу

ППС для обучающихся включает преподавателей с учеными степенями. Профессорско-преподавательский состав данной ОП соответствует квалификационным требованиям к лицензированию образовательной деятельности и обладает полноценными знаниями, владеет современной методикой преподавания, что позволяет организовать эффективный учебный процесс. Следовательно, ППС обеспечивает в полной мере качество образовательной программы.

Реализацию образовательной программы 8D07201-Технология продовольственных продуктов на кафедре проводят 9 преподавателей, в том числе 2 профессора, 7 ассоциированных профессоров. Остепененность кафедры составляет 100 %.

Прием на работу и распределение обязанностей осуществляется в соответствии с квалификационными требованиями, выдвигаемыми к ППС законодательными актами РК. Ежегодно проводится аттестация штатных ППС на заседаниях комиссии.

Университет всеми силами ППС обеспечивает все необходимые условия для качественной работы в профессиональной среде. Так ежегодно проводятся социологические опросы, помогающие выявить наиболее проблемные и находить пути решения их.

Профессиональное и личностное развитие профессорско-преподавательского состава, самостоятельное повышение квалификации, приобретение знаний по преподаваемому курсу дисциплин, осуществляющих реализацию ОП стимулируется следующими видами поощрения и надбавок к должностному окладу работников: за преподавание на английском языке; за прохождение стажировки или обучение за рубежом; за качество научных результатов; за выполнение административных функций; по результатам рейтинговой системы оценки деятельности преподавателя.

От компетентности ППС зависит достижение высоких результатов в выполнении миссии, повышении престижа вуза, его конкурентоспособности. ППС ОП 8D07202- «Пищевая безопасность» обладает необходимым набором компетенций, необходимых для оценки знаний обучающихся. ППС кафедры соответствуют квалификационным требованиям, предъявляемым к работникам вуза. Новые компетенции ППС приобретаются посредством прохождения курсов повышения квалификации, стажировок. При прохождении повышения квалификации приобретаются профессионально-педагогические навыки, коммуникативные навыки, навыки ИКТ, дополнительная компетенция, и др.

С этой целью вуз также проводит внутривузовские курсы повышения квалификации, например, в летний период 2023 г. были проведены курсы повышения квалификации «Менеджмент в образовании. Разработка авторских программ», а также ежегодно согласно общему университетскому плану на курсы отправляются ППС, нуждающиеся в повышении профессиональных навыков.

1.5 Сведения о ППС, реализующих образовательную программу

№	Показатели	Ед.изм.	2024-2025 учебный год	2025-2026 учебный год	2026-2027 учебный год	2027-2028 учебный год
1	Доля ППС с ученой степенью по ОП	%	100%	100%	100%	100%

2.5 Характеристика достижений ОП

2.5 Характеристика достижений ОП

К достижениям ОП 8D07202-Пищевая безопасность относятся планомерная подготовка научно-педагогических кадров и защита докторских диссертаций:

В ноябре 2023 года на заседаниях диссертационного совета было защищено 2 диссертации по ОП «Пищевая безопасность»:

- диссертационная работа Кулуштаевой Ботакоз Манарбековны на тему: «Обеспечение безопасности хлеба без глютена с композиционной мукой». Научный консультант – к.т.н., ассоциированный профессор Г.Н. Нурымхан.

- диссертационная работа Ашакаевой Рыскуль Улыбаевны на тему «Разработка системы обеспечения качества и пищевой безопасности мясного сырья в технологии колбасного производства». Научный консультант – к.т.н., профессор Б.К. Асенова.

Выигран грант постдокторантуры Байкадамовой Асемгуль Мадениетовны АР14973033 на тему: «Обеспечение пищевой безопасности мясных продуктов мажущейся консистенции с использованием мясокостной пасты» по специальности 8D07202 — «Пищевая безопасность». Научный руководитель - д.т.н., профессор Какимов А..К.

Почти все докторанты к защите имеют опубликованные научные статьи в рецензируемых журналах базы Scopus и Web of Science, в журналах из Перечня КОКСНВО МНВО РК и патенты на полезную модель.

К достижениям ОП также относится функционирование на основании договора филиала кафедры на базе СФ ТОО «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности», где докторанты проводят научные исследования и апробацию разработанных технологий.

3. Основные задачи плана развития ОП

Одним из требований к планам развития ОП является их соответствие миссии, стратегическим целям и задачам университета, наличие раздела по улучшению деятельности.

Проведенный анализ показал, что реализация образовательных программ осуществляется в соответствии с миссией, стратегией развития университета, видением и ценностями организации образования.

План развития и цели ОП разработаны в соответствии с образовательной политикой Республики Казахстан и Академической политики университета. Задачи, реализуемые в рамках ОП, направлены на выработку компетенций и практических навыков, необходимых для успешной работы в избранной сфере деятельности, обладание основными предметно-специализированными знаниями и личностными качествами, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

Основные задачи плана развития ОП:

1. Подготовка научно-педагогических кадров, отвечающих требованиям современного рынка труда.
2. Взаимодействие вуза с работодателями, с ведущими научными центрами и университетами для прохождения качественной стажировки докторантов
3. Выпуск конкурентоспособных специалистов со знанием профессионального иностранного языка и цифровой технологии.
4. Повышение материально-технической базы и научно-исследовательского потенциала ОП 8D07201-Технология продовольственных продуктов.

4 Анализ рисков ОП

1. Снижение контингента докторантов.
2. Недостаточный уровень академической мобильности обучающихся и ППС.
3. Недостаточное количество преподавателей, владеющих иностранными языками.
4. Моральный и материальный износ научных приборов и установок для выполнения исследований
5. Недостаточное количество научных публикаций ППС в рецензируемых зарубежных журналах.
6. Низкий уровень владения иностранными языками претендентов, поступающих в докторантуру.

№	Наименование рисков	Мероприятия по устранению
1	Снижение контингента обучающихся по ОП	Усиление профориентационной работы
2	Недостаточный уровень знаний языка для внедрения трехязычного образования	Создание условий для усиленной языковой подготовки ППС, путем обязательного посещения курсов изучения иностранных языков. Организация курсов по иностранным языкам для подготовки претендентов
3	Снижение уровня трудоустройства	Целевое распределение докторантов
4	Недостаточное развитие внешней и внутренней академической мобильности студентов и ППС	Заключения договоров и меморандумов с ведущими вузами РК, ближнего и дальнего зарубежья
5	Риск снижения острепенности ППС по ОП	Своевременная защита диссертаций докторантами и планомерная работа диссертационного совета

5. План мероприятий по развитию ОП

№	Критерии	Ожидаемые результаты	Ед. изм.	2024-2028	2025-2026	2026 - 2027	2027-2028
Направление 1. Учебно-методическое обеспечение							
1.1	Обновление образовательной программы на основе профессиональных стандартов с учетом рекомендаций работодателей	Проведение экспертизы образовательной программы «технология плодоовощеводства» с целью повышения практикоориентированности и развития профессиональных компетенций выпускников	факт.	-	+	-	+
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 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 (MOOK) по образовательной программе	Внедрение в учебный процесс дисциплин совершенствование качества преподавания учебных дисциплин, с учетом новизны и разнообразия форм работ, способствующих развитию познавательной активности.	ед.	-	1	1	1
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 литературы по реализуемым ОП	Совершенствование учебно-методической обеспеченности по дисциплинам реализуемых образовательных программ	ед.	1	2	2	2

1.8	Заключение договоров с зарубежными и отечественными вузами - партнерами с целью развития академического обмена обучающихся всех уровней и ППС	Создание базы зарубежных 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	чел.	1	1	1	1
1.11	Развитие исходящей академической мобильности ППС и обучающихся по направлению	Совершенствование образовательной программы на основе использования опыта реализации подобных программ в ведущих ВУЗов РК	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.	1	1	1	1
2.3	Продвижение публикаций трудов ППС в международных изданиях, индексируемых базами данных Web of Science и Scopus	Увеличение доли ППС, опубликовавших результаты научных исследований в изданиях, индексируемых базами данных Web of Science и Scopus – не менее 30% от общего числа ППС	%	30	31	32	33
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
3.5	Расширение сотрудничества с Передовыми зарубежными научно-образовательными организациями с целью привлечения наиболее квалифицированных зарубежных специалистов к реализации образовательных программ	Формирование ключевых и профессиональных компетенций в соответствии с практикой ведущих вузов	чел.	1	1	1	1
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, силлабусов)	Управление информацией на основе автоматизации образовательного процесса (тестирование, управление сессией, движение контингента студентов, деканат, кафедра, нагрузка ППС, расписание, библиотека, силлабусов)	факт.	+	+	+	+
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

Заведующий кафедрой каф Касымов С.К.

РАССМОТРЕНО

на заседании Комиссии по академическому качеству исследовательской школы пищевой инженерии
 Протокол заседания № 1 от «06» 06. 2024 г
 Председатель КАК Толубекова С.С.

СОГЛАСОВАНО

Декан Нуримхан Г.Н.
 «06» 06. 2024 г