



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)

8D07201 - Технология продовольственных продуктов
(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)

8D07201 - Технология продовольственных продуктов
(Код и наименование образовательной программы)

Доктор философии (PhD)
(уровень подготовки)

ПРЕДИСЛОВИЕ

Разработано

Академическим комитетом образовательная программа 8D07201 - Технология продовольственных продуктов 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 Гүлнұр Несиптаевна	Декан "Исследовательской школы пищевой инженерии", ассоциированный профессор
Менеджер ОП	Идырышев Берік Арыстанбекұлы	Старший преподаватель, PhD кафедры "Пищевая технология"
Член АК	Амирханов Кумарбек Жунусбекович	Профессор кафедры Пищевая технология, д.т.н.
Член АК	Нургазезова Алмагул Нургазезовна	Ассоциированный профессор кафедры "Пищевая технология"
Член АК	Суйчинов Ануарбек Казисович	Директора Семейского филиала ТОО «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности»
Член АК	Байтукенова Шолпан Байдильдаевна	И.о. ассоциированного профессора "Казахский агротехнический исследовательский университет имени С. Сейфуллина"
Член АК	Муслимова Назерке Рахифовна	Докторант кафедры "Пищевая технология"
Член АК	Бейсембаева Галия Шамшихановна	Докторант кафедры "Пищевая технология"

Рецензирование

Ф.И.О. рецензента	Должность, место работы
Игенбаев Айдын Кайырбекович	Казахский агротехнический исследовательский университет имени С. Сейфуллина

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 8D07201 - Технология продовольственных продуктов»

1.ВВЕДЕНИЕ

1.1.Общие данные

Учебная программа дисциплины (курса) является обязательной составной частью основной образовательной программы. Программа каждой дисциплины (курса) направлена на выполнение единой целевой установки подготовки конкретного специалиста и представляет собой базовый учебно-методический документ.

Введение модульной системы организации учебного процесса предъявляет особые требования к составлению программ учебных дисциплин, их структуре и содержанию. Программа учебной дисциплины разрабатывается для каждого направления (специальности) высшего профессионального образования с указанием соответствующей ступени (уровня).

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 образовательной программе «8D07201 Технология продовольственных продуктов» 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, 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	Подготовка высококвалифицированных, конкурентоспособных на международном рынке труда специалистов, для предприятий пищевой промышленности, обладающих профессиональными и социальными компетенциями, отвечающими требованиям современной экономики и рынка труда.
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	8D07201 - Технология продовольственных продуктов
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 8D07201 - Технология продовольственных продуктов
Наименование профессионального стандарта	Педагог (профессорско-преподавательский состав) организаций высшего и (или) послевузовского образования
Атлас новых профессий	-
Региональный стандарт	-
Наименование профессии / перечень должностей специалиста	Могут занимать должности: <ul style="list-style-type: none"> • генеральный директор; • директор (начальник) организации; • заместитель директора (начальника) организации по научной работе; • главный инженер организации; • ученый секретарь; • заведующий научно-исследовательской лабораторией пищевой отрасли; • руководителем и ведущим специалистом в НИИ, НПЦ, производственных учреждениях пищевого профиля, структурных подразделениях Министерства сельского хозяйства; • преподавателем в высших и средних учебных заведениях пищевого профиля; • специалистом в сельскохозяйственных формированиях различной формы собственности, производственных учреждениях аграрного профиля, земельных и территориальных комитетах; • 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 перерабатывающей 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 (университет имени Шакарима, Алматинский Технологический Университет, Казахский национальный аграрный университет, Казахский агротехнический университет им.С.Сейфуллина, Западно-Казахстанский аграрно-технический университет им. Жангирхана и др.); - научно-исследовательские институты (Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности, Казахский научно-исследовательский институт плодоводства и виноградарства, КазНИИ 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; - 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	Выпускники образовательной программы 8D07201-"Технология продовольственных продуктов" могут выполнять следующие виды профессиональной деятельности: производственно-технологическая; организационно-управленческая; экспериментально-исследовательская образовательная (научная и педагогическая).
2.5. Модель выпускника	<ul style="list-style-type: none"> Умеет использовать возможности письменной коммуникации в академической и научно-технической сфере при написании научноисследовательских работ и проведении занятий; - Интерпретировать результаты научных исследований и границы их применения; - Реализовывать методы и принимать участие в реализации

мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расхода сырья, снижение трудоемкости, повышение производительности труда;

- Создавать научно обоснованные концепции питания на основе потребности в пищевых веществах и энергии для отдельных групп населения;
- Владеть различными образовательными технологиями, методами и приемами устного и письменного изложения предметного материала, способствующими повышению качества образовательного процесса;
- Применять практические навыки и методики преподавания в высшей школе;
- Применять инновационные знания в ресурсосберегающих технологиях для реализации производственной деятельности;
- Проводить самостоятельное научное исследование, характеризующееся академической целостностью, на основе современных теорий и методов анализа;
- Способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию;
- Генерировать собственные новые научные идеи, сообщать свои знания и идеи научному сообществу, расширяя границы научного познания

3. Модули и содержание образовательной программы

Модуль 1. Теория и практика пищевых производств

Краткое описание содержания модуля

Модуль "Теория и практика пищевых производств" посвящен углубленному изучению технологий и процессов, используемых в современных пищевых производствах. Он сочетает теоретические аспекты, касающиеся химии, микробиологии и технологии переработки пищевых продуктов, с практическими навыками, необходимыми для управления и оптимизации производственных процессов. Модуль также акцентирует внимание на аналитическом подходе и критическом осмыслении современных тенденций в пищевой промышленности, недостатках и перспективах ее развития. Обучающихся получают возможность развивать свои собственные исследовательские проекты, направленные на решение актуальных проблем в области пищевых технологий.

Дисциплины модуля

Академическое письмо

Методы научных исследований

Модуль 2. Инновационные знания

Краткое описание содержания модуля

Модуль "Инновационные технологические процессы при производстве новых продуктов питания" фокусируется на современных методах и технологиях разработки и производства продуктов питания. Он включает изучение новых ингредиентов, систем переработки и упаковки, а также применения устойчивых и экологически чистых технологий. Учебный процесс охватывает как теоретические аспекты, так и практическое применение инноваций в пищевой промышленности, направленные на удовлетворение потребительских потребностей и повышение качества продукции. Обучающихся приобретают навыки анализа современных тенденций и разработки конкурентоспособных продуктов на основе новейших достижений науки и техники.

Дисциплины модуля

Инновационные технологические процессы при производстве новых продуктов питания

Инновационные технологии продовольственных продуктов

Методика преподавания инженерных дисциплин

Научно-теоретические основы создания комбинированных продуктов

Педагогическая практика

Модуль 3. Научно-исследовательские, технологические знания

Краткое описание содержания модуля

Модуль "Научно-исследовательские и технологические знания продуктов питания" направлен на углубленное изучение методов научных исследований в области пищевых технологий. Он охватывает темы, связанные с анализом составов и свойств продуктов, разработкой новых технологий их обработки и сохранения, а также инновационных подходов к оценке качества и безопасности пищи. Обучение включает в себя как теоретические исследования, так и практическое применение научных методов, что позволяет докторантам самостоятельно проводить исследования, публиковать результаты и внедрять их в практику. Модуль также акцентирует внимание на критическом мышлении и междисциплинарном подходе для решения актуальных проблем в области пищевой науки.

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

Исследовательская практика

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 «8D07201 - Технология продовольственных продуктов»

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/ВК	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										
Инновационные технологические процессы при производстве новых продуктов питания	БД/ВК	1	5	150	45			35	70	Экзамен
Инновационные технологии продовольственных продуктов	ПД/КВ	2	10	300	90			70	140	Экзамен
Методика преподавания инженерных дисциплин	ПД/КВ	2	10	300	90			70	140	Экзамен
Научно-теоретические основы создания комбинированных продуктов	ПД/КВ	2	10	300	90			70	140	Экзамен
Педагогическая практика	БД/ВК	3	10	300						Итоговая оценка по практике
Модуль 3. Научно-исследовательские, технологические знания										
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
Исследовательская практика	ПД/ВК	5	10	300						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 стажировки и выполнение докторской диссертации VI	ПД/ВК	6	18	540						Итоговая оценка по практике
Итоговая аттестация										
Защита докторской диссертации		6	12	360						

РЕЦЕНЗИЯ

1. Описательная часть

На образовательную программу высшего (профессионального) образования
«8D07201 Технология продовольственных продуктов»,
программы докторантура,
группы образовательной программы D111 -- Производство продуктов питания,
по направлению 8D072 – «Производственные и обрабатывающие отрасли»,
разработанную выпускающей кафедрой «Пищевая технология»,
исследовательской школы пищевой инженерии
Государственного Университета имени Шакарима города Семей.

ОП разработана на основе нормативно-правовых документов в сфере образования Республики Казахстан и ГУ имени Шакарима города Семей.

Общая характеристика ОП (общее впечатление от просмотра, оформление, содержание и структура, информативность)
Оформление ОП отвечает всем требованиям Положения о образовательной программе. Содержание ОП раскрыто в полной мере. Все описанные разделы изложены понятным и доступным языком.

2. Оценочная часть

1. Оценка оптимального распределения компонентов (дисциплин, практик и т.п.) по модулям. Прослеживаются ли межпредметные связи?
Все дисциплины сгруппированы в соответствующие модули. Наблюдается логическая последовательность изучения дисциплин, знания, полученные в рамках одной дисциплины, углубляются и дополняются при изучении последующих дисциплин.

2. Оценка соответствия изучаемых дисциплин (в том числе дисциплин компонента по выбору) компетентностной модели выпускника.
Все изучаемые в рамках данной ОП дисциплины как обязательного, так и элективного циклов способствуют формированию знаний, умений и навыков, описанных в компетентностной модели выпускника.

3. Оценка соответствия результатов обучения и компетенций (*таблица – Содержание ОП*) современному уровню развития науки, техники и производства.

Компетенции, приобретаемые специалистом в результате обучения по данной ОП, отвечают требованиям современного уровня развития науки и техники.

4. Оценка актуальности, сильных сторон ОП, в том числе конкурентных преимуществ

Образовательная программа высшего (профессионального) образования «8D07201 Технология продовольственных продуктов», соответствует требованиям образовательного процесса.

Перспективы развития отраслей пищевой промышленности отражены в рамках реализации Государственной программы развития агропромышленного комплекса Республики Казахстан на 2021–2025 гг. В этой связи, определяется необходимость подготовки докторантов нового поколения по ОП «Технология продовольственных продуктов», владеющие комплексом теоретических и практических знаний в области пищевых и перерабатывающих производств, контроля качества и безопасности пищевых продуктов и повышающих на новый уровень актуальные направления науки и производства в Республике Казахстан.

Конкурентными преимуществами данной образовательной программы являются следующие:

- ОП разработана с учетом рекомендаций ведущих специалистов отрасли;

- Высококвалифицированный профессорско-преподавательский состав (кандидаты, доктора наук и PhD).

- Ведется обучение на трех языках (государственном, русском и английском);

- Обучающиеся имеют возможность выехать на стажировку в различные научно-исследовательские центры и вузы ближнего и дальнего зарубежья;

- Материально-техническое оснащение образовательной программы.

Сильные стороны ОП:

- Учеными кафедры выполняются хозяйственные НИР и по госбюджету в рамках целевой научно-технической программы по рациональному использованию сырьевых ресурсов перерабатывающей промышленности;

- Докторанты по ОП «8D07201 Технология продовольственных продуктов» участвуют в научно-исследовательских работах, научных грантах.

5. Замечания / рекомендации / комментарии

Замечаний нет

3. Заключительная часть

В целом, рецензируемая образовательная программа, разработанная и реализуемая Университетом имени Шакарима города Семей, отвечает основным требованиям, необходимым для достижения высокого уровня качества подготовки выпускников, а также способствует формированию общих и профессиональных компетенций по вышеуказанному направлению подготовки специалистов.

Ф.И.О. рецензента	Место работы, должность. (при наличии уч. степень, уч. звание)	Контактные данные (раб.тел., сот.тел., email)
Игенбаев Айдын Каирбекович	PhD, н.о. ассоц., профессора кафедры «Технология пищевых и перерабатывающих производств» Казахского агротехнического исследовательского университета имени С.Сейфуллина	Раб.тел.: 8(7172)397327 Сот.тел. +77471378686 E-mail: aidyn_mamyt@mail.ru

«10» 01 2024 г.

PhD, н.о. ассоц., профессора кафедры
«Технология пищевых и перерабатывающих
производств» Казахского
агротехнического исследовательского
университета имени С. Сейфуллина

Игенбаев А.К.



НАО «УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ШАКАРИМА ГОРОДА СЕМЕЙ»

ПЛАН РАЗВИТИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
8D07201- Технология продовольственных продуктов
на 2024-2027 годы

Семей 2024 г.

Содержание

№	Наименование разделов	Страницы
1.	Паспорт плана развития образовательной программы	3
2.	Аналитическое обоснование ОП	4
2.1	Сведения об образовательной программе	4
2.2	Сведения об обучающихся	5
2.3	Внутренние и внешние условия развития ОП	5
2.4	Сведения о ППС, реализующих образовательную программу	6
2.5	Характеристика достижения ОП	7
3	Основные задачи плана развития ОП	8
4	Анализ рисков ОП	9
5	План мероприятий по развитию ОП	10

1. Паспорт Плана развития ОП докторантуры 8D07201- Технология продовольственных продуктов

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 решать современные проблемы науки и производства, удовлетворяющих потребности общества, а также разрабатывать инновационные технологии и решать задачи индустриально-инновационного развития страны, личности, формирование конкурентоспособности выпускников по данной образовательной программе

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 докторантуры составляет 3 года.

Основным критерием завершения образовательного процесса является освоение не менее 180 кредитов, с присуждением степени доктора философии (PhD) по образовательной программе 8D07201- Технология продовольственных продуктов.

История подготовки научно-педагогических кадров на инженерно-технологическом факультете начинается с 90- годов прошлого столетия. После получения независимости были открыты аспирантура, докторантура и диссертационный совет по защите кандидатских и докторских диссертаций.

После перехода на трехуровневую подготовку была организована подготовка PhD- докторов наук, а с 2016 года функционирует диссертационный совет по защите докторских- PhD диссертаций по специальностям 8D07201- «Технология продовольственных продуктов» и 8D07202 – «Пищевая безопасность».

По специальности «Технология продовольственных продуктов» осуществляется подготовка кадров по трем уровням бакалавр-магистр-доктор PhD.

Уникальностью программы докторантуры 8D07201- «Технология продовольственных продуктов» 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 8D07201- «Технология продовольственных продуктов» с 2016 года.

Преимуществом данной образовательной программы является наличие достаточной материально-технической базы, высококвалифицированного ППС с достаточным научно-педагогическим стажем, высокая остепененность ППС.

План развития ОП осуществляется согласно стратегическому развитию Университета и основными национальными приоритетами развития науки и техники.

2.2 Сведения об обучающихся

Учебный год Основа обучения	2024-2025 учебный год	2025-2026 учебный год	2026-2027 учебный год
Грант	4	-	-
Договор	-	-	-
Всего	4	-	-

2.3 Внутренние и внешние условия для развития ОП

Для подготовки обучающихся по ОП 8D07201-Технология продовольственных продуктов кафедра располагает 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 2 лекционных аудиторий (214.215) и 4 лабораторий (205, 206, 207, 208). 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», «Пищевая безопасность», «Лаборатория технологии общественного питания».

Оснащение учебных лабораторий соответствует требованиям техники безопасности: в наличии имеются паспорта лабораторий, инструкции по технике безопасности, журнал по технике безопасности, первичные средства пожаротушения. Уровень оснащенности 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.

Реализация академической мобильности обучающихся и ППС, прохождение научных стажировок обучающимися осуществляется со следующими вузами РК и зарубежья как: НАО «Торайгыров университет», НАО «Кокшетауский университет имени Ш. Уалиханова, НАО «Казахский аграрно-технический университет им. С Сейфуллина», Кемеровский государственный университет, Новосибирский ГАУ, Алтайский ГТУ им. М.Ползунова, ФНЦ пищевых систем имени В.М. Горбатова и т.п.

Внешние партнеры: ФГБНУ «Федеральный Алтайский научный центр агробиотехнологии» отделение «Сибирский научно-исследовательский институт сыроделия», г. Барнаул, Кемеровский государственный университет, г. Кемерово, Новосибирский государственный аграрный университет, г. Новосибирск, Пловдивский университет пищевых технологий, Болгария, Могилевский университет продовольствия, г. Могилев, Белоруссия.

2.4 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 65 %.

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 8D07201- «Технология продовольственных продуктов» обладает необходимым набором компетенций, необходимые 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 и семинары, например, в зимний период 2024 г. были проведен семинар «Активные формы обучения» в рамках зимней школы, а также ежегодно согласно общему университетскому плану на курсы отправляются ППС, нуждающиеся в повышении профессиональных навыков.

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

2.5 Характеристика достижений ОП

К достижениям ОП 8D07201-Технология продовольственных продуктов относятся планомерная подготовка научно-педагогических кадров и защита докторских диссертаций:

В декабре 2023 года на заседаниях диссертационного совета было защищено 2 диссертаций по ОП «Технология продовольственных продуктов»:

- диссертационная работа Идырышева Б.А. на тему: «Өсімдік қоспасын қолдану арқылы функционалдық бағыттағы жартылай ет фабрикасының технологиясын әзірлеу». Научный консультант – к.т.н., ассоц. профессор А.Н. Нургазезова.

- диссертационная работа Амирханова Ш.А. на тему «Трансмайлар құрамы төмендетілген ет өнімдерінің технологияларын жасау». Научный консультант – к.т.н., и.о. ассоц.профессора А.К. Игенбаев.

Выполняются научный проект по программно-целевому финансированию МНиВО РК на тему: «Разработка системы обеспечения безопасности пищевых продуктов в условиях длительного хранения на основе электрофизических и радиационных методов обработки» на 2023-2025 годы с объемом финансирования 450 млн тг. Научный руководитель - к.б.н., ассоциированный профессор Калибеккызы Ж.К.

Выигран грант постдокторантуры Б.А. Идырышевым на тему : AP22684076 «Разработка технологии мясного продукта функционального назначения с оптимизированным жирно-кислотным составом с использованием местного растительного сырья» на 2024-2026 гг.

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 осуществляет 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 среди выпускников магистратуры университета.
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.	2024-2025	2025-2026	2026-2027
Направление 1. Учебно-методическое обеспечение						
1.1	Обновление образовательной программы на основе профессиональных стандартов с учетом рекомендаций работодателей	Проведение экспертизы Образовательной программы «технология продовольственных продуктов» с целью повышения практикоориентированности и развития профессиональных компетенций выпускников	факт.	-	-	1
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
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

1.3.1	Внедрение в учебный процесс массовых открытых онлайн курсов (МООК) 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.	-	-	-
1.4	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
1.5	Разработка и внедрение элективных курсов на английском языке	Внедрение в учебный процесс дисциплин на английском языке	ед.	-	-	1
1.6	Проведение семинаров и круглых столов по применению инновационных технологий в учебный процесс	Внедрение инновационных технологий в учебный процесс	ед.	-	1	1
1.7	Издание учебной, учебно-методической и научной литературы по реализуемым ОП	Совершенствование учебно-методической обеспеченности по дисциплинам реализуемых образовательных программ	ед.	-	1	1

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
1.9	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
1.10	Участие ППС и обучающихся в международных программах академического обмена	Развитие международного сотрудничества с зарубежными университетами, реализующими образовательные программы по направлению	чел.	-	1	1
1.11	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
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 уровне не менее 20%	чел.	1	1	1
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	

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	35	40
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	20
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
3.2	Привлечение иностранных обучающихся для обучения по образовательной программе «Технология продовольственных продуктов»	Увеличение количества иностранных обучающихся	чел.	-	-	-
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

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
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
Направление 4. Материально-техническое обеспечение и цифровизация						
4.1	Поэтапное оснащение 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
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.		1	1
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	%	-	20	25
4.5	Мониторинг наполнения и совершенствования сайта факультета	Формирование сайта факультета по различным аспектам реализации образовательных программ.	%		100	100

Заведующий кафедрой Каг Касымов С.К.

РАССМОТРЕНО

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

СОГЛАСОВАНО

Декан Нуримхан Г.Н. Нуримхан Г.Н.
 «06» 06. 2024 г