



ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

6B07 - Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
(Код и классификация области образования)

6B072 - Производственные и обрабатывающие отрасли
(Код и классификация направления подготовки)

0720

(Код в международной стандартной классификации образования)

B068 - Производство продуктов питания
(Код и классификация группы образовательной программы)

6B07202 - Технология продовольственных продуктов
(Код и наименование образовательной программы)

Бакалавр
(уровень подготовки)

Семей

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

6B07 -- Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
(Код и классификация области образования)

6B072 - Производственные и обрабатывающие отрасли
(Код и классификация направления подготовки)

0720

(Код в международной стандартной классификации образования)

B068 - Производство продуктов питания
(Код и классификация группы образовательной программы)

6B07202 - Технология продовольственных продуктов
(Код и наименование образовательной программы)

бакалавр
(уровень подготовки)

ПРЕДИСЛОВИЕ

Разработано

Академическим комитетом образовательная программа 6B07202 - Технология продовольственных продуктов по направлению подготовки 6B072 - 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 Несептайқызы	декан инженерно-технологического факультета
Менеджер ОП	Смольникова Фарида Харисовна	ассоциированный профессор кафедры "Пищевые технологии"
Член АК	Касымов Самат Кайратович	заведующий кафедрой "Пищевые технологии"
Член АК	Камбарова Арай Сагинбековна	старший преподаватель кафедры "Технологии пищевых производств и биотехнологии"
Член АК	Мусина Анар Маулеткановна	Директор ТОО Семнан
Член АК	Мамирканова Гульмира Оразхановна	главный технолог кафе "Халва"
Член АК	Канатова Айша	студентка группы ПП -201
Член АК	Тимур Нурай	студентка группы ПП -201

Рецензирование

Ф.И.О. рецензента	Должность, место работы
Сайлаубаев Аскар Сейлжанович	Корпорация Шығыс - сүт
Қанат Абзоллин	ИП Абзоллин

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 6В07202 - Технология продовольственных продуктов»

1.ВВЕДЕНИЕ

1.1.Общие данные

Кафедра «Пищевые технологии» Исследовательской школы пищевой инженерии осуществляет подготовку кадров по образовательной программе «6B07202 Технология продовольственных продуктов».

Данная образовательная программа разработана с учетом потребностей рынка труда в пищевой промышленности. Модульная организация программы направлена на постепенное приобретение обучающимися компетенций, необходимых для качественного выполнения своей профессиональной деятельности.

Особенность образовательной программы заключается в высококвалифицированном профессорско-преподавательском составе - около 70% профессорско-преподавательского состава имеют ученые степени PhD, кандидата и доктора наук, имеется материально-техническое оснащение образовательной программы; внедрены международная кредитная мобильность, внешняя и внутренняя мобильность; налажена тесная связь с работодателями и выпускниками образовательной программы, возможность продолжить послевузовское образование.

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 бакалавров является освоение обучающимся не менее 205 кредитов теоретического обучения, а также не менее 27 кредитов практик, 8 кредитов итоговой аттестации. Всего 240 кредитов.

1.3.Типичный срок обучения: 4 года

2. ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Цель образовательной программы	Формирование конкурентоспособного компетентного специалиста пищевой промышленности, максимально соответствующего требованиям современного промышленного производства.
2.2. Карта профиля подготовки в рамках образовательной программы	
Код и классификация области образования	6B07 - Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
Код и классификация направления подготовки	6B072 - Производственные и обрабатывающие отрасли
Код в международной стандартной классификации образования	0720
Код и классификация группы образовательной программы	B068 - Производство продуктов питания
Код и наименование образовательной программы	6B07202 - Технология продовольственных продуктов
2.3. Отличительные особенности ОП (двудипломная/совместная, ОВПО-партнер, Double major, инновационная)	-
2.4. Квалификационная характеристика выпускника	
Присуждаемая степень / квалификация	Бакалавр техники и технологии по образовательной программе «6B07202 Технология продовольственных продуктов»
Наименование профессионального стандарта	<ol style="list-style-type: none"> 1. Производство мяса и мясопродуктов. 2. Производство молока и молочных продуктов. 3. Производство круп. 4. Производство сахаристых кондитерских изделий и какао порошка. 5. Производство макаронных изделий. 6. Производство сыров. 7. Производство молочных продуктов. 8. Производство колбасных изделий и мясных деликатесов. 9. Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
Атлас новых профессий	-
Региональный стандарт	-
Наименование профессии / перечень должностей специалиста	<ul style="list-style-type: none"> - Технолог - Техник-технолог производственной лаборатории - Технолог-калькулятор - Мастер цеха - Техник-лаборант производственной лаборатории - Специалист в научно-исследовательских лабораториях - Лаборант в учебных заведениях - Специалист проектных организаций - Методист в отделах образования
Уровень квалификации по ОРК (отраслевая рамка квалификации)	6
Область профессиональной деятельности	Областью профессиональной деятельности

	бакалавра являются отрасли пищевой промышленности, обеспечение раз-работки технологических процессов и производственного получения продукции пищевых производств, проектно-конструкторские и научно-исследовательские организации, а также фирмы различных форм собственности.
Объект профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - Мясокомбинаты - Колбасные цеха - Рыбодобывающие заводы - Пельменные цеха - Молокозаводы - Кондитерские цеха - Предприятия общественного питания (столовые, кафе, рестораны) - Лаборатории пищевых производств и ветеринарно-санитарного контроля; - Научно-исследовательские институты и лаборатории - Конструкторские организации - Учебные заведения
Виды профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - организация ведения технологических процессов; совершенствование технологических операций и участие в работе по освоению ресурсосберегающих технологических процессов; анализ технической оснащенности и производственной деятельности предприятий с учетом требований экологии, охраны труда, пожар взрывобезопасности и производственной санитарии; - организация работы трудовых коллективов, принятие управленческих решений; анализ технико-экономических показателей предприятий и маркетинговой деятельности; выполнение работ по стандартизации и сер-тификации пищевых продуктов; - разработка и проектирование технологических схем предприятий пищевой промышленности и предприятий общественного питания; реконструкция существующих предприятий пищевой промышленности и общественного питания; - изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в отраслях пищевой промышленности; - работа в сфере образования.
2.5. Модель выпускника	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрировать социально- культурные, экономико- правовые, экологические знания, коммуникативные умения, применять информационные технологии с учетом современных тенденций развития общества; - Использовать основы естественнонаучных знаний и методологии для выявления производственных проблем и решения профессиональных задач; - Показывать общеинженерную подготовку при овладении основами технического и профессионального мастерства;

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">- Применять научные знания, полученные в ходе общеинженерной подготовки, для совершенствования технологических процессов;- Применять знания общих методов воздействия на сырье в профессиональной деятельности;- Обеспечивать производство высококачественной пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативных документов и современной науки о питании;- Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности;- Разрабатывать технологии производства новых пищевых продуктов с учетом развития научно-технического прогресса;- Управлять деятельностью предприятий пищевой промышленности;- Разрабатывать проектно-конструкторские нормы для организации деятельности предприятия. |
|--|---|

3. Модули и содержание образовательной программы

Модуль 1. Основы общественных и гуманитарных знаний

Краткое описание содержания модуля

Данный модуль раскрывает такие аспекты как: социально-культурные, экономико-правовые, экологические знания, коммуникативные умения, применение информационных технологии с учетом современных тенденций развития общества.

Дисциплины модуля

Иностранный язык

Казахский (Русский) язык (1)

Основы экономико-правовых и экологических знаний

Физическая культура

Иностранный язык

История Казахстана

Казахский (Русский) язык (2)

Модуль социально-политических знаний (социология, политология, культурология, психология)

Физическая культура

Физическая культура

Мир Абая

Информационно-коммуникационные технологии

Физическая культура

Философия

Модуль 2. Естественно-научные знания

Краткое описание содержания модуля

Модуль направлен на получение ключевых компетенций, способствующий получению естественно-научной грамотности. Модуль способствует конструированию знаний, направленных на формирование базовых логических, исследовательских действий, умению работать с информацией. Цель модуля сформировать у обучающегося активную гражданскую позицию по вопросам, связанным с развитием естественных наук, применением достижений. В результате обучения модуля обучающийся сможет научно объяснять явления, будет понимать особенности естественнонаучного исследования, сможет научно интерпретировать данные и использовать доказательства для получения выводов.

Дисциплины модуля

Введение в технологию пищевых производств

Математика

Физика

Химия

Модуль 3. Общеинженерная подготовка

Краткое описание содержания модуля

Модуль будет способствовать применению фундаментальных знаний (математических, естественнонаучных, инженерных и экономических для идентификации, формулирования и решения проблем в профессиональной деятельности. Модуль будет способствовать применению обучающимися эффективных методов работы с информацией с использованием современных информационно-коммуникационных технологий, планированию и проведению экспериментальных и промышленных испытаний, чтению технических документов, умению распознавать чертежи, схемы. Модуль будет давать возможность изучать отечественный и зарубежный опыт в области пищевой инженерии.

Дисциплины модуля

Учебная практика

Инженерная графика

Микробиология пищевых продуктов

Биохимия

Технологическое оборудование мясной, молочной промышленности и предприятий общественного питания

Модуль 4. Общая характеристика сырья и технологических процессов

Краткое описание содержания модуля

Модуль направлен на получение знаний по классификации пищевого сырья, используемого в различных отраслях пищевой промышленности, о научных основах технологических процессов в пищевой промышленности, будут рассмотрены технологии получения основных видов продукции по отраслям пищевой и перерабатывающей промышленности, условиями хранения сырья и готовых изделий, оценкой их качества, применения новых, наиболее прогрессивных способов переработки сырья. Модуль направлен на изучение технологии пищевых продуктов - науке о преобразовании исходных материалов (сырья) в продукты производства, необходимые обществу, с наименьшими для данных условий и времени затратами труда, сырья и энергии на единицу продукции вследствие роста производительности труда.

Дисциплины модуля

Общая технология перерабатывающих производств

Общая технология пищевых производств

Зерноведение с основами растениеводства

Производственная практика I

Физические методы обработки пищевых продуктов

Модуль 5. Обеспечение качества пищевой продукции

Краткое описание содержания модуля

Модуль предназначен для формирования профессиональной позиции обучающихся в области производства высококачественных и безопасных продуктов питания. Модуль способствует формированию знаний, умения и практических навыков, необходимых для производственно-технологической и исследовательской деятельности, работ по контролю качества и безопасности сырья и готовой продукции, а также факторов, обеспечивающих производство высококачественной и безопасной продукции. Обучающиеся овладеют знаниями по показателям качества сельскохозяйственной продукции, требованиям нормативной базы к качеству сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

Дисциплины модуля

Технологические основы физиологии, гигиены и санитарии питания

Товароведение зерномучных товаров

Товароведение продовольственных товаров

Научные основы исследований производства пищевых продуктов

Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов

Технохимический контроль перерабатывающих производств

Модуль 6. Технология производства продуктов животного и растительного происхождения

Краткое описание содержания модуля

Модуль направлен на изучение организации и ведение технологического процесса на предприятиях, совершенствованию и повышению эффективности технологических процессов для повышения выхода и качества готовой продукции, расчета технико-экономических показателей предприятий производства продуктов питания, обеспечению выпуска высококачественной, конкурентоспособной продукции, отвечающей требованиям стандартов. После завершения модуля обучающийся будет демонстрировать знания и понимание в области технологии продовольственных продуктов, решать проблемы в области технологии продовольственных продуктов; интерпретировать информацию в области технологии продовольственных продуктов для формирования этических и научных соображений.

Дисциплины модуля

Технология крупяной промышленности

Технология макаронного производства

Технология производства продуктов общественного питания

Технология цельномолочных продуктов

Современные технологии хранения мясных, молочных продуктов и общественного питания

Современные технологии хранения хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий

Технология мукомольного производства

Технология производства колбасных изделий

Технология сливочного масла и сыров
Технология элеваторной промышленности
Производственная практика II
Сервис и обслуживание в сфере общественного питания
Специальные технологии перерабатывающих производств
Технология вегетарианских и диетических блюд на предприятиях общественного питания
Технология сахарных кондитерских изделий и шоколада
Кухня народов мира
Технология мучных кондитерских изделий
Технология производства мясных и рыбных консервов
Технология хлебопекарного производства
Технология производства функциональных пищевых продуктов
Технология бродильных производств
Технология детских и диетических молочных продуктов
Технология комбикормовой промышленности
Технология производства мясопродуктов для детского и диетического питания
Технология производства растительных масел
Технология сухих молочных продуктов и молочных консервов

Модуль 7. Организация деятельности предприятия

Краткое описание содержания модуля

Модуль направлен на изучение управленческой деятельности предприятий, проектирования предприятий пищевой промышленности, организации производства хозяйственной деятельности. Модуль способствует формированию навыков в проведении технологических расчетов, связанных с подбором оборудования и проектированием пищевых технологических линий; в использовании нормативных документов по проектированию технологических линий пищевых производств; по своевременному и достоверному отражению операций по приемке сырья, его расходу реализации готовой продукции, систематическому контролю за расходом сырьевых ресурсов, соблюдением установленных норм расхода сырья, материалов. Модуль по окончании его изучения способствует обучающимся разрабатывать организационно-экономические мероприятия, нацеленные на развитие экономического потенциала предприятия, повышение его эффективности и укрепление конкурентоспособности.

Дисциплины модуля

Организация и планирование производства
Проектирование предприятий мясной, молочной промышленности и общественного питания
Проектирование предприятий хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности
Технологическая отчетность на предприятиях глубокой переработки зерна
Технологическая отчетность на предприятиях мясной, молочной промышленности и общественного питания
Управление затратами
Экономика предприятия
Преддипломная практика
Производственная практика III

Итоговая аттестация

Краткое описание содержания модуля

Написание и защита дипломного проекта или подготовка и сдача комплексного экзамена.

Дисциплины модуля

Дипломный проект
Комплексный экзамен

**4.Сводная таблица по объему образовательной программы
«6В07202 - Технология продовольственных продуктов»**

Наименование дисциплины	Цикл/ Комп.	Семестр	Кредитов	Всего часов	Лек.	Пр./ Сем.	Лаб.	СРОП	СРО	Форма контроля знаний
Модуль 1. Основы общественных и гуманитарных знаний										
Иностранный язык	ООД/ОК	1	5	150		45		35	70	Экзамен
Казахский (Русский) язык (1)	ООД/ОК	1	5	150		45		35	70	Экзамен
Основы экономико-правовых и экологических знаний	ООД/ВК	1	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Физическая культура	ООД/ОК	1	2	60		60				Дифференцированный зачет
Иностранный язык	ООД/ОК	2	5	150		45		35	70	Экзамен
История Казахстана	ООД/ОК	2	5	150	15	30		35	70	Государственная аттестация
Казахский (Русский) язык (2)	ООД/ОК	2	5	150		45		35	70	Экзамен
Модуль социально-политических знаний (социология, политология, культурология, психология)	ООД/ОК	2	8	240	30	45		55	110	Экзамен
Физическая культура	ООД/ОК	2	2	60		60				Дифференцированный зачет
Физическая культура	ООД/ОК	3	2	60		60				Дифференцированный зачет
Мир Абая	БД/ВК	3	3	90	15	15		20	40	Экзамен
Информационно-коммуникационные технологии	ООД/ОК	4	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Физическая культура	ООД/ОК	4	2	60		60				Дифференцированный зачет
Философия	ООД/ОК	5	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Модуль 2. Естественно-научные знания										
Введение в технологию пищевых производств	БД/ВК	1	3	90	15	15		20	40	Экзамен
Математика	БД/ВК	1	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Физика	БД/ВК	1	3	90	15	15		20	40	Экзамен
Химия	БД/ВК	3	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Модуль 3. Общественно-инженерная подготовка										
Учебная практика	БД/ВК	2	2	60						Итоговая оценка по практике
Инженерная графика	БД/ВК	3	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Микробиология пищевых продуктов	БД/ВК	3	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен

Биохимия	БД/ВК	4	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Технологическое оборудование мясной, молочной промышленности и предприятий общественного питания	БД/КВ	5	5	150	15	30		35	70	Экзамен и курсовая работа/проект
Технологическое оборудование хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности	БД/КВ	5	5	150	15	30		35	70	Экзамен и курсовая работа/проект
Модуль 4. Общая характеристика сырья и технологических процессов										
Общая технология перерабатывающих производств	БД/КВ	3	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Общая технология пищевых производств	БД/КВ	3	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Зерноведение с основами растениеводства	БД/КВ	4	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Производственная практика I	БД/ВК	4	5	150						Итоговая оценка по практике
Физические методы обработки пищевых продуктов	БД/КВ	4	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Модуль 5. Обеспечение качества пищевой продукции										
Технологические основы физиологии, гигиены и санитарии питания	БД/ВК	2	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Товароведение зерномучных товаров	БД/КВ	3	3	90	15	15		20	40	Экзамен
Товароведение продовольственных товаров	БД/КВ	3	3	90	15	15		20	40	Экзамен
Научные основы исследований производства пищевых продуктов	БД/ВК	5	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен и курсовая работа/проект
Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов	БД/КВ	6	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Технохимический контроль перерабатывающих производств	БД/КВ	6	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Модуль 6. Технология производства продуктов животного и растительного происхождения										
Технология крупяной промышленности	ПД/КВ	4	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Технология макаронного производства	ПД/КВ	4	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Технология производства продуктов общественного питания	ПД/КВ	4	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Технология цельномолочных продуктов	ПД/КВ	4	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Современные технологии хранения мясных, молочных продуктов и общественного питания	БД/КВ	5	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Современные технологии хранения хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий	БД/КВ	5	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Технология мукомольного производства	ПД/КВ	5	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Технология производства колбасных изделий	ПД/КВ	5	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Технология сливочного масла и сыров	ПД/КВ	5	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Технология элеваторной промышленности	ПД/КВ	5	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Производственная практика II	БД/ВК	6	5	150						Итоговая оценка по практике
Сервис и обслуживание в сфере общественного питания	БД/КВ	6	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен

Специальные технологии перерабатывающих производств	БД/КВ	6	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Технология вегетарианских и диетических блюд на предприятиях общественного питания	БД/КВ	6	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Технология сахарных кондитерских изделий и шоколада	БД/КВ	6	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Кухня народов мира	ПД/КВ	6	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Технология мучных кондитерских изделий	ПД/КВ	6	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Технология производства мясных и рыбных консервов	ПД/КВ	6	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Технология хлебопекарного производства	ПД/КВ	6	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Технология производства функциональных пищевых продуктов	БД/ВК	7	6	180	30		30	40	80	Экзамен
Технология бродильных производств	ПД/КВ	7	6	180	30		30	40	80	Экзамен
Технология детских и диетических молочных продуктов	ПД/КВ	7	6	180	30		30	40	80	Экзамен
Технология комбикормовой промышленности	ПД/КВ	7	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Технология производства мясопродуктов для детского и диетического питания	ПД/КВ	7	6	180	30		30	40	80	Экзамен
Технология производства растительных масел	ПД/КВ	7	6	180	30		30	40	80	Экзамен
Технология сухих молочных продуктов и молочных консервов	ПД/КВ	7	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Модуль 7. Организация деятельности предприятия										
Организация и планирование производства	БД/КВ	7	3	90	15	15		20	40	Экзамен
Проектирование предприятий мясной, молочной промышленности и общественного питания	БД/КВ	7	6	180	30	30		40	80	Экзамен и курсовая работа/проект
Проектирование предприятий хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности	БД/КВ	7	6	180	30	30		40	80	Экзамен и курсовая работа/проект
Технологическая отчетность на предприятиях глубокой переработки зерна	БД/КВ	7	5	150	30	15		35	70	Экзамен
Технологическая отчетность на предприятиях мясной, молочной промышленности и общественного питания	БД/КВ	7	5	150	30	15		35	70	Экзамен
Управление затратами	БД/КВ	7	3	90	15	15		20	40	Экзамен
Экономика предприятия	БД/КВ	7	3	90	15	15		20	40	Экзамен
Преддипломная практика	ПД/КВ	8	15	450						Итоговая оценка по практике
Производственная практика III	ПД/КВ	8	15	450						Итоговая оценка по практике
Итоговая аттестация										
Дипломный проект		8	8	240						
Комплексный экзамен		8	8	240						

РЕЦЕНЗИЯ

на образовательную программу «6В07202 – Технология продовольственных продуктов», группы образовательной программы - «В068 Производство продуктов питания», направления подготовки- «6В072 Производственные и обрабатывающие отрасли», области образования - «6В07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли», разработанную Академическим комитетом инженерно-технологического факультета, НАО «Университет имени Шакарима города Семей

Код в международной стандартной классификации образования - 0720

Уровень подготовки - бакалавриат

Для набора 2024 года

Рецензируемая образовательная программа (далее ОП) 6В07202 «Технология продовольственных продуктов» (уровень бакалавриат) представляет собой систему документов, разработанную на основе Государственного общеобязательного стандарта высшего образования (ГОСО), утвержденного министром образования и науки РК от 31.10.2018 года № 604, Правил организации учебного процесса по кредитной технологии обучения от 12.10.2018 № 563 и П 042-1.06-2021 «Положение об образовательной программе» от 20.04.2021 года.

Рецензируемая программа включает: введение; паспорт образовательной программы; цель образовательной программы; модули и содержание ОП; сводную таблицу по объему ОП.

Целью ОП является формирование конкурентоспособного компетентного специалиста пищевой промышленности, максимально соответствующего требованиям современного промышленного производства.

Паспорт ОП включает квалификационные характеристики выпускника, в котором указывается присеваемая степень - бакалавр техники и технологии по образовательной программе 6В07202 «Технология продовольственных продуктов». Перечень должностей специалиста – технолог, техник-технолог производственной лаборатории, технолог-калькулятор, мастер цеха, техник-лаборант производственной лаборатории, специалист в научно-исследовательских лабораториях, лаборант в учебных заведениях, специалист проектных организаций, методист в отделах образования в соответствии с квалификационными требованиями Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих, утвержденного приказом министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553.

Областью профессиональной деятельности бакалавра являются отрасли пищевой промышленности, обеспечение разработки технологических процессов и производственного получения продукции пищевых производств, проектно-конструкторские и научно-исследовательские организации, а также фирмы различных форм собственности.

Объектами профессиональной деятельности являются мясокомбинаты, колбасные цеха, рыбоконсервные заводы, пельменные цеха, молокозаводы, кондитерские цеха, предприятия общественного питания (столовые, кафе, рестораны), лаборатории пищевых производств и ветеринарно-санитарного контроля, научно-исследовательские институты и лаборатории, конструкторские организации, учебные заведения.

Виды профессиональной деятельности - организация ведения технологических процессов; совершенствование технологических операций и участие в работе по освоению ресурсосберегающих технологических процессов; анализ технической оснащенности и производственной деятельности предприятий с учетом требований экологии, охраны труда, пожар взрывобезопасности и производственной санитарии; организация работы трудовых коллективов, принятие управленческих решений; анализ технико-экономических показателей предприятий и маркетинговой деятельности; выполнение работ по стандартизации и сертификации пищевых продуктов; разработка и проектирование технологических схем предприятий пищевой промышленности и предприятий общественного питания; реконструкция существующих предприятий пищевой промышленности и общественного питания; изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в отраслях пищевой промышленности; работа в сфере образования.

Образовательная программа БВ07202 «Технология продовольственных продуктов» состоит из 8 модулей: Основы общественных и гуманитарных знаний; Естественно-научные знания; Общая инженерная подготовка; Общая характеристика сырья и технологических процессов; Обеспечение качества пищевых продуктов; Технология производства продуктов животного и растительного происхождения; Организация деятельности предприятия; Итоговая аттестация. Данные модули были сформированы с учетом приобретаемых компетенций в процессе обучения. В модули входят учебные дисциплины, имеются результаты обучения по каждой дисциплине, они приведены в ОП.

В таблице 4 показана сводная таблица по объему образовательной программы за весь период обучения и включает количество освоенных кредитов не менее 240 академических кредитов, включая все виды учебной деятельности. В таблице представлены: дисциплины и практики формирующие компетенции; цикл блоков (ООД\БД\ПД) и компонентов ОК\ВК\КВ (обязательный компонент, вузовский компонент, компонент по выбору); количество кредитов и часов; академический семестр и форма контроля знаний.

Дисциплины учебного плана по рецензируемой ОП формируют весь необходимый перечень общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, связанных с выполнением основных трудовых функций профессии. Содержание дисциплин сформировано таким образом, что позволяет раскрыть актуальность курса.

Содержание образовательной программы соответствует компетентностной модели выпускника. Образовательная программа 6В07202 «Технология продовольственных продуктов» позволяет сформировать у бакалавров компетенции в соответствии с требованиями ГОСО и с учетом требования пищевых предприятий.

Разработанная ОП соответствует уровню подготовки бакалавра по образовательной программе 6В07202 «Технология продовольственных продуктов».

Образовательная программа 6В07202 «Технология продовольственных продуктов» разработана с учетом профессиональных стандартов:

«Производство мяса и мясопродуктов», «Производство молока и молочных продуктов», «Производство круп», «Производство сахаристых кондитерских изделий и какао порошка», «Производство макаронных изделий», «Производство молочных продуктов», «Производство колбасных изделий и мясных деликатесов», «Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий».

Руководитель предприятия
ИП Абзоллин



Абзоллин К.

РЕЦЕНЗИЯ

на образовательную программу «6B07202 – Технология продовольственных продуктов», группы образовательной программы - «B068 Производство продуктов питания», направления подготовки- «6B072 Производственные и обрабатывающие отрасли», области образования - «6B07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли», разработанную Академическим комитетом инженерно-технологического факультета,
НАО «Универстет имени Шакарима города Семей
Код в международной стандартной классификации образования - 0720
Уровень подготовки - бакалавриат
Для набора 2024 года

Рецензируемая образовательная программа (далее ОП) 6B07202 «Технология продовольственных продуктов» (уровень бакалавриат) представляет собой систему документов, разработанную на основе Государственного общеобязательного стандарта высшего образования (ГОСО), утвержденного министром образования и науки РК от 31.10.2018 года № 604, Правил организации учебного процесса по кредитной технологии обучения от 12.10.2018 № 563 и П 042-1.06-2021 «Положение об образовательной программе» от 20.04.2021 года.

Рецензируемая программа включает: введение; паспорт образовательной программы; цель образовательной программы; модули и содержание ОП; сводную таблицу по объему ОП.

Целью ОП является формирование конкурентоспособного компетентного специалиста пищевой промышленности, максимально соответствующего требованиям современного промышленного производства.

Паспорт ОП включает квалификационные характеристики выпускника, в котором указывается присеваемая степень - бакалавр техники и технологии по образовательной программе 6B07202 «Технология продовольственных продуктов».

Перечень должностей специалиста – технолог, техник-технолог производственной лаборатории, технолог-калькулятор, мастер цеха, техник-лаборант производственной лаборатории, специалист в научно-исследовательских лабораториях, лаборант в учебных заведениях, специалист проектных организаций, методист в отделах образования в соответствии с квалификационными требованиями Квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих, утвержденного приказом министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № 553.

Областью профессиональной деятельности бакалавра являются отрасли пищевой промышленности, обеспечение разработки технологических процессов и производственного получения продукции пищевых производств, проектно-конструкторские и научно-исследовательские организации, а также фирмы различных форм собственности.

Объектами профессиональной деятельности являются мясокомбинаты, колбасные цеха, рыбконсервные заводы,пельменные цеха, молокозаводы, кондитерские цеха, предприятия общественного питания (столовые, кафе, рестораны), лаборатории пищевых производств и ветеринарно-санитарного контроля, научно-исследовательские институты и лаборатории, конструкторские организации, учебные заведения.

Виды профессиональной деятельности- организация ведения технологических процессов; совершенствование технологических операций и участие в работе по освоению ресурсосберегающих технологических процессов; анализ технической оснащенности и производственной деятельности предприятий с учетом требований экологии, охраны труда, пожар взрывобезопасности и производственной санитарии; организация работы трудовых коллективов, принятие управленческих решений; анализ технико-экономических показателей предприятий и маркетинговой деятельности; выполнение работ по стандартизации и сертификации пищевых продуктов; разработка и проектирование технологических схем предприятий пищевой промышленности и предприятий общественного питания; реконструкция существующих предприятий пищевой промышленности и общественного питания; изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в отраслях пищевой промышленности; работа в сфере образования.

Образовательная программа состоит из модулей: Модуль 1 Основы общественных и гуманитарных знаний; Модуль 2 Естественно-научные знания; Модуль 3 Общая инженерная подготовка; Модуль 4 Общая характеристика сырья и технологических процессов; Модуль 5 Обеспечение качества пищевых продуктов; Модуль 6 Технология производства продуктов животного и растительного происхождения; Модуль 7 Организация деятельности предприятия; Модуль 8 – Итоговая аттестация, которые формировались с учетом приобретаемых компетенций в процессе обучения. В модули входят учебные дисциплины, обучение которых, дает результаты обучения по каждой дисциплине указанных в ОП.

В таблице 4 показана сводная таблица по объему образовательной программы за весь период обучения и включает количество освоенных кредитов не менее 240 академических кредитов, включая все виды учебной деятельности. В таблице представлены: дисциплины и практики формирующие компетенции; цикл блоков (ООД\БД\ПД) и компонентов ОК\ВК\КВ (обязательный компонент, вузовский компонент, компонент по выбору); количество кредитов и часов; академический семестр и форма контроля знаний.

Дисциплины учебного плана по рецензируемой ОП формируют весь необходимый перечень общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, связанных с выполнением основных трудовых функций профессии. Содержание дисциплин раскрывают суть актуальных проблем на сегодняшний день.

В целом, содержание образовательной программы соответствует компетентностной модели выпускника, так как полно и всесторонне отражает последовательное формирование у бакалавров компетенций в соответствии с требованиями ГОСО и с учетом запросов работодателей.

Разработанная ОП в полной мере соответствует заявленному уровню подготовки бакалавра по образовательной программе 6В07202 «Технология продовольственных продуктов».

Образовательная программа составлена на основании профессиональных стандартов: «Производство мяса и мясопродуктов» (Приложение № 1 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» 23.12.2019 г., актуализирован № 100 от 30.05.2023г); «Производство молока и молочных продуктов» (Приложение № 1 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» 23.12.2019г, Актуализирован № 100 от 30.05.2023г); «Производство круп» (Приложение № 1 к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 23.12.2019 г, Актуализирован № 100 от 30.05.2023г).

Директор «ТОО Корпорация

Восток- Молоко»



А.С.Сайлаубаев

«11» 12 2023 г.

НАО «УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ШАКАРИМА ГОРОДА СЕМЕЙ»

ПЛАН РАЗВИТИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6B07202 "Технология продовольственных продуктов"

на 2024-2028 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 бакалавриата - 6B07202 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	2024-2028 гг.
3	Ожидаемые результаты реализации	Получение глубоких теоретических и практических знаний и навыков, предполагающих четкую ориентацию обучающихся на успешную профессиональную деятельность, личностный рост, удовлетворяющий требования 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.

Основным критерием завершенности 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 « Кафедра пищевой технологии»

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	2024-2025 Учебный год	2025-2026 Учебный год	2026-2027 Учебный год	2027-2028 Учебный год
Основа обучения				
Грант	110	110	110	110
Договор	7	8	9	10
Всего	117	118	119	120

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.	2024-2025 учебный год	2025-2026 учебный год	2026-2027 учебный год	2027-2028 учебный год
1	Доля ППС с ученой степенью по ОП	%	54	55	55	56
2	В том числе доля ППС с ученой степенью по циклу ООД	%	26	27	27	28

2.5 Характеристика достижений ОП

В 2021 году образовательная программа 6В07202 «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 2024 – 2028 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 2024 – 2028 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 2024 – 2028 гг	Проведение обновления содержания ОП. Приобретение профессиональных компетенций в области пищевых производств.
3	Выпуск конкурентоспособных специалистов со знанием профессионального иностранного языка	Весь период обучения 2024 – 2028 гг	<ul style="list-style-type: none"> - увеличение доли студентов, обучающихся не менее одного семестра в зарубежных вузах на иностранном языке (от 5 до 10 до 2028 года); - изучение иностранного языка ППС кафедры; - участие в международных конкурсах

			для прохождения языковых стажировок ППС за рубежом.
4	Взаимодействие вуза с работодателями по оценке компетенций выпускников университета, удовлетворенности качеством подготовки выпускников	Весь период обучения 2024 – 2028 гг	<p>привлечение работодателей к разработке и реализации образовательной программы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заключение договоров о проведении практических занятий на базе ведущих пищевых предприятий; - увеличение доли дуальной системы обучения (до 3-4 дисциплин до 2028 года) на ведущих предприятиях пищевой и промышленности
5	Повышение научно-исследовательского потенциала ОП	Весь период обучения 2024 – 2028 гг	<ul style="list-style-type: none"> - 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 повышения 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.	2024-	2025-	2026 -	2027-
				2028	2026	2027	2028
Направление 1. Учебно-методическое обеспечение							
1.1	Обновление образовательной программы на основе профессиональных стандартов с учетом рекомендаций работодателей	Проведение экспертизы образовательной программы «6В07202 Технология продовольственных продуктов» 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 (MOOC) по образовательной программе «6B07202 Технология продовольственных продуктов»	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 Технология продовольственных продуктов	чел.	1	1	1	1
1.11	Развитие исходящей академической мобильности ППС и обучающихся по направлению Технология 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.	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 Толеубекова С.С. = Толеубекова С.С.

СОГЛАСОВАНО

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