

«26» 12 2023г
№ 17828

010000, Қазақстан Республикасы, Астана қ., Б.Момышулы 2, КҚ 4В, тел.: +7 (7172) 76 85 61
010000, Республика Казахстан, г. Астана, пр. Б.Момышулы 2, ВП 4В, тел.: +7 (7172) 76 85 61
010000, Republic of Kazakhstan, Astana city, B.Momysuly avenue 2, EP 4V, phone.: +7 (7172) 76 85 61

e-mail: iaar@iaar.kz www.iaar.agency

**Директору Политехнического Института
Таджикского технического университета
имени академика М.С. Осими
Саъдуллоде Шахриёр Саъдулло**

Уважаемый Шахриёр Саъдулло!

Независимое агентство аккредитации и рейтинга (далее - IAAR) выражает Вам благодарность за доверие в оценке качества и сообщает, что на заседании Аккредитационного Совета 22 декабря 2023 года (протокол №80) были приняты рекомендации Внешней экспертной комиссии, направленные на дальнейшее совершенствование качества образования образовательной программы:

1-490101 Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья

Бакалавриат

Стандарт 1. Политика обеспечения качества

- Пересмотреть политику обеспечения качества института до сентября 2024 года с привлечением всех заинтересованных лиц – студентов, выпускников, работодателей, ППС и партнеров института.

Стандарт 2. Разработка и утверждение программы

- На заседании коллегиального органа, с привлечением работодателей, рассмотреть возможность привлечения ППС из числа работодателей для большей практической подготовки обучающихся и формирования современных компетенций по технологии переработки и хранения растениеводческой продукции. Срок: до 01.09.2024 г., далее постоянно.

- Разработать документированную процедуру, включающую этапы разработки (с привлечением всех заинтересованных сторон), согласования, реализации и мониторинга образовательной программы с возможностью выбора траекторий («Переработка и хранение зерновых, масличных, бобовых и других видов растительного сырья» или «Переработка и хранения плодов, овощей, получение пищевых концентратов») для обучающихся с обязательным включением дисциплин, направленных на аналитическое мышление,

развитие управленческих навыков и экономики отрасли. Срок: до 01.09.2024г.

Стандарт 3. Студентоцентрированное обучение и оценка успеваемости

Замечание ВЭК Активизировать участие студентов в разработке образовательной программы, обеспечить свободу выбора дисциплин, до 1 марта, постоянно.

- Разработать и внедрить критерии оценки письменного и устного ответов студентов, пересмотреть итоговую оценку знаний в виде практических тестовых заданий. Срок до 1 марта 2024 года.

- На основании рассмотреть возможность получения двойных дипломов с вузами – партнерами. Срок до 1 октября 2024 года.

- В целях улучшения связи между руководством института, преподавателями рекомендовать создание студенческого органа самоуправления (студенческого совета). Срок до 1 марта 2024 года.

Стандарт 4. Прием, успеваемость, признание и сертификация студентов

- Разработать программу по привлечению абитуриентов в течение года, путем приглашения школьников старших классов с родителями, выпускников и стейхолтеров в лаборатории института, на мероприятия «всемирный день здорового питания», «всемирный день здравоохранения», «день исследователя», конкурсы, викторины с раздачей призов в виде продуктов и результатов, полученных студентами во время обучения, а также на базы практик, где абитуриенты увидят важность данной профессии и появится интерес к работе в данной области. Срок: с 1.09.2024 г.

Стандарт 5. Преподавательский состав

- Разработать в срок до 1 сентября 2024г. план по повышению педагогических компетенций ППС и Направить педагогов, реализующих образовательную программу 49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья», на курсы педагогического мастерства, с обучением применения интерактивных методов обучения «круглый стол», «проектное обучение», «дебаты», «ситуационные задачи», «работа в группах», «взаимооценка студентов» и прочее. Постоянно.

-Разработать план по привлечению к преподаванию совместителей из числа работодателей по профилю образовательной программы «1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат) до 1 сентября 2024 года, реализация постоянно.

Стандарт 6. Образовательные ресурсы и система поддержки студентов

Рекомендуется создать условия для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Срок до 1 сентября 2024 года. Постоянно.

Рекомендуется охватить большее количество дисциплин учебными материалами (пособия, практикумы, лабораторные методические указания) с содержанием технологических процессов технологии подготовки, обработки,

переработки овощей, фруктов, семян, зерновых, масличных, бобовых и другой растениеводческой продукции с содержанием справочного материала, который будет полезным и использован после окончания обучения на производстве. Срок до 1 марта 2024 года, постоянно.

Стандарт 7. Управление информацией

- Рекомендуется реализовать доступ к образовательной платформе вне локальной сети института, что бы студент мог заходить на платформу с любой точки мира.

- Рекомендуется создать коворкинг центры в учебных корпусах с доступом сети вай-фай до сентября 2024 года.

Стандарт 8. Информирование общественности

- Необходимо популяризовать сайт и социальные сети путем размещения актуальной информации об образовательной программе, трудоустройстве, связи с работодателями, новости техники, технологии, показывать студенческую жизнь, работу ассоциации выпускников по образовательные программы 49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» в срок до марта 2024 года., постоянно.

Стандарт 9. Постоянный мониторинг и периодическая оценка программ

- Разработать форму онлайн анкеты для проведения опросов работодателей, выпускников и иных заинтересованных лиц на предмет удовлетворения качеством подготовки выпускников образовательной программы и уровнем освоения компетенций. Срок: 01.09.2025 г.

- Ввести документированную процедуру обеспечения участия студентов в пересмотре содержания образовательных программ. Срок: 01.09.2026 г.

- Установить систему менеджмента качества института с процедурой и сроками мониторинга результатов реализации Комплексной программы развития специальности, а также процедуру её корректировки и определить периодичность проведения корректирующих действий. Срок: 01.09.2026 г.

Стандарт 10. Периодические процедуры внешнего обеспечения качества

- Разработать и утвердить программу мероприятий, направленных на принятие решений по результатам процедур внешней оценки качества образовательной программы 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат), с отражением принятых решений во внутренних документах (протоколах заседаний коллегиальных органов). Срок: 01.09.2024 г.

Внешняя экспертная комиссия сделала следующие выводы по критериям Стандартов IAAR: 10% сильных сторон, 60% удовлетворительных критериев, 30% требующих улучшения критериев, отсутствие неудовлетворительных критериев.

Учитывая результаты внешней оценки, Аккредитационный совет принял решение о том, что образовательная программа Политехнического Института Таджикского технического университета имени академика М.С. Осими

соответствует необходимым требованиям для получения международной аккредитации:

1) 1-490101 Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья (*бакалавриат*) на 3 года

В случае несогласия с принятым решением Аккредитационного Совета об аккредитации, организация образования вправе подать апелляцию в Комиссию по рассмотрению апелляций и жалоб IAAR.

Также направляем Отчет Внешней экспертной комиссии по программной аккредитации, в котором отражены полные экспертные оценки образовательной программы на соответствие стандартам IAAR.

В связи с вышеизложенным, поздравляем Вас и коллектив Института с успешным прохождением **международной аккредитации**, а также с наступающим Новым 2024 Годом! Желаем Вам крепкого здоровья, творческих успехов и плодотворной деятельности!

Приложение:

- Свидетельство об аккредитации – 1 стр.

- Отчет ВЭК – 59 стр.

С уважением,
Генеральный директор



А. Жумагулова

Малика Сайдулаева
+7 (7172) 768 559