



IQAA

**НЕЗАВИСИМОЕ АГЕНТСТВО
ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ КАЧЕСТВА В ОБРАЗОВАНИИ - IQAA**

**ОТЧЕТ
ПО ВНЕШНЕМУ АУДИТУ
ЮЖНО-КАЗАХСТАНСКОГО УНИВЕРСИТЕТА им. М.АУЭЗОВА**

**АККРЕДИТАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
«7M07255 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ»**

г. Нур-Султан, 2022 год

ЭКСПЕРТНАЯ ГРУППА



Диханбаева Фатима Тохтаровна

Руководитель группы

профессор кафедры технологии продуктов питания, Алматинский технологический университет



Кольтюгина Оксана Владимировна

Международный эксперт

доцент кафедры «Технология продуктов питания» Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова, г. Барнаул, Россия к.т.н.



Мамаева Лаура Асильбековна

Эксперт

заведующая кафедрой «Технология и безопасность пищевых продуктов», к.б.н., асс.профессор, Казахский Национальный Аграрный исследовательский Университет



Ажибеков Бакытжан Амаханович

Эксперт- представитель работодателей

ученый секретарь ТОО «Юго-Западный научно-исследовательский институт животноводства и растениеводства», г. Шымкент



Байдалы Бағлан Нұрғалиұлы

Представитель студенчества

студент 3- курса Южно-Казахстанского государственного педагогического университета, г. Шымкент

КООРДИНАТОР IQAA

Агибаева Сауле Жоламановна

старший координатор отдела аккредитации вузов и НИИ

Уровень соответствия отчета по самооценке образовательной программы «7M07255 Технология продуктов животного происхождения» в Южно-Казахстанском университете им. М. Ауэзова

Стандарты	Отметьте уровень соответствия отчета по самооценке фактическому состоянию дел в вузе для каждого стандарта			
	Полное соответствие	Значительное соответствие	Частичное соответствие	Несоответствие
Стандарт 1 Политика в области обеспечения качества и академическая честность	+			
Стандарт 2 Разработка, утверждение образовательных программ и управление информацией	+			
Стандарт 3 Студентоцентрированное обучение, преподавание и оценка	+			
Стандарт 4 Прием студентов, успеваемость, признание и сертификация	+			
Стандарт 5 Профессорско-преподавательский состав		+		
Стандарт 6 Учебные ресурсы и поддержка студентов	+			
Стандарт 7 Информирование общественности	+			

СОДЕРЖАНИЕ

ГЛАВА 1 КОНТЕКСТ И ЦЕЛИ ВИЗИТА

Введение.....	5
Основные характеристики вуза.....	5

ГЛАВА 2 ОТЧЕТ О ВНЕШНЕМ АУДИТЕ ЭКСПЕРТНОЙ ГРУППЫ

Введение.....	8
---------------	---

Соответствие стандартам программной аккредитации

Стандарт 1

Политика в области обеспечения качества и академическая честность	9
---	---

Стандарт 2

Разработка, утверждение образовательных программ и управление информацией.....	11
--	----

Стандарт 3

Студентоцентрированное обучение, преподавание и оценка.....	14
---	----

Стандарт 4

Прием студентов, успеваемость, признание и сертификация.....	18
--	----

Стандарт 5

Профессорско-преподавательский состав.....	21
--	----

Стандарт 6

Учебные ресурсы и поддержка студентов.....	24
--	----

Стандарт 7

Информирование общественности.....	28
------------------------------------	----

ГЛАВА 3

ЗАКЛЮЧЕНИЕ	30
-------------------------	----

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Программа внешнего визита.....	35
--------------------------------	----

Приложение 2

Список всех участников интервью.....	40
--------------------------------------	----

Приложение 3

Список документов, рассмотренных дополнительно в вузе.....	46
--	----

ГЛАВА 1

КОНТЕКСТ И ЦЕЛИ АУДИТА

Введение

Внешний визит экспертной группы в рамках процедуры специализированной аккредитации Южно-Казахстанского университета имени М. Ауэзова проходил с 30 по 31 марта 2022 г.

Внешний аудит проходил в соответствии с программой, разработанной IQAA и согласованной с руководством университета. Все необходимые для работы материалы (программа визита, отчеты по самооценке образовательных программ университета, Руководство по организации и проведению внешней оценки для процедуры специализированной аккредитации, шаблоны отчетов по внешнему аудиту, рекомендации для экспертов и др.) были представлены членам экспертной группы до начала визита в организацию образования, что обеспечило возможность своевременно подготовиться к процедуре внешней оценки.

Встреча с руководством университета дала возможность команде экспертов получить общую характеристику университета, достижения последних лет и перспективы развития образовательных программ и вуза в целом.

Запланированные мероприятия по внешнему визиту способствовали более подробному ознакомлению со структурой университета, ее материально-технической базой, профессорско-преподавательским составом кафедр, докторантами, выпускниками, работодателями университета, что позволило внешним экспертам провести независимую оценку соответствия данных отчета по самооценке образовательных программ фактическому состоянию дел в учебном заведении.

Основные характеристики вуза

Южно-Казахстанский университет имени М. Ауэзова создан на основании постановления Правительства Республики Казахстан № 256 от 24 марта 1998 года путём реорганизации и слияния Южно-Казахстанского гуманитарного университета имени М. Ауэзова и Южно-Казахстанского технического университета. Устав РГП на ПХВ ЮКГУ имени М. Ауэзова утверждён приказом председателя Комитета государственного имущества и приватизации Министерства финансов Республики Казахстан № 730 от 3 августа 2012 года.

НАО «Южно-Казахстанский университет имени М. Ауэзова» - крупный региональный многопрофильный университет, осуществляющий трехступенчатую подготовку кадров (бакалавриат, магистратура и докторантура PhD). Университет осуществляет образовательную деятельность на основании государственной лицензии № KZ09LAA00018469, выданной на основании приказа председателя Комитета по обеспечению качества в сфере образования и науки МОН РК от 23 июля 2020, № 313. Учебная деятельность реализуется по 125 ОП бакалавриата, 85 ОП магистратуры и 23 ОП докторантуры. Университет обеспечен высококвалифицированным профессорско-преподавательским составом, имеющим базовое образование.

В ЮКУ им. Ауэзова количество обучающихся на 2021/2022 гг. составляет 28925, из них обучающихся на гранте 9659 и 19266 – на платной основе. Количество докторантов 134, из них 126 докторантов обучаются на гранте.

С 1 марта 2022 года была оптимизирована структура университета следующим образом: 5 департаментов, 5 отделов, 1 офис коммерциализации, 2 НИИ, 11 центров, из них 6 – научных центров, 17 научно-исследовательских лабораторий, лаборатория «Испытательный центр САПА», 1 лаборатория коллективного пользования ИРЛИП (Испытательная региональная лаборатория инженерного профиля конструкционных и биохимических материалов), 1 бизнес-инкубатор.

Университет принимает активное участие в проектах ППВО (Повышение Потенциала Высшего Образования) программы Эразмус+.

На сегодняшний день в университете реализуется пять проектов в рамках программы Эразмус+, из которых четыре Совместных и один Структурный проект.

Распространение информации о вузе и его образовательных программах осуществляется по следующим каналам:

- через [официальный сайт университета www.auezov.edu.kz](http://www.auezov.edu.kz) и страницы в социальных сетях;
- через проводимые в университете выставки, ярмарки выпускников, конференции, круглые столы, форумы и пр. мероприятия;
- через освещение деятельности университета в средствах массовой информации области и республики: использование собственной телевизионной студии, типографии;
- через вузы-партнеры, сотрудничающие предприятия и организации.

Основными формами обратной связи являются: почта ректора в виде ящиков жалоб и предложений, размещенных в каждом учебном корпусе, а также блог ректора. В разделе «Новости» на сайте университета публикуется свежая информация о мероприятиях, достижениях вуза.

Информацию об учебном процессе в ЮКУ им. Ауэзова предоставляет Информационно-образовательный портал "ПРОФЕССОР" www.portal.ukgu.kz. Для студентов/магистрантов/докторантов действует

дистанционный информационный образовательный портал portal.ukgu.kz. Доступ к беспроводной сети Интернет есть в каждом учебном корпусе, библиотеке и общежитии. Для пользователей университета в Образовательно-информационном центре (ОИЦ) созданы актуальные полнотекстовые базы данных: «Труды профессорско-преподавательского состава ЮКУ им. М.Ауэзова», «Электронный архив», «Alma Mater» и др., которые с 2017 г. для удобства поиска объединены в единую поисковую систему.



ГЛАВА 2

ОТЧЕТ О ВНЕШНЕМ АУДИТЕ ЭКСПЕРТНОЙ ГРУППЫ

Введение

Работа ВЭГ складывалась из нескольких этапов, одним из которых являлся анализ отчёта по самооценке специальности. Отчёт по самооценке ОП «7M07240 Технология молока и молочных продуктов» в рамках специализированной аккредитации Южно-Казахстанского университета имени М.Ауэзова выполнен в соответствии с Основными положениями «Стандарта специализированной (программной) аккредитации организаций высшего образования», разработанных Независимым агентством по обеспечению качества в образовании (IQAA) Нурсултан 2022 год. Отчёт, в основном, придерживается структуры выше обозначенного стандарта. Текстовая часть отчёта дополнена рисунками и таблицами, иллюстрирующими количественные и качественные показатели данной специальности.

SWOT – анализ по представленным разделам позволяет проследить как сильные, так и слабые стороны ОП «7M07240 Технология молока и молочных продуктов».

В целях оценки содержания предоставленного самоотчета по ОП «7M07240 Технология молока и молочных продуктов» состоялись встречи с ректором, проректорами, деканом высшей школы, заведующим кафедрой аккредитуемой ОП, преподавателями, обучающимися, выпускниками, работодателями. Членами экспертной комиссии наряду с проведением встреч-интервью был осуществлён визуальный осмотр как общеуниверситетской, так и ресурсной базы, аккредитуемой ОП. Эксперты посетили высшую школу, кафедру, учебные занятия, тщательно ознакомились с учебной документацией кафедры «РУП, УКМД, КЭД, ОП, планы кафедры, НИР, практики, трудоустройства», получили информацию об основных направлениях деятельности кафедры по реализации целей и задач образовательной программы. В ходе посещения кафедры и высшей школы эксперты изучили портфолио преподавателей, материалы проводимой преподавателями кафедры методической, научной, воспитательной и профориентационной работы.

Соответствие стандартам программной аккредитации

СТАНДАРТ 1. ЦЕЛИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ И ПОЛИТИКА В ОБЛАСТИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА

Доказательства и анализ:

Цели образовательной программы «7M07255 «Технология продуктов животного происхождения» сформулированы в соответствии с миссией Университета, Стратегии развития ЮКГУ им М.Ауэзова на 2021-2025 годы, «Руководство по обеспечению качества» *СМК ЮКУ РК-01-2021 (01 версия)*.

Соответствие целей и задач ОП «7M07255 «Технология продуктов животного происхождения» целям и задачам вуза, определяются результатами обучения, которые сформированы и гармонизированы с Национальной квалификационной системой, Дублинскими дескрипторами, Европейскими квалификационными рамками и выражаются через компетенции: в области фундаментальной, экономической, профессиональных компетенций в области технологии продуктов животного происхождения для пищевой и перерабатывающей отраслей. По отчету самооценки ОП Стратегия развития Университета регулярно пересматривается, выносится на обсуждение коллективов факультетов и кафедр, в нее вносятся изменения и дополнения. В Стратегии развития Университета на 2021-2025 годы (утверждена Решением Совета директоров НАО ЮКУ им М. Ауэзова 24.12.2020 г., протокол №4) определены основные направления деятельности университета и пути их реализации. Стратегия развития ЮКГУ разработана с учетом обобщения современного отечественного и мирового опыта подготовки магистрантов, требований работодателей и запросов рынка труда, достижениями в инновационной деятельности и коммерциализации результатов НИР. Развитие университета направлено на формирование политики работы с интеллектуальной собственностью, развитию инновационной экосистемы университета, интернационализацию университета и создании среды, стимулирующей академическое предпринимательство и финансовую устойчивость вуза.

Миссия и Политика в области качества размещены стендах кафедры «Пищевая инженерия», в библиотеке, в кабинетах руководителей служб университета, на сайте auezov.edu.kz.

Основными целями и задачами ОП «7M07255 «Технология продуктов животного происхождения» являются подготовка специалистов, обладающих, специализированными компетенциями в области производства продуктов животного происхождения для пищевой и перерабатывающей отраслей, теоретическими и практическими навыками научных исследований по технологии производства пищевых продуктов для пищевой и перерабатывающей отраслей.

Цели и задачи ОП «7M07255 «Технология продуктов животного происхождения» разработаны с учетом стратегических целей и задач Южно-Казахстанского университета им М. Ауэзова, миссии университета, с учетом социальных ожиданий общества к интеллектуальным, личностным поведенческим качествам и умениям выпускника, определяющих его готовность к самостоятельной жизни, продуктивной профессиональной деятельности в современных рыночных взаимоотношениях в обществе.

Реализация ОП «7M07255 «Технология продуктов животного происхождения» определяется миссией университета, которая заключается в предоставлении образования через инновации и международное сотрудничество, конкурентоспособность через знания и профессионализм (ОП утверждаются Ученым советом университета (протокол № 12 от 25.02.2021).

Для достижения целей образовательной программы в ЮКУ им М.Ауэзова имеются необходимые ресурсы, поэтому и в дальнейшем рекомендуется расширять перечень зарубежных вузов по заключению договоров о сотрудничестве.

Сформированные цели ОП «7M07255 «Технология продуктов животного происхождения», учитывают развитие экономики и потребности рынка труда г. Шымкент и Туркестанской области в специалистах по технологии для предприятий пищевой отрасли, которые дают возможность удовлетворения потребностей обучающихся на получение актуальной квалификации и компетенций для этих отраслей, что было подтверждено при интервью с выпускниками и работодателями (пищевые предприятия (АО «Фудмастер», ТОО «БортеМилка»), Туркестанский филиал АО «Казахстанская аграрная экспертиза»), которые отметили это как, одно из конкурентных преимуществ выпускников данной специальности и уникальности ОП по подготовке кадров в области технологии продуктов животного происхождения для пищевой отрасли.

Для совершенствования и корректировки долгосрочных направлений образовательной программы «7M07255 «Технология продуктов животного происхождения», постановки новых целей в соответствии с изменениями условий внешней среды выпускающая кафедра проводит постоянные консультации с работодателями по включению в ОП модулей и их компонентов, результаты обучения, которые позволяют приобрести, необходимые на современном этапе развития рыночной и компетенции, для решения наиболее важных вопросов развития пищевой отрасли, которые необходимы при разработке ОП. В ходе интервью было подтверждено, что работодатели принимают непосредственное участие в проектировании и реализации ОП. В академическую комиссию «Производственная и перерабатывающая отрасль» входит главный технолог ТОО «Барыс-2007» Райхель Н.З.

В университете сформирована Академическая комиссия, которая координирует работу по всем ОП по направлениям подготовки. Университетом ежегодно проводятся встречи с работодателями, организовываются круглые столы, где они информируются о качестве реализации и перспективах развития образовательных программ университета. Работодатели и обучающиеся являются членами Академических комиссий, отраслевых советов, в повестке работы которых в обязательном порядке рассматриваются вопросы системы внутреннего обеспечения качества ОП.

Цели образовательной программы магистратуры соответствуют 7 уровню Национальной рамки квалификаций Республики Казахстан, они также гармонизированы с Дублинскими дескрипторами, 2 циклом Квалификационной Рамки Европейского Пространства Высшего Образования (A Framework for Qualifications of the European Higher Education Area), а также 7 уровнем Европейской квалификационной рамки для образования в течение всей жизни (The European Qualifications Framework for Lifelong Learning).

Студентоцентрированное обучение и потребность рынка труда г. Шымкент и Туркестанской области по образовательной программе реализуется также, через предоставление возможности обучающимся прохождения исследовательской практики на предприятиях, с которыми кафедрой заключены договора с предприятиями-партнерами (АО «Фудмастер, ТОО «Бортемилка», Туркестанский филиал АО «Казахстанская аграрная экспертиза», и в которых, в будущем, магистрант планирует реализовать свои полученные в вузе профессиональные компетенции по своей будущей специальности. Работодатели принимают непосредственное участие в проектировании и реализации ОП. В академическую комиссию «Производственная и перерабатывающая отрасль» входит главный технолог ТОО «Барыс-2007» Райхель Н.З. В ходе интервью с базами практик выяснилось, что руководители практик, в целом, удовлетворены знаниями и профессиональными компетенциями обучающихся ОП. Однако, предприятий для прохождения практики обучающихся ОП не так много, в связи с этим, необходимо расширение баз практик, предусматривающие получение студентами, практических компетенций, не только на пищевых и перерабатывающих отраслях области, но и в других областях, что расширило бы сферу их трудоустройства после окончания ЮКУ им М. Ауэзова.

В университете в целях определения удовлетворенности качеством реализации образовательных программ, Департаментом мониторинга и управления качеством ежегодно проводится анкетирование работодателей (внешних заинтересованных сторон).

Политика в области качества формируется и периодически раз в три года пересматривается на основании следующих компонентов:

- Стратегии развития университета;
- текущих результатов анализа удовлетворенности потребителей и других заинтересованных сторон образовательной услугой;
- информации о результатах функционирования системы менеджмента качества университета за предыдущие периоды.

Высшее руководство постоянно улучшает условия работы, поощряет творческую инициативу преподавателей и научных сотрудников по совершенствованию образовательного процесса и научных исследований.

Политика обеспечения качества образования ЮКГУ им М.Ауэзова утверждена на заседании Комиссии по обеспечению качества (протокол № 1 от 29 ноября 2020 года).

Организацией разработки и обеспечения качества ОП курируется Центром менеджмента ОП (ЦМОП) ДАВ. ЦМОП разработаны СМК ЮКУ П 7.44-2021 Положение «О разработке и утверждении образовательных программ», где определены форма, структура, порядок разработки и утверждения образовательных программ для обеспечения единого подхода при их построении.

Политика в области качества периодически пересматривается на основании государственных программ развития образования, программ развития систем стандартизации и сертификации, стратегии развития вуза, текущих результатов анализа удовлетворенности ОП потребителей и других заинтересованных сторон.

Повышение качества образования ОП построено на синтезе триады «наука-образование-инновации». Интеграция исследований и образовательной деятельности развивается по широкому спектру прорывных направлений научно-технологического прогресса пищевой промышленности. В данной сфере кафедра имеет весомый интеграционный потенциал: научные школы по технологии пищевых производств; процессам и аппаратам пищевых производств; меморандумы о сотрудничестве в области науки и образования с ведущими университетами ближнего и дальнего зарубежья; финансируемые научно-исследовательские работы.

О высоких результатах в реализации заявленной политики в области качества ЮКУ им М. Ауэзова свидетельствуют позиции университета в мировых и национальных рейтингах отчётных лет. Так, 482 место QS World University Rankings (3-е место среди казахстанских вузов), 104 место QS Emerging Europe and Central Asia - 7 место среди вузов Казахстана, 17 место среди казахстанских вузов (Международный рейтинг университетов Webometric); 3 место среди казахстанских вузов (Международный рейтинг университетов Webometric) ТОП 5, 8 образовательных программ ЮКУ им. М.Ауэзова вошли в ТОП 5 Рейтинг университетов мира и др.

Южно-Казахстанский университет имени М. Ауэзова является членом ассоциации вузов «Лига академической честности». Университет одним из первых поддержал инициативу Агентства РК по противодействию коррупции и 6 ноября 2019 года было открыто управление «Парасат». 10 октября 2020 года статья 16 Закона Республики Казахстан «О противодействии коррупции» дополнена пунктом 3, в соответствии с которым приказом №107-нк от 21 июня 2021 года управление «Парасат» преобразовано в «Parasat» - антикоррупционную комплаенс-службу. В ходе интервью с первым проректором подтверждено, что университет реализует антикоррупционную политику государства в сфере образования. Проректор по социальной и воспитательной работе (Мажинбеков С.) - ответственное лицо по противодействию коррупции. При беседе с магистрантами и ППС подтверждено, что в целях формирования культуры добропорядочности среди обучающихся, ППС были проведены лекций добропорядочности с участием общественных деятелей, семинары и вебинары, онлайн-оффлайн встречи по разъяснению норм закона по противодействию коррупции.

По мнению руководства (высказано при встрече) университет имеет стратегическую цель - войти в Лигу академической честности РК, в систему экзаменов подключена прокторинговая программа, а все письменные работы обучающихся проходят проверку через программу «Антиплагиат». Разработаны "Положение об использовании системы «Антиплагиат" и "Руководство пользователя".

Очень важно отметить, что в университете уделяют внимание корпоративному отношению, в связи с этим, предотвращение конфликтов и создание творческой атмосферы в коллективе способствует «Кодекс корпоративной этики - правила внутреннего распорядка», который утвержден Ученым советом (протокол №1 от 31.08.2011) и размещен на сайте университета. «Кодекс корпоративной этики - правила внутреннего распорядка» определяет основные этические правила поведения преподавателей и сотрудников ЮКУ им М. Ауэзова между собой, с магистрантами, с представителями областных, городских, районных организаций, учреждений и предприятий, других учебных заведений, общественности.

В ходе посещения университета продемонстрирована система поддержки контента официального сайта ЮКУ им М. Ауэзова в актуальном состоянии (<https://auezov.edu.kz/>), которая обеспечивает информированность всех участников образовательного процесса, и включает такие модули, как «Об университете», «Студенты», «Поступление», «Обучающимся», «Факультеты», личный кабинет обучающегося и ППС. Экспертами отмечено, что на высоком уровне разработаны указанные электронные модули для реализации образования.

Обучающийся является центральным участником реализации образовательной программы, поэтому при обеспечении качества ОП

учитываются, в первую очередь, его интересы. Университет обеспечивает студентоцентрированное обучение и преподавание, в целях стимулирования и мотивирования обучающегося к осознанному обучению и активному участию в учебном процессе, посредством создания благоприятной академической среды и служб поддержки обучающихся. Для организации учебного процесса всем педагогам и магистрантам будет предоставлен доступ к электронным платформам. Разработаны онлайн-центр обслуживания обучающихся, Личный кабинет обучающегося, который включает модули: «Путеводитель магистранта», «Объявления», «Успеваемость», «Индивидуальный учебный план», «Список занятий», «Зачетная книжка». «Запись на дисциплины», «Анкетирование», «Задолженности», «Обратная связь», ссылки на подсистему «Расписание занятий» и «Блог ректора». Эти модули дают возможность обучающимся получать нужную информацию в период обучения. Личный кабинет ППС включает следующий перечень модулей: «Анализ УМКД», «УМЛ», «Расписание занятий», «Центр тестирования» и др.

В университете постоянно проводится мониторинг качества организации учебного процесса и реализуемых услуг, также качество НИР и систематическое повышение квалификации ППС. В ходе интервью с ректором, проректорами и ППС, ознакомлении с документами структурных подразделений и кафедры выяснено, что проводится рейтинговая оценка деятельности ППС ЮКУ им М. Ауэзова (баллы за повышение квалификации, научно-инновационную деятельность, учебно-методическую работу). Требования и баллы указаны в Положении о рейтинговой оценке деятельности профессорско-преподавательского состава ЮКУ им М. Ауэзова.

Таким образом, Руководство университета, ППС и студенты принимают активное участие в планировании, реализации и мониторинге всех процессов, осуществляемых в университете. ППС и сотрудники имеют возможность участвовать и вносить предложения по улучшению деятельности на собраниях трудового коллектива, встречах с ректором, проректорами, деканами факультетов, на заседаниях Ученого совета, ректората, учебно-методического совета университета, кафедр. Доступность руководства вуза и обратная связь с преподавателями и студентами обеспечивается через блог ректора университета, Личные страницы преподавателей и магистрантов на Образовательном портале университета, телефоны доверия. В целях максимальной открытости деятельности университета, ознакомления всех участников образовательного процесса и общественности с мерами, принимаемыми в вузе по обеспечению гарантии качества, систематизации и ходе разработки системы качества на сайте университета (<http://mon-ukgu.kz>) создана специальная страница «Департамент мониторинга и управления качеством».

Вся информация представленная в отчете по самооценке, подтверждена в ходе изучения документации кафедры, интервью с ППС, магистрантами, выпускниками и работодателями и позволяют сделать вывод, что цели

образовательной программы «7М07255 «Технология продуктов животного происхождения», формируют у обучающихся знания и профессиональные компетенции в области технологии продуктов животного происхождения для пищевой отрасли.

Положительная практика:

- Университет имеет хорошую репутацию среди обучающихся, работодателей пищевой и перерабатывающей отрасли региона, считается популярным вузом для обучения. Обучающиеся удовлетворены качеством преподавания и степенью доступности ППС.

- Для успешного развития взаимных отношений в университете функционирует Наблюдательный совет, в состав которого входят представители органов государственного управления, регионального бизнеса, предприятий пищевой промышленности.

- В качестве положительной практики можно отметить реализация ДОТ, которая в университете поставлена на очень высоком уровне.

- Улучшение имиджа университета через регулярное оповещение широкой общественности об успехах ОП, о научно-методической работе сотрудников и т.д. (соц.сети, Auezov TV FM.)

Области для улучшения:

- Необходимо расширение баз практик, предусматривающие получение магистрантами, практических компетенций, не только на пищевых и перерабатывающих отраслях области, но и в других областях, что расширило бы сферу их трудоустройства после окончания ЮКУ им М. Ауэзова.

Уровень соответствие по 1 стандарту – полное соответствие

СТАНДАРТ 2.

РАЗРАБОТКА, УТВЕРЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ И УПРАВЛЕНИЕ ИНФОРМАЦИЕЙ

Доказательства и анализ:

Реализация ОП по рассматриваемым специальностям осуществляется в соответствии с миссией и задачам университета. Отмечается, что деятельность выпускающей кафедры «Пищевая инженерия» и реализация ОП по рассматриваемым специальностям осуществляется в соответствии со Стратегическим планом развития университета. Разработка и утверждение образовательных программа в ЮКУ им М.Ауэзова с соблюдением норм, правил внутренних документов и Национальных рамок квалификаций РК. В университете разработано положение «О разработке и утверждении образовательных программ» СМК ЮКУ П 7.44-2021, где определена форма, структура, порядок разработки и утверждения образовательных программ в

15

НАО «Южно-Казахстанский университет имени М.Ауэзова» для обеспечения единого подхода при их построении. Образовательные программы разрабатываются в соответствии с Законом РК от 27 июля 2007 года № 319-III «Об образовании», приказами МОН РК «Об утверждении государственных общеобязательных стандартов образования всех уровней» (далее – ГОСО) от 31 октября 2018 года № 604, «Об утверждении Правил организации учебного процесса по кредитной технологии обучения» от 20 апреля 2011 года № 152, [«Об утверждении Типовых правил деятельности организаций образования соответствующих типов](#) от 30 октября 2018 года № 595», «Об утверждении квалификационных требований, предъявляемых к образовательной деятельности, и перечня документов, подтверждающих соответствие им»¹⁴ июля 2021 года № 339, а также Руководством по использованию Европейской системы переноса и накопления зачетных единиц (ECTS), Стандартами и руководством для обеспечения качества высшего образования в европейском пространстве высшего образования (ESG).

Разработка и утверждение образовательной программы, в зависимости от уровня подготовки, основано на компетенциях к выпускнику магистратуры ОП 7М07255 –Технология продуктов животного происхождения предполагает наличие постоянной обратной связи с требованиями работодателей (пищевые предприятия региона) к умениям и знаниям будущих специалистов в области стандартизации, сертификации, метрологии и управления качеством.

По ОП 7М07255 –«Технология продуктов животного происхождения» предусмотрена подготовка магистрантов по очной форме обучения на базе высшего профессионального образования. Срок обучения по очной форме обучения на базе общего послевузовского образования при профильной подготовке составляет – 1 год.

Реализация образовательной программы осуществляется на государственном, русском и английском языках. Язык обучения выбирается магистрантом самостоятельно.

ОП разрабатываются рабочими группами кафедры и имеют соответствующую структуру сочетания модулей, соотносимую со сформулированными целями обучения для каждого уровня образования. ОП и РУП обсуждены и отражены в протоколах заседания Академической комиссии, протокол № 3 от 20.01.2021, УМС ЮКУ, протокол № 5 и 25.01.2021, университета и Ученого совета ЮКУ им М.Ауэзова, протокол № 12 от 25.02.2021 Учебные планы и траектории обучения согласовываются с работодателями, ведущими специалистами организаций и предприятий, что позволяет вносить в учебный процесс все современные достижения науки и техники, совершенствовать учебный процесс. Далее РУПы с траекториями обучения утверждаются на совете факультета и Ученом совете вуза. При ознакомлении с документами кафедры были представлены протоколы кафедры и деканата.

В ЮКУ им. М. Ауэзова введена процедура обязательной актуализации рабочих учебных планов и рабочих учебных программ. Введение этой процедуры - один из результатов работы вуза по практическому применению системы управления качеством подготовки выпускников. Процедура основывается на результатах мониторинга учебного процесса, а также исследовании инфраструктуры рынка труда и анализе отзывов и потребностей работодателей.

В университете для повышения качества образовательного процесса разработан порядок периодического рецензирования (пересмотра), мониторинга ОП и документов, сбора, обработки, хранения и распространения информации об образовательной системе вуза и отдельных ее компонентах, ориентированная на информационное обеспечение управления, позволяющая судить о состоянии объекта в любой момент времени и дающая прогноз ее развития.

Содержание ОП 7M07255 –«Технология продуктов животного происхождения» (магистратура, 1 год) соответствует второму уровню подготовки Дублинских дескрипторов и направлены на подготовку научно-педагогических и управленческих кадров высшей квалификации, последовательное повышение уровня профессиональной подготовки в области технологии продуктов животного происхождения через освоение ключевых компетенций и базовых знаний, отражающих специфику профессиональной деятельности в области технологии продуктов животного происхождения, позволяющего применять их при профильной подготовки для проведения производственно-технологической, организационной и экспериментально-исследовательской деятельности на предприятиях, при научно-педагогической – проведения исследовательских и экспериментальных работ с использованием необходимых методов и средств исследования, контроля и анализа, навыков в трудовой деятельности на предприятиях.

Содержание ОП проектируется через определение модулей/учебных дисциплин программы. Модули представляют собой автономный, завершённый с точки зрения результатов обучения (РО) структурный элемент ОП, имеющий четко сформулированные приобретаемые обучающимися знания, умения, навыки, компетенции и адекватные критерии оценки. Дисциплины каждого модуля расположены в логической последовательности. На этапе проектирования ОП формулируются РО программы в зависимости от компетенций, сфокусированных с уровнем обучения, требованиями профессиональных стандартов и(или) требований/ожиданий работодателей, а также стратегии развития университета. РО формулированы на основе руководящих принципов Европейской системы переноса и накопления зачетных единиц (ECTS) и базируются на Дублинских дескрипторах.

РО служат основанием для определения объема в рамках ОП трудоемкости соответствующих дисциплин в академических кредитах,

выделяемого на программу. Общая трудоемкость ОП соответствует ГОСО соответствующего уровня.

Цели образовательной программы магистратуры соответствуют 7 уровню Национальной рамки квалификаций Республики Казахстан, они также гармонизированы с Дублинскими дескрипторами, 2 циклом Квалификационной Рамки Европейского Пространства Высшего Образования (A Framework for Qualifications of the European Higher Education Area), а также 7 уровнем Европейской квалификационной рамки для образования в течение всей жизни (The European Qualifications Framework for Lifelong Learning).

Образовательная программа 7M07255 – «Технология продуктов животного происхождения» разрабатывается в контексте компетентностной модели подготовки специалистов. При этом компетенции разделяются на ключевые и профессиональные.

Структура МОП, содержание образовательной программы проходят рассмотрение и обсуждение на заседаниях кафедры, Ученого совета университета, и утверждаются Председателем УС (протокол № 12 от 25.02.2021).

Разработанные ОП выносятся на обсуждение на заседание кафедры и Ученого совета ЮКУ им М.Ауэзова (Протокол Ученого совета протокол № 12 от 25.02.2021), направляются на рецензирование и согласование к работодателям, работающим по профилю подготовки кадров, которые предоставляют рецензию создан и действует Академическая комиссия. На основании проведенных работ председатели АК ежегодно в срок до 31 декабря представляет на УМС проект обновления ОП на следующий учебный год в форме протокола обновления. В протоколе фиксируются рекомендуемые виды обновления. По каждому виду обновления аргументируются внесенные изменения.

После проведения экспертизы Академической Комиссией вуза, при наличии замечаний и предложений ОП корректируется, дорабатывается и выносится на обсуждение (Протокол №3, 20.01.2021 г), утверждается ректором ЮКУ на основании решения Ученого совета (Протокол №12, 25.02.2021 г),.

Содержание образовательной программы гармонизировано с аналогичными программами отечественных и зарубежных вузов за счёт Типового учебного плана Республики Казахстан и коэффициентов перезачета кредитов по типу ECTS, описанных в разделе 4 «Правил организации учебного процесса по кредитной технологии обучения» (приказ Министерства образования и науки Республики Казахстан №152 от 20.04.2011г.). В университете сложилась практика трансфера кредитов и учёта учебных

достижений магистрантов: объем кредитов и академические показатели отражаются в зачётной книжке и Транскрипте, прилагаемом к диплому об образовании. Помимо этого, освоённые кредиты выполняют накопительную функцию, обеспечивающую переход магистранта с курса на курс (на основе GPA) и создающую условия для продолжения обучения на следующем образовательном уровне - в докторантуре.

Содержание ОП специальности 7М07255 – «Технология продуктов животного происхождения» по обязательному компоненту соответствует требованиям Государственный общеобязательный стандарт высшего образования, утверждённый Приказом МОН РК №604 от 31 октября 2018 г Классификатора направлений подготовки кадров с высшим и послевузовским образованием от 13.10.2018 г, №569 (измен от 05.06.2020 [№ 234](#)).

Содержание ОП магистратуры состоит из: 1) теоретического обучения, включающее изучение циклов базовых и профилирующих дисциплин; 2) практической подготовки магистрантов: различные виды практик, научных или профессиональных стажировок; 3) экспериментально-исследовательской работы, включающую выполнение магистерского проекта, – для профильной магистратуры; 4) итоговой аттестации

Содержание ОП «7М07255 – Технология продуктов животного происхождения по обязательному компоненту соответствует требованиям ГОС ВО (ПВО) от 23 августа 2012 года № 1080 с изменениями и дополнениями от 13 мая 2016 года №292, ТУП специальностей. Цикл БД - Иностранный язык (профессиональный), Менеджмент, Психология управления, Методика проведения эксперимента, Управление затратами, Управление проектами. Цикл ПД – Технология и оборудование по переработке мяса и молока, Биотехнология современного производства пищевых продуктов животного происхождения и др. Содержание ОП 7М07255 – Технология продуктов животного происхождения обеспечивают последовательность изучения дисциплин, основанных на их преемственности, рациональное распределение дисциплин по семестрам с позиций равномерности учебной работы обучающегося, эффективное использование кадрового и материально-технического потенциала кафедры и вуза.

Вся информация, касающаяся соответствия ОП по обязательному компоненту требованиям ГОСО соответствующего уровня и типовых учебных планов для специальностей 7М07255 – «Технология продуктов животного происхождения» подтверждена в ходе внешнего аудита изучении документации кафедры.

При изучении документации кафедры экспертам представлены рабочие учебные планы, учебно-методический комплекс специальности (УМКС), УМКД дисциплины Биотехнология современного производства пищевых

продуктов животного происхождения, журнал взаимопосещения занятий, Протоколы открытого занятия, РУП, протоколы заседания кафедры, отчет кафедры за 2020-2021 у.г., отчет о НИР кафедры за 2020-2021 у.г.

В ходе работы с документацией кафедры подтверждено соответствие рабочих учебных 7М07255 – «Технология продуктов животного происхождения», их типовым учебным планам и каталогу элективных дисциплин, которые, как по структуре, так и представленным в качестве доказательств документов по рассмотрению и утверждению КЭД И РУП на 2021-2022 уч.год (Протокол Ученого Совета № 12 от 25.02.2022 г) позволяют сделать вывод о ежегодном их пересмотре, обновлении с учетом изменений на рынке труда, интересов работодателей, стремления к инновациям, способствуют повышению качества подготовки специалистов и адаптации выпускников в профессиональной деятельности. В КЭД включены дисциплины, реализующие нормы действующих законодательных и нормативных требований в области технологии продовольственных продуктов. КЭД 7М07255 – «Технология продуктов животного происхождения» выставлен на портале ЮКУ им М.Ауэзова, в разделе Кафедра (<https://auezov.edu.kz/>), КЭД 7М07255 – «Технология продуктов животного происхождения» были представлены в ходе проверки документации кафедры.

Содержание ОП направлено на подготовку интеллектуального капитала, удовлетворяющего потребности личности и общества, основанной на принципах «образование через всю жизнь» и самообразования, мобильности, развития творческого мышления и компетентностного подхода. Содержание ОП проектируется через определение модулей/учебных дисциплин программы. Модули представляют собой автономный, завершённый с точки зрения результатов обучения (РО) структурный элемент ОП, имеющий четко сформулированные приобретаемые обучающимися знания, умения, навыки, компетенции и адекватные критерии оценки. Дисциплины каждого модуля расположены в логической последовательности. На этапе проектирования ОП формулируются РО программы в зависимости от компетенций, сфокусированных с уровнем обучения, требованиями профессиональных стандартов и(или) требований/ожиданий работодателей, а также стратегии развития университета. РО формулированы на основе руководящих принципов Европейской системы переноса и накопления зачетных единиц (ECTS) и базируются на Дублинских дескрипторах.

Образовательная программа 7М07255 – «Технология продуктов животного происхождения» разрабатывается в контексте компетентностной модели подготовки специалистов. При этом компетенции разделяются на ключевые и профессиональные.

Результаты обучения определяются на основе Дублинских дескрипторов и выражаются через компетенции.

В магистерской программе большое внимание отводится на модули специализации, исследовательские проекты и практику. Благодаря этому магистерские программы в значительной степени «заточены» под потребности работодателей

Содержание образовательных программ включает в себя цели и паспорт программы, обоснование, целевые индикаторы, содержание дисциплин, количество кредитов, ожидаемые результаты обучения, включая компетенции выпускников программ, базирующихся на Дублинских дескрипторах, с учетом ECTS и квалификационных рамок ЕПВО, а также возможности инклюзивного образования.

Реализация ОП «7M07255 – «Технология продуктов животного происхождения» осуществляется на основе УМКС и УМКД. В ходе ознакомления с документацией кафедры экспертам были представлены УМКС 7M07255 – «Технология продуктов животного происхождения» и выборочно УМКД. В УМКД ОП входят силлабус, опорный конспект лекций, методические указания к курсовым работам, материалы для самостоятельной работы обучающихся, материалы по контролю знаний. Материалы УМКД размещены на образовательном Интернет-портале университета: ИС ВУЗ <http://asu.ukgu.kz/>. В ходе интервью с директором центра обслуживания студентов образования (Болысбек А) были продемонстрированы выборочно УМКД дисциплин.

Структура содержания образовательной программы магистратуры формируется из различных видов учебной работы, определяющих содержание образования, отражает их соотношение, измерение и учет. Образовательная программа 7M07255 – «Технология продуктов животного происхождения» содержит компоненты для подготовки к профессиональной деятельности. Это отражается в тематике и перечне заданий лабораторных и практических занятий, в перечне видов и форм выполнения заданий СРО. Различные формы проведения занятий (деловые игры, тренинги, дискуссии), выполнение научно-исследовательской работы магистрантами, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации также формируют профессиональные качества. В самотчете ОП представлены, что два магистранта (Әсет Н., Сланбекова Ж.) участвовали, в международной научно-практической конференции «БУКЕТОВСКОЕ ЧТЕНИЯ -2021».

На всех этапах разработки и реализации ОП участвуют рабочие группы (ППС, работодатели и обучающиеся). Работодатели принимают участие в разработке ОП и ее частей: компетенций, содержания дисциплин, сквозных программ практик через согласование МОП, рабочих учебных программ (силлабусов), программ практик, через опросы и анкетирование. При этом большую консультативную помощь им оказывает весь коллектив кафедры.

Преподаватели проводят презентации дисциплин, а также знакомят работодателей и обучающихся с результатами, которые обучающиеся получают при их освоении. Все материалы подтверждены в ходе внешнего аудита при интервью с работодателями, руководством университета, факультета, кафедры и изучении документации кафедры.

В УМКД ОП входит: типовой учебный план дисциплины, силлабус, лекционный комплекс, методическое указание практических/семинарских и лабораторных занятий, методическое руководство по выполнению СРМ, материалы итогового и вопросы промежуточного контроля, программное и мультимедийное сопровождение учебных занятий.

Экспертиза качества УМКД проводится на разных уровнях: УМКД обсуждается на заседании кафедры, рассматривается на заседаниях методической комиссии факультета или комитета по инновационным технологиям высшей школы. Электронный формат УМКД размещается на портале asu.ukgu.kz для свободного доступа обучающимся и контроля степени обеспеченности дисциплины.

Обеспеченность образовательных программ учебниками и учебно-методическими пособиями отражена в картах учебно-методической обеспеченности. Магистранты ОП в полной мере обеспечены УМКД, книжным фондом, электронными учебниками и т.п. Данные подтверждены при ознакомлении с документацией кафедры.

По предложениям работодателей в учебный план включена дисциплина «Управление проектами», которые отражены в КЭД ОП.

Образовательная программа 7M07255 – «Технология продуктов животного происхождения» разработаны в соответствии с Национальной рамкой квалификаций и согласованы с Дублинскими дескрипторами (2 уровень) и Европейской рамкой квалификаций(7 уровень).

По завершении учебного процесса магистрант ОП 7M07255 – «Технология продуктов животного происхождения» должен освоить 240 кредитов ECTS теоретических знаний вместе с дополнительными видами обучения, практикой и выполнением выпускной работы.

Учет трудоемкости учебной работы осуществляется по объему освоенного материала и измеряется в кредитах.

Соотношение аудиторной нагрузки и самостоятельной работы для образовательной программе 7M07255 –Технология продуктов животного происхождения составляет 1:4. Самостоятельная работа магистранта под руководством преподавателя (СРМП) указывается в расписании занятий.

ОП по своему содержанию и структуре соответствуют ГОСО. ОП магистратуры содержит: теоретическое обучение, включающее изучение цикла общеобразовательных, базовых и профилирующих дисциплин; практическую подготовку магистрантов: различные виды профессиональных практик,

магистерский проект, включая промежуточные и итоговые аттестации.

Кафедрой на постоянной основе обновляются учебные программы, которые удовлетворяют современному состоянию рынка труда. Перечень дисциплин, включенных в учебный план, согласуются с работодателями.

Цикл базовых в объеме 18 кредитов и профилирующих дисциплин в объеме 11 кредитов и включает в себя дисциплины вузовского компонента и компонента по выбору. Также ЭИРМ составляет 13 кредитов с обязательным прохождением стажировки, итоговая аттестация составляет 12 академических кредитов в общем объеме образовательной программы и проводится в форме написания и защиты магистерского проекта.

Образовательная программа профильной магистратуры включает производственную практику: 2 кредита (срок обучения 1 год).

Содержание производственной практики определяется темой диссертационного (проектного) исследования. Местом прохождения производственной практики являются предприятия пищевого и перерабатывающего профиля –ТОО «Ордабасы ешкі сүт өнімдері»; ТОО «Бурненская молочная компания».

В ходе интервью с магистрантами и заведующим кафедрой и работодателями было подтверждено, что магистранты практику проходят в вышеуказанных местах практики.

Содержание и качество ОП, также обсуждаются на встречах с работодателями, проведении с ними, круглых столов с участием ППС и обучающихся, в доказательство приведены материалы семинаров и конференций, результаты анкетирования обучающихся ОП. По данной ОП имеются рецензии от следующих работодателей: Иманбекова К.Б. - и.о.директора Туркестанского филиала АО «Казахстанская аграрная экспертиза», Муратов Т.М. - зам.ген.директора СПК «Асыл-тұқымды шаурашылық. Ордабасы ешкі сүт өнімдері», которые отметили в своих рецензиях, что разработанная ОП позволяет магистрантам планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность, разрабатывать методы идентификации и экспрес-методы контроля пищевого сырья и продукции животноводства.

В университете на высоком уровне поставлена работа по оцениванию и пересмотру ОП. Центром менеджмента образовательных проводится оценка качества ОП, модулей, дисциплин магистрантами, сотрудниками, работодателями. Для обеспечения образовательных программ актуальным содержанием образования систематически осуществляется пересмотр и дополнение перечень разработанных на кафедре профильных, элективных дисциплин, вносятся изменения в содержание практик. В результате такой работы вносятся коррективы в ОП для обеспечения их актуальности. Результаты выполненной работы оформляются в виде протокола обновления

ОП согласно положению СМК ЮКУ П 7.44-2021 «О разработке и утверждении образовательных программ».

Эффективность и качественные результаты ОП подтверждаются: востребованностью специалистов на рынке труда (трудоустраиваемость выпускников – 100%); карьерным ростом выпускников магистратуры; положительной динамикой в заключении партнерских отношений с предприятиями. Результаты реализации образовательной программы оцениваются через количественные индикаторы: успеваемость, удовлетворенность магистрантов реализацией программ, трудоустраиваемость выпускников, доступность образовательных ресурсов и служб поддержки магистрантов.

Вся информация подтверждена в ходе визита и изучения документации кафедры, интервью с магистрантами, работодателями, руководителями структурных подразделений вуза.

Области для улучшения:

- для подготовки специалистов международного уровня вузу рекомендуется активизировать работу по поиску зарубежных партнеров для разработки и реализации совместных образовательных программ по магистратуре.

Уровень соответствие по 2 стандарту – полное соответствие

СТАНДАРТ 3. СТУДЕНТОЦЕНТРИРОВАННОЕ ОБУЧЕНИЕ, ПРЕПОДАВАНИЕ И ОЦЕНКА

Доказательства и анализ:

В ЮКУ им М.Ауэзова осуществляется студентоцентрированное обучение и преподавание. Анализ учебно-методической документации, знакомство с учебными лабораториями в рамках внешнего аудита, с организацией и результатами НИРС и преподавателей кафедры «Пищевая инженерия» свидетельствуют о наличии условий для формирования у обучающихся личностных качеств, таких как патриотизм, толерантность, ответственность, обязательность и др, повышение уровня креативности.

Освоение магистрантами ОП осуществляется в соответствии с утвержденными стандартами и нормами. Учебная нагрузка обучающихся оптимально распределяется по годам обучения.

При составлении учебной нагрузки студента программа 7М07255 – «Технология продуктов животного происхождения», учитываются

индивидуальные особенности, потребности и культурный опыт обучающихся: при выборе элективных курсов; , элективные курсы из КЭД и соответственно преподавателей, читающих эти курсы; при определении тем выпускных работ; при выборе научного консультанта магистерских работ. Магистрант самостоятельно формирует свою образовательную траекторию с учетом его индивидуальных способностей и возможностей в ИУП. При формировании своего ИУП магистрантам консультативную помощь оказывают эдвайзеры. Полнота отражения в ИУП студента всех компонентов и элементов формируется через структуру ИУП, в которой студент может видеть - код и наименование дисциплины, виды обучения, принадлежность компонентов к ОК, ПК, объем дисциплины в кредитах, период обучения, в том числе летний семестр, технология обучения. В представленном экспертам КЭД, имеются названия дисциплин, цели и задачи дисциплины, основные знания и компетенции, получаемые после ее освоения.

ИУП формируется в соответствии с ТУП и КЭД на каждый учебный год. ИУП подписывается заведующим кафедрой, научным руководителем, магистрантом и эдвайзером, согласовывается директором ИПВО и утверждается проректором по НРИИ. ИУП заполняется в 3-х экземплярах. Изменения ИУП после утверждения не допускаются. ИУП подписываются магистраном, руководителем, заведующим кафедрой и утверждаются начальником ЦПВО. Копия ИУП передается магистранту в ЦПВО и один экземпляр эдвайзеру.

Установлено, что магистранты имеют возможность выбирать дисциплины и преподавателей, на основании выбора формируются индивидуальные учебные планы, которые утверждаются заведующим кафедрой, начальником ЦПВО, администратором, офис-регистратором, эдвайзером и хранятся в отделе магистратуры и у магистранта. С учётом индивидуальных учебных планов составляются расписание занятий, графики СРМП, педагогическая нагрузка преподавателей.

У магистрантов есть возможность открыто и свободно высказывать свое мнение, принимать активное участие в разработке и реализации процедур гарантий качества в университете, что оказывает в обеспечении качества учебного процесса.

Профессорско-преподавательский состав специальности использует различные методики и техники преподавания материала, например, интерактивные лекции, лекции-презентации, обмен ролями с преподавателем, диспуты, мозговой штурм, проектное обучение, кейс-стади, thinkway. При встрече с магистрантами было подтверждено, что ППС активно используют на занятиях инновационные методы обучения, как «перевернутый класс», междисциплинарное и проектное обучение, MOOK, виртуальные лаборатории, дидактические инновационные модели (групповое обучение,

программированное обучение, технология индивидуального обучения, коммуникативное обучение); междисциплинарное обучение, STEM-методика, применение проектного обучения на реальных примерах из жизни, технологические процессы, инструменты для повышения вовлеченности и мотивации магистрантов при онлайн-обучении (видеолекции, мультимедийные анимации/пакет).. Эти методы позволяют сделать учебный процесс обучения не только интересным для магистрантов, но и результативным.

Вопросами организации академической мобильности занимается Центр Болонского процесса и академической мобильности. Академическая мобильность в университете реализуется через внутреннюю и внешнюю мобильность, летние и зимние школы.

Установлено, что в ЮКУ им.М.Ауэзова имеется более 158 договоров и соглашений с 25 странами ближнего и дальнего зарубежья. Реализуются соглашения об академических обменах с 38 вузами Казахстана и 49 зарубежными вузами Германии, Австрии, Бельгии, Испании, Италии, Чехии, Польши, Литвы, Латвии и других стран.

В процессе аудита установлено, в университете уделяют немаловажное внимание методическому обеспечению учебного процесса обучающихся, по представленным документам видно, что на кафедрах разрабатывается учебно-методическая литература по всем образовательным программам. За три учебных года по ОП изданы 4 наименования УМЛ. Вся учебно-методическая литература, издаваемая ППС университета используется в учебном процессе и доступна на образовательном портале ЮКГУ <http://portal.ukgu.kz>, сайте библиотеки <http://lib.ukgu.kz/>, www.ef.ukgu.kz, mbook.kz.

Правила осуществления контроля и построения системы оценки знаний обучающихся регламентированы «Правила проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся»

В указанных внутренних нормативных документах приведены измерители, порядок оценивания и критерии оценивания знаний обучающихся.

Тестовые задания и экзаменационные вопросы содержательно ориентируются на проверку знания основных законов и процессов, понятий и терминологий, фактического материала, теоретического и прикладного значения научных достижений по разным направлениям изучаемой дисциплины.

Учебным планом специальности предусмотрены различные формы контроля достижений знаний магистрантами: текущий контроль, который осуществляется в ходе учебных (лекционных, практических, лабораторных) занятий. В ходе посещения структурных подразделений были продемонстрированы порядок регистрации на дисциплины, методы проведения экзаменов, проведения оценивания знаний магистрантов. Была показана работа

учебного портала университета, где обучающийся может просмотреть расписание занятий и экзаменов, текущую и промежуточную успеваемость, ознакомиться с установленными переводными баллами с курса на курс, а также с процедурами прохождения компьютерного тестирования.

При проведении промежуточной аттестации онлайн с применением ДОТ приказом ректора назначаются прокторы из числа ППС кафедр, систематически осуществляется контроль за соблюдением принципов академической честности сотрудниками комплаенс-службы Парасат и представителями студенческого актива. При необходимости используется электронная прокторинговая система.

Для администрирования процесса тестирования и решения внештатных ситуаций во время проведения промежуточной аттестации назначаются ответственные из числа сотрудников ЦКТиТ Департамента цифровизации и деканов ВШ.

Эксперты отмечают, что все проводимые кафедрой «Пищевая инженерия» мероприятия по текущему, рубежному контролю, итоговому контролю промежуточной аттестации положительно влияют на рост успеваемости магистрантов.

В ЮКУ им М.Ауэзова активно проводится работа по оказанию поддержки магистрантам. Механизм регулярного оценивания функционирования службы поддержки магистрантов включена на должном уровне, все возникшие вопросы рассматриваются на УС, ректорате и заседаниях руководителей структурных подразделений. С целью выявления информированности магистрантов и упущенных моментов в создании им условий постоянно проводится анкетирование.

В ходе встречи с руководителями структурных подразделения, магистрантами, выяснено, что на постоянно основе проводится мониторинг и улучшение деятельности служб поддержки магистрантов. Регулярно проводятся встречи магистрантов с ППС и ректором по их проблемам, вопросам коррупционных правонарушений, дальнейшего трудоустройства.

Электронная база по академическим достижениям каждого обучающегося, формируется модулем «Офис регистратора», автоматизированной информационной системой управления учебным процессом «ИС ВУЗ».

Итоговая аттестация обучающихся в магистратуре ЮКУ им М.Ауэзова проводится в соответствии с ГОСО МОН РК в форме сдачи комплексного экзамена и защиты магистерской диссертации (проекта). Продолжительность и сроки проведения итоговой аттестации обучающихся устанавливаются академическим календарем и рабочими учебными планами (РУП) по ОП 7М07255- «Технология продуктов животного происхождения», на основании Приказа Министра образования и науки Республики Казахстан от 30 января 2017 года №36 «Об утверждении Типовых правил проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся»,

зарегистрированного в Министерстве юстиции Республики Казахстан 5 апреля 2017 года № 14982.

Магистранты все данные об успехах в учебе могут просмотреть в системе, в разделе «Личный кабинет магистранта» на электронном образовательном портале университета <https://auezov.edu.kz/>.

Информация подтверждена в ходе внешнего визита при изучении документации по ОП, выборочной документация в офис регистрации результатов рейтинговых недель и экзаменационной сессии, интервью с руководителями подразделений, студентами, магистрантами, ППС.

По ОП активно используются новейшие инновационные, информационные и образовательные технологии и методы обучения. Применение IT-технологий уже только в целях обучения существенно расширяет потенциальные возможности совершенствования всего учебного процесса, в котором значительная роль отводится этапу контроля знаний обучающихся. Использование инновационных технологий в учебном процессе по ОП опирается на современную материально-техническую базу, совершенствование которой осуществляется постоянно в соответствии с требованиями времени.

Вся информация подтверждена в ходе интервью со студентами и магистрантами ОП, изучении документации кафедры – подтверждающие документы по НИР И НИРС, выполненных НИР, тематикой магистерских диссертаций, перечнем опубликованных научных статей, сертификатами и дипломами, участия в различных конференциях.

Положительная практика:

- для реализации студентоцентрированного и практикоориентированного обучения на кафедре имеются технологические оборудования по производству пищевых продуктов производственной мощности, на которых проводится выработка и апробация результатов исследования.

- доступность библиотечно-информационных, интернет-ресурсов как для обучающихся, так и для преподавателей, обеспечена наличием Wi-Fi на всей территории университета.

Области для улучшения:

- привлечение выпускников- бакалавров для поступления в магистратуру в целях формирования контингента по аккредитуемой ОП;

- привлечение магистрантов к обучению на организуемых в университете курсах по изучению иностранных языков с целью развития возможности активного участия в академической мобильности.

Уровень соответствие по 3 стандарту – полное соответствие

СТАНДАРТ 4. ПРИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ, УСПЕВАЕМОСТЬ, ПРИЗНАНИЕ И СЕРТИФИКАЦИЯ

Доказательства и анализ:

С целью привлечения и набора контингента обучающихся на ОП в ЮКУ им. М. Ауэзова ежегодно разрабатываются и проводятся различные маркетинговые мероприятия. На сайте университета представлен раздел «Поступление», где имеются все необходимые материалы для поступающих.

Условиями, обеспечивающими стабильность набора обучающихся на обучение по ОП 5B072700/6B07202 – «Технология продовольственных продуктов», являются наличие государственного заказа на подготовку специалистов по программе, бесплатные подготовительные курсы, проведение планомерной профориентационной работы, диплом бакалавра.

Прием магистрантов в ЮКУ им. М. Ауэзова осуществляется по Типовым правилам приема на обучение в организациях образования, реализующих профессиональные учебные программы высшего образования и Правилам присуждения образовательного гранта для оплаты высшего образования.

Прием магистрантов в ЮКУ им. М. Ауэзова (осуществляется посредством размещения государственного образовательного заказа на подготовку кадров по научно-педагогическому и профильному направлениям, а также оплаты обучения за счет собственных средств обучающихся и иных источников.

Прием лиц в ЮКУ осуществляется на конкурсной основе по результатам комплексного тестирования в магистратуру. Прием иностранных граждан на обучение в ЮКУ на платной основе осуществляется по результатам собеседования, проводимого приемной комиссией.

С целью оказания содействия в освоении ОП для обучающихся первого курса разработаны Справочник-путеводитель, КЭД, которые ежегодно обновляются. В вузе имеется единый образовательный портал для обучающегося, предназначенный для размещения расписаний занятий, учебно-методических материалов, кейсовых и других заданий. Для магистрантов-первокурсников проводятся встречи с руководством вуза, факультета, кафедр и эдвайзерами.

Установлено, что кафедрой «Пищевая инженерия» проводится профориентационная работа ППС в течение учебного года для привлечения необходимого контингента студентов.

Профориентационная работа кафедры представляет собой целую систему социально-экономических, социально-политических, идеологических, психолого-педагогических и организационных мероприятий, направленных на формирование у молодежи готовности к сознательному выбору профессии и ее распределение по специальностям в соответствии с объективными

потребностями общества, государства и способностями личности. В университете функционирует Центр профориентационных работ с подразделениями Call - центр и отдел маркетинга и профориентации.

Отдел маркетинга и профориентации регулярно проводит семинары, вебинары и мастер-классы в онлайн (с применением платформы Zoom) и оффлайн режимах со школьниками среднеобразовательных школ в целях проведения консультативно-разъяснительных работ по поступлению в вуз.

Ежегодно разрабатываются планы приема и профориентационных работ университета, готовятся раздаточные материалы в виде информационных справочников по приему и рекламно-презентационные ролики, содержащее в целом всю информацию о деятельности и достижениях университета, структурных подразделениях и образовательных программах в разрезе высших школ и факультетов.

На региональных телеканалах Казахстан - Шымкент «Онтустик», Казахстан – Тараз «Жамбыл», Казахстан - Кызылорда «Кызылорда», Отрар, Айгак регулярно размещается информация о вузе и выступления руководства университета, департаментов и подразделений.

В университете систематическая профориентационная работа, которую проводит ПСС кафедры; сильный кадровый потенциал; современная материально-техническая база; сертифицированная лаборатория физико-химических методов анализа «САПА» (ЮКУ им.М.Ауэзова), региональная научно-исследовательская лаборатория инженерного профиля «ИРЛИП» (ЮКУ им.М.Ауэзова). Однако, поступление в магистратуру выпускников бакалавров, необходимо проведение определенной работы со студентами 4 курса. Привлечение их к обучению иностранных языков, развитие трехязычия и другие работы.

Большую помощь кафедре в профориентационной работе оказывают выпускники кафедры, в том числе члены Ассоциации выпускников, с которыми поддерживается постоянная связь.

Установлено, что для быстрой адаптации магистрантов в университете действует кураторская поддержка. За каждой академической группой закрепляется куратор, который не реже одного раза в неделю проводит кураторские часы с группой, где обсуждает учебные и внеучебные вопросы в вузе, консультирует, помогает адаптироваться к учебному процессу.

Эксперты отмечают, что в университете проводится работа по социальной поддержке магистрантов, оставшихся без попечения родителей, магистрантов с особыми образовательными потребностями, реализация социально значимых проектов, обеспечение доступа малообеспеченных магистрантов к качественному образованию. Магистрантам, оставшимся без попечения родителей, выделяется финансовая поддержка на расходы на ежедневное питание, предоставляются скидки для оплаты обучения, бесплатное проживание в общежитии.

В университете отделом мониторинга и анализа систематически проводятся социологические исследования в форме анкетирования в соответствии с СТ ЮКГУ 8.07-2012 «Оценка удовлетворенности потребителей» и включает следующие анкеты: «Преподаватель глазами магистрантов»; «Удовлетворенность магистрантов качеством организацией учебного процесса». Исследование по оценке магистрантами результатов обучения по дисциплинам и качества их преподавания проводится путем анкетирования в режиме онлайн 2 раза в год. В анкетировании участвуют все магистранты. Анкетирование проводится путем анонимного заполнения электронных анкет и не контролируется преподавателем.

Все процессы реализации кредитной технологии обучения автоматизированы на основе информационной системы ИС ВУЗ (www.asu.ukgu.kz)

Процедура ориентации для обучающихся-первокурсников, позволяет получить им, необходимую, на первом курсе информацию, так как в вузе имеется вводный курс, который содержит информацию об организации образования и специфике ОП. В первую неделю сентября комитет по делам молодежи совместно с другими структурами университета и ППС кафедры проводит «Неделю первокурсника». В течение этой недели по дням распределяются встречи с ректором и администрацией университета, администрацией общежития, проводится лекция на тему «Наука и жизнь», знакомство с деканатом, кафедрой, эдвайзерами, ознакомление с Правилами внутреннего распорядка и Уставом Университета, раздача справочников-путеводителей.

В университете успешно эксплуатируется система «Антиплагиат» (StrikePlagiarism.com) для исключения плагиата в письменных работах обучающихся. В результате посещения кафедры Пищевая инженерия установлено, что на кафедре назначены ответственные пользователи, которые имеют доступ к своим учетным записям на сайте, куда загружают текстовые работы обучающихся (курсовые и выпускные работы /проекты). Обработка данных происходит на сервере антиплагиатной интернет-системы.

Степень подготовленности выпускников ОП 7М07255- «Технология продуктов животного происхождения», к выполнению требований оценивается и анализируется на основе показателей выпускных экзаменов, защиты магистерских работ, отзывов руководителей практик, рецензентов магистерских работ, заключения председателей ГАК. За отчётные периоды при сдаче итоговых экзаменов 100% выпускников ОП 7М07255- «Технология продуктов животного происхождения», получили положительные оценки; 100% выпускников получили положительные оценки по результатам прохождения практик; абсолютная успеваемость за отчётные периоды составила 100%.

Степени востребованности выпускников ОП 7М07255- «Технология продуктов животного происхождения» на рынке труда анализируется и оценивается на основе трудоустройства. В среднем процент трудоустройства выпускников ОП составляет 100%.

Имеются положительные отзывы о выпускниках, принятых на работу, о чем свидетельствуют анкетный опрос работодателей.

Положительная практика, что в ЮКУ имени М.Ауэзова, выпускникам после успешного завершения индивидуальной траектории и мобильности по определенной образовательной программе выдают приложение к диплому европейского образца - Diploma Supplement. Diploma Supplement несет в себе полную информацию об уровне, содержании и статусе обучения. Кафедрой предусмотрено постдипломное сопровождение выпускников (этап верификации), мониторинг послевузовской деятельности, поиск эффективных способов взаимодействия с выпускниками и работодателями в сфере улучшения качества подготовки ученых специалистов. Имеется ассоциация выпускников.

Вся информация подтверждена в ходе внешнего визита, интервью со студентами, выпускниками, работодателями, наличием подтверждающих документов по трудоустройству выпускников, отзывов работодателей о выпускниках ОП 7М07255- «Технология продуктов животного происхождения».

Области для улучшения:

- продолжить работу по привлечению выпускников- бакалавров для поступления в магистратуру в целях формирования контингента по аккредитуемой ОП;

Уровень соответствие по 4 стандарту – полное соответствие

СТАНДАРТ 5. ПРОФЕССОРСКО-ПРЕПОДАВАТЕЛЬСКИЙ СОСТАВ

Доказательства и анализ:

Кадровая политика НАО «Южно-Казахстанский университет имени М.Ауэзова» определяет миссию, видение, ценности, принципы и основные направления деятельности университета в области управления человеческими ресурсами, а также критерии эффективности этой деятельности, направлена на отбор и прием на работу преподавателей с учетом их базовых профессиональных образований, а также опыта практической работы, индивидуальных способностей, профессиональных знаний строится на

квалификационных и лицензионных требованиях МОН РК, с требованиями законодательства Республики Казахстан и внутренними актами университета.

Кадровая политика, проводимая в ЮКУ им. М.Ауэзова, призвана укрепить уверенность работников в востребованности своего труда, справедливой оценке деятельности для обеспечения долгосрочного высокого экономического потенциала Университета, сохранения и приумножения его интеллектуального капитала. При наличии в университете вакантной должности профессорско-преподавательского состава и научных работников ЮКУ размещает объявление о проведении конкурса в периодических печатных изданиях, распространяемых на всей территории Республики Казахстан, а также данная информация выкладывается на бегущей строке областного телевидения (телеканал «Оңтүстік»), на сайте в разделе «Вакансии» (<https://auezov.edu.kz/>), на корпоративном сайте университета, а также в социальные сети через Facebook и Instagram.

При приеме на работу, замещении вакансии, в ЮКУ имени М.Ауэзова функционируют конкурсные комиссии, утвержденные приказом ректора.

Требования к квалификации научно-педагогических работников университета соответствуют требованиям «Положения о квалификационных характеристиках должностей научно-педагогических работников Южно-Казахстанского университета имени М.Ауэзова», утвержденного приказом Председателя Правления-ректора ЮКУ имени М.Ауэзова от 08.07.2021г., №116-нқ.

Кадровый состав преподавателей, обеспечивающих реализацию ОП 7М07255- «Технология продуктов животного происхождения» сформирован из высококвалифицированных и компетентных сотрудников, имеющих достаточно большой опыт научно-педагогической и практической деятельности. Усиление кадрового потенциала реализуется через программы повышения квалификации и профессионального развития ППС, участие в семинарах и конференциях на республиканском и международном уровнях, прохождение научных стажировок за рубежом, организацию курсов и лекций ведущих международных экспертов и других мероприятий. За отчетный период все ППС, занятых в реализацией ОП прошли и имеют сертификаты о повышении квалификации. Усиление кадрового потенциала реализуется через прием на работу ППС имеющих опыт научно-педагогической и практической деятельности, наличия планов и программ повышения квалификации и профессионального развития ППС, участие в семинарах и конференциях на республиканском и международном уровнях, прохождение научных стажировок за рубежом, организацию курсов и лекций ведущих международных экспертов и других мероприятий. Постоянный мониторинг и регистрация достижений ППС сотрудников используется для внутреннего рейтинга и дифференцированной оплаты труда с целью стимулирования более высокой продуктивности и качества ППС. За последние 5 лет средняя заработная плата увеличилась на 142,2 тыс. тенге. (150,42%) .

Подготовка магистрантов по ОП 7М07255 «Технология продуктов животного происхождения» обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин ОП и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

Подготовку магистрантов по ОП осуществляют 8 кандидатов наук, 1 доктор PhD. Учебно-вспомогательный персонал кафедры составляет 3 человека.

Однако, в составе ППС осуществляющих подготовку магистрантов 7М07255 «Технология продуктов животного происхождения», несколько преподавателей имеют образование (шифр и название научной специальности) не соответствующее направлению ОП.

Команда внешних экспертов отмечает научную активность ППС, обеспечивающих реализацию ОП, по результатам исследований НИР ППС кафедры и магистрантами опубликовано более 300 работ. Из них в научно-периодических журналах – 155 статей. В том числе: в журналах с импакт-фактором (THOMSON REUTERS, i.f.: 1,04) – 1; (AGRIS, РИНЦ, SCOPUS более 0,100) – 66; в журналах, одобренных Комитетом по контролю в сфере образования и науки РК – 57; в республиканских журналах – 31. На кафедре имеются 10 актов внедрения в производство. Индекс цитируемости Хирша у профессора Уразбаевой К.А. составляет 2, у доцента Алибекова Р.С. – 2.

На кафедре выполняются гос.бюджетные НИР и два финансируемых проекта, в выполнение которых вовлечены ППС кафедры, в том числе и молодые преподаватели.

Установлено в результате посещения кафедры, бесед с преподавателями, что своевременность выполнения ИПРП по всем разделам контролируется заведующим кафедрой «Пищевая инженерия». Ежегодно каждый преподаватель университета заполняет индивидуальный план работы (ИУП ППС), на учебный год. ИУП ППС имеет единую форму и составляется на один академический год, ИУП ППС включает следующие виды работ: планирование учебной нагрузки, выполнение учебной нагрузки, учебно-методическая работа, научно-исследовательская и творческая работа, организационно-методическая работа, воспитательная работа, повышение квалификации, выполнение программы «Рұхани жаңғыру». Каждый раздел ИУП ППС согласовывается с курирующими департаментами университета в соответствии со стратегическим планом развития, годовых и перспективных планов и иных показателей университета. Отчет по ИУП ППС проводится дважды в год публично на заседаниях кафедр в присутствии декана факультета/высшей школы, где по итогам выносятся заключение по выполнению по всем разделам ИУП.

Сведения об учебной нагрузке ППС в рамках ОП, о закреплении учебных дисциплин собираются ежегодно на основе индивидуального плана ППС. Индивидуальный план включает планируемую на текущий год учебную,

учебно-методическую, научно-исследовательскую, воспитательную и другие виды работ, в том числе по повышению квалификации.

Педагогическая нагрузка ППС утвержденная решением Ученого совета. В 2021-2022 учебном году педагогическая нагрузка составляет 680 часов (протокол УС №15 от 29.04.2021).

Соотношение аудиторной и внеаудиторной работы, в зависимости о занимаемой должности, а также норма времени для расчета внеучебной работы представлены в положении «О порядке планирования учебной и внеучебной педагогической нагрузки ППС ЮКГУ им. М. Ауэзова» утверждены решением Ученого совета (протокол №14 от 29 мая 2020).

На кафедре работают 4 обладателя гранта Лучший преподавателя вуза разных годов (Уразбаева К.А., Орымбетова Г.Э., Абдижаппарова Б.Т., Алибеков Р.С.).

Анализ резюме профессорско-преподавательского состава (Приложение самотчета) ОП 7М07255- «Технология продуктов животного происхождения» показывает несоответствие базового образования направлению ОП некоторых преподавателей, шифра специальности ученой степени/ ученого звания (Уразбаева К.А.- 02.00.15 – химическая кинетика и катализ, Алибеков Р.С.- 02.00.04Физическая химия), однако они имеют сертификатов, удостоверений по повышению квалификации на различных курсах, семинарах, академической мобильности.

Ежегодно в университете проводится Центром мониторинга и управления качеством рейтинг преподавателя, по итогам деятельности ППС в соответствии с которыми осуществляется надбавка к заработной плате ППС, начисляются премии и другие виды поощрений в виде грамот, благодарностей и т.д. Подтверждено, при изучении документации кафедры (штатное расписание, копии документов об образовании, планов повышения квалификации, наличие сертификатов по повышению квалификации, интервью с ППС ОП.

В период посещения вуза, были продемонстрированы личный кабинет ППС и документы кафедры «Пищевая инженерия». По результатам окончания учебного года преподаватели заполняют отчет о выполнении запланированной нагрузки по установленной форме, где отражаются фактическая выполненная нагрузка, выполнение научной и учебно-методической работы, включающей перечень изданных учебников, учебных пособий, учебно-методических разработок и публикаций научных работ, в том числе в изданиях, рекомендуемых ККСОН МОН РК, международных изданиях с ненулевым импакт-фактором; выполнение воспитательной работы. Отчеты рассматриваются на заседании кафедры. По результатам анализа выполненной учебной нагрузки разрабатываются предложения и рекомендации по улучшению деятельности преподавателя по определенным направлениям, т.е. проводится постоянный мониторинг деятельности ППС, который влияет на надбавку к заработной плате.

ППС кафедры комплектуется в соответствии с "Квалификационными требованиями, предъявляемыми при лицензировании образовательной

деятельности, и перечень документов, подтверждающих соответствие им" (утвержденными Постановлением Правительства Республики Казахстан от 28 февраля 2013 года № 195 "О некоторых вопросах лицензирования образовательной деятельности" (с изменениями и дополнениями от 27.05.2014 г.)).

Процесс повышения квалификации ППС регламентирован СМК ЮКГУ ПР 6.03-2014 Управление процессами по повышению квалификации персонала. Сертификаты по результатам повышения квалификации имеются.

Основными показателями успешности реализации кадровой политики являются улучшение качественного уровня ППС. В этом направлении университет осуществляет целенаправленную работу, о чем свидетельствует устойчивый качественный рост ППС в университете, в целом.

Для повышения качества подготовки по ОП приглашаются зарубежные лекторы из университетов, с которыми сотрудничает кафедра. Так, за отчетный период к чтению лекций студентам магистратуры были привлечены зарубежные профессора: д.т.н., профессор, зав. кафедрой Химии, биохимии, микробиологии и гигиены питания Государственного биотехнологического университета (г.Харьков, Украина) Евлаш В.В., д.т.н., профессор Государственного биотехнологического университета (г.Харьков, Украина) Потапов В.А., доктор PhD, профессор Падуанского университета (г.Падуа, Италия) Конфикони Д., д.т.н., профессор зав.кафедрой Пищевая технология Латвийского университета естественных наук и технологий (г.Елгава, Латвия) Ципровича И.

Вся информация подтверждена при изучении документации кафедры, интервью с преподавателями ОП.

Замечания:

Усилить работу по подбору ППС по базовому образованию в соответствии с направлением ОП.

Области для улучшения:

- Активизировать участие ППС в научных исследованиях, финансируемых МОН РК, госбюджетных и хоздоговорных работах.
- Для повышения академической мобильности и профессиональной компетентности ППС администрации вуза необходимо расширять возможности для прохождения преподавателями педагогических, научно-педагогических и научных стажировок в других вузах, в том числе и зарубежных.

Уровень соответствие по 5 стандарту – значительное соответствие**СТАНДАРТ 6.
УЧЕБНЫЕ РЕСУРСЫ И ПОДДЕРЖКА ОБУЧАЮЩИХСЯ*****Доказательства и анализ:***

В ЮКУ им М.Ауэзова учебные ресурсы, используемые для организации процесса обучения для ОП 7М07255 –_Технология продуктов животного происхождения (магистратура), являются достаточными и соответствуют требованиям реализуемых образовательных программ. Учебные ресурсы доступны для всех обучающихся и преподавателей, представлены в образовательном портале <http://lib.ukgu.kz>).

В ЮКУ им М.Ауэзова работают ИСВУЗ (<http://asu.ukgu.kz/>) - автоматизированная информационная система управления и мониторинга качества учебного процесса высшего учебного заведения, функционирующая в ЮКГУ с 2003 года и портал Платонус (<http://platon.ukgu.kz/>). В университете создана и действует эффективная система служб поддержки обучающихся для удовлетворения их образовательных, личных и карьерных потребностей, в состав которых входят научная библиотека, центр обслуживания обучающихся, офис регистратора, деканат, офис студента, кафедра (ППС, кураторы, тьютор, эдвайзер), столовая, Фронт-офис и ряд других структур.

В составе университета функционирует центр первичной медико-санитарной помощи, оснащенный современным медицинским оборудованием, инвентарем и необходимыми лекарственными препаратами. Медицинское обслуживание магистрантов университета осуществляется ГККП «Шымкентская городская центральная поликлиника» управления здравоохранения г.Шымкент.

Обеспечением питания в университете занимаются столовые и буфеты площадью 2 395,24 м² на 1 087 посадочных мест. Кроме этого, функционируют Университет имеет 3 спортивных комплекса площадью 9 574,6 м², работают спортивные секции. Центр обслуживания обучающихся в рамках утвержденных функциональных обязанностей осуществляет весь комплекс работ по заявлениям обучающихся, выдает справки, документы личного дела, проводит опросы по качеству предоставляемых услуг по обслуживанию обучающихся и др. Все документы представлены на сайте ЮКУ в разделе Центр обслуживания обучающихся (https://auezov.edu.kz/rus/3545/центр_обслуживания_обучающихся). Так, начиная, с поступления обучающихся в вуз на выбранную им ОП, вся информация результатов его обучения сопровождается через офис регистрацию вуза, службы консультирования, включают эдвайзеров кафедры, офис студента, которые осуществляют прием

документов и формирование личных дел обучающихся, ведение электронной картотеки системы хранения личных дел обучающихся.

Для реализации образовательных целей обучающихся, Офис регистратора осуществляет организацию проведения записи на дисциплины по выбору совместно с эдвайзерами образовательных программ для обучающихся университета, организация и проведение электронной регистрации перерегистрации на курсы по выбору и выборности преподавателей, организация и проведение работы по формированию индивидуальных учебных планов обучающихся совместно с деканатами факультетов/высших школ, организация и проведение текущего, промежуточного, рубежного и итогового контроля успеваемости, ведение всей истории учебных достижений в соответствии с требованиями нормативных и регламентирующих документов МОН РК.

Научная библиотека ЮКУ им М.Ауэзова предназначена обеспечить учебный процесс, научно-исследовательскую и воспитательную работу литературой и другими документами, а также информацией о достижениях в различных профессиональных областях деятельности. В университете формируется библиотечный фонд и предоставляется оперативный доступ к максимальному объему информационных ресурсов для обеспечения образовательного процесса, научных исследований, культурного развития и процесса самообразования. Имеется коллекция редких и ценных книг, фонд справочных изданий: энциклопедии, словари, справочники по различным отраслям знаний. Традиционные учебные издания дополняют электронные материалы: учебные пособия, лабораторные работы, лекции преподавателей, доклады, студенческие работы, рефераты, дипломные проекты. Тенденция последних лет – увеличение количества доступных образовательных и научных электронных ресурсов по тематике университета.

Единый информационно-библиотечный фонд на 08.10.2021г. составляет 1915879 экз., в том числе на государственном языке 905393 экз., на английском языке 99749 экз. всех типов и видов изданий. Ежегодно оформляется подписка на научные журналы по профилю вуза, в т. ч. в электронном виде.

Библиотечный фонд отражен в электронном каталоге, доступном для пользователей на сайте <http://lib.ukgu.kz> в режиме on-line 24 часа 7 дней в неделю.

В качестве программного обеспечения используется программа «ИРБИС 64», обеспечивающая комплексную автоматизацию всех библиотечных процессов, в составе 6 модулей: «Комплектатор», «Каталогизатор», «Читатель», «Книгообеспеченность», «Книговыдача», «Администратор».

К услугам пользователей предоставлен современный справочно-библиографический аппарат: Электронный каталог (ЭК), Электронная картотека статей, Электронная картотека авторефератов диссертаций.

Работа с каталогами ведется в электронном виде. ЭК ОИЦ отражает книжный фонд с 1998 года по настоящее время, ежегодно увеличиваясь в среднем на 15000 записей. ЭК состоит из 9 баз данных: «Книги», «Статьи», «Периодика», «Труды ППС ЮКГУ», «Редкие книги», «Электронный фонд», «ЮКГУ в печати», «Читатели» «ЮКО». Редактируется в соответствии с ГОСТ 7.1-2003, ведется плановая ретроконверсия из библиотечного фонда.

ОИЦ предоставляет своим пользователям 3 варианта доступа к собственным электронным информационным ресурсам: с терминалов «ЭК» в зале каталогов и подразделениях ОИЦ; через информационную сеть университета для факультетов и кафедр; в удаленном режиме на web-сайте библиотеки <http://lib.ukgu.kz/>. Количество запросов к электронному каталогу из внешних сетей составляет более 300 в день.

Фонд учебной литературы насчитывает 1473676 экз., что составляет 77 % от общего объема фонда. Фонд научной литературы - 335148 экз. (18,4% от общего объема фонда). Фонд авторефератов и диссертаций составляет 8238 наименований. В число служб сервиса, работающие на удовлетворение образовательных, личных и карьерных потребностей обучающихся относятся и их наличие. В ЮКУ функционирует 2 общежития. Общежитие №1 общей площадью 1865 кв.м. расположено по адресу ул. Ломова 45 и рассчитано на 85 мест. В каждой секции по одной кухне (на 2 комнаты одна кухня). Всего 33 кухонных зон, каждая зона оснащена электрической плитой и холодильником. На территории общежития имеются спортивная площадка, комната отдыха и тренажерный зал. Общежитие №2 общей площадью 934.2 кв.м. расположено по адресу ул. М. Горького 102/4 и рассчитано на 135 мест.

Приказом МОН РК №249 от 27 марта 2000 года ОИЦ ЮКГУ им.М.Ауезова является координационным научно-методическим и информационным центром для библиотек системы образования Южно-Казахстанской области. В настоящее время в методическое сопровождение входят 5 колледжей и 5 высших учебных заведений области. Ежегодно сотрудниками ОИЦ проводятся мероприятия, конкурсы, семинары, тренинги по повышению квалификации для библиотекарей на региональном уровне.

При проведении интервью со структурными подразделениями было подтверждено, что в период пандемии с переходом университета с 16 марта 2020 г. на дистанционное обучение, для пользователей обеспечен полный онлайн-доступ ко всем источникам библиотеки. В университете имеется Издательский центр, который является структурным подразделением университета, непосредственно подчиняясь проректору по учебно-методической работе. Центр оснащен современным полиграфическим оборудованием

В корпусах и общежитиях ЮКУ им М.Ауэзова функционирует бесплатный Wi-Fi, установлены камеры наблюдения.

В университете при департаменте цифровизации создан IT-полигон, где используются новейшая компьютерная техника и передовые IT технологии.

На базе IT-полигона за последние полгода открыты:

- VR-лаборатория (лаборатория виртуальной реальности);
- ИКТ академия совместно с компанией Huawei;
- кабинет робототехники;
- центр ситуационного управления и обработки больших данных.

Все подсети учебных корпусов университета подсоединены в единую корпоративную сеть посредством высокоскоростной оптоволоконной линии пропускной скоростью каналов до 1 Гбит/сек, связывающий телекоммуникационный узел, состоящий из серверов и телекоммуникационного оборудования.

Ширина канала Интернет-соединения (провайдер KazRena) - 1 Гбит/сек. Скорость интернета на каждом корпусе 1 Гб с ограничением до 100 Мб.

В университете имеется 2595 компьютеров и 193 ноутбука, постоянно имеющих доступ к интернету, из них 2475 компьютеров и 143 ноутбука используется в учебном процессе: для обучающихся 2067 компьютеров, для преподавателей 408 компьютеров и 143 ноутбука. В системе организационного управления вузом 120 компьютеров и 50 ноутбуков, имеющих постоянный доступ к интернету. В настоящее время по результатам интервью с первым проректором продолжается приобретение новой компьютерной техники.

В университете используют несколько электронных платформ: ИС ВУЗ (университетский), Прометей, Microsoft Teams, Platonus. Мобильные версии имеют Microsoft Teams, Прометей (iOS, Android), ИС ВУЗ (веб-приложение). Данные платформы обладают функцией технического локдауна. Платформа Microsoft Teams имеет доступ к сервису видеострима, а также применяются платформы ZOOM и WEBEX.

Платформы имеют функцию облачного бессрочного хранения видеозаписей, а также письменных работ, таких как дипломные работы, магистерские диссертации и курсовые работы.

В университете работа структурных подразделений, служб поддержки обучающихся, которые оказывают содействие обучающимся в освоении образовательных программ налажена и оценивается руководством вуза. Механизм регулярного оценивания функционирования службы поддержки обучающихся включает отчеты на Ученом совете, ректорате и заседаниях руководителей структурных подразделений.

Для магистрантов действует информационный образовательный портал portal.ukgu.kz. Все обучающиеся имеют персональные аккаунты на платформе portal.ukgu.kz, объединенные в единую учебную систему.

Магистранты во время сессий через личную страницу сдают экзамены, и сразу видят результат тестов, при не согласии могут в онлайн режиме подать заявку на апелляцию и через определенное время получают сообщения о результате апелляции.

Дистанционный образовательный портал portal.ukgu.kz является средством массовой информации в сфере образования университета

Доступ к беспроводной сети Интернет есть в каждом учебном корпусе и общежитии ЮКУ. Во всех атриумах учебных корпусов, а также в библиотеке университета обеспечен свободный доступ к сети Интернет (wi-fi).

Для удобства работы ППС и магистрантов в главном корпусе университета установлено – 25 wi-fi точек, а в остальных корпусах университета – по 10 wi-fi точек.

Для освоения образовательных программ кафедра Пищевая инженерия обеспечивают обучающихся информационно-справочными и методическими материалами: силлабусы по соответствующим дисциплинам, Учебно-методические комплексы/Учебно-методические пособия, методические указания по выполнению СРО и СРОП, а также описания и руководство к выполнению дипломных, и практических работ по модулям. Вся документация находится в образовательном портале. Для подготовки УМКД имеются нормативные документы для ППС, проводятся семинары.

На выпускающей кафедре методическую помощь обучающимся, содействие магистрантам в освоении образовательной программы заключается в помощи при формировании ИУП, текущем информировании и консультировании по вопросам организации учебного процесса. Консультационная поддержка научно-исследовательской работы обучающихся по всем направлениям подготовки осуществляется ответственным по научно-исследовательской работе магистрантов, а также ведущими преподавателями кафедры.

При посещении ЮКУ им М.Ауэзова были показаны материально-технические ресурсы, учебно-лабораторная база, библиотечный фонд, информационное обеспечение. О финансовой политике вуза были даны сведения учредителем и руководством вуза в интервью. Распределение финансовых средств и формирование материальных активов производится в соответствии со стратегией развития, миссией и целями университета.

Аккредитуемая ОП 7М07255 –__Технология продуктов животного происхождения (магистратура) располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторной, практической, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки и НИР магистрантов, предусмотренных РУП и соответствующей действующим санитарно-

техническим нормам. При реализации ОП 7М07255 –_Технология продуктов животного происхождения (магистратура) используется аудиторный фонд, закрепленный за кафедрой «Пищевая инженерия», за другими кафедрами и отделами. Из числа аудиторий других кафедр используются помещения для проведения практических занятий, не требующих специального оснащения или компьютерные классы. При проведении лекционных занятий используются аудитории, оснащенные необходимым интерактивным оборудованием.

В университете имеются 83 лекционных аудиторий, 200 практических и специальных аудиторий, 159 лабораторий и мастерских, 71 компьютерных классов, 2 лингвистических кабинета, 9 мультимедийных кабинета, 2 кабинета самопознания, 3 ресурсных центра и т.д. Аудитории оснащены современной техникой и приборами, необходимыми для проведения занятий. Обновление материально-технической базы осуществляется по заявкам кафедр.

Для обучения обучающихся по ОП 7М07255 –_Технология продуктов животного происхождения (магистратура), кафедра располагает 11 лабораториями и учебными кабинетами, оснащенными современным оборудованием, стендами и компьютерами для проведения учебного процесса. С целью обеспечения качества учебного процесса по дисциплинам ОП 7М07255 –Технология продуктов животного происхождения (магистратура) в текущем году проведена большая работа по обновлению лабораторий и учебных кабинетов, полностью оборудованы 3 учебных лабораторий («Цех по переработке мяса» и «Цех по переработке молока», «Полупромышленные установки для производства пищевых продуктов») и 8 учебно-методических кабинетов. Все лаборатории соответствуют санитарно-гигиеническим государственным нормативным требованиям, предъявляемым к данной категории объектов. В каждой лаборатории имеется паспорт, средства тушения пожара, индивидуальные и коллективные средства защиты для персонала.

Информация подтверждена при внешнем аудите, интервью со студентами, магистрантами, выпускниками, ППС ОП, с руководством университета –ректором, проректорами, руководителями подразделений.

В ходе беседы с руководством вуза и посещения кафедры «Пищевая инженерия» дана информация о приобретения оборудования. Закуп оборудования производится за счет доходов от выполнения научных проектов: ПЦФ МСХ РК: «Разработка технологии переработки перспективных сортов плодовых, ягодных культур и винограда отечественной селекции с целью получения биологически активных веществ и плодово-ягодных порошков для использования в пищевой промышленности», 2021-2023гг. (ответственный исполнитель к.х.н., ассоциированный профессор Алибеков Р.С.) и проект с ТОО Асыл-Арман Казахстан»: Разработка технологии производства жидкого кальция «Кальций плюс», 2021г. (ответственный исполнитель к.х.н., ассоциированный профессор Алибеков Р.С.) и выделения средств университета.

При аудите были продемонстрированы вся система образовательного портала вуза, сайт ЮКУ им. М.Ауэзова ([https://auezov.edu.kz/.](https://auezov.edu.kz/)), социальные сети Инстаграмм, Facebook.

Таким образом, в ЮКУ библиотечно-информационное обеспечение учебного процесса и научной деятельности в ЮКУ носит динамично развивающийся характер современной библиотеки, готовой к расширению всех форм сотрудничества через систему электронных каталогов и других источников информации.

В университете проводятся мероприятия по постоянному обновлению и расширению материально-технической базы ОП современным оборудованием для образовательных программ периодических изданий, информационных ресурсов, компьютеров.

Информация подтверждена при внешнем аудите, интервью со студентами, магистрантами, выпускниками, ППС ОП, с руководством университета – ректором, проректорами, руководителями подразделений.

Области для улучшения:

- продолжить оснащение материально-технической базы современным оборудованием по ОП 7M07255 –«Технология продуктов животного происхождения» (магистратура).

Уровень соответствие по 6 стандарту – полное соответствие

СТАНДАРТ 7. ИНФОРМИРОВАНИЕ ОБЩЕСТВЕННОСТИ

Доказательства и анализ:

Основную информацию абитуриенты, студенты, ППС, общественность может получить через сайт вуза <https://auezov.edu.kz.>, в разделе факультеты, которые объединяют информацию по кафедрам, входящих в состав факультета. Официальный веб-сайт гармонично связан между собой, и дает возможность получать информацию студентам, преподавателям и администрации.

Южно-Казахстанский университет им М.Ауэзова систематически публикует полную информацию об образовательных программах с указанием предлагаемых траекторий обучения и присуждаемых квалификациях на сайте университета.

Университет проводит мониторинг СМИ, анализ динамики общественного мнения по ключевым вопросам деятельности ЮКУ, взаимодействует с журналистами, готовит и размещает в СМИ статьи, интервью, фото- и видеоматериалы об университете. На сайте вуза имеется информации о Высшей школе «Текстильная и пищевая инженерия», также по

кафедре «Пищевая инженерия», реализующая 7M07255 «Технология продуктов животного происхождения», закрепленной за вышеуказанной кафедрой.

Информация об ОП, об ожидаемых результатах обучения магистрантов ОП 7M07255 «Технология продуктов животного происхождения», размещена на сайте университета. Повышению качества подготовки специалистов способствует участие обучающихся и потенциальных работодателей в разработке образовательных программ, совместные проекты, профессиональные практики, трудоустройство выпускников. Одним из основных показателей качества подготовки кадров кафедрой является востребованность выпускников на рынке труда.

По ОП 7M07255 «Технология продуктов животного происхождения», представлена актуальная информация о специфике образовательных программ – описание уровней ОП, цели наименование ОП, базы практик, присваиваемых квалификациях, формируемых компетенциях, кадровом составе (ППС), о научной деятельности кафедры, международном сотрудничестве, учебном потенциале кафедры, контакты ППС, данные о требованиях к поступлению на ОП, форме и периоде обучения.

Информирование об образовательной программе осуществляется через сайты: Официальный сайт университета (<https://auezov.edu.kz>); Поступающим (<https://tp.auezov.edu.kz/rus>). Об университете (<https://auezov.edu.kz>); Факультеты (<https://tp.auezov.edu.kz/rus/>), Центр обслуживания обучающихся <http://qyzmet.ineu.kz/> Наука и инновационная деятельность (<https://auezov.edu.kz/rus>); Библиотека <http://lib.ukgu.kz/ru>, Онлайн-центр обслуживания (<https://ukgu.inf.kz/>).

Информацию о выпускниках для работодателей по образовательным программам вуз размещает на сайте в разделе «Работодателям», где представлены резюме выпускников, отзывы работодателей и вакансии которые предоставлены работодателями. С целью объединения и сплочения выпускников, преподавателей и сотрудников в единое сообщество в ЮКГУ создана Ассоциация выпускников, информация о которой освещается в подразделе «Ассоциация выпускников». В подразделе «Вакансии» выпускники университета могут получить сведения об имеющихся вакансиях в ЮКГУ им М.Ауэзова

Информацию об условиях приема, правилах и условиях обучения в вузе заинтересованные стороны могут получить на сайте ЮКГУ им М.Ауэзова в разделе «Поступление», подразделах «Приемная комиссия», (<https://priem.auezov.edu.kz/index.html>), в котором представлены все сведения о вузе и ОП.

Для вновь поступивших и обучающихся магистрантов на сайте имеется информация о календаре учебного процесса находит свое отражение в Академическом календаре.

Объявления и информация об образовательных программах доступна на сайте университета www.ukgu.kz, в портале и разделах университета можно найти любую интересующую информацию об образовательных программах ЮКУ. Кроме официальных страниц университета в социальных сетях имеются страницы структурных подразделений и кафедр. На них размещаются фотоотчеты о мероприятиях, профориентационной работе и т.д. Пример:- Высшая школа «Текстильная и пищевая инженерия» <https://tp.auezov.edu.kz/rus/> и кафедра «Пищевая инженерия» [https://tp.auezov.edu.kz/rus/кафедры/пищевая инженерия](https://tp.auezov.edu.kz/rus/кафедры/пищевая_инженерия).

Информация на них представлена на казахском, русском и английском языках. Ежегодно, информация об ОП, актуализированная согласно изменениям, которые произошли в течении года размещается на информационных стендах, доступных всем заинтересованным сторонам и различных буклетах, рекламного характера, которая распространяется в течении всего учебного года в процесс проведения профориентационной работы, в котром содержится вся необходимая информация об ОП.

В случае жалоб или предложений заинтересованных лиц, они обращаются жалоб или предложений заинтересованных лиц непосредственно к руководителю вуза в его личном блоге «Блог ректора», находящегося на главной странице сайта университета.

Для возможности получения сведений абитуриентами и интересующимися университетом, созданы странички в социальных сетях: Food.auezov@mail.ru, страница а Ютуб канале «Auezov TV FM», Facebook, Instagram: Food_auezov, где постоянно освещается информация о деятельности кафедры, количество подписчиков более 100 человек.

В период посещения были продемонстрирована вся работа сайта, образовательных порталов Платонус и ИС ВУЗ.

Уровень соответствие по 7 стандарту – полное соответствие

ГЛАВА 3

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Замечания и области для улучшения экспертной группы по итогам аудита:

Стандарт 1. Политика в области обеспечения качества и академическая честность – полное соответствие

Положительная практика:

- Университет имеет хорошую репутацию среди обучающихся, работодателей пищевой и перерабатывающей отрасли региона, считается популярным вузом для обучения. Обучающиеся удовлетворены качеством преподавания и степенью доступности ППС.

- Для успешного развития взаимных отношений в университете функционирует Наблюдательный совет, в состав которого входят представители органов государственного управления, регионального бизнеса, предприятий пищевой промышленности.

- В качестве положительной практики можно отметить реализация ДОТ, которая в университете поставлена на очень высоком уровне.

- Улучшение имиджа университета через регулярное оповещение широкой общественности об успехах ОП, о научно-методической работе сотрудников и т.д. (соц.сети, Auezov TV FM.)

Области для улучшения:

- Необходимо расширение баз практик, предусматривающие получение магистрантами, практических компетенций, не только на пищевых и перерабатывающих отраслях области, но и в других областях, что расширило бы сферу их трудоустройства после окончания ЮКУ им М. Ауэзова.

Стандарт 2. Разработка, утверждение образовательных программ и управление информацией – полное соответствие

Области для улучшения:

- для подготовки специалистов международного уровня вузу рекомендуется активизировать работу по поиску зарубежных партнеров для разработки и реализации совместных образовательных программ по магистратуре.

Стандарт 3. Студентоцентрированное обучение, преподавание и оценка – полное соответствие

Положительная практика:

- для реализации студентоцентрированного и практикоориентированного обучения на кафедре имеются технологические оборудования по производству пищевых продуктов производственной мощности, на которых проводится выработка и апробация результатов исследования.

- доступность библиотечно-информационных, интернет-ресурсов как для обучающихся, так и для преподавателей, обеспечена наличием Wi-Fi на всей территории университета.

Области для улучшения:

- привлечение выпускников- бакалавров для поступления в магистратуру в целях формирования контингента по аккредитуемой ОП;

- привлечение магистрантов к обучению на организуемых в университете курсах по изучению иностранных языков с целью развития возможности активного участия в академической мобильности.

Стандарт 4. Прием студентов, успеваемость, признание и сертификация – полное соответствие

Области для улучшения:

- продолжить работу по привлечению выпускников- бакалавров для поступления в магистратуру в целях формирования контингента по аккредитуемой ОП;

Стандарт 5. Профессорско-преподавательский состав – значительное соответствие

Замечания:

Усилить работу по подбору ППС по базовому образованию в соответствии с направлением ОП.

Области для улучшения:

- Активизировать участие ППС в научных исследованиях, финансируемых МОН РК, госбюджетных и хоздоговорных работах.

- Для повышения академической мобильности и профессиональной компетентности ППС администрации вуза необходимо расширять возможности для прохождения преподавателями педагогических, научно-педагогических и научных стажировок в других вузах, в том числе и зарубежных.

Стандарт 6. Учебные ресурсы и поддержка студентов – *полное соответствие*

Области для улучшения:

- продолжить оснащение материально-технической базы современным оборудованием по ОП 7М07255 – «Технология продуктов животного происхождения» (магистратура).

Стандарт 7. Информирование общественности – *полное соответствие*

Приложение 1

ПРОГРАММА
внешнего аудита экспертной группы IQAA
в Южно-Казахстанском университете имени М. Ауэзова
по программной аккредитации
28-31 марта 2022 год

Время	Мероприятие	Участники	Место
<i>День 1-й: 30 марта 2022 г.</i>			
(9.30)	Прибытие в Университет	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ
10:00-11:00	Брифинг, обсуждение организационных вопросов	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ https://us06web.zoom.us/j/83195701003?pwd=eFhvL2xVU2Z5S2lHNzFWYTZKTk5sdz09 Идентификатор конференции: 831 9570 1003 Код доступа: 422649
11:00-11:30	Интервью с Ректором Университета	Р, ЭГ, К, Ректор	Кабинет ректора https://us06web.zoom.us/j/87391113480?pwd=NTluc01QMEQzQ2tXeUlOT1l0NXNydz09 Идентификатор конференции: 873 9111 3480 Код доступа: 729344
11:30-11:45	Обмен мнениями членов внешней экспертной группы	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ https://us06web.zoom.us/j/83195701003?pwd=eFhvL2xVU2Z5S2lHNzFWYTZKTk5sdz09 Идентификатор конференции: 831 9570 1003 Код доступа: 422649
11:45-12:15	Интервью с проректорами Университета	Р, ЭГ, К, Проректоры	Конференц-зал https://us06web.zoom.us/j/86353290571?pwd=V2ZnbmIrVTlCZkxHRDFhVjBmeGslcz09 Идентификатор конференции: 863 5329 0571 Код доступа: 644893
12:15-12:30	Обмен мнениями членов внешней экспертной группы	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ https://us06web.zoom.us/j/83195701003?pwd=eFhvL2xVU2Z5S2lHNzFWYTZKTk5sdz09

			Идентификатор конференции: 831 9570 1003 Код доступа: 422649
12:30-13:00	Интервью с руководителями структурных подразделений	Р, ЭГ, К, РСП	Кабинет ВЭГ https://us06web.zoom.us/j/89111837236?pwd=ZDE1T25FVmMwd1haeTA3MlNEdy9EQT09 Идентификатор конференции: 891 1183 7236 Код доступа: 028189
13:00-14:00	Обед	Р, ЭГ, К	Столовая института
14:00-15:00	Визуальный осмотр материально-технической и учебно-лабораторной базы по направлениям аккредитуемых образовательных программ	Р, ЭГ, Заведующие кафедрами	Учебный корпус https://us02web.zoom.us/j/82834025656?pwd=MjUyZ01EQWwvMXc2NVl5dG1pcGtndz09 Идентификатор конференции: 828 3402 5656 Код доступа: 414776
15:00-15:30	Интервью с деканами и заведующими кафедр по направлениям подготовки	Р, ЭГ, К, Заведующие кафедрами	Кабинет ВЭГ https://us02web.zoom.us/j/84009030690?pwd=OHNqNzZhREFpaDk4MGZFWkhTSE9Fdz09 Идентификатор конференции: 840 0903 0690 Код доступа: 128010
15:30-15:45	Обмен мнениями членов внешней экспертной группы		Кабинет ВЭГ https://us02web.zoom.us/j/88962958781?pwd=TG5qL2xlMjVPd21lUXl0dWMzcGgyUT09 Идентификатор конференции: 889 6295 8781 Код доступа: 637186
15:45-16:15	Интервью со студентами (параллельная сессия)	Р, ЭГ, К, Студенты	Кабинет ВЭГ https://us02web.zoom.us/j/87024926798?pwd=TFptYmVSdUU0Y3c2ZTRDQjRVVk5iUT09 Идентификатор конференции: 870 2492 6798 Код доступа: 167082
16:15-16:30	Обмен мнениями членов внешней экспертной группы	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ https://us02web.zoom.us/j/88962958781?pwd=TG5qL2xlMjVPd21lUXl0dWMzcGgyUT09

			VPd21IUXl0dWMzcGgyUT09 Идентификатор конференции: 889 6295 8781 Код доступа: 637186
16:30-17:00	Интервью с работодателями (параллельная сессия)	Р, ЭГ, К, Работодатели	Кабинет ВЭГ https://us02web.zoom.us/j/88313443836?pwd=bW9pS2ZCcmNFVW5yU0JCSzE5c0t0QT09 Идентификатор конференции: 883 1344 3836 Код доступа: 409690
17:00-17:15	Обмен мнениями членов внешней экспертной группы	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ https://us02web.zoom.us/j/88962958781?pwd=TG5qL2xlMjVPd21IUXl0dWMzcGgyUT09 Идентификатор конференции: 889 6295 8781 Код доступа: 637186
17:15-17:45	Интервью с выпускниками (параллельная сессия)	Р, ЭГ, К, Выпускники	Кабинет ВЭГ https://us02web.zoom.us/j/81080697464?pwd=RTEhRFA0ckZ4K2V5cHFlaG5lMHo3QT09 Идентификатор конференции: 810 8069 7464 Код доступа: 130528
17:45-18:00	Обмен мнениями членов внешней экспертной группы	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ https://us02web.zoom.us/j/88962958781?pwd=TG5qL2xlMjVPd21IUXl0dWMzcGgyUT09 Идентификатор конференции: 889 6295 8781 Код доступа: 637186
18:00-18:30	Интервью с ППС кафедр по направлениям аккредитуемых образовательных программ (параллельная сессия)	Р, ЭГ, К, ППС кафедр	Кабинет ВЭГ https://us02web.zoom.us/j/89027496527?pwd=ajY0SmF0dG1YOEhWcndBzE5c0t0QT09 Идентификатор конференции: 890 2749 6527 Код доступа: 158630
18:30-18:45	Обмен мнениями членов внешней экспертной группы	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ https://us02web.zoom.us/j/88962958781?pwd=TG5qL2xlMjVPd21IUXl0dWMzcGgyUT09 Идентификатор конференции: 889 6295 8781 Код доступа: 637186

			Идентификатор конференции: 889 6295 8781 Код доступа: 637186
<i>День 2-й: 31 марта 2022 г.</i>			
9:30	Прибытие в Университет	Р, ЭГ, К	Учебный корпус
10:00-11:00	Посещение центра профориентационных работ, ЦОС, института инновационных технологии образования, центра по поддержке карьеры и трудоустройству. Выборочное посещение учебных занятий.	Р, ЭГ, Сотрудники, ППС, студенты	Кабинет ВЭГ https://us02web.zoom.us/j/81304184047?pwd=U0ZITU1qY2Jpa2luSDNnOХрYU0wrZz09 Идентификатор конференции: 813 0418 4047 Код доступа: 696595
11:00-12:00	Выборочное посещение баз практик	Р, ЭГ, К, Представители баз практик	Кабинет ВЭГ https://us02web.zoom.us/j/83624306896?pwd=SHInZDU1Q1pNTWNmd2JEVmpyeTQ0UT09 Идентификатор конференции: 836 2430 6896 Код доступа: 732833
12:00-13:00	Приглашение заведующих кафедрами по запросу экспертов (параллельная сессия).	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ https://us02web.zoom.us/j/83230203686?pwd=Q0IYzVPUEIRVGx6SGRHМ2VKWGVndz09 Идентификатор конференции: 832 3020 3686 Код доступа: 022785
13:00-14:00	Обед	Р, ЭГ, К	Столовая института
14:00-16:00	Подготовка отчетов по внешнему аудиту. Изучение документации по аккредитуемым образовательным программам. Приглашение отдельных представителей кафедр и структурных подразделений по запросу экспертов.	Р, ЭГ, Заведующие кафедрами, РСП	Кабинет ВЭГ https://us02web.zoom.us/j/82215447597?pwd=UURYb1VGdVhxOUJGVU1xbkx3YS8zZz09 Идентификатор конференции: 822 1544 7597 Код доступа: 286729
16:00-17:00	Обмен мнениями членов внешней экспертной группы. Подведение предварительных итогов внешнего аудита.	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ https://us02web.zoom.us/j/82523224311?pwd=eCtjWnhFZnJ3YmswclVJdjJlZ3BWdz09

			Идентификатор конференции: 825 2322 4311 Код доступа: 073682
17:00-17:30	Встреча с руководством для представления предварительных итогов внешнего аудита	Р, ЭГ, К	Кабинет ректора https://us06web.zoom.us/j/88040593815?pwd=emhVTlFhYlVMQnBDcVJkTmM4SXUyUT09 Идентификатор конференции: 880 4059 3815 Код доступа: 948655

Примечание: Р – руководитель ВЭГ, ЭГ – экспертная группа, К – координатор группы, РСП – руководители структурных подразделений

Приложение 2

СПИСОК

участников интервью в рамках внешнего аудита по программной аккредитации Южно-Казахстанского университета им.М.О.Ауэзова

Ответственный за проведение программной аккредитации

№	Ф. И. О.	Должность	Ученая степень, звание
1	Абишева Роза Жанысбековна	Проректор по учебно-методической работе	к.х.н., доцент

Руководство университета

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Ученая степень, звание
1.	Кожамжарова Дария Пернешовна	Председатель Правления - ректор	д.и.н., профессор
2.	НурманбетовКайрат Энбекшиевич	Первый проректор	к.ю.н., доцент
3.	Абишева Роза Жанысбековна	Проректор по учебно-методической работе	к.х.н., доцент
4.	Искакова Айгуль Толеутаевна	Проректор по стратегическому развитию и интернационализации	к.п.н., доцент
5.	Бейсенбаев Садыбек Калмаханович	Проректор по связям с общественностью и культуре	д.п.н
6.	Сулейменов Уланбатыр Сейтказиевич	Проректор по научной работе и инновациям	д.т.н.
7.	Мажинбеков Сакен Аралбаевич	Проректор по социальной и воспитательной работе	к.ф.н.

Руководители структурных подразделений

№	Ф. И. О.	Должность, структурное подразделение
	Наукенова Айгуль Сагиндыковна	Директор департамента по академическим вопросам
1.	Хамитова Барна Махаматовна	Директор учебно-методического центра
2.	Адырбекова Гульмира Менлибаевна	Начальник центра менеджмента образовательных программ
3.	Абдижаппарова БахыткульТельхожаевна	Начальник отдела аккредитации и оценки качества

4.	Беккулиева Айнур Сейткадыровна	Руководитель отдела планирования учебного процесса
5.	Жамантаева Актolkын Алиярбековна	Руководитель отдела развития языков
6.	Калдыбаев Алмаз Бахитович	Директор центра по поддержке карьеры и трудоустройства
7.	Риставлетов Раимберди Аманович	Начальник центра дополнительного образования
8.	Камалдинов Рахымбек Абсатович	Руководитель центра довузовской подготовки
	Омашова Гаухар Шапаевна	И.о. директора Департамента стратегического развития
9.	Джунусбекова Салтанат Шабданбековна	Начальник центра стратегического планирования и менеджмента качества
	Болысбек Айдарбек Әлібекұлы	Директор центра обслуживания студентов
10.	Дулатова Гулбакыт Сейсенбековна	Начальник антикоррупционной службы комплаенс "Parasat"
11.	Акимжанов Орынбасар Акимжанович	Директор административно-хозяйственного департамента
12.	Абшенов Хасен Асанбекович	Директор департамента научных исследований
13.	Парманкулова Перизат Жаксылыковна	И.о. директора департамента научных проектов и программ
	Назарбек Улжалгас Бахытовна	Директор департамента академических наук
14.	Бажиров Тынлыбек Сайфугдинович	Директор департамента предпринимательства и коммерциализации
15.	Отарбаев Нурлыбек Шырынбекович	Центр профориентационных работ
16.	Зулпанов Шакен Манапович	И.о. директора департамента воспитательной работы и молодежной политики
	Саурбаева Индира Коблановна	Директор образовательно-информационного центра
	Хасенова Лаура Айбековна	Директор центра Болонского процесса и академической мобильности
	Рысбекова Айгуль Бегманалыевна	Начальник центра медиа службы
	Тилеукулов Гаухар Сейдуалыевич	Директор центра по работе с иностранными студентами
	Серикова Жанна Бескемпировна	И.о. директора финансового департамента
	Отыншиева Жанар Шадиярбековна	Зам. директора финансового департамента

	Чингизбаев Максат Маманович	Директор административного департамента
	Кожихов Аскар Галимжанович	И.о. директора департамента цифровизации
	Турымшаева Арида Турганбековна	И.о. директора центра международного сотрудничества
	Сартаев Аскар Жусипович	И.о. начальника юридического отдела
	Конарбаева Зульфия Кемелхановна	Директор института послевузовского образования
17.	Козыбаев Енликхан Шарипханович	Директор института инновационных технологий образования
18.	Сералиев Галымжан Елубекович	И.о. начальника центра предпринимательства и партнерства
19.	Жанысбекова Гульнар Амирбаевна	Начальник Центра "Рухани жаңғыру" и "Ассамблея народа Казахстана"
20.	Мамыт Әлия Аралбайқызы	Начальник отдела социальной поддержки студентов
21.	Жанабай Нурлан Жанабайұлы	И.о. директора департамента испытательных лабораторий
22.	Айтжанова Гульнара Турмахановна	Руководитель центра «Студенттерге психологиялық көмек көрсету орталығы»

Деканы факультетов/высших школ

№	Ф.И.О.	Должность	Ученая степень, звание
1.	Еркебаева Сапаркуль Умиртаевна	Декан ВШ текстильной и пищевой инженерии	к.б.н., доцент

Заведующие кафедрами

№	Ф.И.О.	Должность/кафедра	Ученая степень, звание
Высшая школа текстильной и пищевой инженерии			
1.	Шингисов Азрет Утебаевич	Зав.кафедрой «Технология и безопасность продовольственных продуктов»	д.т.н., профессор
2.	Иманбаев Алимжан Женисович	Зав.кафедрой «Пищевая инженерия»	к.т.н.

Магистратура

Преподаватели

№	Ф.И.О.	Должность/кафедра	Ученая степень, звание
1.	Уразбаева К.А.	профессор/«Пищевая инженерия»	К.х.н.
2.	Касымова М.К.	профессор/«Пищевая инженерия»	К.х.н.
3.	Алибеков Р.С.	асс.профессор/«Пищевая инженерия»	К.х.н.
4.	Мусаева С.Т.	доцент/«Пищевая инженерия»	К.т.н.
5.	Алексеева Н.В.	Профессор/«Пищевая инженерия»	К.т.н.
6.	Кобжасарова З.И.	Доцент/«Пищевая инженерия»	К.т.н.
7.	Нурсейтова З.Т.	Доцент/«Пищевая инженерия»	К.т.н.
8.	Орымбетова Г.Э.	Доцент/«Пищевая инженерия»	К.т.н.
9.	Ханжаров Нурлан Серикбаевич	Доцент/«Технология и безопасность продовольст-венных продуктов»	К.т.н.доцент
10.	Абишев Марат Джанысбекович	Доцент/«Технология и безопасность продовольст-венных продуктов»	К.т.н.доцент
11.	Қалдыбекова Жанат Байжановна	Доцент/«Технология и безопасность продовольст-венных продуктов»	К.т.н.доцент
12.	Тасполтаева Айбала Рысбековна	Доцент/«Технология и безопасность продовольст-венных продуктов»	К.т.н.доцент

Магистранты

	Ф. И. О.	Курс
Высшая школа текстильной и пищевой инженерии		
ОП 7M07253 Безопасные технологии переработки сельскохозяйственной продукции		
1.	Апбазбаева Сабира Үсенқызы	2 курс
2.	Имаш Сымбат Сейдуллақызы	2 курс
3.	Тлеубергенова Карлыгаш Батырхановна	2 курс
4.	Серомахина Ирина Владимировна	1 курс
5.	Кәрібаева Диана Сегізбайқызы	1 курс
6.	Абдрахман Қасиет Мырзабекқызы	1 крс
ОП 7M07240 Технология молока и молочных продуктов (2 года)		
7.	Кузибаева Балнура Суннатқизи	2 курс,

8.	Әбденбай Әмина Әбдікамалқызы	2 курс,
9.	Алеухан Сания Қанатбекқызы	2 курс,
10.	Дадаметова Нилуфар Шарифжановна	2 курс,

ВЫПУСКНИКИ

№	Ф.И.О.	Специальность, год окончания	Место работы, должность Контактные данные (моб.тел.)
Высшая школа текстильной и пищевой инженерии			
ОП 7М07253 Безопасные технологии переработки сельскохозяйственной продукции			
1.	Абдихалык Аида	ОП 7М07253 – Безопасные технологии переработки сельскохозяйственной продукции, 2021	Преподаватель специальных дисциплин, ГККП Колледж индустрии питания и сервиса
2.	Жолдасбек Акмаржан	ОП 7М07253 – Безопасные технологии переработки сельскохозяйственной продукции, 2021	Преподаватель специальных дисциплин, ГККП Колледж индустрии питания и сервиса
3.	Махмудова Шахноза	ОП 7М07253 – Безопасные технологии переработки сельскохозяйственной продукции, 2021	Менеджер по СМК, ТОО «Барыс-2007»
4.	Касымбекова Лиана	ОП 7М07253 – Безопасные технологии переработки сельскохозяйственной продукции, 2021	Менеджер по СМК, ТОО «Барыс-2007»
ОП 7М07255 Технология продуктов животного происхождения			
5.	Әсет Нурзия Сәкенқызы	7М07255 – Технология продуктов животного происхождения 2021 г.	В декретном отпуске
6.	Сланбекова Жанерке Мұханбетиярқызы	7М07255 – Технология продуктов животного происхождения, 2021 г.	В декретном отпуске
ОП 7М07240 Технология молока и молочных продуктов (2 года)			
7.	ЖандарНазеркеБолатовна	7М07240 ТМиМП, 2021г	В декретном отпуске

ПРЕДСТАВИТЕЛИ РАБОТОДАТЕЛЕЙ

№	Ф.И.О.	Место работы, должность
---	--------	-------------------------

Высшая школа текстильной и пищевой инженерии		
ОП 7M07253 Безопасные технологии переработки сельскохозяйственной продукции		
1.	Иманбекова К.Б.	и.о.директора Туркестанского филиала АО «Казахстанская аграрная экспертиза»
2.	Жаримбетов С.С.	Начальник смены бисквитного цеха ТОО РАХАТ ШЫМКЕНТ
3.	Турабек Б.А.	директор КХ «Бакдаулет»
4.	Холмурзаева А.	Руководитель ТОО «Актотыт и К»
5.	Холмурзаев С.Н.	Директор ИП «Париж»
ОП 7M07255 Технология продуктов животного происхождения		
6.	Иманбекова К.Б.	и.о.директора Туркестанского филиала АО «Казахстанская аграрная экспертиза»
7.	Жаримбетов С.С.	Начальник смены бисквитного цеха ТОО РАХАТ ШЫМКЕНТ
8.	Турабек Б.А.	директор КХ «Бакдаулет»
9.	Холмурзаева А.	Руководитель ТОО «Актотыт и К»
10.	Холмурзаев С.Н.	Директор ИП «Париж»
ОП 7M07240 Технология молока и молочных продуктов (2 года)		
11.	Самутова Гульжахрам Турсанжановна	Менеджер ТОО Компания «ФудМастер ШЫМКЕНТ»
12.	Абдулдаева Зылиха Жураханована	Главный технолог молочного завода ТОО «Берте милка»

Приложение 3

СПИСОК ДОКУМЕНТОВ, РАССМОТРЕННЫХ ДОПОЛНИТЕЛЬНО В ВУЗЕ

1. Образовательная программа
2. Рабочий учебный план
3. Каталог элективных дисциплин
4. Политика и система внутреннего обеспечения качества образования
5. Материалы коллегиальных органов управления образовательной программой
6. План кафедры
7. Протоколы заседания кафедры
8. Экспертные заключения на образовательные программы со стороны предприятий-партнеров
9. Документация по НИР
10. Документация по практике
11. Нагрузка ППС
12. Портфолио преподавателей
13. Силлабусы по профилирующим дисциплинам
14. Индивидуальные учебные планы магистрантов