



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

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

**АККРЕДИТАЦИЯ ПРОГРАММЫ
5B072700 –Технология продовольственных продуктов**

г.Нур-Султан - 2019г.

ЭКСПЕРТНАЯ ГРУППА**Нурумгалиев Асылбек Хабдашевич****Руководитель группы**Заведующий кафедрой «Металлургия и материаловедение»,
Карагандинского государственного индустриального
университета, доктор технических наук, профессор**Данильчук Татьяна Николаевна****Международный эксперт**и.о. Директора института биотехнологии и высокотехнологичных
пищевых производств ФГБОУ ВПО «Московский
государственный университет пищевых производств», доктор
технических наук (г. Москва, Россия)**Мынбаева Айжан Бердалиевна****Эксперт**доцент кафедры технологии перерабатывающих производств и
биотехнология Таразского государственного университета им.
Дулати, кандидат технических наук**Жилисбаева Раушан Оразовна****Эксперт**декан факультета легкой промышленности и дизайна
Алматинского технологического университета, доктор
технических наук. профессор**Комардина Любовь Степановна****Эксперт**к.б.н., профессор кафедры «Сельское хозяйство и биоресурсы»
Инновационного Евразийского университета**Ибрагимов Фарит Рушатович****Представитель работодателей**

Директор, ТОО «Учебный центр АО «Онтустик Мунайгаз»



Жамалбекова Бинур Калдыбай кызы
Представитель студентов
студент 2 курса «Химия» Южно-Казахстанского
государственного педагогического университета

КООРДИНАТОР IQAA

Ахмадиева Жанна Куанышевна

ОТВЕТСТВЕННЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ ЗА ВНЕШНЮЮ ОЦЕНКУ УЧЕБНОГО ЗАВЕДЕНИЯ

Байболов Канат Сейтжанович

Уровень соответствия отчета по самооценке фактическому состоянию дел образовательной программы «5B072700 – Технология продовольственных продуктов» в Южно-Казахстанском государственном университете имени М.Ауэзова по каждому стандарту

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

Нурумгалиев Асылбек Хабадашевич

Данильчук Татьяна Николаевна

Мынбаева Айжан Бердалиевна

Жилисбаева Раушан Оразовна

Комардина Любовь Степановна

Ибрагимов Фарит Рушатович

Жамалбекова Бинур

Сонар Ержан

СОДЕРЖАНИЕ**ГЛАВА 1 КОНТЕКСТ И ЦЕЛИ ВИЗИТА**

Введение..... 6

Основные характеристики вуза..... 7

ГЛАВА 2 ОТЧЕТ О ВНЕШНЕМ АУДИТЕ ЭКСПЕРТНОЙ ГРУППЫСоответствие стандартам специализированной (программной)
аккредитации

Введение..... 9

*Стандарт 1*Цели образовательных программ и политика в области обеспечения
качества..... 9*Стандарт 2*Разработка, утверждение образовательных программ и управление
информацией..... 14*Стандарт 3*

Студентоцентрированное обучение, преподавание и оценка..... 20

Стандарт 4

Прием студентов, успеваемость, признание и сертификация..... 27

Стандарт 5

Профессорско-преподавательский состав..... 32

Стандарт 6

Учебные ресурсы и поддержка студентов..... 37

Стандарт 7

Информирование общественности..... 41

ГЛАВА 3**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**..... 44**ПРИЛОЖЕНИЯ***Приложение 1*

Программа внешнего визита..... 45

Приложение 2

Список всех участников интервью..... 47

Приложение 3

Список документов, рассмотренных дополнительно в вузе..... 52

КОНТЕКСТ И ЦЕЛИ ВИЗИТА

Введение

Внешний визит экспертной группы в рамках процедуры специализированной аккредитации Южно-Казахстанского государственного университета имени М. Ауэзова проходил с 4 по 5 марта 2019 г.

Внешний аудит проходил в соответствии с программой, разработанной НАОКО и согласованной с руководством университета. Все необходимые для работы материалы (программа визита, отчет 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, студентами, магистрантами и докторантами, выпускниками, работодателями университета и позволили внешним экспертам провести независимую оценку соответствия данных отчета по самооценке образовательных программ фактическому состоянию дел в учебном заведении.

Отчет по самооценке образовательных программ университета содержит большой объем информации, где проанализированы все сферы деятельности университета и структурных подразделений в соответствии со стандартами специализированной аккредитации, определены сильные и слабые стороны, выявлены угрозы и возможности для дальнейшего развития.

Визуальный осмотр проводился с целью получения общего представления об организации учебного, научного и методического процессов, материально-технической и учебно-лабораторной базе, определения ее соответствия стандартам, а также для контактов с обучающимися и сотрудниками на их рабочих местах. Экспертами был проведен осмотр кафедр, отделов, центра обслуживания студентов, образовательно-информационного центра (библиотека), лаборатории по переработке молока, мяса, пищевых концентратов, кондитерского производства, лаборатории микробиологии, НИИ проблем экологии и биотехнологии, лаборатории «Безопасные технологии переработки сельхозпродукции»,

лаборатории синтеза поликомпонентных минеральных удобрений, лаборатории инновационных технологий неорганических кислот и солей и др.

В процессе проведения внешнего аудита эксперты проводили изучение документации кафедр и выборочное посещение учебных занятий по направлениям аккредитуемых программ с целью более детального ознакомления с документооборотом, учебно-методическим и материально-техническим обеспечением.

Основные характеристики вуза

Южно-Казахстанский государственный 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.

Подготовка кадров в области образования, юриспруденции, экономики, естественных, гуманитарных, аграрных наук, техники, технологии, искусства, культуры и услуг осуществляется в соответствии с Государственной лицензией от 14.11.2012 г. по 95 специальностям бакалавриата, 59 специальностям магистратуры и 19 специальностям докторантуры. В состав университета входят 6 высших школ, 6 факультетов, а также институт дистанционного обучения. Количество кафедр – 73, из них 16 обслуживающих кафедр и 57 – выпускающих кафедр. Контингент студентов составляет 19984, из них по дневной форме обучения – 13319 студентов, по заочной форме обучения – 6008 студентов и вечерней форме обучения – 657 студентов. Контингент магистрантов составляет 765 человек, из них обучающихся за счёт бюджетных средств 622 магистранта, за счёт собственных средств 143 магистрантов. Обучение в магистратуре осуществляется по двум направлениям: научно-педагогическое и профильное. Контингент докторантов составляет 134 человека, из них обучаются за счёт бюджетных средств 107, за счёт собственных средств – 27.

Численность основного персонала составляет 2638 человек, число профессорско-преподавательского состава, имеющего учёную степень и учёное звание, составляет 793 человека. Численность штатного профессорско-преподавательского состава с нагрузкой более 0,5 ставки – 1384 человек. Общая численность ППС составляет 1636 человек.

В университете функционируют 10 лабораторий, 1 бизнес-инкубатор, 1 лаборатория коллективного пользования (Испытательная региональная лаборатория инженерного профиля конструкционных и биохимических материалов), 10 научно-исследовательских институтов, 8 научных центров.



Всего в университете осуществляет деятельность 38 научных подразделений. Количество мест в лабораториях, оборудованных современным технологическим оборудованием и применяемым в соответствующей осваиваемой студентами профессии, составляет 95 мест.

Юридический и фактический адрес

РГП на ПХВ «Южно-Казахстанский государственный университет им. М. Ауэзова» МОН РК:

160012, г. Шымкент, пр. Таукехана, 5

Телефоны: 8 (725)2 210141

Факс: 8(725)2 210141

Официальный сайт: www.ukgu.kz

ГЛАВА 2

ОТЧЕТ О ВНЕШНЕМ АУДИТЕ ЭКСПЕРТНОЙ ГРУППЫ

Введение

4 марта в рамках внешнего аудита состоялись интервью с руководством Университета, зав. кафедрами, студентами, выпускниками, работодателями, преподавателями, руководителями структурных подразделений, а также знакомство с Университетом в виде визуального осмотра. В ходе интервью и осмотра у экспертов создалось положительное мнение об Университете, Университет обладает мощной материально-технической базой, доступной для ППС и обучающихся, позволяющей осуществлять образовательный процесс и научную деятельность на высоком уровне. Все категории опрошенных в рамках интервью выражали удовлетворение происходящими в Университете процессами.

5 марта эксперты работали по своим образовательным программам. В частности, в ходе экспертизы ОП «5B072700-Технология продовольственных продуктов» проведено выборочное посещение учебных занятий, баз практик, лабораторий кафедры «Технология и безопасность продовольственных продуктов», состоялись беседы с преподавателями кафедры. В ходе экспертизы установлено наличие хорошо оборудованных лабораторий по профилю ОП, наличие баз практик высокого уровня. Уровень квалификации ППС кафедры соответствует требованиям стандарта, преподаватели периодически проходят стажировки на предприятиях пищевой отрасли и в казахстанских и зарубежных университетах, издают учебные и учебно-методические пособия по всем модулям ОП. На кафедре ведется активная научно-исследовательская работа. Результаты стажировок и научно-исследовательской работы внедряются в учебный процесс. Работодатели участвуют в организации и сопровождении учебного процесса. Выпускники востребованы на рынке труда и конкурентоспособны.

Соответствие стандартам специализированной (программной) аккредитации

Стандарт 1. Цели образовательных программ и политика в области обеспечения качества

Анализ и доказательства:

Цель образовательной программы «5B072700-Технология продовольственных продуктов» уровня бакалавриата, заключается в подготовке специалистов, владеющих теоретическими и практическими знаниями в области пищевой промышленности, методами и инструментами в технологии продовольственных продуктов, умеющих применять полученные

знания, оценивать и анализировать современное состояние развития пищевой промышленности, а также способных формулировать и принимать эффективные решения задач производственного характера. Это соответствуют миссии ЮКГУ: «Формирование интеллектуальной элиты страны на основе генерирования новых знаний и трансформации ЮКГУ в предпринимательский университет».

Удовлетворение потребностей студентов на получение актуальной квалификации и компетенций обеспечивается поставленными задачами, основными из которых являются:

- овладение грамотной и развитой речью, культурой мышления и навыками научной организации труда, а также создание условий для развития творческого потенциала, инициативы и новаторства, получение студентами базовых знаний для последующего обучения в послевузовском образовании в области продовольственных продуктов;
- формирование конкурентоспособности выпускников в сфере производства продовольственных продуктов, для обеспечения возможности их максимально быстрого трудоустройства по специальности, а также обеспечение умениями и навыками обучения в течение всей жизни, которые позволят им успешно адаптироваться к меняющимся условиям на протяжении всей их профессиональной карьеры;
- формирование социально-ответственного поведения в обществе, понимание значимости профессиональных этических норм и следование этим нормам;
- формирование знаний и навыков для ведения предпринимательской деятельности и бизнеса.

Образовательная программа (ОП) «5В072700-Технология продовольственных продуктов» уровня бакалавриата разработана с учетом универсальных дескрипторов для данного уровня образования, развивает универсальные и профессиональные компетенции, что подтверждается результатами обучения по каждому модулю и компоненту ОП.

В Казахстане наблюдается высокая потребность в специалистах в области технологии продовольственных продуктов. В этой связи, обозначенные выше цели ОП «5В072700-Технология продовольственных продуктов» соответствуют тенденциям развития экономики (Государственная Программа индустриально-инновационного развития Республики Казахстан на 2015 – 2019 годы. Утверждена Указом Президента РК №874 от 1 августа 2014 г.) и сформированы с учетом потребностей рынка труда южных регионов Казахстана и страны в целом.

ОП имеет практико-ориентированный характер. Из рецензии на модульную образовательную программу «Технология жиров и растительных масел» по специальности 5В072700 – Технология продовольственных продуктов (дана генеральным директором ТОО «Арай» Козыбаевым А.О.), а также из бесед (интервью, посещение предприятий) с представителями ТОО «ArysKaum» (директор Абдраманов А.Б.), ИП «Коштаева» (директор

Коштаева Г.Е.), ТОО «Каравай KZ» (зав. производством Ахметова М.К.), ТОО «Фиркан» (директор производства Аскерова З.Н.) следует, что ОП 5B072700 - «Технология продовольственных продуктов» реализуется в тесном сотрудничестве с работодателями. Работодатели активно вовлечены в процесс формирования структуры и определения содержания образовательной программы, разработки элективных дисциплин, а также при формулировке заданий для всех видов практики, итоговой аттестации выпускников.

Цели ОП «5B072700-Технология продовольственных продуктов» сформированы с акцентом на студентоцентрированное обучение, направлены на удовлетворение потребностей студента, предоставление гибких траекторий обучения, стимулируют студентов к активной роли в учебном процессе. В настоящее время в ЮКГУ разработано 10 инновационных образовательных программ, идет работа над созданием системы двойного диплома, поддерживается около 100 стартапов, 16 из которых инкубированы (из интервью с первым проректором Нурманбетовым К.Э.). Направленность на удовлетворение потребностей студентов, ППС и персонала обсуждается на заседаниях Наблюдательного и Ученого советов университета, ректората университета.

При проведении интервью выпускники ВШ Текстильной и пищевой промышленности, получившие образование по ОП «5B072700- Технология продовольственных продуктов», заявили, что полученное в ЮКГУ образование позволило им устроиться на работу сразу после окончания Университета, без дополнительного образования и что у них есть карьерный рост (Криволапова Галина работает технологом в ТОО «Мадлен-KZ», Геревец-Шаршакова Мария работает технологом в ТОО «Мадлен-KZ»).

Политика в области качества образовательных программ формируется в ЮКГУ периодически раз в три года. Основные положения и требования к системе менеджмента качества описаны в «Руководстве по качеству» ЮКГУ РК-01-2017 (09 версия). Наличие систематического мониторинга в области обеспечения качества подтверждается приведенными в отчете по самооценке образовательной программы «5B072700-Технология продовольственных продуктов» результатами опроса студентов:

- результаты анкетирования «Преподаватель глазами студентов», «Удовлетворенность обучающихся качеством организации учебного процесса», «Удовлетворенность преподавателей вузом», «Удовлетворенность работодателей качеством подготовки выпускников» и анализом результатов итоговой государственной аттестации.

Результаты проведенных социологических опросов весьма полезны при составлении программы дальнейшего развития вуза, для разработки мер по совершенствованию качества подготовки специалистов, аттестации и избранию на должность, дифференцированной оплате профессорско-преподавательского состава.

Администрация ЮКГУ, ППС и студенты вовлечены в процесс планирования, реализации и мониторинга качества образовательных программ. Участие руководителей всех уровней осуществляется через работу Ученого и Научно-методического советов, заседаний ректората, совещаний и методических семинаров, а также путем создания рабочих групп, внутривузовских комиссий, аудиторских групп по распоряжению первого проректора. Участие ППС обеспечивается их правом быть избранными в состав коллегиальных органов управления, принимать участие в работе Совета эдвайзеров, в заседаниях Ученого Совета и ректората, в работе Академических и отраслевых советов, кафедр вносить предложения по совершенствованию учебно-воспитательного процесса. Участие студентов также обеспечивается их правом быть избранными в состав коллегиальных органов управления. Кроме того, студенты участвуют в процессе планирования, реализации, мониторинга деятельности университета через общеуниверситетские молодежные организации, старостаты и др. В университете практикуется создание рабочих групп и комиссий с целью мониторинга всех процессов. На уровне ректората действует организационно-методическая комиссия по контролю за качеством, на уровне факультетов/ВШ действует инспекционная комиссия, на уровне кафедр – внутрикафедральные комиссии. Информация о политике в области качества размещена в доступных местах: на стендах кафедр и факультетов, в библиотеке, в кабинетах руководителей служб университета.

Политика Университета в области качества образовательных программ пересматривается в случаях, когда Политика:

- не достигает результативности, т.е. Политика реально не действует;
- не соответствует общим намерениям организации;
- не обеспечивает основу для разработки Целей и их результативности;
- не обеспечивает взаимопонимание персонала с руководством университета;
- устарела в связи с изменившимися условиями деятельности.

Оценка степени реализации Политики в области обеспечения качества образования соответствует направлениям стратегического плана, материальным ресурсам и интеллектуальным активам вуза. Оценка результатов ОП специальности «5В072700-Технология продовольственных продуктов» и степень удовлетворенности результатами студентами, ППС, работодателями служит индикатором необходимости внесения изменений в цели и содержание ОП на краткосрочную и долгосрочную перспективу с учетом изменений в области пищевой промышленности и с учетом требований предприятий-работодателей.

Взаимодействие между преподаванием, научными исследованиями и обучением по ОП «5В072700-Технология продовольственных продуктов» обеспечивается внедрением научных результатов, полученных студентами по итогам курсовых, дипломных проектов с элементами НИРС или научных

проектов в учебный процесс. На кафедре «Технология и безопасность продовольственных продуктов» имеются акты внедрения результатов работ, справки апробации приложений в учебном процессе и в производстве.

В ЮКГУ разработаны и утверждены на заседании Ученого Совета от 30.10.2019г., протокол № 3 «Правила академической честности Южно-Казахстанского государственного университета им. М. Ауэзова», являющиеся сводом ценностей и принципов, устанавливающих нормы поведения при освоении образовательных программ и осуществлении образовательной деятельности, в том числе, при выполнении письменных работ (контрольных, курсовых, эссе, дипломных), выражении своей позиции во взаимоотношениях между участниками образовательного процесса. Для формирования системы подлинно демократических отношений между студентами, сотрудниками и администрацией вуза, сообщество ППС, сотрудников и студентов ЮКГУ приняло «Кодекс корпоративной этики – правила внутреннего распорядка» с обязательством неукоснительно ему следовать.

Эффективность и системность использования результатов оценивания для совершенствования и корректировки долгосрочных направлений ОП «5B072700 - Технология продовольственных продуктов», постановки новых целей в соответствии с изменениями условий внешней среды рассматриваются на заседаниях кафедры «Технология и безопасность продовольственных продуктов» (внутренний аудит) с последующим обсуждением на заседаниях Академического Совета ВШ Текстильной и пищевой промышленности, научно-методического и научно-технических советов университета, ректората и Ученого Совета ЮКГУ. Реформирование или реорганизация целей по качеству ОП и задач развития университета корректируется с учетом новых требований при изменении внешних факторов в образовательном пространстве.

В целях профилактики правонарушений и борьбы с коррупцией в университете проводятся следующие мероприятия:

- с 2015/2016 учебного года на многих факультетах читается дисциплина «Основы антикоррупционной культуры», как компонент по выбору в объеме 2 кредитов со сдачей экзамена в тестовой форме;
- раз в месяц проходит «День студенческого самоуправления», когда решаются различные проблемы, связанные с учебным процессом и социально-бытовыми условиями студентов;
- в системе ИСВУЗ проводится анкетирование студентов «Преподаватель глазами студентов» и др.

Вошло в норму проведение акции «Чистая сессия», что позволяет утвердить в университетской среде принципы академической честности.

- в общежитиях с участием студентов и активистов проводятся круглые столы на злободневные темы;

- ректор имеет свой личный блог на сайте www.ukgu.kz, где студенты могут задавать интересующие их вопросы, а также своевременно получать ответы на свои вопросы.

Жалобы и претензии студентов (Ящик доверия), полученные в результате перечисленных выше мероприятий регистрируются, информация анализируется на различных уровнях, после чего принимаются соответствующие решения.

Положительная практика:

ОП «5B072700-Технология продовольственных продуктов», реализуется в тесном сотрудничестве с работодателями, что подтверждает ее практико-ориентированность. Работодатели активно вовлечены в процесс формирования образовательной программы, разработки элективных дисциплин, в формирование заданий для всех видов практики и тем итоговой аттестации выпускников. Создана рабочая группа из числа специалистов работодателей и сотрудников университета. Группа вносит свои предложения для повышения качества обучения. В состав рабочей группы входят исполнительный директор ТОО «Арай» Козыбаев А.О., генеральный директор ТОО «Алтын дан» Абдукаримов Б.С., генеральный директор ТОО «Аманкелди» Куралов Н.А., президент АО «Шымкентмай» Адирбеков Д.Ж.

Уровень соответствия по стандарту 1 – полное соответствие.

Стандарт 2. Разработка, утверждение образовательных программ и управление информацией

Анализ и доказательства:

В ЮКГУ для обеспечения единого подхода при составлении образовательных программ (ОП) действуют внутренние правила их разработки и утверждения. Созданы методические рекомендации по разработке модульных образовательных программ. Разработана и утверждена процедура ПР ЮКГУ 7.02-2015 «Управление учебно-организационными процессами», содержащая описание процедуры разработки и утверждения ОП на основе приказа МОН РК № 198 от 02.06.2014г. «О внесении изменений и дополнений в приказ № 152 от 20 апреля 2011г. «Правила организации учебного процесса при кредитной технологии обучения». Процедура обсуждения и утверждения ОП начинается на заседании кафедры, проходит внутреннюю экспертизу на уровне факультета/высшей школы и внешнюю – со стороны работодателя. Перед утверждением на Ученом Совете ЮКГУ ОП предварительно рассматриваются на Методическом совете Университета по рекомендации методических комиссий факультетов/высших

школ. Соблюдение норм разработки и утверждения ОП контролируется Департаментом по академическим вопросам.

ОП «5В072700-Технология продовольственных продуктов» направлена на формирование ключевых универсальных и профессиональных компетенций бакалавров компетенции (представлены в Приложении 2 к отчету по самооценке образовательной программы 5В072700-«Технология продовольственных продуктов»). При разработке ОП «5В072700- Технология продовольственных продуктов» использованы современные общепринятые технологии модульного обучения на основе требований, изложенных в «Типовых правилах деятельности организации вузовского и послевузовского образования» (утверждены Постановлением Правительства Республики Казахстан от 17 мая 2013 года № 499), в «Правилах организации учебного процесса по кредитной технологии обучения» (утверждены приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 20 апреля 2011 года №152). Модульная ОП специальности 5В072700- «Технология продовольственных продуктов» нацелена на достижение определенного образовательного результата при подготовке специалистов, владеющих теоретическими и практическими знаниями, начиная от фундаментальных и общих профессиональных до специальных и заканчивая узко прикладными в области пищевой промышленности. Учебный план модульной ОП специальности 5В072700- «Технология продовольственных продуктов» представлен в Приложении 2 к отчету по самооценке. Модули и компоненты образовательной программы изложены в логическом порядке и отражают основные требования государственного общеобразовательного стандарта, учебных планов и типовых программ обучения.

Содержание ОП по специальности «5В072700-Технология продовольственных продуктов» соответствует требованиям Государственного общеобязательного стандарта высшего образования, утвержденного Постановлением Правительства РК от 23 августа 2012 г. №1080. ОП специальности «5В072700 - Технология продовольственных продуктов» и полностью соответствует требованиям Типового учебного плана (ТУПл) по специальности «5В072700 - Технология продовольственных продуктов» (ТУПл к Перечню типовых учебных планов по специальностям высшего образования, утвержденных приказом МОН РК №343 от 16 августа 2013 г.).

Структура и содержание рабочих учебных планов по специальности 5В072700 - «Технология продовольственных продуктов» соответствует требованиям Государственного общеобязательного стандарта высшего образования (утверждены Постановлением Правительства РК от 23 августа 2012г. №1080). Рабочие учебные планы разработаны кафедрой «Технология и безопасность продовольственных продуктов» совместно с отделом методической работы и департаментом по академическим вопросам университета на языке обучения в соответствии с ТУПл, ГОСО РК и – Формой каталога элективных дисциплин (Ф 7.02-05). Перечень и содержание

элективных дисциплин определяется кафедрой, работодателями и обучающимися. В каталоге элективных дисциплин (КЭД) дается описание каждой элективной дисциплины (указываются пререквизиты, постреквизиты, цель изучения, краткое содержание, ожидаемые результаты), обозначается код и количество кредитов. Каталог элективных дисциплин ВШ «Текстильной и пищевой инженерии» находится на сайте ЮКГУ (<http://smk.ukgu.kz>).

Наличие в ОП специальности «5В072700-Технология продовольственных продуктов» компонентов, способствующих личностному развитию студентов и развивающих их творческие способности, подтверждается индивидуальными учебными планами (ИУП) студентов (выборочная проверка ИУП Серика О. № 385, ИУП Искалиевой Р.С. № 419, ИУП Садыбай А. № 842). ИУП самостоятельно формируются студентами на каждый учебный год с помощью эдвайзера на основании рабочего учебного плана и КЭД. Влияние образовательной среды вуза на формирование личности студента отражается в результатах их участия в олимпиадах, конкурсах и конференциях. Согласно Приложению 9 к отчету по самооценке образовательной программы «5В072700-Технология продовольственных продуктов» достижения имеют студенты Артикова З. (группа ЖТ-13-2р3), Ермекбай А. (группа ЖТ-13-2р3), Джамолов А. (группа ЖТ-13-2к1). Развитию творческих способностей студентов способствует создание и внедрение в ЮКГУ программ дополнительного образования и культурно-досуговых программ (из интервью со студентами следует, что они довольны дополнительными образовательными услугами, в том числе и платными), развитие органов студенческого самоуправления, студенческих советов. В интервью студенты обозначили условия образовательной среды, оказывающие влияние на развитие их личностных компетенций: создание уважительной атмосферы в Университете; реализация преподавателями функций помощника, консультанта (кураторы групп); создание преподавателями условий для взаимодействия студентов с научным и профессиональным сообществом; профессионализм профессорско-преподавательского состава, материально-технические ресурсы вуза. При кафедре «Технология и безопасность продовольственных продуктов» действуют 2 учебно-научно-производственных комплекса, в которых проводятся лабораторные занятия по дисциплинам «Технология жира и растительного масла», «Технология общественного питания», «Организация общественного питания». Кафедра проводит лабораторные занятия со студентами в следующих лабораториях:

- Производство молочных и кисломолочных продуктов,
- Технология переработки мяса,
- Технология переработки плодов и овощей,
- Пищевая инженерия и безопасность пищевых продуктов,
- Технология жиров и растительных масел,
- Технология общественного питания,

Научно-аналитическая лаборатория.

Для реализации ОП специальности «5В072700-Технология продовольственных продуктов» преподавателями кафедры «Технология и безопасность продовольственных продуктов» разработаны учебно-методические комплексы дисциплины (УМКД), в которые входят: типовой учебный план (ТУПл), рабочая учебная программа, силлабус, лекционный комплекс, методические рекомендации по проведению лабораторных работ, задания для самостоятельной работы студентов, материалы по контролю и оценке учебных достижений обучающихся (<http://asu.ukgu.kz>). Обеспеченность УМКД по ОП специальности 5В072700 – «Технология продовольственных продуктов» соответствует требованиям ЮКГУ ПР 7.03-2015 – Управление учебно-методическими процессами (представлен на сайте ЮКГУ <http://smk.ukgu.kz/ru/node>). На кафедре имеется 41 УМКД на двух языках; государственном и русском. Ежегодно УМКД обновляются в соответствии с Рабочим учебным планом. Количество изданных учебников и учебных пособий представлены в Приложении 7 к отчету по самооценке образовательной программы 5В072700-«Технология продовольственных продуктов». Кроме того, ППС кафедры издают монографии на государственном, русском и английском языках, что способствует повышению уровня профессионального образования студентов и развитию на кафедре научно-исследовательской работы:

- Шингисов А.У., Мамаева Л.А. Технология производства и использования полифитокомпонентов в пищевой промышленности. – 2018.
- Еркенбаева С.У. Основы разработки медико-биологических функциональных продуктов с использованием стевии. – 2018.
- Калдыбекова Ж.Б., Сырманова К.К., Ковалева А.Е., Боташев Е.Т. Вермикулиты Южного Казахстана: получение, свойства, применение.– 2018 и другие, всего 7 монографий за последние 5 лет.

Составной частью ОП специальности «5В072700-Технология продовольственных продуктов» является система практик (учебная, производственные и преддипломная). Преддипломная практика – завершающий этап в практической подготовке студентов, в ходе которого происходит закрепление теоретических знаний, навыков и умений, полученных в процессе обучения в университете, и по предыдущим видам профессиональной практики, подготовка студента к сдаче государственного комплексного экзамена по специальности и к выполнению дипломного проекта. Прохождение практики осуществляется в соответствии с заключенными договорами: ТОО «Арай», ТОО «Атамекен», ТОО «Фудмастер», ТОО «Каравай», ИП «Коштаева», ТОО «Мадлен», ТОО «Коксарай», ТОО «Амангелди», ТОО «Алтын дән», «Rixos Khadisha Shymkent», СПК «Майлыкент сүт», ТОО «Сайрам сүт», КХ «Гүлмайра», ТОО «Прод групп -2050», АО «Шымкент май», ТОО «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности». Ознакомление с отчетами по преддипломной практике

студентов (Тургон А. «Разработка технологии сыра, обогащенного экстрактами из растительного сырья», группа ЖТ-14-2ок4; Исмаил Г. «Изучение аппарата для закатывания бананового сока», группа ЖТ-14-2к1; Нурматол А.Б. «Технология приготовления борща», группа ЖТ-17-2к1; Дуйсебай А.Р., ЖТ-16-2к4) показало, что темы практик находятся в соответствии с целями ОП; отчеты правильно структурированы и имеют элементы творческого подхода; защита отчетов по практике принимается комиссией; к защите допускается студент, получивший положительную характеристику от руководителя практики, назначенного предприятием; оценивание студентов происходит по итогам защиты представленного отчёта в соответствии с продемонстрированными знаниями и оформлением отчётной документации.

В целях актуализации потребности в ОП со стороны рынка труда разработан перечень дисциплин, включенный в учебный план по согласованию с работодателями. Подготовлены и утверждены в установленном порядке рабочие учебные и годовые планы (1,2,3,4 курсы) с учетом специфики специализаций. В разработке учебных планов и образовательной программы участвовали: Козыбаев А.О. (ТОО «Арай»), Абдукаримов Б.С. (ТОО «Аманкелді»), Куралов Н.А. (ТОО «Алтын дан»), Адирбеков Д.Ж. (АО «Шымкентмай»). По рекомендации работодателей в ОП была введена дисциплина «Современные методы оценки качества сырья и продовольственных продуктов/Технохимический контроль пищевых производств с основами менеджмента качества». Кроме того, для актуализации потребности в ОП для студентов внедрены полиязычные формы обучения. Объем дисциплин по модулям составляет: 50% на родном языке, 30 % – на русском и 20 % – на английском языке. Например, дисциплины (лекции и лабораторные занятия) «Современные методы оценки качества сырья и продовольственных продуктов», «Безопасность и экспертиза продовольственных продуктов», «Научные основы технологии продовольственных продуктов», «Пищевые и биологически активные добавки продовольственных продуктов» преподаются как на английском, так и на русском языке.

Образовательная программа по специальности 5В072700- «Технология продовольственных продуктов» разработана в соответствии с Национальной рамкой квалификации по отрасли и согласно Дублинским дескрипторам для первого уровня (бакалавриат). Внешняя экспертиза и рецензирование ОП специальности «5В072700-Технология продовольственных продуктов» проводится при утверждении программы, при прохождении Государственной аттестации. На ОП «5В072700-Технология продовольственных продуктов» имеется положительная рецензия, подписанная генеральным директором ТОО «Айрай» Козыбаевым А.О., а также экспертное заключение о том, что эта ОП соответствует всем требованиям, предъявляемым к подготовке студентов по специальности «5В072700-Технология продовольственных продуктов», подписанное группой экспертов во главе с Ботабаевым Н.Е.

По окончании обучения по ОП «5В072700-Технология продовольственных продуктов» присваивается академическая степень бакалавр Технология продовольственных продуктов. Квалификация, получаемая выпускниками в результате освоения ОП «5В072700-Технология продовольственных продуктов», относится к 6 уровню квалификаций Национальной рамки квалификаций.

ОП «5В072700-Технология продовольственных продуктов» сформирована с применением кредитной технологии обучения, задача которой заключается в развитии у студентов способностей к самоорганизации и самообразованию. Для обучения по ОП «5В072700-Технология продовольственных продуктов» студентам необходимо освоить 146KZ кредитов, в том числе 129KZ кредитов – теоретическое обучение, 6KZ кредитов – учебная и профессиональная практика, 8KZ кредитов – физическая культура, 3 KZ кредита – итоговая государственная аттестация. Цикл общеобразовательных дисциплин (ООД) состоит из 9 модулей (28кредита). Цикл базовых дисциплин (БД) состоит из 24 модулей (69 кредитов), включая обязательные модули и модули компонента по выбору. Компонент по цикла БД представлен 16 модулями (49 кредитов). Содержание и объем учебных курсов по БД являются достаточными для последующего изучения профилирующих дисциплин (ПД). Цикл ПД состоит из 8 модулей (32 кредита), в том числе обязательный компонент цикла ПД – 1 модуль (5 кредитов). Компонент по выбору цикла ПД состоит из 7 модулей (27 кредитов). Студенты выполняют самостоятельную работу в соответствии требованиям раздела 3 Государственного общеобязательного стандарта высшего образования, (утвержден Постановлением Правительства РК от 23 августа 2012г. №1080). Перезачет кредитов по типу ECTS осуществляется согласно Положению о системе перезачета кредитов по типу ECTS в ЮКГУ им. М. Ауэзова. Прием обучающихся из других вузов осуществляется согласно Правилам перевода и восстановления обучающихся по типам организации образования, утвержденных приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 20 января 2015 года № 19. Продолжение обучения и переход на следующий образовательный уровень обучающегося осуществляется согласно Типовым правилам проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся, утвержденных приказом МОН РК от 18.03.08 г. №125, которые описаны в процедурах Системы менеджмента качества ЮКГУ ПР 8.06-2015 – «Управление процессом проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации» (<http://smk.ukgu.kz/ru/node/21>).

При разработке ОП специальности «5В072700-Технология продовольственных продуктов» учитывалась трудоемкость учебной нагрузки студентов, всех видов его учебной деятельности, которые предусмотрены в учебном плане, в том числе аудиторная и самостоятельная работа, практики и др., включая полиязычное обучение. Информация по каждой дисциплине



представлена в электронном виде на сайте и внутренних ресурсах университета (<http://asu.ukgu.kz/KAFEDRA/index.php>).

По ОП «5В072700-Технология продовольственных продуктов» предусмотрена возможность обучения с применением дистанционных технологий образования.

Положительная практика:

Модульные образовательные программы разработаны на основе современных тенденций развития пищевой отрасли и с учетом предложений работодателей. Производственная база работодателей используется как учебно-научный производственный комплекс. Увеличивается количество дисциплин по выбору, практикуется внедрение вариативных образовательных траекторий, расширяется спектр образовательных услуг, включая полиязычное обучение.

Уровень соответствия по стандарту 2 – полное соответствие.

Стандарт 3. Студентоцентрированное обучение, преподавание и оценка

Анализ и доказательства:

Для защиты интересов обучающихся Студенты ЮКГУ представлены в Ученом Совете Университета, в советах факультетов, в академических советах Высших школ. Действует студенческий ректорат. В университете создан департамент по воспитательной работе и молодежной политике (ДВРиМП). В структуру ДВРиМП входят: молодежный центр, факультет общественных профессий, учебно-тренировочный центр, Ассамблея народа Казахстана, центр исследования исторических личностей имени «Сураншы батыра». Кроме того, внеучебная деятельность студентов реализуется через их участие в работе молодежных объединений, таких как МК «Жас Отан», «Альянс студентов Казахстана», клуб «Достык», Дебатный клуб «Акикат». Информирование студентов о происходящих в Университете мероприятиях осуществляется через социальные сети (в основном what's App, vk, mail.ru), через сайт университета www.ukgu.kz и сайты факультетов/высших школ. Издается газета «Университет» (раз в месяц), в которой освещается университетская жизнь, публикуются статьи студентов на интересующие их темы (качество обучения, достижения в учебе, науке, спорте. В интервью студенты сообщили, что ректор ЮКГУ совместно с членами ректората периодически проводит встречи со студентами университета, на которых обсуждаются предложения обучающихся, касающиеся учебного процесса, научно-исследовательской деятельности, социальных вопросов.

Кафедра «Технология и безопасность продовольственных продуктов» предлагает обучающимся освоение ОП «5В072700- Технология

продовольственных продуктов» по нескольким траекториям: технология молока и молочных продуктов, технология мяса и мясных продуктов, технология переработки плодов и овощей, технология жиров и растительных масел, технология продуктов общественного питания. Участие студентов в собственном образовании реализуется через самостоятельное составление ИУП. В выборе образовательных траекторий, элективных курсов из КЭД и преподавателей, читающих эти курсы, студентам помогают эдвайзеры. Наличие гибких учебных программ и образовательных траекторий видно из представленных на рассмотрение экспертов ИУП студентов различных групп: ИУП Серика О. № 385; ИУП Искалиевой Р.С. № 419; ИУП Садыбай А. № 842; ИУП Нугманказы М.Ш. № 448. ИУП формируется в соответствии с ТУПл и КЭД на каждый учебный год и заполняется в 3-х экземплярах. ИУП подписывается заведующим кафедрой, студентом и эдвайзером, согласовывается с деканом ВШ текстильной и пищевой инженерии и утверждается проректором по учебной и учебно-методической работе (УиУМР). Изменения ИУП после утверждения не допускаются.

Автономия студентов в выборе методов преподавания реализуется путем освоения ОП специальности «5В072700-Технология продовольственных продуктов» на любом из 3-х языков: государственном, русском и английском. Например, на кафедре «Технология продовольственных продуктов» 05.03.2019 г. по расписанию с 8-30 до 10-40 в ауд. 310/Д проходила лекция на государственном языке (3 курс, группы ЖТ-16-2к3 и ЖТ-16-2к3) по дисциплине «Общая технология пищевых производств» (преподаватель к.т.н., доц. Хамитова Б.М.), а в ауд. 119/АБ – лабораторные занятия по дисциплине «Технология молока и молочных продуктов» (тема «Технология получения сыра») на русском языке с использованием экспериментально-технологической линии по производству молока и молочных продуктов (преподаватель к.х.н., доц. Мусаева С.А.). Хамитова Б.М. представила экспертам план лекций по дисциплине «Общая технология пищевых производств» как на государственном, так и на русском языке. Часть дисциплин преподается на кафедре на английском языке: «Современные методы оценки качества сырья и продовольственных продуктов» (Modern methods of quality assessment of raw materials and food products), «Безопасность и экспертиза продовольственных продуктов» (Safety and expertise of food products), «Научные основы технологии продовольственных продуктов» (Scientific basics of food products), «Пищевые и биологически активные добавки продовольственных продуктов» (Food and biological active additives of food production) (преподаватели Еркебаева С.У., Бердембетова А.Т., Кобеева Ж.К., Арапбаева Д. М.).

Организация обучения на основе ожидаемых результатов по ОП специальности «5В072700-Технология продовольственных продуктов» основывается на проведении ежегодного обсуждения результатов обучения совместно с заинтересованными лицами и организациями (стейкхолдерами). Результаты обучения выражаются через компетенции и через освоенные

модули образовательных программ, позволяющие достичь рассматриваемых компетенций. Проводится анализ результатов обучения на уровне всей программы, на уровне модуля, на уровне отдельной дисциплины. В модульной ОП, в рабочих учебных программах, курсах каждой учебной дисциплины, в программах профессиональной практики указаны не только содержание модуля (дисциплины), но и результаты обучения, а также форма итогового контроля и условия для получения кредитов. Это в совокупности позволяет осуществить фокус на ожидаемые результаты обучения.

В реализации ОП «5B072700 - Технология продовольственных продуктов» и в формировании профессиональных компетенций активно участвуют работодатели: ИП «Коштаева» (директор Коштаева Г.Е.), ТОО «Каравай KZ» (зав. производством Ахметова М.К.), ТОО «Арай» (ген. директор Козыбаев А.О) и др. Участие работодателей осуществляется через проведение мастер-классов и практических занятий, производственных, преддипломных практик, руководство дипломными работами. Так, на базе ТОО «Каравай KZ» создан учебно-научный производственный комплекс (УНПК), где студенты проходят лабораторные занятия по дисциплине «Технология продуктов общественного питания», а также производственную и преддипломную практику. Зав. производством Ахметова М.К. участвует в формировании тем лабораторных работ, а также тем практик. Например, 05.03.2019г. с 11-40 на базе УНПК ТОО «Каравай KZ» проходили лабораторные занятия по теме «Технология приготовления комплексных обеденных блюд» с группой ЖТ-16-2л3 (занятия проводили к.т.н., доц. Тасполтаева А.Р. и зав. производством Ахметова М.К.).

Оценка результатов обучения проходит на всех этапах с использованием балльно-рейтинговой системы, которая помогает анализировать уровень подготовки каждого обучающегося, получать объективную динамику достижения результатов обучения не только в течение учебного года, но и за все время обучения. Результаты обучения обсуждаются на заседаниях кафедры (фиксируются протоколами заседания кафедры). Достижение результатов обучения по ОП учитываются при сдаче государственных экзаменов и защите дипломных работ. Результаты обучения, в том числе непредвиденные, фиксируются в приложении к Diploma Supplement, который выдается студенту после окончания университета по его запросу.

Оценка качества предоставленных образовательных услуг реализуется через организацию внутреннего и внешнего мониторинга. Отдел социологических исследований Департамента стратегического развития и управления качеством осуществляет мониторинг и обработку результатов анкетирования обучающихся, информирует все заинтересованные стороны о результатах социологических исследований, на основании которых структурные подразделения принимают необходимые корректирующие действия. По результатам анкетирования составляется аналитический отчет. Отчет обсуждается на деканских часах, Ученом Совете Университета,

методических комиссиях высших школ/факультетов, по решению которых составляется план корректирующих мероприятий. Принятые решения доводятся до студентов

Преподаватели кафедры «Технология и безопасность продовольственных продуктов» проходят непрерывное повышение квалификации (ПК) с целью обучения технологиям студентоцентрированного обучения в соответствии с Законом РК «Об образовании». В ЮКГУ имеется 43 программы по различным направлениям ПК, разработанные Отделом повышения квалификации совместно с профилирующими кафедрами. Программы курсов ПК состоят из модулей, которые включают инновационные методы преподавания, стимулирующие обучение, осуществляемое во взаимодействии между преподавателями и обучающимся. Это помогает преподавателям информировать обучающихся о принципах студентоцентрированного обучения, их новой роли и правах; способствует восприятию студентов как активных участников своего собственного образования для получения универсальных и ключевых компетенций и. По окончании курсов преподаватели приобретают навыки применения различных методов обучения и стилей преподавания.

В ЮКГУ все этапы обучения регламентированы комплексом документов. Каждому студенту 1-го года обучения перед началом учебного года выдается Путеводитель студента. Электронный вариант Путеводителя размещается на сайте университета <http://ukgu.kz/> и на информационном портале <http://portal.ukgu.kz> для общего доступа.

Оценка достижений студентов в учебе реализуется через различные формы контроля и аттестации: текущий контроль успеваемости, промежуточная и итоговая аттестация обучающихся. Периодичность контроля определяется в соответствии с учебными планами, академическим календарем и профессиональными учебными программами, разработанными на основе ГОСО, и проводится в соответствии с Типовыми правилами проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся в высших учебных заведениях, утвержденными МОН РК, а также в соответствии с Академической политикой университета, размещенной на сайте вуза (ukgu.kz). Процедура выставления оценок студентов отражается в учебной программе обучающегося (SYLLABUS) по каждой дисциплине.

Обучение по ОП «5В072700-Технология продовольственных продуктов» уровня бакалавриата ведется как по очной, так и по заочной форме обучения на трех языках (государственном, русском, английском). Информация об ОП бакалавра размещена на сайте ukgu.kz

В Университете действует «Кодекс корпоративной этики - правила внутреннего распорядка ЮКГУ имени М.Ауэзова», информация о Кодексе корпоративной этики размещена на сайте университета (www.ukgu.kz).

В ЮКГУ существует система мер по осуществлению академической мобильности студентов, признания кредитов ECTS и предыдущего образования.

В рамках освоения ОП по специальности «5В072700- Технология продовольственных продуктов» по академической мобильности в Латвийский сельскохозяйственный университет (г.Елгаве) в 2017-2018 гг. обучались следующие студенты: Жаксыбай С. (группа ЖТ-15-2ак4), Рысбекова М. (группа ЖТ-15-2ак4), Дальдева Б. (группа ЖТ-16-2к4).

Информированность студентов об используемых критериях оценивания и о результатах контроля реализуется через размещение в электронном портале информации по дисциплине в полном объеме: лекции, практические занятия, силлабус, глоссарий, текущие задания, тестовые и экзаменационные вопросы, контрольные задания, задания для самостоятельной работы и дополнительную информацию, электронные варианты УМКД, расписание учебных занятий, экзаменов, учебные достижения студентов размещены на личной страничке студента в информационном портале portal.ukgu.kz.

Для проведения промежуточной аттестации знаний обучающихся ППС разрабатывают стандартизированные тесты и экзаменационные вопросы по всем дисциплинам образовательной программы.

В ЮКГУ функционирует информационная система сбора и анализа информации по всем основным процессам – ИС ВУЗ. На основе этой системы автоматизированы все процессы реализации кредитной технологии: (очного и института дистанционного обучения отдельно) (www.asu.ukgu.kz); (www.zao.ukgu.kz); информационно-образовательный портал ЮКГУ (www.portal.ukgu.kz); web-сайт дистанционного образования СДО «Прометей» (www.sdo.ukgu.kz); единый образовательный портал professor.ukgu.kz.

Действует электронная база данных, включающая информацию о внутренней среде вуза: о степени удовлетворенности студентов качеством обучения и другими услугами и анализе изменения их потребностей (результаты анкетирования); об анализе набора абитуриентов в ЮКГУ, во время проведения приемной комиссии; об анализе эффективности проведения отдельных маркетинговых мероприятий (конкурсы, дни открытых дверей и т.д.). Собранная информация доводится до сведения заинтересованных сторон и является основой для принятия управленческих решений.

Для рассмотрения жалоб и обращения студентов, разрешения спорных вопросов создан «Ящик доверия». На сайте университета имеется «Блог ректора», дающий студентам возможность высказать свое мнение о качестве проведения занятий, прозрачности проведения экзаменационной сессии и пр. Существует процедура апелляции результатов экзаменов (прописана в ЮКГУ ПР 8.06–2015 «Управление процессом проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации» и Академической

политике вуза). Текущий и рубежный контроли знаний обучающихся по дисциплинам осуществляются в течение учебного года на основе утвержденного календарного графика учебного процесса в соответствии с учебной программой. Процедура проводится согласно ЮКГУ ПР 8.06-2015. Управление процессом проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации. Записи по результатам оценивания ведутся посредством записей в учебных журналах и в электронных рейтинговых ведомостях. Промежуточная аттестация обучающихся по дисциплине осуществляется в период экзаменационной сессии. Итоговая оценка по дисциплине включает оценки текущего, рубежного и итогового контроля и отражается в экзаменационной ведомости. Промежуточная аттестация включает также итоговый контроль по всем видам практик по их окончании. Итоговая оценка по практике учитывается при подсчете GPA следующего курса или семестра.

Освоение ОП по дисциплине «5В072700-Технология продовольственных продуктов» осуществляется путем интеграции двух видов деятельности: научной и образовательной на кафедре «Технология и безопасность продовольственных продуктов». Научно-исследовательская работа (НИР) студентов кафедры посвящена исследованиям в области пищевых производств: совершенствование технологии производства консервов и пищевых концентратов, молока и молочных продуктов, совершенствование технологии жиров и растительных масел, создание продукции общественного питания с добавлением растительного сырья для обогащения микро- и макроэлементами, совершенствование режимов производства продукции общественного питания, разработка диетических и профилактически-лечебных продуктов и др. Исследования по профилю образовательных программ выполняются по грантам ГУ «Комитет науки МОН РК», по программе TEMPUS, по программе ERASMUS, а также по договорам на выполнение научно-исследовательских работ (например, по договору с ТОО «Forteks-KZ/Фортекс-КЗ» от 04.02 2019 №01). По результатам НИР за последние 5 лет кафедрой опубликовано более 50 работ в журналах, рекомендованных ККСОН, 254 – в сборниках трудов международных конференций. Студенты принимали участие в выполнении следующих НИР (согласно спискам исполнителей):

- «Разработка технологии производства антиоксидантов из отечественного растительного сырья и их применение для продления срока хранения кисломолочных продуктов», 2013-2015 гг. Грант ГУ «Комитет науки МОН РК», по договору № 625-8 от 15.04.2013 г.

- «Разработка технологии производства бездымного полифито - жидкого препарата для копчения мясных продуктов», 2013-2015 гг. Грант ГУ «Комитет науки МОН РК по договору № 625-6 от 15.04.2013 г.

- «Разработка опытно-промышленной миниустановки для комплексной переработки молочного сырья», 2018. Грант ГУ «Комитет науки МОН РК», по договору № 164-23 от 15.03.2018 г.

Результаты научно-исследовательской или экспериментально-исследовательской работы оформляются студентом в виде отчета по практике, публикации в периодических журналах и трудах конференций. Статьи с участием студентов опубликованы материалах международной конференции «Science Technology and Higher Education (2016), в трудах международной научно-практической конференции «Ауэзовские чтения 15: Третья модернизация Казахстана – новые концепции и современные решения» (2017), в трудах 20-й студенческой научной конференции по естественным, техническим и социально-гуманитарным наукам и экономическим наукам: «Новый развитый Казахстан – цель молодежи страны Великой степи» (2017), в трудах международной научно-практической конференции «Ауэзовские чтения 16: Четвертая промышленная революция – новые возможности модернизации Казахстана в области науки, образования и культуры» (2018) и пр.

Заключительным итогом НИР студента и критерием качества его научной подготовки является дипломная работа. Тематика дипломной работы разрабатывается в соответствии с потребностями работодателей и тематическим планом научно-исследовательских работ кафедры на 2015-2020 годы, утвержденным Ученым Советом ЮКГУ им. М. Ауэзова. Например, дипломная работа Жалмухановой С.Б. (выпуск 2018) на тему «Разработка технологии производства сухих кисломолочных продуктов, обогащенных экстрактом пряно-ароматических растений» посвящена исследованиям в области молока и молочных продуктов с длительным сроком хранения. Ознакомление с дипломными работами других студентов выпуска 2018 г. показало, что все они выполнены на актуальные для пищевой отрасли темы, правильно структурированы и имеют обоснованные выводы:

Балтаева У.Е. «Совершенствование приготовления сладких консервов из ягоды с добавлением раствора из растительного сырья», Балабен С.К. «Разработка технологии высокоолеинового подсолнечного масла с использованием масел, полученных из ягод», Заманханова Н.Б. «Разработка технологии творога с функциональными ингредиентами». Эти исследования соответствуют профилю ОП «5В072700-Технология продовольственных продуктов» и практически ориентированы.

В университете успешно эксплуатируется собственная интегрированная система управления вузом (ИСВУЗ) - asu.ukgu.kz. Внедренная система ИСВУЗ «PLATONUS» дает возможность МОН РК прослеживать все данные связанные с учебным процессом, такие как создание академических календарей, распределения учебных дисциплин по преподавателям, расчет часов по кафедрам, запись студентов на элективные дисциплины, создание академических потоков, проведение тестирования, автоматическое формирование отчетов по разным критериям и т.д.

В Университете успешно эксплуатируется также информационно-образовательный портал «Профессор» www.portal.ukgu.kz, предоставляющий информацию об учебном процессе. В задачи портала входит обслуживание запросов через интернет и интранет различных категорий пользователей к университетским и другим электронным информационным ресурсам.

Положительная практика:

Реализация ОП по специальности «5В072700 - Технология продовольственных продуктов» ведется по нескольким образовательным траекториям: технология молока и молочных продуктов, технология мяса и мясных продуктов, технология переработки плодов и овощей, технология жиров и растительных масел, технология продуктов общественного питания. Освоение ОП осуществляется путем интеграции двух видов деятельности: научной и образовательной. Студенты активно привлекаются к выполнению грантов ГУ «Комитет науки МОН РК», хоздоговорных тем. Темы практик и дипломных работ формируются кафедрой совместно с работодателями, вследствие чего обучение по заявленной ОП носит практико-ориентированный характер, а результаты студенческих научных работ востребованы в пищевой индустрии.

Области для улучшения:

Активизировать академическую мобильность студентов.

Уровень соответствия по стандарту 3 – полное соответствие.

Стандарт 4. Прием студентов, успеваемость, признание и сертификация

Анализ и доказательства:

Для привлечения необходимого контингента абитуриентов в Университете издаются рекламные буклеты, изготавливаются постеры, проводятся олимпиады. В интервью руководители ВШ, деканы факультетов и заведующие кафедрами подтвердили, что в Университете ведется системная профориентационная работа, нацеленная на подготовку «своего абитуриента» которая заключается:

- в разработке плана мероприятий по профориентационной работе на текущий учебный год;
- в формировании бригады из числа ППС для проведения профориентационной работы со школьниками (все школы г. Шымкент распределены между кафедрами) и студентами колледжей в городе и районах ЮКО;
- в проведении мероприятий «День открытых дверей»;
- в организации проведения бесед, встреч с родителями и абитуриентами при поступлении в вуз и сдаче ЕНТ;

– в широком привлечении ППС и студентов кафедр к подготовке стендов, буклетов, календарей, презентаций для проведения рекламных мероприятий по профориентации, встреч со школьниками и студентами колледжей.

На университетском сайте (<http://www.UKGU.kz/>) в разделе Поступление размещена информация для поступления на все уровни обучения. Для бакалавриата есть информация о перечне специальностей, сроках приема заявлений, о форме и месте проведения тестирований, об условиях участия в Едином национальном тестировании, о профильных предметах и их комбинациях, обозначены максимальный и проходной баллы.

Стабильность набора студентов для обучения по образовательным программам обеспечивается многолетней работой и связями со школами и колледжами (преподаватели кафедр являются председателями ГЭК в колледжах – из интервью с заведующими кафедрами), привлечением к работе со школами и колледжами ведущих ученых кафедр и успешных выпускников. Кафедра «Технология и безопасность продовольственных продуктов» привлекает работодателей к работе со школьниками. На встрече с работодателями Коштаева Г.Е. (директор ИП «Коштаева») рассказала, что вместе с ППС кафедры «Технология и безопасность продовольственных продуктов» посещает школы и участвует в беседах со школьниками и их родителями. Ахметова М.К. (зав. производством ТОО «Каравай KZ») в личной беседе с экспертами во время посещения базы практик сообщила, что помогает этой кафедре в работе с выпускниками колледжей.

Кафедра «Технология и безопасность продовольственных продуктов» регулярно размещает в СМИ и на университетском сайте (<http://www.UKGU.kz/>) информацию о специальности «5В072700-Технология продовольственных продуктов» и о деятельности кафедры.

Для ориентации студентов первого года обучения университет предоставляет Путеводитель первокурсника, в котором отражены: Правила внутреннего распорядка; режим работы всех служб; сведения о руководителях Университета; сведения о руководителях высших школ, в том числе ВШ «Текстильной и пищевой инженерии»; порядок оплаты за обучение; критерии оценки результатов обучения; информация об образовательных курсах, телефонный справочник. Для студентов первого года обучения проводится экскурсия в Образовательно-информационный центр. Вся необходимая информация для студента первого года обучения размещена на сайте <http://www.ukgu.kz/page/talapker/?lang=ru>. В работе по адаптации студентов- первокурсников, а также адаптации студентов других вузов, обучающихся по программе «Академическая мобильность», к условиям обучения в ЮКГУ участвуют службы поддержки студента Офис-Регистраторы (ОР), Департамент по воспитательной работе (ДВР) и Департамент по академическим вопросам (ДАВ). Эти подразделения в лице эдвайзеров проводят разъяснение основной политики, предназначенной для студентов; разъяснение требований к экзаменам, правил пересдачи

дисциплин, процедуры выражения жалоб; консультируют по модульным образовательным программам, находящимся в распоряжении студентов.

На кафедре «Технология и безопасность продовольственных продуктов» с участниками программы академической мобильности под руководством эдвайзера из числа ППС кафедры осуществляется определение дисциплин по выбору, на основании которых формируется ИУП обучающегося по ОП по «5В072700-Технология продовольственных продуктов». Из числа ППС назначаются кураторы для знакомства с вузом, правилами поведения и процедурами обучения.

В университете функционирует комплексная система сбора и анализа информации по всем основным процессам. Вся информация собирается через информационную систему ИСВУЗ. В ИСВУЗ университета в режиме «Студенческая канцелярия» ведется электронный учет контингента обучающихся по видам образовательных программ, уровням образования, формам обучения, обучающихся по грантам и на платной основе. Все данные по контингенту обучающихся по видам образовательных программ и уровням образования вносятся Офисом регистратора в автоматизированную информационную систему (АИС) «Platonus» и ЕСУВО.

В целом наблюдается положительная динамика численности студентов 1 курса, общей численности студентов и количества выпускников. По результатам посещения кафедры «Технология и безопасность продовольственных продуктов» 05.03.2019 г. были выявлены следующие данные по динамике контингента обучающихся по ОП «5В072700 Технология продовольственных продуктов»:

Учебный год	Поступившие	Всего студентов	Выпускники
2015-2016	44	185	36
2016-2017	40	180	44
2017-2018	35	166	54
2018-2019	103	219	Выпуск в июне 2019 г.

В ЮКГУ введена в действие система непрерывной аттестации студентов, позволяющая формировать текущий и итоговый рейтинг (ЮКГУ ПР 8.06 – 2013). Дважды в семестр проводится контрольная неделя, результаты которой анализируются и обсуждаются на заседании кафедры и в разрезе дисциплин, и в разрезе ППС. Критерии оценивания результатов обучения вносятся на портал университета www.portal.ukgu.kz. Результаты достижений студентов помещаются на портале asu.ukgu.kz, вход в который осуществляется по личному логину. Степень подготовленности выпускников специальности «5В072700-Технология продовольственных продуктов» к выполнению требований ГОСО отслеживается при выполнении итоговой аттестационной работы – дипломного проекта.

В начале выпускного курса студентам предоставляется выбор тем дипломных проектов. Руководители тем дипломных проектов назначаются из числа опытных и высококвалифицированных преподавателей кафедры. Результаты хода выполнения дипломной работы руководителями еженедельно заполняются в баллах. Эти достижения также обсуждаются на заседаниях кафедры. Анализ результатов итоговой государственной аттестации студентов по ОП «5В072700 Технология продовольственных продуктов» показывает положительную динамику возрастания среднего балла по государственному экзамену и среднего балла по защите дипломной работы за последние 5 лет: с 4,6 и 4,4 до 4,5 и 4,7 соответственно. Это влияет и на положительную динамику трудоустройства выпускников: если в 2015 г. по специальности было трудоустроено 73,7% выпускников, то в 2018 г. этот показатель вырос до 86%. Присутствовавшие на интервью 04.03.2019 г. работодатели (ТОО «ArysKaum» – директор Абдраманов А.Б.), (ИП «Коштаева» директор – Коштаева Г.Е.), (ТОО «Фиркан» – директор производства Аскерова З.Н.) выразили удовлетворение качеством подготовки выпускников по ОП «5В072700 Технология продовольственных продуктов» и отметили, что выпускники востребованы на предприятиях пищевой отрасли. Результаты анкетирования работодателей показали высокую степень их удовлетворенности работодателей качеством подготовки выпускников по ОП «5В072700 Технология продовольственных продуктов»: 50% опрошенных поставили оценку 5, а 40% – оценку 4. На высоком уровне находится также и удовлетворенность работодателей качеством знаний выпускников. Имеются положительные отзывы работодателей. Кафедра «Технология и безопасность продовольственных продуктов» 05.03.2019г. представила положительные характеристики, работодателей с предприятий АО «Шымкентмай», ТОО «Рахат- Шымкент», ТОО «Алем -Трэйдинг», ТОО «Нур», ТОО «Корона», на трудоустраиваемых выпускников о прохождении производственной и преддипломной практики.

Ежегодно по отчетам председателей ГАК ведется анализ дипломных проектов, представляющих особый интерес, выполненные на актуальные темы, отвечающие современному уровню развития науки и техники. Результаты дипломных проектов внедряются в производство и учебный процесс. В Приложении 26 к отчету по самооценке ОП «5В072700-Технология продовольственных продуктов» приведены примеры актов внедрения дипломных работ студентов в производство. Доля таких проектов, выполненных под руководством ППС кафедры «Технология и безопасность продовольственных продуктов», ежегодно возрастает:

- Шамбулова Г.Д., Орымбетова Г.Э., Касымова М.К., Копжасарова З.И., Тасполтаева А.Р. Исследование и использование отходов из животного сырья при приготовление салатов. Внедрено в производство ИП «Коштаева» (№319 от 05.06.2017г.);

- Тасполтаева А.Р., Копжасарова З.И., Касымова М.К., Орымбетова Г.Э., Майлыбаева Э.У., Тасполтаева А.Р. Приготовление напитков из

абрикосов и какао. Внедрено в производство ИП «Коштаева» (№222 от 27.4.2018г.);

- Бердембетова А.Т., Балабекова А.С., Садырбаева И.Р., Хамитова Б.М., Коштаева Г.А. Методы сушки иогурта с обогащением составом полифито. Внедрено в производство ИП «Ынтымак» (№430 от 22.05.2018г.);

- Хамитова Б.М., Кожобекова Н.У., Садырбаева И.Р., Камалова Н.У., Хашимова Д.С. Технология получения молочных напитков из рекомбинированного растительного сырья. Внедрено в производство СПК «АгропромБереке» (№429 от 22.05.2018г.).

Во избежание плагиата все курсовые и дипломные работы, выполненными студентами, проходят оценку степени заимствования с использованием системы «Антиплагиат». Положение об использовании системы «Антиплагиат» в ЮКГУ им. М.Ауэзова утверждено Ученым Советом Университета 30.11.2018 г., протокол №4. Введены нормы допустимых соотношений авторского и заимствованного текста. Для магистерской диссертации: не менее 60% – допускается к защите; 50-59% – допускается к защите по решению кафедры, если анализ проверки отчета на плагиат подтверждает самостоятельность выполнения работы (решение о допуске оформляется в отзыве научного руководителя); менее 49% – работа возвращается на доработку в 10-дневный срок и подвергается повторной проверке не позднее, чем за 10 дней до защиты. Для дипломной письменной работы (проекта): не менее 50% – допускается к защите; 45-49% – допускается к защите по решению кафедры, если анализ проверки отчета на плагиат подтверждает самостоятельность выполнения работы (решение о допуске оформляется в отзыве научного руководителя); менее 45% – работа возвращается на доработку в 10-дневный срок и подвергается повторной проверке не позднее, чем за 10 дней до защиты.

В ЮКГУ отработана процедура присвоения академической степени и присвоения квалификации, оформление документов выпускников. Ведется работа по признанию неофициального и неформального обучения за пределами вуза, в том числе по академической мобильности студентов (внутренней и внешней). Обеспечение выпускников вуза приложением к диплому в соответствии с европейскими требованиями проводится с учетом индивидуальной траектории и мобильности студентов. Результаты обучения, в том числе непредвиденные, фиксируются в приложении к Diploma Supplement. Выдача общеевропейского приложения – Diploma Supplement осуществляется по запросу студента после окончания университета.

Взаимодействие с работодателями в сфере улучшения качества подготовки проходит в вопросах формирования ОП, тем практик, дипломных работ, а также в форме участия работодателей в заседаниях кафедр (из интервью и бесед с представителями предприятий ТОО «Arys Kaum», ИП «Коштаева», ТОО «Фиркан»). Степень востребованности студентов специальности «5В072700 - Технология продовольственных продуктов» на рынке труда определяется высоким уровнем спроса специалистов в области

пищевых производств. Трудовая деятельность выпускников кафедры «Технология и безопасность продовольственных продуктов» осуществляется в ТОО «Компания Фуд Мастер», ТОО «Мадлен», ТОО «Алтын дэн», ТОО «Шымкентмай», ТОО «Арай», ТОО «Lebel up Shymkent», ТОО «Фиркан», ИП «Коштаева», ТОО «Arus», ТОО «Гулмайра», ТОО «Фортекс kz», ТОО «COLDSTEEL», ТОО «Ордабасы құс».

Положительная практика:

Положительная динамика роста по количеству выпускников за последние пять лет. Высокий уровень GPA выпускников. Тесное сотрудничество с предприятиями пищевой промышленности. Высокая удовлетворенность работодателей качеством подготовки выпускников.

Уровень соответствия по стандарту 4 – полное соответствие.

Стандарт 5. Профессорско-преподавательский состав

Анализ и доказательства:

Из интервью с заведующими кафедр и преподавателями, установлено, что кадровая политика в ЮКГУ направлена на стимулирование ППС к активной научной работе, повышению их квалификационного уровня, публикационной активности, академической мобильности, к участию конкурсах на гранты и в хоздоговорных работах. Разработана рейтинговая система поощрения ППС, которая поддержана академической средой Университета. Доплата к заработной плате преподавателей назначается на основе рейтинга ППС в системе электронного мониторинга, специально организованной комиссией, утвержденной Ученым советом университета. По результатам рейтинга ректор Университета не только устанавливает надбавки к заработной плате, но и награждает благодарственными письмами, материально поощряет сотрудников путем выплаты денежной премии. Преподаватели принимаются на работу на конкурсной основе и на основе найма. Требования к кандидатам на замещение вакантных должностей регламентируются должностными инструкциями. Процедуры приема на работу, ознакомления персонала с правами и обязанностями, передвижения, увольнения осуществляются Отделом кадровой работы (ОКР) в соответствии с законодательными актами Республики Казахстан и внутренними нормативными документами и утвержденными процедурами: «Управление персоналом», «Повышение квалификации и обучение персонала», «Организационная документация», «Внутренняя нормативная документация» и «Служебная документация». Результаты перечисленных процедур находят отражение в личных делах работников университета.

Основной целью кадровой политики кафедры «Технология и безопасность продовольственных продуктов», осуществляющей

образовательный процесс по ОП «5В072700 - Технология продовольственных продуктов», является развитие, обновление и омоложение кадрового состава кафедры за счет внутреннего резерва (бакалавриат-магистратура). Подготовка по образовательной программе бакалавриата осуществляется следующими категориями ППС: преподаватели с учеными степенями и званиями (профессоры, доценты), старшими преподавателями, преподавателями. К чтению лекций допускаются профессора, доценты, старшие преподаватели, имеющие опыт практической работы по профилю специальности не менее 3 лет. Преподавание базовых и профилирующих дисциплин на 100% обеспечено штатными преподавателями, число которых составляет 16 человек, из них 1 доктор наук, 7 кандидатов наук и 6 магистров. Средний возраст штатных преподавателей, обслуживающих ОП «5В072700-Технология продовольственных продуктов», составляет 41,2 года.

Базовое образование в области технологии продовольственных продуктов имеют 12 преподавателей. 4 преподавателя имеют базовое образование в области химии, биологии, техники и физики низких температур, что при наличии ПК или стажировок дает им право читать лекции, вести лабораторные и практические занятия по дисциплинам, связанным с производством продовольственных продуктов. Такие сведения были предоставлены:

- Тасполтаева А.Р., базовое образование химик-технолог, прошла курс научно-практических работ по технологии продовольственных продуктов на базе ТОО «Айрай», сертификат от 28.02.2018 г.

- Хамитова Б.М., базовое образование химик-технолог, прошла стажировку в объеме 102 часа на базе ТОО «Мадлен-KZ» по специальности «Технология продовольственных продуктов», сертификат от 01.02.2019 г.

- Камалова Н. У., базовое образование химия-биология, прошла обучение по индивидуальному плану по программе «Технология растительных жиров» в объеме 180 часов на базе ТОО «Айрай», сертификат от 01.04.2016 г.

- Бердембетова А.Т., базовое образование Техника и физика низких температур, прошла стажировку в течение 3-х месяцев по специальности «Технология продовольственных продуктов» на базе ТОО «АлтынДан».

Все преподаватели кафедры имеют научные и научно-методические работы профилю ОП «5В072700-Технология продовольственных продуктов».

Планирование деятельности ППС кафедры «Технологии и безопасности продовольственных продуктов» организуется на основе ИП работы преподавателя. Выборочное ознакомление с ИП преподавателей кафедры (доц., к.б.н. Еркебаева С.У.; магистр, ст. преподаватель Балабекова А.С.; магистр, преподаватель Кожобекова Г.А., преподаватель Коштаева Г.Е.) показало, что во все ИП включены учебная, методическая, научно-исследовательская и воспитательная работа. В ИП отражены рабочая

нагрузка преподавателя, перечень мероприятий, сроки и отчет о выполнении. Все ИП были согласованы и утверждены до начала учебного года заведующим кафедрой, руководителем ВШ Текстильной и пищевой промышленности и проректором по Учебной и учебно-методической работе. Плановый характер деятельности ППС обеспечивает необходимый баланс между обозначенными видами работ. Соотношение объемов работ планируется для каждого преподавателя отдельно. Объем годовой рабочей нагрузки преподавателей выпускающей кафедры составляет 30 кредитов. В учебную нагрузку входит проведение учебных занятий, консультации в рамках СРСП, экзаменов, рубежного контроля, руководство дипломными работами и практиками. Анализ выполнения ИП преподавателей осуществляется ежемесячно заведующим кафедрой. В конце каждого семестра и учебного года ППС предоставляют отчет о проделанной работе, что фиксируется протоколами заседаний кафедры и заключением заведующего кафедрой в ИП. На кафедре ведется журнал учёта рабочей нагрузки, куда ежемесячно вносится статистический отчет о выполнении нагрузки каждым преподавателем.

В результате ознакомления с документацией кафедры «Технологии и безопасности продовольственных продуктов» выявлен механизм мониторинга эффективности и качества преподавания, который включает в себя: посещение занятий заведующего кафедрой; взаимопосещение занятий преподавателями (есть график взаимопосещений); проведение открытых занятий; проверку занятий по линии организационно-методической комиссии по контролю за качеством образовательного процесса и членами Департамента по академическим вопросам университета. По данным анкетирования большинство преподавателей и студентов удовлетворены организацией учебного процесса на кафедре и его результатами. Из бесед с преподавателями кафедры установлено, что они имеют возможность вносить предложения и замечания по совершенствованию модульной ОП специальности «5В072700-Технология продовольственных продуктов» с учетом современных веяний и требований.

С 2014-2015 учебного года в ЮКГУ разработана и внедрена процедура, регламентирующая процессы повышения квалификации персонала (ЮКГУ ПР6.03-2014 «Управление процессами по повышению квалификации персонала») которая определяет последовательность и основные требования процесса повышения квалификации ППС. На кафедре «Технология и безопасность продовольственных продуктов» разработаны перспективные и годовые планы ПК преподавателей, на основании которых и осуществляется профессиональное развитие. ППС университета имеют возможность проходить ПК в вузах РК и в зарубежных вузах. В частности, преподаватели кафедры «Технологии и безопасности продовольственных продуктов» прошли ПК в ИТМО г. Санкт-Петербург (Россия), в Латвийский сельскохозяйственный университет (Елгаве), в Университете пищевых технологий г. Пловдив (Болгария), в Харьковском государственном

университете питания и торговли (Украина) и вузах РК: Казахский национальный аграрный университет, Алматинский технологический университет. Результаты повышения квалификации ППС кафедры внедряются в учебный процесс, например:

- Калдыбекова Ж.Б., акт от 18.12.2018 г. о внедрении результатов повышения квалификации в Санкт-Петербургском политехническом университете им. Петра Великого по программе «Информационно-коммуникационные технологии в дистанционном обучении». В учебный процесс внедрена работа «Компьютерные интеллектуальные технологии» для студентов специальности «5В072700-Технология продовольственных продуктов».

- Калдыбекова Ж.Б., акт от 30.12.2018 г. о внедрении результатов повышения квалификации в Ташкентском химико-технологическом институте по модулю «Контроль и оценка качества сырья продовольственных продуктов. Методы контроля». В учебный процесс внедрена работа «Инновационные технологии очистки сточных вод» для студентов специальности «5В072700-Технология продовольственных продуктов».

- Хамитова Б.М. Электронные презентации по дисциплине «Товароведение продовольственных продуктов» внедрено в учебный процесс. №493-17 от 3.10.2017г.

В период 2014-2018 г.г. преподавателями кафедры «Технология и безопасность продовольственных продуктов», прошедшими ПК, были проведены более 5 семинаров на кафедральном уровне, 6 открытых занятий, разработаны 4 учебника, 11 учебных пособий, 3 электронных учебника, 2 виртуально-лабораторные работы, 41 УМК дисциплин, 8 сборников лекций, 30 докладов в Международных научно-методических конференциях, опубликованы в отечественных и зарубежных научных изданиях более 50 статей и зарегистрированы 20 актов внедрения в учебный процесс.

За 2014-2018 годы по результатам выполненных НИР, ППС кафедры опубликовано 5 монографий и 15 учебных пособий, из них 6 выпущено на государственном языке; получено 9 инновационных патентов и 12 авторских свидетельств; опубликованы 2 статьи в журнале, входящем в базу данных Web of Science, 4 статьи в журналах, входящих в базу данных Scopus и 16 статей в журналах, входящих в базу данных РИНЦ.

ППС кафедры ведут НИР по грантам ГУ «Комитет науки МОН РК», программам ERASMUS и TEMPUS. Результаты НИР, проводимых на кафедре внедряются в производство и учебный процесс в виде дополнений к разделам лекционных занятий, при проведении курсовых и дипломных работы студентов, УИРС. Кафедра представила список работ, на которые составлены акты о внедрении в производство:

1. Кожобекова Г.А., Тасполтаева А.Р., Садырбаева И.Р., Бердембетова А.Т., Балабекова А.С. Разработанная рецептура творога с добавлением

яичной скорлупы. Результаты НИР. Внедрено в производство ТОО «Алтын Дэн» (№668 от 17.06.2016г.)

2. Кожобекова Г.А., Тасполтаева А.Р., Садырбаева И.Р., Бердембетова А.Т., Балабекова А.С. Разработанная рецептура сливочного масла с добавлением растительного сырья. Результаты НИР. Внедрено в производство ТОО «Алтын Дэн» (№667 от 17.06.2016г.)

3. Шамбулова Г.Д., Орымбетова Г.Э., Касымова М.К., Копжасарова З.И., Тасполтаева А.Р. Исследование и использование отходов из животного сырья при приготовлении салатов. Результаты НИР. Внедрено в производство ИП «Коштаева» (№319 от 05.06.2017г.)

4. Тасполтаева А.Р., Кобжасарова З.И., Касымова М.К., Орымбетова Г.Э., Майлыбаева Э.У., Тасполтаева А.Р. Приготовление напитка из абрикосов и какао. Результаты НИР. Внедрено в производство ИП «Коштаева» (№222 от 27.4.2018г.)

5. Шингисов А.У., Кожобекова Г.А., Кантуреева Г.О., Майлыбаева Э.У., Джанмулдаева А.К., Садырбаева И. Исследование физико-химического состава кефира, обогащенным экстрактом стевия. Результаты НИР. Внедрено в производство. ТОО «Атамекен». №535 от 29.05.2018г.

6. Бердембетова А.Т., Балабекова А.С., Садырбаева И.Р., Хамитова Б.М., Коштаева Г.А. Методы сушки йогурта с обогащением составом полифито. Результаты НИР. Внедрено в производство. ИП «Ынтымак». №430 от 22.05.2018г.

7. Хамитова Б.М., Кожобекова Н.У., Садырбаева И.Р., Камалова Н.У., Хашимова Д.С. Технология получения молочных напитков из рекомбинированного растительного сырья. Результаты НИР. Внедрено в производство. СПК «АгропромБереке». №429 от 22.05.2018г.

В рамках внутренней политики в Университете разработаны «Правила Академической честности Южно-Казахстанского государственного Университета им. М. Ауэзова», устанавливающие принципы академической честности, терпимости в отношении сотрудников и обучающихся. Правила утверждены на заседании Ученого Совета ЮКГУ 30.10.2018, протокол № 3. Правила устанавливают обязательную модель поведения для каждого сотрудника и обучающегося независимо от занимаемой должности. Во всех учебных корпусах и общежитиях вывешены телефоны доверия и установлены ящики для жалоб и предложений, на сайте университета открыт блог ректора, на который может обратиться любой преподаватель и сотрудник.

ОП «5В072700-Технология продовольственных продуктов» осуществляется как ППС кафедры, так и приглашенными специалистами из стран дальнего зарубежья – Латвийский сельскохозяйственный университет (Елгаве) Университет пищевых технологии. г. Пловдив (Болгария), Харьковского государственного университета питания и торговли, (Украина).

Положительная практика:

Преподаватели регулярно повышают свою квалификацию, после чего проводят на кафедре семинары, открытые занятия, разрабатывают учебники и учебные пособия, лабораторные работы, УМК дисциплин, сборники лекций. ППС кафедры активно выступают с докладами на Международных научно-методических конференциях, публикуют монографии, статьи в рецензируемых научных изданиях, внедряют результаты научных исследований в производство имеют авторские свидетельства на патенты. Результаты НИР, проводимых на кафедре, находят применение в учебном процессе в виде дополнений к разделам лекционных занятий, в курсовых и дипломных работах студентов, УИРС.

Уровень соответствия по стандарту 5 – полное соответствие.

Стандарт 6. Учебные ресурсы и поддержка студентов***Анализ и доказательства:***

В ЮКГУ действует Центр обслуживания студентов (ЦОС) «SMART SQUARE» в целях создания условий для качественного и быстрого обслуживания студентов по принципу «одного окна». ЦОС предоставляет студентам услуги учебно-образовательного, социально-бытового и культурно-досугового направления.

В ЮКГУ имени М.Ауэзова, помимо кафедр и ЦОС, функционируют структурные подразделения, содействующие студентам организации учебного процесса и в решении социальных вопросов: департамент по академическим вопросам; центр Болонского процесса и академической мобильности; департамент инновации и коммерциализации технологий; научно-исследовательские институты; департамент мониторинга и управления качеством; ОИЦ – образовательно-информационный центр (библиотека); научные центры и научные лаборатории; департамент воспитательной работы и молодежной политики и др.

На кафедрах назначаются эдвайзеры для консультирования обучающихся по вопросам регистрации на курсы по выбору, формирования индивидуального учебного плана, выбора учебно-методической литературы, работы в Интернет и др.

Имеется 6 общежитий, столовые, специализированные кабинеты (медпункты), спортивные объекты, объединенные в комплекс «Буревестник», плавательный бассейн «Спартак», компьютерные классы и зоны Wi-Fi. Все студенты ЮКГУ прикреплены к городской поликлинике «Ай Нұры». Для раскрытия творческого потенциала студентов функционирует факультет общественных профессий (ФОП).

Для реализации научных и исследовательских потребностей студентов в вузе функционирует отдел НИРС, который организывает и проводит различные научные конкурсы, мероприятия, оказывает поддержку в

открытии и функционировании студенческих стартапов. В Университете имеются научно-исследовательские центры – Испытательная региональная лаборатория инженерного профиля «Конструкционные и биохимические материалы», Испытательный центр «Сапа», которые, доступны, всем обучающимся для проведения научных исследований при выполнении, дипломных работ. По данным опросов студентов, большинство из них удовлетворены условиями для учебных занятий, самостоятельной работы, занятий физкультурой и спортом, проведения досуга, занятий художественным творчеством. Большинство студентов отмечает высокий уровень удовлетворенности работой НИР.

Центр Болонского процесса и академической мобильности помогает обучающимся осуществлять академическую мобильность (внутреннюю и внешнюю) для приобретения дополнительного опыта и компетенций в виде кредитов в вузах страны ближнего и дальнего зарубежья. Перезачет кредитов осуществляется в соответствии с правилами перезачета кредитов. Академическая мобильность студентов реализуется в вузах-партнерах: Латвийский сельскохозяйственный университет (Елгаве), Алматинский технологический университет (Алматы), Казахский аграрный университет им. С.Сейфуллина (Астана). На кафедре «Технологии и безопасности продовольственных продуктов» в Латвийском сельскохозяйственном университете по программе внешней академической мобильности в 2017-2018 г.г. получили образование студенты Жаксыбай С., Рысбекова М., Дальдева Б. В Университете наблюдается динамика увеличения контингента обучающихся, принимающих участие в программах академической мобильности. В интервью с руководителями подразделений было обозначено, что в 2017-2018 учебном году было запланировано 55 вакансий для выезда по программе академической мобильности, а выехало 85 студентов.

В ЮКГУ создан Образовательно-информационный центр (ОИЦ), в структуру которого структуре входят 8 отделов, 12 секторов, 20 читальных залов (в т.ч. 5 читальных залов в общежитиях), 5 абонементов, 3 электронных ресурсных центрах (ЭРЦ), расположенных в разных корпусах университета и созданных по отраслевому принципу. ОИЦ (библиотека) обслуживает свыше 12000 тыс. читателей. Основной категорией читателей являются студенты (90% от общего количества пользователей ОИЦ). Все студенты охвачены дифференцированным библиотечным обслуживанием группами и индивидуально.

Единый информационно-библиотечный фонд на 01.10.2018г. составлял 1779274 экз., в том числе на государственном языке 790697 экз., на английском языке 87587 экз. всех типов и видов изданий. Фонд учебной литературы насчитывал 1122816 экз. (63,1 % от общего объема фонда). Фонд научной литературы – 327824 экз. (18,4% от общего объема фонда). Фонд авторефератов и диссертаций составлял 6589 наименований. Согласно справке, представленной директором ОИЦ Рыбалкиной Н.В. фонд обеспеченности учебной, учебно-методической и научной литературой по

состоянию дел на 05.03.2019 г. составляет 2458521 экз., в том числе – на государственном языке 889580, на английском языке – 90665 экз. Из них по специальности «5В072700-Технология продовольственных продуктов» фонд составляет 28629 экз., в том числе – на государственном языке 20407, на английском языке – 1480 экз.

По данным администрации ЮКГУ в течение последних пяти лет на развитие книжного фонда университета было выделено в 2014 году — 124 443,4 тыс. тенге, в 2015 году — 204 999,84 тыс. тенге, в 2016 году запланировано 130 000,0 тыс. тенге, а в 2017 году — 139 000,0 тыс. тенге.

Библиотечный фонд отражен в традиционном (карточном) и в электронном каталоге (ЭК), 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». Имеется Электронная картотека статей, Электронная картотека авторефератов диссертаций. ЭК ОИЦ отражает книжный фонд с 1998 года по настоящее время и состоит из 9 баз данных: «Книги», «Статьи», «Периодика», «Труды ППС ЮКГУ», «Редкие книги», «Электронный фонд», «ЮКГУ в печати», «Читатели» «ЮКО».

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/>. В помощь учебному и научному процессам открыт on-line доступ к полнотекстовым мультидисциплинарным базам данных: «SpringerLink», «Полпред», «Web of Science» компании «Clarivate Analities», «Scopus», компании «Elsevier», «EBSCO», «Эпиграф», к электронным версиям научных журналов в открытом доступе, пользующихся у читателей университета наибольшим спросом (на платформе Научной электронной библиотеки), к казахстанским базам данных: «КазПатент», «Стандарты РК», «Цифровая библиотека по правам человека», «Зан», «РМЭБ», «Әдебиет», «i-кітап», «Қазақстан тарихы».

Фонд электронных изданий составляет 21564 документов, в том числе, на государственном языке 7892 документов, на английском языке – 2983 документов. Учебная литература на цифровых носителях составляет –14562 документов, в том числе, на государственном языке – 7034 документов, на английском языке – 1034. Перечень электронных изданий отражен в каталоге «Электронный фонд» на сайте библиотеки <http://lib.ukgu.kz>. Внедрена единая поисковая система доступа обучающихся и преподавателей к электронным ресурсам.

На веб-сайте Университета существует возможность поделиться новостями и объявлениями в социальных сетях (Facebook, Instagram, VK).

Кафедра в полной мере оснащена современным оборудованием, лаборатории размещены в аудиториях, отвечающих всем требованиям для проведения занятий со студентами и для проведения НИР. Материально-техническая база поддерживается на должном уровне. В этом эксперты могли убедиться во время визуального осмотра кафедр, реализующих образовательные программы, библиотеки, служб поддержки. Научно-исследовательские центры доступны для студентов и ППС. Для успешной реализации ОП «5В072700 - Технология продовольственных продуктов» на кафедре «Технология и безопасность продовольственных продуктов» имеются необходимые материально-технические и информационные ресурсы. Имеются лекционные аудитории, оснащенные интерактивными досками, аудитории для практических занятий, компьютерный класс, специализированные лаборатории: Производство молочных и кисломолочных продуктов, Технология переработки мяса, Технология переработки плодов и овощей, Пищевая инженерия и безопасность пищевых продуктов, Технология жиров и растительных масел, Технология общественного питания, Научно-аналитическая лаборатория.

Лаборатории снабжены современным оборудованием, необходимым для формирования навыков практической работы будущих специалистов в области пищевых производств. Кафедрой ежегодно оформляются заявки на приобретение лабораторного оборудования (из беседы с преподавателями кафедры). Основными источниками формирования финансовых ресурсов являются доходы от основной и неосновной деятельности Университета.

Компьютерный парк и комплекс телекоммуникационных средств составляют основу информационной инфраструктуры университета. По данным администрации компьютерный парк университета насчитывает 2475 компьютеров с лицензионными программными продуктами MSWindows и MSOffice и антивирусной защитой. Из них 199 компьютеров используется в производственных структурах по обеспечению учебного процесса, 209 – в системе организационного управления вузом, 2067 компьютеров непосредственно задействованы в учебном процессе и имеют постоянный доступ к интернету. В Университете имеются 25 Wi-Fi зон, которые предоставляют свободный доступ в Интернет студентам и сотрудникам университета. Эксплуатируются 6 ресурсных центров и 142 кабинета с интерактивными досками. По заявкам подразделений регулярно проводится онлайн-семинары, международные видеоконференции, защита магистерских и докторских диссертации на базе программно-аппаратных комплексов. В университете обеспечен свободный доступ к компьютерам специалистов и ППС.

Для желающих повысить языковую компетенцию функционируют бесплатные курсы английского, казахского и русского языков

Для работающих студентов, иностранных студентов, студентов с ограниченными возможностями предусмотрена заочная ускоренная и заочная сокращенная формы обучения, которые реализуются Институтом

дистанционного обучения и дают возможность получать высшее образование в любом месте, в любое время и по собственному удобному графику.

Иностранным студентам оказывается поддержка в постановке на миграционный учет, консультационная помощь эдвайзеров, предоставляется проживание в общежитии.

Для сопровождения образовательного процесса студентов с ограниченными возможностями предусмотрено создание Ресурсного центра, основные задачи которого и функции прописаны в Положении по психолого-педагогическому сопровождению инклюзивного образования (введено в действие приказом № 203-нк от 04.06.2015 г.). В Университете по дистанционной форме обучения для обеспечения поддержки лиц, имеющих инвалидность, в курсах и рабочих учебных программах установлен индивидуальный дифференцированный подход при организации учебного процесса (например, сдача промежуточной аттестации в письменной/устной форме), индивидуальный дифференцированный подход на всех видах занятий.

Положительная практика:

Развитие инфраструктуры и внедрение новейших информационных технологий; обширная и доступная информационно-ресурсная база, наличие специализированных, научно-исследовательских, учебных лабораторий. Наличие широкого спектра условий для реализации творческого потенциала студентов и преподавателей. Наличие системы социальной поддержки обучающихся.

Уровень соответствия по стандарту 6 – полное соответствие.

Стандарт 7. Информирование общественности

Анализ и доказательства:

На кафедре «Технология и безопасность продовольственных продуктов» имеется информация для полного и объективного освещения в средствах массовой информации об образовательной программе специальности «5В072700-Технология продовольственных продуктов» и перспективах выпускников, получающих современные знания по пищевой технологии, собраны фото- и видеоматериалы об общественной жизни и учебном процессе бакалавров, обучающихся по этой специальности. Издан агитационный буклет о кафедре и специальностях на государственном и русском языках. На кафедре имеются информационные стенды, где вывешиваются объявления, расписание занятий. Повышению качества подготовки бакалавров способствует участие обучающихся и потенциальных работодателей в разработке образовательных программ

Для представления интересов университета в глобальной сети и создания целостного позитивного образа ЮКГУ в мировом сообществе был создан корпоративный веб-сайт вуза (<http://www.ukgu.kz>), который предоставляет целевой аудитории сайта информацию о различных аспектах деятельности университета. Информация об образовательных программах ЮКГУ доступна каждому обучающемуся ВУЗа через образовательный портал (www.portal.ukgu.kz). В портале размещена детальная информация о каждом из факультетов ВУЗа, информация об Стратегическом плане развития университета, Политики в области качества, Кодекс этических норм, информация о коллегиальных органах, структурных подразделениях и факультетах, ППС, университетских конкурсах, международных проектах, программах академической мобильности. На сайте имеются разделы «Абитуриент», «Магистрант», «Докторант», «Выпускник», «Работодатель», «Диссертационный совет», «Госзакупки».

В образовательных программах отражены результаты обучения/компетенции в соответствии с Национальной рамкой квалификаций РК, Дублинскими дескрипторами, Квалификационной Рамкой Европейского Пространства Высшего Образования (A Framework for Qualifications of the European Higher Education Area) и Европейской квалификационной рамкой для образования в течение всей жизни (The European Qualifications Framework for Life Long Learning). Образовательные программы разработаны с учетом мнений работодателей и ориентированы на результат обучения.

Помимо официального сайта и образовательного портала в университете создан ряд веб-сайтов. Перечень веб-сайтов университета:

1. Официальный сайт университета (<http://www.ukgu.kz>);
2. Информационная система высшего учебного заведения (<http://asu.ukgu.kz>);
3. Образовательный портал (<http://www.portal.ukgu.kz>);
4. Электронная библиотека (<http://lib.ukgu.kz/>);
5. Электронные материалы (<http://portal.ukgu.kz/moodle>);
6. Сайт абитуриента (<http://talapker.ukgu.kz>);
7. Сайт исторического музея (<http://ukgu.kz/kk/>);

Электронные компоненты учебно-методических комплексов, дисциплин специальностей (ЭУМКД) размещаются в единой информационно-образовательной среде Университета (asu.ukgu.kz). На базе учебно-методических комплексов разрабатываются сетевые электронные учебные курсы, которые размещаются на серверах Университета. Вся информационная и технологическая среда в конечном итоге сводится в информационный образовательный портал ЮКГУ (<http://portal.ukgu>) и Института дистанционного образования (<http://www.sdo.ukgu.kz>).

Информационно-аналитическим центром постоянно перерабатываются рекламные буклеты о специальности на государственном и русском языках.



Информация о специальностях ОП публикуется в СМИ (статьи в газетах, телепередачи).

Информация об образовательной программе, критериях отбора обучающихся, ожидаемых результатах освоения ОП 5B072700 – «Технология продовольственных продуктов», присуждаемых квалификациях, используемых процедурах преподавания, обучения бакалавров и их оценки, процентах успеваемости и доступных возможностях для обучения бакалавров, научных программах и достижениях в этой области в полном объеме представлены на сайте ЮКГУ.

Информация об ОП, об ожидаемых результатах обучения бакалавров специальности 5B072700 – «Технология продовольственных продуктов» размещена на сайте университета. Ожидаемые результаты приведены в МОП. Для обеспечения академической мобильности и записи бакалавров на траектории обучения на кафедре имеются каталоги элективных дисциплин, электронные варианты которых размещены на сайте университета (<http://portal.ukgu.kz>) и доступны обучающимся.

Положительная практика:

Наличие единой системы информационного обеспечения Университета; функционирование различных порталов и сайтов университета, наличие системы создания, сбора, анализа и распространения информации об образовательном процессе; положительный рейтинг кафедры «Технология и безопасность продовольственных продуктов» в вузе и ЮКО.

Уровень соответствия по стандарту 7 – полное соответствие.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Замечания и области для улучшения экспертной группы по итогам аудита:

Стандарт 1. Цели образовательных программ и политика в области обеспечения качества – полное соответствие.

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

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

Области для улучшения:

Активизировать академическую мобильность студентов.

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

Стандарт 5. Профессорско-преподавательский состав - полное соответствие.

Стандарт 6. Учебные ресурсы и поддержка студентов полное соответствие.

Стандарт 7. Информирование общественности - полное соответствие.

ПРОГРАММА
внешнего аудита экспертной группы НАОКО
в Южно-Казахстанский государственный университет имени М.Ауэзова
по специализированной (программной) аккредитации

Время	Мероприятие	Участники	Место
03.03.2019 г. по расписанию	Заезд членов экспертной группы		Гостиница
День 1: 4 марта 2019 года			
8:15-8:30	Трансфер до вуза	Р, ЭГ, К	
8:30-9:30	Размещение экспертов в рабочем кабинете Вводное совещание	Р, ЭГ, К	Главный корпус, ауд.222
9:30-10:00	Интервью с ректором университета	Р, ЭГ, К, ректор	Главный корпус, конференц-зал ауд.340
10:00-10:10	Обмен мнениями членов экспертной группы	Р, ЭГ, К	Главный корпус, ауд.222
10:10-10:40	Интервью с проректорами университета	Р, ЭГ, К, проректоры	Главный корпус, конференц-зал ауд. 340
10:40-13:00	Визуальный осмотр факультета и кафедр, реализующих образовательные программы библиотеки, служб поддержки	Р, ЭГ, К, декан, заведующие кафедрами	
13:00-14:00	Обед	Р, ЭГ, К	Главный корпус, столовая
14:00-14:45	Интервью с деканами и заведующими кафедрами, реализующими образовательные программы	Р, ЭГ, К, деканы, заведующие	Главный корпус, ауд.312
14:45- 14:55	Обмен мнениями членов экспертной группы	Р, ЭГ, К	Главный корпус, ауд.222
14:55-15:40	Встреча со студентами по направлениям аккредитуемых образовательных программ	Р, ЭГ, К, студенты	Главный корпус, ауд.312
15:40-15:50	Обмен мнениями членов экспертной группы	Р, ЭГ, К	Главный корпус, ауд.222
15:50-16:35	Встреча с работодателями по направлениям аккредитуемых образовательных программ	Р, ЭГ, К, работодатели	Главный корпус, ауд.312
16:35-17:20	Встреча с выпускниками по направлениям аккредитуемых образовательных программ	Р, ЭГ, К, выпускники	Главный корпус, ауд.312
17:20-17:30	Обмен мнениями членов экспертной группы	Р, ЭГ, К	Главный корпус, ауд.222
17:30- 18:15	Интервью с руководителями	Р, ЭГ, К, ППС	ЦОС

	структурных подразделений	кафедр	
18:15-19:00	Встреча с магистрантами и докторантами по направлениям аккредитуемых образовательных программ	Р, ЭГ, К, магистранты, докторанты	Главный корпус, ауд.312
19:00-19:10	Обмен мнениями членов экспертной группы	Р, ЭГ, К	Главный корпус, ауд.222
19:10-19:55	Встреча с ППС кафедр по направлениям аккредитуемых образовательных программ	Р, ЭГ, К, руководители структурных подразделений	Главный корпус, ауд.312
19:55 – 20:15	Обсуждение результатов дня.	Р, ЭГ, К	Главный корпус, ауд.222
20:15 – 21:15	Ужин	Р, ЭГ, К	Главный корпус, столовая
21:15-21:30	Трансфер до гостиницы	Р, ЭГ, К	Гостиница
21.30	Подготовка к следующему дню	Р, ЭГ, К	
День 2: 5 марта 2019 года			
8:30-9:00	Трансфер до корпуса	Р, ЭГ, К	
9:00-10:00	Выборочное посещение учебных занятий	Р, ЭГ, К	Главный корпус, ауд.222
10:00-10:30	Посещение офис регистратора	Р, ЭГ, К	Главный корпус, 3-й этаж
10:30 -13:00	Изучение документации кафедр и выборочное посещение баз практик по направлениям аккредитуемых образовательных программ		
13:00-14:00	Обед	Р, ЭГ, К	Главный корпус, столовая
14:00-15:00	Работа ЭГ над рекомендациями, выборочное приглашение руководителей структурных подразделений, заведующих кафедр	Р, ЭГ, К	Главный корпус, ауд.222
15:00-18:00	Работа ЭГ над отчетом ВЭГ	Р, ЭГ, К	Главный корпус, ауд.222
18:00-19:00	Встреча с руководством, представление предварительных результатов		Главный корпус, конференц-зал ауд.340
19:00-20:00	Ужин	Р, ЭГ, К	Главный корпус, столовая
20:00	Трансфер до гостиницы	Р, ЭГ, К	Гостиница
	Отъезд экспертов		

Обозначения: Руководитель экспертной группы – Р; экспертная группа – ЭГ; координатор – К; ответственное лицо вуза - ОЛВ

УЧАСТНИКИ ИНТЕРВЬЮ

Ответственный за проведение специализированной аккредитации

№	Ф. И. О.	Должность	Ученая степень, звание
1	Байболов Канат Сейтжанович	Проректор по учебной и учебно-методической работе	к.т.н., доцент

Руководство университета

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Ученая степень, звание
1.	Кожамжарова Дария Пернешовна	Ректор	д.и.н., профессор
2.	Нурманбетов Кайрат Энбекшиевич	Первый проректор	к.ю.н., доцент
3.	Байболов Канат Сейтжанович	Проректор по учебной и учебно-методической работе	к.т.н., доцент
4.	Раимбердиев Талжан Пердешевич	Проректор по стратегическому развитию и интернационализации	д.т.н., прфессор
5.	Бейсенбаев Садыбек Калмаханович	Проректор по социальной и воспитательной работе	д.п.н
6.	Сатаев Марат Исакович	Проректор по научной работе и инновациям	д.т.н.

Руководители структурных подразделений

№	Ф. И. О.	Должность, структурное подразделение
1.	Пернебеков Сакен Садибекович	И.о. директора департамента по академическим вопросам
2.	Тасыбаева Шолпан Бакибулдаевна	Директор Центра методического обеспечения образовательных программ
3.	Адырбекова Менлибаевна Гульмира	Начальник центра организации учебного процесса
4.	Абдижаппарова Тельхожаевна Бахыткуль	Начальник отдела аккредитации
5.	Беккулиева Айнура Сейткадыровна	Руководитель отдела планирования расчета учебной нагрузки и формирования штата
6.	Жамантаева Актолкын Алиярбековна	Руководитель отдела развития языков
7.	Калдыбаев Алмаз Бахитович	Руководитель отдела практики и УНПК
8.	Хусанов Нуржан Сапарханович	Начальник отдела оценки качества образования
9.	Риставлетов Райымберди Аманович	Начальник отдела повышения квалификации научно-педагогических кадров

10.	Камалдинов Рахымбек Абсатович	Директор Департамента мониторинга и управления качеством
11.	Омашова Гаухар Шапаевна	Начальник отдела стратегического планирования и развития
12.	Джунусбекова Салтанат Шабданбековна	Начальник отдела менеджмента качества и мониторинга
13.	Байнеева Парида Тургунбаевна	Директор Офиса регистратора
14.	Ли Наталья Александровна	Руководитель отдела учета движения студентов и администрирования
15.	Лештаева Баян Мырзатаевна	Руководитель студенческой канцелярии
16.	Акимжанов Орынбасар Акимжанович	И.о. директора административно-хозяйственного департамента
17.	Ходжибергенев Даулетбек Турганбекович	Директор департамента науки и производства
18.	Назарбек Улжалгас Бахытовна	Директор научно-исследовательского управления
19.	Мажинбеков Сакен Аралбаевич	Директор департамента по воспитательной работе и молодежной политики
20.	Рыбалкина Надежда Владимировна	Директор образовательно-информационного центра
21.	Хасенова Лаура Айбековна	<i>Директор центра Болонского процесса и академической мобильности</i>
22.	Есболова Айнур Ергазиевна	Начальник отдела академической мобильности
23.	Есжанова Гульнар Сейлихаровна	Начальник отдела по работе с рейтинговыми агентствами
24.	Сарсенбаева Айгуль Абдикаримовна	Директор финансового департамента
25.	Отыншиева Жанар Шадиярбековна	Зам.директора финансового департамента
26.	Чингизбаев Максат Маманович	И.о. начальника административного управления
27.	Колдасова Аида Сембековна	Начальник центра электронных учебно-методических изданий
28.	Инкарбеков Саят Алтынбекович	Начальник Центра компьютерных технологий и телекоммуникаций
29.	Орынбеккызы Аида	И.о. начальника центра международного сотрудничества
30.	Ыбырайым Азимхан Оразбаевич	Директор института послевузовского образования
31.	Конарбаева Зульфия Кемелхановна	Зам. директора института послевузовского образования
32.	Козыбаев Енликхан Шарипханович	Директор института дистанционного обучения
33.	Жакаш Адилби Зубайирович	Заместитель директора института дистанционного обучения

34.	Алибек Сейдехан Нурмаханович	Руководитель центра довузовской подготовки
-----	------------------------------	--

Деканы факультетов/высших школ

№	Ф.И.О.	Должность,	Ученая степень, звание
1.	Болысбек Айдарбек Алибекулы	Декан ВШ химической инженерии и биотехнологии	к.т.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

Бакалавриат
Преподаватели

№	Ф.И.О.	Должность/кафедра	Ученая степень, звание
Высшая школа текстильной и пищевой инженерии			
ОП 5В072700 – Технология продовольственных продуктов			
1.	Еркебаева Сапаркуль Умиртаевна	Технология и безопасность продовольственных продуктов, доцент	кандидат биологических наук, доцент
2.	Хамитова Барна Махаматовна	Технология и безопасность продовольственных продуктов, доцент	кандидат технических наук, доцент
3.	Тасполтаева Айбала Рысбековна	Технология и безопасность продовольственных продуктов, доцент	кандидат технических наук, доцент
4.	Абишев Марат Жанисбекович	Технология и безопасность продовольственных продуктов, доцент	кандидат технических наук, доцент
5.	Мусаева Сауле Ажихановна	Технология и безопасность продовольственных продуктов, доцент	кандидат химических наук, доцент
6.	Кожобекова Гулдана Ахбердиевна	Технология и безопасность продовольственных продуктов, старший преподаватель	магистр

7.	Камалова Нургуль	Технология и безопасность продовольственных продуктов, преподаватель	магистр
8.	Бердембетова Айнур	Технология и безопасность продовольственных продуктов, старший преподаватель	магистр

Студенты

№	Ф. И. О.	Курс
1.	Турмухамедова Айгуль	3
2.	Муратова Мария	2
3.	Серік Олжас	3
4.	Заманхан Асем	2
5.	Айтуғанова Айгерім	3
6.	Жұматаева Зейнеп	3
7.	Мадияр Бибіхадиша	2
8.	Гасанова Айда	3
9.	Назаров Эльер	3

Представители работодателей

№	Ф.И.О.	Место работы, должность
1.	Акилбекова Лэззат Куандыковна	Главный технолог ТОО «Мороженое» ЮКО, с. Ленгер
2.	Абдраманов Айдар Бегалиевич	Директор ТОО «ArysKaun» ЮКО, с. Онтам
3.	Коштаева Гулшат Елтаевна	Директор ИП «Коштаева»

Выпускники

№	Ф.И.О.	Специальность, год окончания	Место работы, должность
<i>ВШ текстильной и пищевой инженерии</i>			
ОП 5В072700 – Технология продовольственных продуктов			
1.	Омар Мақсат	Технология продовольственных продуктов, 2015г.	ТОО «Ладушки» заведующий по производству г.Шымкент
2.	Ақмырза Куандық	Технология продовольственных продуктов,	«Агроколледж» преподаватель г.Шымкент



		2018г.	
3.	Сыдыков Данияр Ширинбекулы	Технология продовольстве нных продуктов, 2006г.	Начальник цеха, ТОО «Шымкент Май» г.Шымкент
4.	Оразалыұлы Нуржан	Технология продовольстве нных продуктов, 2015г.	Главный технолог, ТОО «Гулмайра» ЮКО, Ордабасинский район, с. Шилик

СПИСОК ДОКУМЕНТОВ, РАССМОТРЕННЫХ ДОПОЛНИТЕЛЬНО В ВУЗЕ

1. Модульно-образовательная программа по ОП бакалавриата.
2. Рабочий учебный план (за три года).
3. Каталог элективных дисциплин.
4. УМКД, силлабусы.
5. Штатное расписание кафедры.
6. Индивидуальные планы работы ППС.
7. Индивидуальный учебный план студентов.
8. Договора с базами практик.
9. Годовые отчеты кафедры.
10. Отчеты кафедры по науке.
11. Портфолио ППС (включая Сертификаты ПК за последние 5 лет, список публикаций, Отгиски статей с импакт-фактором, Резюме, презентации занятий, стажировки, грамоты, награды).
12. Протоколы заседаний кафедры за прошлый и текущий уч.год.
13. График взаимопосещений и открытых занятий на текущий уч.год.