



**IQAA**

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

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

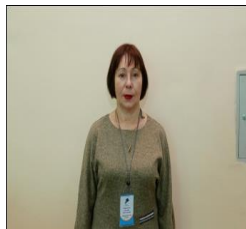
**АККРЕДИТАЦИЯ ПРОГРАММ**

**5B072800 – Технология перерабатывающих производств ,  
6M072800 – Технология перерабатывающих производств**

**г.Нур-Султан – 2019 г.**

**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 НАОКО**

Ахмадиева Жанна Куанышевна, начальник отдела аккредитации вузов, к.п.н., доцент

**ОТВЕТСТВЕННЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ ЗА ВНЕШНЮЮ ОЦЕНКУ УЧЕБНОГО  
ЗАВЕДЕНИЯ**

Байболов Канат Сейтжанович, проректор по учебной и учебно-методической работе,  
к.т.н., доцент

---

Отчет экспертной группы является интеллектуальной собственностью IQAA. Любое использование информации допускается только при наличии ссылки на IQAA. Нарушение авторских прав влечёт за собой наступление правовой ответственности.

**Уровень соответствия отчета по самооценке фактическому состоянию дел образовательной программы 5B072800–  
Технология перерабатывающих производств» 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 Хабдашевич  
 Данильчук Татьяна Николаевна  
 Мынбаева Айжан Бердалиевна.  
 Жилисбаева Раушан Оразовна  
 Комардина Любовь Степановна  
 Ибрагимов Фарит Рушатович  
 Жамалбекова Бинур  
 Сонар Ержан

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Уровень соответствия отчета по самооценке фактическому состоянию дел образовательной программы 6М072800 –  
Технология перерабатывающих производств» 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

\_\_\_\_\_ *А.А.*  
 \_\_\_\_\_ *Т.Н.*  
 \_\_\_\_\_ *А.Б.*  
 \_\_\_\_\_ *Р.О.*  
 \_\_\_\_\_ *Л.С.*  
 \_\_\_\_\_ *Ф.Р.*  
 \_\_\_\_\_ *Б.Ж.*  
 \_\_\_\_\_ *С.Е.*

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>ГЛАВА 1 КОНТЕКСТ И ЦЕЛИ ВИЗИТА</b>	<b>7</b>
Введение.....	
Основные характеристики вуза.....	8
<b>ГЛАВА 2 ОТЧЕТ О ВНЕШНЕМ АУДИТЕ ЭКСПЕРТНОЙ ГРУППЫ</b>	
Соответствие стандартам специализированной (программной) аккредитации	10
Введение.....	
<i>Стандарт 1</i>	
Цели образовательных программ и политика в области обеспечения качества.....	10
<i>Стандарт 2</i>	
Разработка, утверждение образовательных программ и управление информацией.....	12
<i>Стандарт 3</i>	
Студентоцентрированное обучение, преподавание и оценка.....	15
<i>Стандарт 4</i>	
Прием студентов, успеваемость, признание и сертификация.....	18
<i>Стандарт 5</i>	
Профессорско-преподавательский состав.....	20
<i>Стандарт 6</i>	
Учебные ресурсы и поддержка студентов.....	25
<i>Стандарт 7</i>	
Информирование общественности.....	27
<b>ГЛАВА 3</b>	
<b>ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b> .....	29
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	
<i>Приложение 1</i>	
Программа внешнего визита.....	31
<i>Приложение 2</i>	
Список всех участников интервью.....	33
<i>Приложение 3</i>	38
Список документов, рассмотренных дополнительно в вузе.....	

## **ГЛАВА 1**

### **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 НКАОКО 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 биотехнологии, лаборатории микробиологии, НИИ проблем экологии и биотехнологии, лаборатории по переработке молока, мяса, пищевых концентратов, кондитерского производства, лаборатории «Безопасные технологии переработки сельхозпродукции», лаборатории синтеза поликомпонентных минеральных удобрений, лаборатории

инновационных технологий неорганических кислот и солей, лаборатории производства силикатных материалов, лаборатории современных строительных материалов 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 применяемых 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](http://www.ukgu.kz)

**ГЛАВА 2****ОТЧЕТ О ВНЕШНЕМ АУДИТЕ ЭКСПЕРТНОЙ ГРУППЫ****Введение**

Подготовка бакалавров по образовательной программе 5В072800-«Технология перерабатывающих производств» и магистров по образовательной программе 6М072800-«Технология перерабатывающих производств» осуществляется кафедрой «Пищевая инженерия» Южно-Казахстанского государственного университета им. М. Ауэзова в соответствии с:

- Государственным общеобязательным стандартом высшего образования от 23 августа 2012 года № 1080, с изменениями и дополнениями от 13 мая 2016 года № 292, типового учебного плана специальности 5В072800-Технология перерабатывающих производств;

- типовыми правилами организации учебного процесса по кредитной технологии обучения от 20 апреля 2011 года № 152 (с изменениями от 02.06.2014 г.).

- в соответствии с Государственной лицензией на реализацию образовательной деятельности от 14.11.2012 г. серия АА №12019073.

В настоящее время кафедра «Пищевая инженерия» является базой подготовки специалистов по производству хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий и магистров вышеперечисленной отрасли. Деятельность кафедры характеризуется стабильностью научно-педагогического потенциала, развитием специализированных лабораторий.

Материально-техническая база кафедры «Пищевая инженерия» имеет достаточно высокий уровень, оснащена необходимым аудиторным фондом, учебными лабораториями, научно-исследовательскими лабораториями, постоянно совершенствуется и развивается.

Следует отметить, что специалисты и магистры ОП востребованы в отраслях перерабатывающих производств, что дает уверенность в тенденции ее дальнейшего развития, совершенствования и роста числа требуемых специалистов и магистров.

Для популяризации и актуализации ОП 5В072800-«Технология перерабатывающих производств» (по отраслям) и 6М072800-«Технология перерабатывающих производств», и определением достойного места в рейтинге среди технических вузов РК, коллективом кафедры «Пищевая инженерия» проводится активная и плодотворная работа.

***Соответствие стандартам специализированной (программной) аккредитации***

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

### **Доказательства и анализ:**

Изучив цели ОП 5В072800-«Технология перерабатывающих производств» и 6М072800-«Технология перерабатывающих производств», и сопоставив их с перспективными направлениями деятельности выпускающей кафедры, представленными в ряде документов, можно констатировать факт того, что на выпускающей кафедре «Пищевая инженерия» действующей в структуре «Высшей школы текстильной и пищевой инженерии» созданы условия для успешной подготовки специалистов и магистров. Цели образовательных программ соответствуют стратегическим целям и задачам национальной системы образования, развития страны и региона.

Миссия ЮКГУ им. М. Ауэзова нашла полное отражение в ОП бакалавриата 5В072800 и магистратуры 6М072800 и направлена на подготовку высококвалифицированных конкурентоспособных специалистов в области технологических процессов и производственного получения продукции перерабатывающих производств, обладающих знаниями, умениями и навыками, достаточными для решения задач производственного и научного характера.

Соответствие целей образовательных программ требованиям рынка обеспечивается выполнением государственных общеобязательных стандартов образования (ГОСО) специальностей и реализация вузовского компонента, который формируется с учетом мировых тенденций, отраслевой направленности и спроса работодателей.

Цели ОП динамичны и чутки к потребностям экономики и рынка труда региона, что отражено в каталоге элективных дисциплин ОП. Они сформулированы с учетом требований и запросов работодателей и исходя из оценки востребованности ОП, потенциалом вуза, требованиями государства и общества в целом.

Основные положения четко сформулированной миссии университета, обеспечиваемая Стратегическим планом развития ЮКГУ им. М. Ауэзова на 2015-2020 гг. утвержден решением Ученого Совета университета протокол №5 от 03.12. 2014 г. (откорректирован 25.01.2018 г.) и одобрен решением Наблюдательного совета ЮКГУ им. М. Ауэзова (протокол №2 от 20 декабря 2014 г.).

Кафедра систематически собирает, накапливает и анализирует информацию о реализации ОП и проводит самооценку по всем направлениям на основе разработки и внедрения процессов измерения. Мониторинг (контроль) запланированных мероприятий в рамках реализации образовательной программы осуществляется на заседаниях кафедры (высшей школы), учебно-методического управления, офиса регистратора.

Для поддержания академической честности и свободы в ЮКГУ разработаны «Правила академической честности» (утверждены на УС ЮКГУ, протокол №3 от 30.10.2018 г.) и принят «Кодекс корпоративной этики – правила внутреннего распорядка».

Политика по противодействию коррупции ЮКГУ им. М. Ауэзова – значимая составляющая политики в области обеспечения качества. В целях профилактики правонарушений и борьбы с коррупцией в университете проводятся установленные мероприятия: «День студенческого самоуправления», анкета «Преподаватель глазами студентов», анкета «Удовлетворенность обучающихся качеством организации учебного процесса», акция «Чистая сессия» и др.

Цели образовательной программы прозрачны, что обусловлено наличием образовательного портала. Доступность информации о миссии, целях и задачах университета для общественности обеспечивается их размещением на веб-сайте [www.ukgu.kz](http://www.ukgu.kz) и на информационном портале вуза <http://portal.ukgu>, а также в стендах корпусов университета и записана в Стратегии университета.

В ходе проведенного интервью с ППС (магистрантами, студентами) и сотрудниками кафедры выяснилось, что все члены кафедры ознакомлены с миссией, целями и задачами вуза протокол №1 от 28.08.2018 г. Журналы эдвайзеров и кураторов подтверждают вовлеченность студентов ОП 5В072800- Технология перерабатывающих производств и магистрантов 6М072800 – Технология перерабатывающих производств в обсуждении Стратегического плана Университета и кафедры.

## **Уровень соответствия по стандарту 1 – полное соответствие**

### **Стандарт 2. Разработка, утверждение образовательных программ и управление информацией**

#### ***Доказательства и анализ:***

Процедура обсуждения и утверждения образовательных программ начинается на заседании кафедры, проходит внутреннюю экспертизу на уровне ВШ и внешнюю – со стороны работодателя. Для утверждения ОП на УС университета они предварительно рассматриваются на Учебно-методическом совете университета, направляемые по рекомендации методических комиссий ВШ.

В целях формирования профессиональных компетенций предусмотрено:

- теоретическое обучение, включающее изучение циклов общеобразовательных, базовых и профилирующих дисциплин;
- дополнительные виды обучения - различные виды практик (учебная, производственная, преддипломная, педагогическая и научно-исследовательская).

Содержание образовательных программ 5В072800-«Технология перерабатывающих производств» и 6М072800-«Технология перерабатывающих производств» построено с учетом четкого определения логической последовательности курсов дисциплин, которые направляют познавательную деятельность студентов и магистрантов на достижение

конечных целей учебного процесса – получение знаний, формирование умений и навыков в области профессиональной деятельности.

Перечень и содержание образовательных программ по дисциплинам обязательного компонента являются общедоступными, а дисциплины по выбору отражают инновации, требования работодателей.

В соответствии с ГОСО в РУПе для ОП 5В072800 обязательной дисциплиной, читаемой на кафедре «ПИ» является «Обработка и хранение продукции растениеводства», для ОП 6М072800 – «Инновационные технологии хранения и переработки продукции растениеводства».

В образовательные программы, разработанные в университете, введен ряд дисциплин на основе модульной системы их изучения, содержание которых позволяет обеспечить подготовку обучающихся к профессиональной деятельности. В рабочие учебные планы ОП 5В072800 включены дисциплины рекомендуемые вузом: Мухтароведение/Абаеведение, Культура речи и коммуникация в казахском языке/Казахский алфавит на основе латинской графики, Елбасытану. Для формирования профессиональных компетенций направлены такие профилирующие дисциплины как «Технологические расчеты производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий», «Рациональное использование сырья в хлебобулочном, макаронном и кондитерском производстве», «Проектирование предприятий по производству хлебобулочных и кондитерских изделий», «Научные основы перерабатывающих производств». Для ОП 6М072800 – «Развитие новых технологий на основе рационального использования белков», «Современное моделирование технологических процессов перерабатывающих производств», «Развитие новых технологий на основе рационального использования белков», «Современное моделирование технологических процессов перерабатывающих производств».

Личностное развитие студентов и магистрантов обеспечивается наличием в образовательных программах компонентов, формирующих их творческие способности и специальные компетенции. Личностное развитие обучающихся такие как, работа в коллективе, коммуникационные умения формируются при разработке групповых проектов (НИРС, студенческие кружки, курсовое и дипломное проектирование, а также НИРМ, магистерская диссертация).

Включение в образовательную программу новых дисциплин, совместно с работодателями, способствующих повышению профессионального уровня выпускников в процессе обучения и успешной адаптации к условиям профессиональной среды, имеет особое значение. Соответствие РУП требованиям производства обеспечивается путем учета мнений работодателей в процессе формирования каталога элективных дисциплин. Так, для ОП сотрудники ТОО Ак-Тоты рекомендовали введение таких дисциплин как «Технология кондитерских изделий», а ТОО Барыс-2007 - «Технология макаронных изделий».

Кафедрой «Пищевая инженерия» совместно с работодателями и студентами в рамках специальности разрабатываются ОП в соответствии с 6 уровнем для ОП 5В072800 и 7 уровнем для ОП 6М072800 Национальной рамкой квалификации, профессиональными стандартами «Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» (правление Национальной палаты предпринимателей РК «Атамекен», приказ № 289 от 24.10.18). Образовательные программы структурируются по принципу модульного обучения.

При формировании ОП учтены результаты освоения модулей и всей модульной образовательной программы в кредитах ECTS, что обеспечивает мобильность обучающихся и позволяет повысить качество подготовки специалистов и магистров.

В университете разработан эффективный, непрерывный механизм внутренней оценки качества и экспертизы ОП, прослеживаемый в ее реализации: планирование ОП и оценке качества подлежат РУП, ИУП, УМКД, УМЛ и КЭД. РУП оцениваются через критерии соответствия требованиям ГОСО ВО, ТУПам, рекомендациям процедур аккредитации, запросам рынка труда, новейшим исследованиям по направлению наук.

Объектами оценивания и экспертизы являются: а) документы, регламентирующие учебный процесс, учебно-методическая документация, учебно-методические материалы; б) качество организации учебного процесса; в) уровень обученности обучающихся.

Выпускники ОП 5В072800 в дальнейшем могут продолжить обучение по профильному и научно-педагогическому направлению подготовки магистратуры 6М072800-«Технология перерабатывающих производств», а также по смежной специальности 5В072700 – «Технология продовольственных продуктов» после сдачи пререквизитов, а магистры ОП 5В072800 – в докторантуре PhD 6М072800-«Технология перерабатывающих производств».

По образовательной программе имеется учебно-методический комплекс специальности (УМКС). По всем дисциплинам специальности разработаны учебно-методические комплексы дисциплины (УМКД). Электронные версии УМКД для студентов и магистрантов размещаются в каталоге «Электронный фонд» на сайте библиотеки <http://lib.ukgu.kz>. Все УМКС и УМКД разработаны в соответствии с требованиями разработки УМКС и УМКД.

Имеются методические указания по всем видам практики студентов и магистрантов. Разработанные учебные пособия, методические указания и рекомендации актуальны.

Во время проверки были посещены занятия преподавателей кафедры:

- старшего преподавателя, магистра Ешимбетовой Б.Т. по дисциплине «Нан және нан бөлешкелері өнімдерінің технологиясы» лабораторная работа на тему «Бөлешке өнімдерінің технологиясын жасау және органолептикалық көрсеткіштерін талдау» ауд. 121 АБ;

- старшего преподавателя, магистра У.У. Тастемировой (ауд. 232 А) и старшего преподавателя, магистра Е.У. Майлыбаевой А. (ауд. 119 АБ) по дисциплине «Дұрыс тамақтану негіздері» лабораторная работа на тему «Тауық етінен жасалған тағамды дайындау».

Выборочное посещение занятий показывает хороший уровень преподавания. Устный опрос студентов оставил благоприятное впечатление об уровне профессиональной подготовки.

Результаты контроля знаний студентов доказывают, о качественном проведении занятий с применением лабораторного оборудования.

### ***Положительная практика:***

Образовательные программы 5В072800 и 6М072800 разрабатываются в соответствии, теоретическими, научными и практико-ориентированными требованиями к профессиональным и социальным компетенциям.

Также можно отметить следующее

- наличие необходимых нормативных документов по организации учебного процесса;

целесообразное соотношение между аудиторной нагрузкой и СРС, между теоретической и практической составляющей содержания ОП;

- постоянное обновление программ ОП дисциплин с учетом изменений состояния науки и техники, запросов работодателей; модульные РУП, позволяющие студентам и магистрантам выбрать траекторию обучения специальности;

- непрерывное совершенствование сертифицированной системы менеджмента качества; соответствие содержания ОП требованиям ГОСО, содержанию РУП и каталогу модульных дисциплин, где прописана трудоемкость по каждой дисциплине.

- активное участие работодателей, потребителей в разработке образовательных программ.

**Уровень соответствия по стандарту 2 – полное соответствие.**

### **Стандарт 3. Студентоцентрированное обучение, преподавание и оценка**

#### ***Доказательства и анализ:***

Студенты ОП 5В072800 и магистранты ОП 6М072800 ориентируются в выборе траектории обучения и ППС на основе КЭД, который размещен на сайте университета [www.ukgu.kz](http://www.ukgu.kz) и на информационном портале обучающегося <http://portal.ukgu.kz>.

Основой формирования рабочего учебного плана ОП бакалавриата 5В072800 и магистратуры 6М072800 являются индивидуальные планы студентов и магистрантов. Индивидуальный план обучающегося – документ, установленной формы, определяющий образовательную траекторию

обучающегося; ИУП отражает образовательную траекторию конкретного обучающегося. Под руководством эдвайзеров, составляют ИУП, выбирая образовательные траектории, элективные курсы из КЭД и соответственно преподавателей, читающих эти курсы.

Учебный план ОП обеспечивает последовательность изучения дисциплин, основанную на их преемственности, рациональном распределении по семестрам с позиций равномерности учебной работы студента и магистранта, эффективного использования кадрового потенциала и материально-технической базы ЮКГУ.

В соответствии с принципами кредитной технологии обучения, в университете используется балльно-рейтинговая система оценки знаний. Все виды контроля уровня освоения знаний обучающимися организуются Офисом регистратора. Учет рейтинг-баллов проводится по накопительной системе в электронном режиме, что обеспечивает объективность и прозрачность процесса контроля освоения знаний студентами.

На кафедре используются различные формы текущего контроля успеваемости, закрепленные в силлабусах и рабочих программах по дисциплинам. Формы проведения итогового контроля знаний определяются ведущими преподавателями в заявках на дисциплины.

Контроль учебных достижений обучающихся производится в форме проверки знаний обучающихся по изучаемым дисциплинам на основе контрольных заданий различного вида. Он подразделяется на текущий, рубежный и итоговый контроль.

Экзамены проводятся письменно, устно, в форме тестирования (комплексного тестирования), комбинированный опрос и др.

Студенты публикуют результаты НИРС в материалах международных конференций ЮКГУ им. Ауэзова, магистранты в международных, республиканских конференциях. Имеются отчеты практик обучающихся, отзывы работодателей, результаты опроса удовлетворенность обучающихся качеством образовательных услуг.

Модульное описание дисциплин, каталог элективных дисциплин, силлабусы доступны в университетском сайте [www.ukgu.kz](http://www.ukgu.kz), библиотеке <http://lib.ukgu.kz/ru> и факультетов/высших школ - <http://ukgu.kz/ru/fakultety>.

С 2017-2018 уч. года на кафедре «ПИ» по ОП 5B072800-«Технология перерабатывающих производств» проведен набор студентов в специальное отделение. В данное время в полиязычной группе учатся студенты 1 и 2 курса. Для преподавания дисциплин на английском языке ППС кафедры имеют сертификаты английских курсов и международного экзамена английского языка IELTS.

Заключенные договора кафедры с вузами дальнего и ближнего зарубежья дали возможность студентам и магистрантам пройти обучение в рамках программы по внешней академической мобильности.

За отчетный период прошли стажировку студенты и магистранты кафедры «ПИ»: Иманбердиева А - Латвийский сельскохозяйственный



университет (Латвия), Камалбеков Д - Краковский сельскохозяйственный университет (Польша), Карсыбаева А. - Промироск университет (Словения), Налибаев С., Ержанов Б. – Университет Валенсия (Испания), Досанбекқызы Г., Жамал И. – университет Падуя (Италия), Турабек Б. – Латвийский сельскохозяйственный университет г. Елгава (Латвия), Нарметова Т., Коршибаева С. – International Association for the Exchange of Students for Technical Experience (Чехия), Роджай В., Турдикулов М.- Институт холода и биотехнологий Университета ИТМО (г. Санкт-Петербург) и др.

Имеются достижения студентов и магистрантов кафедры:

- в олимпиадах: Итебаева А.Б. (2015 г., Алматинский технологический университет, г. Алматы), команда ОП 5В072800-«Технология перерабатывающих производств» получила диплом III степени (2015 г., Алматинский технологический университет, г. Алматы), - Абдусалиева Д.К. (2017 г., Международная олимпиада, Россия);

- в конкурсах и НИРС: Сыдыков Д. (2016 г., международный конкурс, Россия), Кудайназар А. (2016 г., республиканский научно-практический семинар, г. Астана), Тухватуллин Р. (2017 г., республиканский конкурс, г. Астана), Абдусалиева Д. (2017 г., республиканский конкурс, г. Астана), Яхия Н. (2018 г., региональный конкурс НИРС, г. Шымкент), Ордабаева А. (2018 г., региональный конкурс НИРС, г. Шымкент), Яхия Н. (2018 г., республиканская конференция, г. Шымкент), Тухватуллин Р. (2019 г., международный конкурс, Россия);

- в международных и республиканских конференциях: Абдугамитова А.Е. (2014 г., международная конференция, Россия), Сарсенова А. (2018 г., республиканская конференция, г. Шымкент), Алтаева М. (2018 г., г. Шымкент), Қасқарбек Н. (2018 г., региональная конференция, г. Шымкент), Өтебай А. (2018 г., республиканская конференция, г. Шымкент), Махмудова Ш. (2018 г., республиканская конференция, г. Шымкент), Яхия Н. (2018 г., республиканская конференция, г. Шымкент).

Для проведения НИРМ для магистрантов созданы все необходимые условия: кабинет для магистрантов, лаборатории, вся учебная документация магистрантов находится в индивидуальной папке магистрантов, что удобно для организации контроля и консультаций.

В ходе интервью с обучающимися было выявлена удовлетворенность в учебном процессе и в выборе ОП 5В072800 и 6М072800.

Выпускники ОП в основном устраиваются в пищевые и перерабатывающие производства г. Шымкент и ЮКО. При встрече на интервью с выпускниками «Высшей школы текстильной и пищевой инженерии» ОП 5В072800-«Технология перерабатывающих производств» Геревец-Шаршакова М. и Криволапова Г., которые работают технологами в кулинарных цехах ТОО «Мадлен kz», выразили удовлетворенность в выборе профессии и поддерживают связь с университетом.

Присутствующие на встрече работодатели, в частности директор производства «Фиркан» Аскерова З.Н. выразила удовлетворение степенью подготовленности выпускников.

Проведенная беседа со студентами и магистрантами и осмотр материально-технической базы показал, что для реализации творческого потенциала студентов и магистрантов имеются все службы поддержки: спортивная и культурно-оздоровительные база, спортивный зал, актовый и конференц-залы, оснащенные компьютерами, читальные залы в общежитиях, медицинский центр, библиотека, столовая и буфеты.

#### ***Положительная практика:***

На кафедре «Пищевая инженерия» с 2016 года функционирует Летняя школа «Пищевая безопасность и управление рисками» для студентов и магистрантов. Программа школы осуществляется профессорско-преподавательским составом кафедры, так и приглашенными специалистами из стран ближнего и дальнего зарубежья – Латвийский сельскохозяйственный университет (Латвия), Университет ГЕНТ (Бельгия), Университет Падуя (Италия). Формат школы: мастер-классы в лабораториях университета и на промышленной площадке промышленных предприятий г. Шымкент.

Для проведения практических и лабораторных занятий по специальным дисциплинам используются учебно-научно-производственные комплексы (УНПК) по совместной подготовке кадров на базах: ТОО «Арай», ТОО «Барыс-2007», ТОО «Нур». На базе УНПК студентам предоставляется возможность приобретения практического опыта профессиональной деятельности, также обучение студентов проходит на современном производственном оборудовании, развивающие ключевые компетенции и практическую составляющую подготовки.

#### ***Области для улучшения:***

Эдвайзерам активнее проводить разъяснительную работу среди обучающихся по выбору траекторий образования

**Уровень соответствия по стандарту 3 – полное соответствие.**

### **Стандарт 4. Прием студентов, успеваемость, признание и сертификация**

#### ***Доказательства и анализ:***

ППС кафедры для повышения контингента студентов проводят профориентационную работу в виде следующих работ: реклама, содержащая информацию об университете и ОП 5В072800 - буклеты, брошюры, стенды, щиты; прямой маркетинг - пригласительные билеты для выпускников школ, колледжей, «День открытых дверей» (апрель месяц), проводимой университетом, где учащиеся могут ознакомиться с материально-

технической базой кафедры «Пищевая инженерия», связи с общественностью, личная агитация - организация выступлений членов кафедры перед выпускниками школ г. Шымкент, ЮКО и колледжей.

Условиями, обеспечивающими стабильность набора студентов для обучения по ОП являются высокие показатели ЮКГУ в рейтинге ВУЗов Казахстана (3-е место в национальном рейтинге ВУЗов Казахстана), а также наличие необходимой материально-технической базы, спортивного зала, актового и конференц-залов, оснащенные компьютерами, читальные залы в общежитиях, медицинский центр, библиотека, столовая и буфеты.

Для ориентации студентов-первокурсников и адаптации студентов из других вузов перед началом учебного года выдается Путеводитель студента, который размещен на сайте университета [www.ukgu.kz](http://www.ukgu.kz) и на информационном портале обучающегося <http://portal.ukgu.kz>, где отражены кодекс чести студента, академический календарь, основные правила организации учебного процесса по кредитной технологии, порядок оплаты за обучение, правила перевода, восстановления и отчисления, правила присвоения вакантных образовательных грантов, методика расчета ГРА, адрес и карта размещения корпусов вуза, сведения о работе информационной системы ВУЗ (ИС ВУЗ), правила пользования библиотекой, правила проживания в общежитии, режим работы различных служб – кафедр, деканатов, офис регистратора, факультета общественных профессий, отдела развития языков, учебно-тренировочного центра, ЦБПиАМ, молодежного центра, Центра оказания психологической помощи, студенческий профсоюз и т.д.

Анализ итогов защиты дипломных работ показал хорошую теоретическую подготовку студентов. Некоторые студенты выполняли свои дипломные работы, по заказу предприятия, где приобрели практические навыки и показали очень хорошие результаты.

В университете используется система «Антиплагиат» (Strike Plagiarism.com) для исключения плагиата в письменных работах обучающихся. Разработано положение о системе «Антиплагиат в ЮКГУ им. М. Ауэзова» по оценке степени заимствования студентами при выполнении курсовых и дипломных работ (проектов) и магистрантами магистерских диссертаций, заключение антиплагиата которые получают в Южно-Казахстанском филиале АО «Национальный центр научно-технической информации».

На кафедре «Пищевая инженерия» для повышения уровня профессиональной подготовки выпускников и их трудоустройства, заключены договора о сотрудничестве между университетом и предприятиями о подготовке специалистов; организованы стажировки и прохождение практик, выполняются курсовые работы с переходом в дипломные работы (проекты), что позволяет повысить качество обучения студентов и магистрантов по ОП. А компетенция знаний способствует эффективному трудоустройству выпускников. После окончания выпускники ОП 5В072800 трудоустраиваются 85,%, а по ОП 6М072800 - 100%.



Отзывы работодателей о качестве подготовки студентов и магистрантов ОП 5В072800 и 6М072800 положительные.

Степень востребованности выпускников на рынке труда отражается в наличии на кафедре справок с места работы, отзывов от работодателей.

#### ***Положительная практика:***

Для содействия и помощи школьникам и выпускникам колледжей в университете проводится предварительное тестирование и консультации.

Осуществляется периодический пересмотр методов сбора и изучения информации с тем, чтобы они соответствовали тенденциям и потребностям образовательных услуг. Кафедра регулярно публикует полную информацию об ОП 5В072800 с целью профориентации выпускников школ статьи в газетах «Университет», «Шымкент келбеті» и др.

В ходе интервью с ППС было выявлено, что для привлечения школьников университет проводит спортивную спартакиаду среди выпускников школ, параллельно проводится профориентационная работа в виде ознакомления ОП кафедр, материальной базой, библиотек и др.

#### ***Области для улучшения:***

Освещать в средствах массовой информации профессиональный рост и достижения выпускников кафедры «ПИ» для привлечения абитуриентов и повышения имиджа ОП.

### **Уровень соответствия по стандарту 4 – полное соответствие**

#### **Стандарт 5. Профессорско-преподавательский состав**

#### ***Доказательства и анализ:***

Численность преподавательского состава соответствует контингенту студентов, степени и качеству вовлечения преподавательского состава во взаимодействие со студентами и магистрантами, оказанию кураторской и консультационной помощи, руководству учебными, производственными, педагогическими и научно-исследовательскими практиками, научно-исследовательской работой студентов и магистрантов.

Кафедра «Пищевая инженерия» обладает достаточным резервом квалифицированных преподавателей практически по всем дисциплинам ОП. В настоящее время на кафедре студентам и магистрантам преподают 6 кандидатов технических наук, 3 кандидата химических наук, 2 доктора рНД и магистры.

Расчет учебной нагрузки по ОП производится на основании нормативов планирования учебной работы и педагогической нагрузки ППС, утвержденных в ЮКГУ им. М. Ауэзова. Распределение учебной нагрузки производится с учетом квалификации преподавателей. Лекционные занятия

проводят кандидаты технических наук, доценты, доктора Phd, магистры, старшие преподаватели. План и фактическое выполнение нагрузки фиксируются в индивидуальном плане каждого преподавателя и в годовых отчетах ППС. Дифференциация нагрузки проводится в соответствии с занимаемыми должностями.

Для подготовки образовательных программ в начале учебного года ППС кафедры заполняют индивидуальный план работы, который рассматривается на заседании кафедры, согласовывается с деканом ВШ и перед утверждением проректором по УиУМР проходит процедуру экспертизы в ДАВ, НИУ, ДВРиМП на соответствие запланированных работ занимаемой должности и перспективному плану развития кафедры/ВШ/университета. В индивидуальном плане преподавателя планируется учебная нагрузка, учебно-методическая, организационно-методическая и научная работы, повышение квалификации, социальная активность и др.

Преподаватели ежегодно повышают квалификацию через краткосрочные семинары, курсы повышения квалификации, стажировки в лучших образовательных центрах ближнего и дальнего зарубежья. Ежегодно организуются обучающие семинары в стенах университета ведущими профессорами учебных заведений ближнего и дальнего зарубежья.

В ЮКГУ им. М. Ауэзова для поддержания академической честности ППС и персонала действует Дисциплинарная и антикоррупционная комиссия и Совет по воспитанию, а также Комиссия внутривузовского контроля, в состав которых входят руководители институтов и департаментов, специалисты – правоведы, опытные педагоги, представители общественных организации университета. 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.

Преподаватели кафедры повышают свою квалификацию в процессе посещения специальных курсов, проводимых на базе университетов ближнего зарубежья - Институт холода и биотехнологий Университета ИТМО (Санкт-Петербург, Россия), Харьковский государственный университет питания и торговли (Украина), Латвийский Сельскохозяйственный Университет (Латвия) и дальнего зарубежья - Университет Гент (Бельгия), Университет Di Stadu Padova (Италия).

В соответствии с планом работы отдельные преподаватели прошли стажировку по образовательным программам:

- профессор Уразбаева К.А. и Алексеева Н.В. (20.04.2015-30.04.2015гг.), Безопасные технологии переработки сельхозпродукции (ИТР Bioscience Engineering» Университет Гент (Бельгия);

- доцент Орымбетова Г.Э. старший преподаватель Кантуреева Г.О. (18.09.2015-16.12.2015гг.) Безопасные технологии переработки

сельхозпродукции (ИТР “Food Safety, Risk Assessment and Quality Assurance”, Университет Гент (Бельгия);

- профессора Касымова М.К. и Абдижапарова Б.Т. (13.12.2015-19.12.2015 гг.), Безопасные технологии переработки сельхозпродукции-Качество пищевых продуктов, повышение квалификации Университет Гент (Бельгия);

- профессор Касымова М.К., доцент Алибеков Р.С. (02.07.2017-08.07.2017 гг.) Безопасные технологии переработки сельхозпродукции (Пищевые технологии и микробиология) Университет Падова (Италия);

- доктор PhD Конарбаева З.К. (05.11.2016-15.11.2016гг.); Безопасные технологии переработки сельхозпродукции, Преподавание и прикладные исследования Политехнический университет Валенсии (Испания);

- доктор PhD Серикулы Ж. (20.11.2017-02.12.2017гг.) Свободный университет Брюсселя, (Бельгия).

Обладателями звания «Лучший преподаватель вуза» являются Уразбаева К.А. (2014 г.), Серикулы Ж. (2016 г.), Орымбетова Г.Э. (2018 г.), Абдижапарова Б.Т. (2018 г.).

Ведущий преподаватель кафедры профессор Уразбаева К.А. имеет награды за профессиональную деятельность: медаль и нагрудной знак «За заслуги в развитие науки РК (2018 г.), почетная грамота профсоюза работников образования и науки РК (2013 г); почетная грамота общественного объединения «Южно-Казахстанская областная организация профессионального союза работников образования и науки Казахстана» (2016 г.), юбилейная медаль «Южно-Казахстанскому государственному университету 70 лет» (2013 г); юбилейная медаль «Южно-Казахстанскому государственному университету 75 лет» (2018 г).

По академической мобильности и в целях развития качества образовательной программы были приглашены зарубежные ученые:

- профессор Эди Дефранческо, Университета Падуа (Италия), (19.09.2016-24.09.2016 гг.);

- профессор Анита Блиджа, Латвийский Сельскохозяйственный Университет (Латвия), (13.06.2016-18.06.2016 гг.);

- профессор Вруно де Меюлинаер, Университет Гент (Бельгия), (19.10.2016-27.10.2016 гг.);

- профессор Инга Ципровиче Латвийский Сельскохозяйственный Университет (Латвия), (25.10.2016-29.10.2016 гг.);

- Daniel Conficoni, Университет Di Stadu Padova (Италия), (5.06.2017-12.06.2017 гг.);

- Giovanna Lomolino, Университет Di Stadu Padova (Италия), (22.10.2017-05.11.2017 гг.);

- профессор Потапов В.А., Харьковский государственный университет питания и торговли, (02.11.2018-02.12.2018 гг.);

- профессор Евлаш В.В., Харьковский государственный университет питания и торговли, (12.11.2018-07.12.2018гг.).

ППС кафедры и приглашенные ученые обменялись практическим и научным опытом, рассмотрели совместные научные вопросы, преподаватели кафедры провели презентацию результатов личных научных исследований.

ППС ОП кафедры активно занимаются НИР:

- тема по линии АО «Фонд науки»: «Создание биотехнологического комплекса по производству глюкозно-фруктозного комплекса по производству сиропа из кукурузы для изготовления сладостей, напитков и биокорма для животных». Грантополучатель «Частный-партнер «ТОО АлиКА групп», директор Каюпова А.Б. Исполнители от вуза: Уразбаева К.А., Ортаев А.Е., Сатаев М.И., Азимов А.М.;

- Международный европейский проект ERASMUS +, ERASMUS+574273-EPP-1-2016-1-AM-EPPKA2-CBHE-SP «Продвижение интернационализации исследований через создание системы обеспечения качества уровня 3 в соответствии с Европейской повесткой» (СЗQA) (исполнители Абдижаппарова Б.Т. и Уразбаева К.А.);

- тема по линии МОН РК: 1) «Разработка новых технологий ферментированных напитков на основе соков из различных видов плодово-ягодного сырья с высокой пищевой и биологической ценностью» (руководитель доктор PhD, доцент Конарбаева З.К., 2017-2018 гг.); 2) «Разработка опытно-промышленной миниустановки для комплексной переработки молочного сырья» (исполнитель Абдижаппарова Б.Т., 2018г.).

ППС кафедры получены 16 инновационных патентов. Имеются Акты о внедрении результатов НИР в производство и в учебный процесс.

Статьи опубликованы в журналах базы Thomson Reuter с ненулевым импакт-фактором и Scopus:

- A.U.Shingisov, R.S.Alibekov, B.G.Myrkhalykov, S.A.Musaeva, K.A.Urazbayeva, S.K.Iskakova, A.R.Taspoltayeva, Z.I.Kobzhasarova. Physicochemical Characteristics of The New Polyphyto-Component Composition For Food Industry.// Biomedical and Pharmacology Journal. BiosciBiotechnol Res Asia 2016; 13 (2)/ Индия SCOPUS и TR i.f.: – 0.11;

- Shingisov A.U.,AlibekovR.S. .Analyse of the moisture evaporation process during vacuum freeze-drying of koumiss and Shubat.//Journal Springer: «Heat Mass Transfer» ISSN 0947-7411, ISI-0673, doi:10.1007/s00231-016-1920-4, 01 October 2016, Germany, THOMSON REUTERS, 2017:i.f.: =1,494;

- M.I.Satayev, R.S.Alibekov, L.M.Satayeva, O.P.Baiysbay, B.Zh.Mutaliyeva. Characteristics of activated carbons prepared from apricot kernel shells by mechanical, chemical and thermal activations //Modern Applied Science, Published by Canadian Center of Science and Education, Vol. 9(№6), 2015.- P.104-119, ISSN:1913-1844; E-ISSN:1913-1852.

Учебники и учебные пособия, рекомендованные УМО РУМС МОН РК:

- Алексеева Н.В., Сериккулы Ж. Технологическое оборудование макаронных, хлебопекарных и кондитерских предприятий (ISBN 978-9965-07409-7). 2018. – 172 с.;

- Алексеева Н.В., Уразбаева К.А. Современные технологии пищевых производств. 2018. – 131 с.
- Учебные пособия, изданные за отчетный период на английском языке:
  - Urazbayeva K.A. The abstract of lectures on discipline «Special technology of processing productions». Шымкент, 2015.-292 с.;
  - IskakovaS..UrazbayevaK..AstafyevaYe. Foodpackaging. Шымкент, 2015.-232 с.;
  - Alibekov R.S. «Biochemistry». Study guide, Shymkent, M.Auezov' South-Kazakhstan State University. 2018.-106p.;
  - Alibekov R.S. «Food Chemistry». Study guide, Shymkent, M.Auezov' South-Kazakhstan State University, 2018.-108p.;
  - Alibekov R.S.,Urazbayeva K.A.,TassybayevaSh.B. Laboratory works in biochemistry discipline. Study guide, Shymkent, M.Auezov' South-Kazakhstan State University, 2018.-100p.;
  - Alibekov R.S., AytbayevaA.Zh., A.B.Yussubayeva, E.A.Gabrilyants. Laboratory practicum in biochemistry and microbiology of processing productions. Study guide, Shymkent, M.Auezov' South-Kazakhstan State University, 2018.-112p.;
  - Alibekov R.S. «Expertise of the processing productions products». Study guide, Shymkent, M.Auezov' South-Kazakhstan State University. 2018.-120p. ;
  - Алибеков Р.С., Нурынбетова Г.Ж., Каипова Ж.Н., Юсубаева А.Б. «Laboratory practicum in expertise of the processing productions products». Study guide, Shymkent: M.Auezov' South-Kazakhstan State University, 2018.-96p.;
  - Касымова М.К., Сабырханов Д.С., Айтбаева А.Ж. Sensoro metric and chemometrice valuation of food quality. Шымкент,2015.-212 с.;
  - OrymbetovaG., Blija A. Food safety and risk assessment. Study guide. – Shymkent: M.Auezov' SKSU, 2016.- 124p.

Для обеспечения ОП на кафедре имеются штатные единицы заведующего лабораторией и лаборантов. Сотрудники согласно своим должностным обязанностям обеспечивают работу компьютерного класса и лабораторий кафедры.

В ходе интервью с ППС были выяснены возможности повышения квалификации и профессионального развития.

**Замечания:**

*(Для ОП 6M072800-Технология перерабатывающих производств)*

Слабая организация целевой подготовки докторов PhD по образовательной программе 6D072800-Технология перерабатывающих производств

**Области для улучшения:**

Активизировать внутреннюю академическую мобильность ППС, магистрантов, студентов и привлекать специалистов РК для участия в





образовательных программах 5B072800-«Технология перерабатывающих производств» и 6M072800 - «Технология перерабатывающих производств».

**Уровень соответствия по стандарту 5 – полное соответствие для программы бакалавриата, значительное соответствие для программы магистратуры**

### **Стандарт 6. Учебные ресурсы и поддержка студентов**

#### ***Доказательства и анализ:***

Для поддержки студентов и магистрантов в осуществлении их образовательных, личных и карьерных потребностей в университете функционируют службы сервиса.

В ЮКГУ им. М.Ауэзова, помимо кафедр, функционируют структурные подразделения: департамент по академическим вопросам, офис регистратора, научно-исследовательский институт, центр Болонского процесса и академической мобильности, департамент инновации и коммерциализации технологий, департамент стратегического развития и управления качеством, образовательно-информационный центр (библиотека), департамент воспитательной работы и молодежной политики и др.

Эдвайзеры, кураторы и преподаватели, ведущие учебные занятия, оказывают содействие обучающимся в освоении ОП.

Академическая мобильность и наличие успешного опыта международного сотрудничества в учебной и научной деятельности, создание условий для повышения образовательного и интеллектуального уровня студентов, магистрантов и ППС осуществляется центром академической мобильности и работы с рейтинговыми агентствами.

Информационная система ЮКГУ им. М. Ауэзова представляет собой информационные ресурсы, обеспеченные средствами и технологиями доступа, хранения, обработки, накопления и обновления информации. Электронная информационная система представлена в виде баз данных учебного и научного назначения, электронных библиотек, учебных средств на электронных носителях, корпоративной сети телекоммуникаций, компьютерного оборудования и программного обеспечения.

Для информационного обеспечения различных категорий обучающихся функционируют следующие информационно-образовательные комплексы и системы: официальный интернет-ресурс [www.ukgu.kz](http://www.ukgu.kz), библиотечный интернет-ресурс с доступом к электронной библиотеке <http://lib.ukgu.kz/>, информационная портал обучающегося ([www.portal.ukgu.kz](http://www.portal.ukgu.kz)).

Обслуживание читателей осуществлялось на 5 абонементных и в 16 читальных залах, 3 электронных ресурсных центрах (ЭРЦ), расположенных в разных корпусах университета, созданных по отраслевому принципу.

За кафедрой «Пищевая инженерия» закреплены специализированные лаборатории и аудитории. Общая площадь аудиторного фонда кафедры составляет лекционными и лабораторными аудиториями общей площадью 93,5 м<sup>2</sup> и 295,8 соответственно. Учебная площадь, отведенная для осуществления учебного процесса ОП 5В072800 и 6М072800, полностью соответствуют санитарным и противопожарным нормам, нормативным показателям, установленным ГОСО РК 5.03.009-2006 - «Система образования РК. Учебно-материальные активы высших учебных заведений. Основные положения».

Учебные лаборатории оснащены оборудованием и приборами для проведения учебного процесса ОП: центрифуга, муфельная печь, сушильный шкаф, микроскопы, рефрактометр, РН-метр, магнитные мешалки ПЭ-6410, весы аналитические, термостаты, водяные бани, печь для выпечки, тестомесильная машина, электрическая плита, электродуховка и т.д.

Учебный процесс и научно-исследовательская работа обучающихся проводятся также в научно-исследовательских лабораториях, а именно «Проблемы АПК и водных ресурсов» ауд. 119 АБ/3, «Пищевая инженерия и безопасность продуктов питания» ауд. 119 АБ/5, «Технология переработки растительного сырья» оснащенных новейшим современным оборудованием производителями крупнейших фирм.

Проводится планомерная работа по обновлению и совершенствованию материально-технической базы кафедры. Оформляются заявки на приобретение необходимого оборудования. Так, в 2015 году закуплено следующее оборудование российского производства: структурометр СТ-2, лабораторный аналитический хроматограф жидкостной и ионный «ЦветЯуза», спектрометр низкого разрешения ЯМР-анализатор «СПИН ТРЭК», сушильный шкаф ШС-80, муфельная печь SNOL 1,6.2,5.\11-И2М, баня водяная серии LOIP LB с модулем управления TS81B, бактерицидная установка СИБЭСТ, микроскоп монокулярный Levenhuk, а также зарубежных производителей: мини-центрифуга «Комбиспин FVL-2400N» «Biosan», люминометр SystemSure Plus, мини-центрифуга «Комбиспин FVL-2400N» «Biosan». В 2016 г. приобретено следующее оборудование российского производства - термостат суховоздушный ТС-1/20 СПУ, холодильник лабораторный Pazis.

В ходе внешнего аудита экспертная группа посетила ряд аудиторий, научно-исследовательских лабораторий «Проблемы АПК и водных ресурсов», «Пищевая инженерия и безопасность продуктов питания», «Технология переработки растительного сырья», учебных и научных лабораторий, компьютерных классов, читальных залов, мультимедийных, научно-методических кабинетов, которые обеспечены на достаточном уровне.

Во время посещения библиотеки были просмотрены актуальность учебной, методической и научной литературы по базовым и профилирующим дисциплинам в рамках ОП на бумажном и электронном



носителях, в том числе на государственном, английском языках и эффективность ее использования.

В ходе внешнего визита был продемонстрирован Web-сайт образовательного портала, электронный каталог библиотеки, который соответствует техническим требованиям.

***Положительная практика:***

Образовательные программы 5B072800 и 6M072800 обеспечены современной материально-технической базой и информационными средствами обучения.

Масштабная информационная среда университета построена посредством использования различных технологий построения сетей.

Качественный отбор электронных информационно-образовательных ресурсов позволяет ППС, студентам и сотрудникам иметь доступ к новейшим материалам научных исследований, получать авторитетный и рецензируемый контент, выявлять самые цитируемые публикации в профильных областях знаний.

***Области для улучшения:***

Использовать виртуальные лабораторные работы по дисциплинам образовательных программ.

**Уровень соответствия по стандарту 6 – полное соответствие.**

## **Стандарт 7. Информирование общественности**

***Доказательства и анализ:***

Кафедра «Пищевая инженерия» обеспечивает сбор, анализ и распространение важной информации для эффективного менеджмента образовательных программ 5B072800 и 6M072800. Информационные ресурсы кафедры соответствуют требованиям ОП.

На сайте университета в разделе «Высшая школа текстильной и пищевой инженерии» <http://tp.ukgu.kz/ru> и кафедры «Пищевая инженерия» <http://tp.ukgu.kz/ru/pishchevaya-inzheneriya> размещена информация об ОП, критериях отбора обучающихся для нее, ожидаемых результатах освоения конкретной программы, присуждаемых квалификациях.

Модульное описание дисциплин, каталог элективных дисциплин, syllabus доступны в университетском сайте <http://tp.ukgu.kz/ru>, электронной библиотеке <http://lib.ukgu.kz/> и на кафедрах.

Портал <http://tp.ukgu.kz/ru> предоставляет персональную информацию об образовательной траектории обучающегося. Обучающимся и их родителям на портале предоставлена возможность в режиме реального времени просматривать успеваемость, рейтинг-баллы по всем текущим дисциплинам

семестра. Постоянно ведутся работы по обновлению и модернизации образовательного портала.

В информационно-образовательном портале "ПРОФЕССОР" [www.portal.ukgu.kz](http://www.portal.ukgu.kz) предоставлена для обучающихся полная информация об учебном процессе в ЮКГУ им. М. Ауэзова: выбор преподавателей на дисциплины, информация для студентов, информация по университету, академический календарь, справочник-путеводитель. Справочник-путеводитель предназначен для предоставления всей необходимой информации, интересующей студентов университета. Благодаря эффективной системе поиска здесь студент может просмотреть сведения, относящиеся как к нему лично, например, списки занятий, расписание экзаменов по семестрам, так и по университету в целом (данные о ВШ, факультетах, преподавателях и т.д.). Так же здесь предусмотрена возможность ознакомления со свежими новостями университета, в том числе и о проводимых научных конференциях.

В структуре официального сайта «Высшая школа текстильная и пищевая инженерия» <http://tp.ukgu.kz/ru> имеется информация о кафедре, реализующую данную ОП, с полной информацией о преподавателях, которые осуществляют обучение.

В университете имеются Wi-Fi зоны, которые предоставляют свободный доступ в интернет студентам и сотрудникам университета.

### ***Области для улучшения***

Расширить зону покрытия Wi-Fi.

**Уровень соответствия по стандарту 7 – полное соответствие.**

## ГЛАВА 3

### 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:**

Эдвайзерам активнее проводить разъяснительную работу среди обучающихся по выбору траекторий образования

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

**Области для улучшения:**

Освещать в средствах массовой информации профессиональный рост и достижения выпускников кафедры «ПИ» для привлечения абитуриентов и повышения имиджа ОП.

**Стандарт 5. Профессорско-преподавательский состав - бакалавриат – полное соответствие, магистратура – значительное соответствие**

**Замечания:**

Слабая организация целевой подготовки докторов PhD по образовательной программе 6D072800-Технология перерабатывающих производств.

**Области для улучшения:**

Активизировать внутреннюю академическую мобильность ППС, магистрантов и привлекать специалистов РК для участия в образовательных программах 5B072800-«Технология перерабатывающих производств», 6M072800-«Технология перерабатывающих производств».

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



***Области для улучшения:***

Использовать виртуальные лабораторные работы по дисциплинам образовательных программ.

**Стандарт 7. Информирование общественности - полное соответствие**

***Области для улучшения:***

Расширить зону покрытия Wi-Fi

**ПРОГРАММА**

внешнего аудита экспертной группы НАОКО в Южно-Казахстанском государственном университете имени М. Ауэзова по специализированной (программной) аккредитации

Время	Мероприятие	Участники	Место
03.03.2019 г. по расписанию	Заезд членов экспертной группы		Гостиница
<b>День 1: 4 марта 2019 года</b>			
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 структурных подразделений	Р, ЭГ, К, ППС кафедр	ЦОС
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	
<b>День 2: 5 марта 2019 года</b>			
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., профессор
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 Гულიмира Менлибаевна	Начальник центра организации учебного процесса
4.	Абдижаппарова Бахыткуль Тельхожаевна	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.	Ходжибергенов 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	Директор центра Болонского процесса и академической мобильности
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.	Орынбекқызы 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.	Ботабаев Нұржан Еркебаевич	Декан ВШ текстильной и пищевой инженерии	Доктор Ph.D., доцент

**Заведующие кафедрами**

№	Ф.И.О.	Должность/кафедра	Ученая степень, звание
<b>Высшая школа текстильной и пищевой инженерии</b>			
1.	Уразбаева Клара Абдыразаховна	Зав.кафедрой «Пищевая инженерия»	к.х.н., доцент

**Бакалавриат****Преподаватели**

№	Ф.И.О.	Должность/кафедра	Ученая степень, звание
<i>Высшая школа текстильной и пищевой инженерии</i>			
<b>ОП 5В072800 – Технология перерабатывающих производств</b>			
1.	Джайшибеков Габит Зауытбекович	доцент	к.т.н
2.	Алибеков Равшанбек Султанбекович	доцент	к.х.н.
3.	Касымова Махабат Куандыковна	профессор	доцент, к.х.н
4.	Кобжасарова Зибо Исаховна	доцент	к.т.н.
5.	Орымбетова Гулбаги Эмитовна	доцент	к.т.н.
6.	Кантуреева Гулжан Орынбасаровна	старший преподаватель	магистр
7.	Майлыбаева Эльвира Урисбаевна	старший преподаватель	магистр
8.	Ешимбетова Балжан Туребековна	старший преподаватель	магистр
9.	Джанмулдаева Айгуль Кемаладиновна	преподаватель	магистр
10.	Юсубаева Асель Бахтияровна	старший преподаватель	магистр

**Студенты**

№	Ф. И. О.	Курс
1.	Махмудова Шахноза Шухратбековна	4
2.	Касымбекова Лиана Аманкулкызы	4
3.	Иманбердиева Аружан Нурланкызы	4
4.	Молдаханова Мөлдір Сағатқызы	3
5.	Яхия Нұрбақыт Оралбекқызы	3
6.	Камалбеков Данияр Одылжанович	3
7.	Юлдашева Ханифа Пархатжановна	2



8.	Рысқұлбекова Жансая Нұрланқызы	2
9.	Долбенкова Далья Дмитриевна	1
10.	Кәден Қарлығаш Дауирбайқызы	1

**Выпускники**

№	Ф.И.О.	Специальность, год окончания	Место работы, должность Контактные данные (моб.тел.)
<b>ОП 5В072800 – Технология перерабатывающих производств</b>			
1.	Байменова Жанар Исаевна	Технология перерабатывающих производств, 2011г.	ТОО «Асыл- LTD», лаборант
2.	Нигматуллаева Зарина Лютфулаевна	Технология перерабатывающих производств, 2015г.	ТОО «Тассай», технолог
3.	Ордабаева Ақманат Әбдіғаппарқызы	Технология перерабатывающих производств, 2018г.	ТОО «Барыс-2007», лаборант
4.	Криволапова Галина Андреевна	Технология перерабатывающих производств, 2014г.	ТОО «Мадлен-kz», технолог
5.	Геревец-Шаршакова Мария Михайловна	Технология перерабатывающих производств, 2014г.	ТОО «Мадлен-kz», технолог

**Представители работодателей**

№	Ф.И.О.	Место работы, должность,
1.	Кулжабаев Таирбек Ануарбекович	ШК «Ерлик» сенімді басқарушысы
2.	Гарныш Олег Григорьевич	«Нур» ЖШС-ң директоры
3.	Аскерова Зухра Нуржановна	Директор производства ТОО «Фиркан»

**Магистратура****Преподаватели**

№	Ф.И.О.	Должность/кафедра	Ученая степень, звание
<i>Высшая школа текстильной и пищевой инженерии</i>			
<b>ОП 6М072800 – Технология перерабатывающих производств</b>			
1.	Джайшибеков Габит Зауытбекович	доцент	к.т.н
2.	Алибеков Равшанбек Султанбекович	доцент	к.х.н.
3.	Касымова Махабат Куандыковна	профессор	к.х.н., доцент
4.	Кобжасарова Зибо Исаховна	доцент	к.т.н.
5.	Нурсейтова Зейнеп Туреханқызы	доцент	к.т.н
6.	Орымбетова Гулбаги Эмитовна	доцент	к.т.н.

**Магистранты**

№	Ф. И. О.	Курс
1.	Жуман Жансерік Бауыржанұлы	1
2.	Айқынбаева Карлыгаш Шыныбековна	1
3.	Исабек Маржан Бауыржанқызы	1
4.	Согиндиқов Сакен Қойлибойұғли	1

**Выпускники**

№	Ф.И.О.	Специальность, год окончания	Место работы, должность Контактные данные (моб.тел.)
<i>ВШ текстильной и пищевой инженерии</i>			
<b>ОП 6M072800 – Технология перерабатывающих производств</b>			
1	Райхель Найля Зуфаровна	Технология перерабатывающих производств, 2018г.	Технолог ТОО Барыс-2007
2	Боранова Юлдуз Абдиқаримовна	Технология перерабатывающих производств, 2019г.	Технолог ТОО «Рахат-Шымкент»
3	Тұргын Дана Нұрмаханбайқызы	Технология перерабатывающих производств, 2018г.	Лаборатория, ТОО «Асыл LTD»

**Представители работодателей**

№	Ф.И.О.	Место работы, должность,
1	Кулжабаев Таирбек Ануарбекович	Зав.производством «Ерлик сенімді басқарушысы»
2	Гарныш Олег Григорьевич	Генеральный директор ТОО «Нур»
3	Аскерова Зухра Нуржановна	Директор производства ТОО «Фиркан»

## **СПИСОК ДОКУМЕНТОВ, РАССМОТРЕННЫХ ДОПОЛНИТЕЛЬНО В ВУЗЕ**

1. Модульно-образовательная программа.
2. Рабочий учебный план.
3. Каталог элективных дисциплин.
4. УМКД, силлабусы.
5. Штатное расписание кафедры.
6. Индивидуальные планы работы ППС.
7. Индивидуальный учебный план бакалавров и магистрантов.
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, Оттиски 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.