



**IQAA**

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

**ОТЧЕТ  
ПО ВНЕШНЕМУ АУДИТУ  
КАРАГАНДИНСКОГО ЭКОНОМИЧЕСКОГО УНИВЕРСИТЕТА  
КАЗПОТРЕБСОЮЗА**

**АККРЕДИТАЦИЯ ПРОГРАММ**

**5B072700 (6B07201) ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ  
ПРОДУКТОВ  
6M072700 (7M07201) ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ  
ПРОДУКТОВ**

**г.Нур-Султан – 2019 год**

**ЭКСПЕРТНАЯ ГРУППА****Умаров Тимур Фаридович****Руководитель группы**

Проректор по академической и воспитательной деятельности, доктор PhD, АО МУИТ

**Лабутина Наталья Васильевна****Международный эксперт**

Заведующая кафедрой "Зерна, хлебопекарных и кондитерских технологий" ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», доктор технических наук, профессор

**Мынбаева Айжан Бердалиевна****Национальный эксперт**

Доцент кафедры технологии перерабатывающих производств и биотехнология Таразского государственного университета им. Дулати, кандидат технических наук

**Галуцкая Людмила Александровна****Представитель работодателей**

КОО НЦ «Видергебурт», Координатор по социальной работе.

**Никкель Лейла****Представитель студентов**

Студентка 4 - го курса по специальности: «Мировая экономика» КарГУ им. Е.А. Букетова

**КООРДИНАТОР НАОКО**Имашева Багдат Сакеновна, Главный координатор, руководитель проектов медицинских организаций, доктор биологических наук, профессор**ОТВЕТСТВЕННЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ ЗА ВНЕШНЮЮ ОЦЕНКУ УЧЕБНОГО ЗАВЕДЕНИЯ**Глазунова Светлана Борисовна – заместитель директора департамента академического развития

---

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: 5B072700 (6B07201) Технология продовольственных  
продуктов в НУО Карагандинском экономическом университете  
Казпотребсоюза.**

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	+			

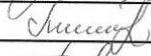
Умаров Тимур Фаридович

Лабутина Наталья Васильевна

Мынбаева Айжан Бердалиевна

Галуцкая Людмила Александровна

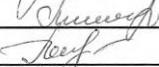
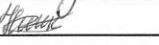
Никкель Лейла


**УРОВЕНЬ СООТВЕТСТВИЯ ОТЧЕТА ПО САМООЦЕНКЕ  
ФАКТИЧЕСКОМУ СОСТОЯНИЮ ДЕЛ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ПРОГРАММЫ: 6M072700 (7M072700) Технология продовольственных  
продуктов в НУО Карагандинском экономическом университете  
Казпотребсоюза.**

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

Умаров Тимур Фаридович  
Лабутина Наталья Васильевна  
Мынбаева Айжан Бердалиевна  
Галуцкая Людмила Александровна  
Никкель Лейла

  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_

**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>ГЛАВА 1 КОНТЕКСТ И ЦЕЛИ ВИЗИТА</b>	6
Введение.....	6
Основные характеристики вуза.....	6
<b>ГЛАВА 2 ОТЧЕТ О ВНЕШНЕМ АУДИТЕ ЭКСПЕРТНОЙ ГРУППЫ</b>	
Соответствие стандартам специализированной (программной) аккредитации	
Введение.....	8
<i>Стандарт 1</i>	
Цели образовательных программ и политика в области обеспечения качества.....	9
<i>Стандарт 2</i>	
Разработка, утверждение образовательных программ и управление информацией.....	10
<i>Стандарт 3</i>	
Студентоцентрированное обучение, преподавание и оценка.....	14
<i>Стандарт 4</i>	
Прием студентов, успеваемость, признание и сертификация.....	17
<i>Стандарт 5</i>	
Профессорско-преподавательский состав.....	19
<i>Стандарт 6</i>	
Учебные ресурсы и поддержка студентов.....	21
<i>Стандарт 7</i>	23
Информирование общественности.....	
<b>ГЛАВА 3</b>	
<b>ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b> .....	25
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	
<i>Приложение 1</i>	
Программа внешнего визита.....	27
<i>Приложение 2</i>	
Список всех участников интервью.....	29
<i>Приложение 3</i>	
Список документов, рассмотренных дополнительно в вузе.....	34

## **ГЛАВА 1**

### **КОНТЕКСТ И ЦЕЛИ ВИЗИТА**

#### **Введение**

Внешний визит экспертной группы в рамках процедуры специализированной аккредитации в НУО Карагандинский экономический университет Казпотребсоюза состоялся 5-6 декабря 2019 г.

Внешний аудит проходил в соответствии с программой, разработанной НАОКО. Все необходимые для работы материалы: программа визита, отчет по специализированной аккредитации на 3-х языках, Руководство по организации и проведению внешней оценки, список участников интервью, список баз практик и филиалов кафедр и другие документы были представлены членам экспертной группы до начала работы в организацию образования, что обеспечило возможность своевременно подготовиться к процедуре внешней оценки.

Отчет по самооценке университета содержит достаточный объем информации, представленный 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, воспитательного и научного процессов, о материально-технической базе, определения ее соответствия стандартам, а также для контактов с обучающимися и сотрудниками на их рабочих местах. Экспертами был проведен осмотр структурных подразделений, учебно-лабораторных комплексов, факультетов кафедр, баз практик, библиотеки, и другие службы обеспечивающие учебный процесс.

В процессе проведения внешнего аудита эксперты изучили документацию, посетили занятия, базы практик, филиалы кафедр.

#### **Основные характеристики вуза**

Карагандинский экономический университет Казпотребсоюза образован в 1966 году как Карагандинский кооперативный институт Центросоюза, в 1997 году после прохождения государственной аттестации вуз был переименован и получил статус университета. Подготовка кадров осуществляется по всем трем уровням национальной системы образования: бакалавриат – магистратура – докторантура PhD. В соответствии с государственной лицензией университетом реализуется 24 образовательные программы высшего образования и 16 послевузовского. Контингент обучающихся составляет 2240 человек (дневного отделения), в том числе 135 магистрантов и 33 докторанта. В 2019-2020 учебном году количество обучающихся по государственному заказу составляет 195 студентов. В университете обучается 62 иностранных студента - граждан России, Таджикистана, Узбекистана, Монголии. Национальную специализированную аккредитацию имеют 21 образовательная программа высшего образования и 16 послевузовского. С 2018-2019 учебного года открыт набор на



образовательную программу: 6B04111 «Проектно-инновационный менеджмент»; с 2019-2020 учебного года на образовательные программы: 6B01402 «Физическая культура и спортивный менеджмент», 6B04111 «IT-Аналитика». Инфраструктура и материально-техническая база представлена 3 учебными корпусами и 4 студенческими общежитиями. Общая площадь университета (здания) составляет 42145,45 кв.м. Иногородним студентам университет предоставляет четыре общежития на 770 мест с общей площадью 11488,2 кв. м. В учебных корпусах функционируют 24 компьютерных класса на 436 посадочных мест, 51 аудитория - с интерактивным оборудованием. В университете имеется цифровая библиотека. Общий книжный фонд библиотеки составляет – 703 075 экз. В университете созданы и успешно функционируют базовые элементы научно-инновационной инфраструктуры университета, в которую входят 1 научно-исследовательский Институт (НИИ экономико-правовых исследований), 3 научных центра (Коворкинг центр «Достык», Центр коммерциализации и трансферта технологий, Центр мониторинга развития НИР), 3 лаборатории («Лаборатория социально-экономических исследований», «Лаборатория юридических исследований», «Лаборатория инновационных научно-образовательных технологий»). В 2019 году в КЭУК открыты диссертационные советы по защите диссертаций докторов PhD по специальностям 6D050600 «Экономика», 6D050700 «Менеджмент», 6D051000 «Государственное и местное управление».

С целью стимулирования языковой подготовки кадров, эффективного изучения казахского и иностранных языков в 2016 году в университете был создан Центр полиязычного образования. Для дальнейшего развития инновационного потенциала университета и во исполнение задач государственной программы «Цифровой Казахстан» в 2018 году был создан офис «Цифровые технологии обучения», возможности которого системно используются в учебном процессе. В ноябре 2017 года открыт Центр обслуживания студентов. Открытие ЦОС позволило минимизировать контакты с персоналом и исключить коррупционные риски.

В университете насчитывается 12 творческих студенческих объединений – хореографический ансамбль «Жайна», ансамбль народных инструментов «Назқоныр», Театр моды и Студия дизайна, Альянс студентов Казахстана (АСК), журнал «Формат будущего поколения», команда КВН «Жар-Жар» (казахская лига), дебатные клубы (казахская и русская лиги), 2 студенческих театра (казахский «Ақсоран» и русский «Вдохновение»), вокальная студия «Мелодия», студия бальных танцев, этнографический театр моды и этномузей казахского народного костюма.

Местонахождение юридического лица:

Республика Казахстан, 100009, г. Караганда, ул. Академическая, 9

Телефон 8(7212) 44-16-22

Факс 8(7212) 44-15-32

Электронный адрес: [mail@keu.kz](mailto:mail@keu.kz)

## **ГЛАВА 2**

### **ОТЧЕТ О ВНЕШНЕМ АУДИТЕ ЭКСПЕРТНОЙ ГРУППЫ**

#### **Введение**

Подготовка бакалавров по образовательной программе 5В072700 (6В07201) - Технология продовольственных продуктов и магистров по образовательной программе 6М072700 (7М07201) - Технология продовольственных продуктов осуществляется кафедрой «Товароведение и сертификация» Карагандинского экономического университета Казпотребсоюза в соответствии с:

- Государственным общеобязательным стандартом высшего образования, утвержденным приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 604. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 1 ноября 2018 года № 17669;

- типовыми правилами организации учебного процесса по кредитной технологии обучения от 20 апреля 2011 года № 152 (с изменениями приказами МОН РК от 02.06.2014 года № 198, от 28.01.2016 года № 90, от 12 октября 2018 года № 563);

- Государственной лицензией на реализацию образовательной деятельности от 22.06.2016 г. серия KZ10LAA №00007296, а также Приложением к лицензии на направление подготовки № 007 от 02 апреля 2019 года;

- квалификационными требованиями, предъявляемыми к образовательной деятельности, и перечнем документов, подтверждающих соответствие им, утвержденным Приказом Министра образования и науки РК от 17 июня 2015 года №391 (с изменениями приказом МОН РК от 11.03.2016 года №194, от 20.09.2016 года, №568, от 16.11.2018 года № 634).

Кафедра «Товароведение и сертификация» является базой подготовки специалистов по технологии продовольственных продуктов с углубленным знанием сферы общественного питания и магистров в данной области. Деятельность кафедры характеризуется стабильностью научно-педагогического потенциала, развитием специализированных лабораторий.

Материально-техническая база кафедры «Товароведение и сертификация» имеет достаточно хороший уровень, оснащена необходимым аудиторным фондом, учебными лабораториями.

Следует отметить, что специалисты и магистры ОП востребованы в отраслях пищевой и перерабатывающей промышленности региона и страны в целом, что дает уверенность в тенденции ее дальнейшего развития, совершенствования и роста числа требуемых специалистов и магистров.

Для популяризации и актуализации ОП бакалавриата 5В072700/6В07201 и магистратуры 6М072700/7М07201 с определением достойного места в рейтинге среди вузов республики Казахстан, коллективом кафедры «Товароведение и сертификация» проводится активная и плодотворная работа.

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

### ***Доказательства и анализ:***

Изучив цели ОП 5В072700/6В07201 - Технология продовольственных продуктов и 6М072700/7М07201 - Технология продовольственных продуктов, и сопоставив их с перспективными направлениями деятельности выпускающей кафедры, представленными в ряде документов, можно констатировать факт того, что на выпускающей кафедре «Товароведение и сертификация», действующей в структуре факультета «Бизнес и право», созданы все условия для успешной подготовки специалистов и магистров. Цели образовательных программ соответствуют стратегическим целям и задачам национальной системы образования, развития страны и региона.

Миссия КЭУК нашла полное отражение в ОП бакалавриата 5В072700/6В07201 и магистратуры 6М072700/7М07201 и направлена на реализацию образовательной и научной политики как основы профессионального роста и личностного развития специалистов для экономики Казахстана, нацеленной на достижение конкурентных позиций в мировом образовательном пространстве.

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

Цели и содержание ОП формируются с учетом развития экономики и потребностей рынка труда страны региона и направлены на приобретение обучающимися профессиональных компетенций в области технологии продовольственных продуктов на основе принципа студентоцентрированного обучения. Это отражено в каталоге элективных дисциплин ОП. Они разработаны с учетом требований и запросов работодателей и исходя из оценки востребованности специалистов. через подготовку высокопрофессиональных кадров, призванных производить отечественные продукты питания для оптимального восполнения потребностей человека в жизненно важных нутриентах, энергии с одновременным удовлетворением запросов предприятий, инновационных фирм, научно-исследовательских институтов, вузов, колледжей в специалистах для рыночной экономики страны.

Основные положения четко сформулированы в миссии университета, обеспечиваются Стратегическим планом развития КЭУК «Стратегия и план развития КЭУК 2011-2020 годы», «Политика в области обеспечения качества Карагандинского экономического университета» (утверждена решением Ученого совета КЭУК, протокол №6 от 27 февраля 2018 года).

Кафедра систематически накапливает и анализирует информацию о реализации ОП и проводит самооценку по всем направлениям на основе разработки и внедрения процессов измерения. Контроль о ходе

запланированных мероприятий в рамках реализации образовательной программы осуществляется на заседаниях кафедры, факультета, учебно-методического управления, офиса регистратора.

Для поддержания академической честности и свободы в КУЭК разработаны «Правила академической честности» и принят «Кодекс корпоративной этики - правила внутреннего распорядка».

Политика по противодействию коррупции КЭУК - значимая составляющая политики в области обеспечения качества. В целях профилактики правонарушений и борьбы с коррупцией в университете ведется системная и планомерная работа по противодействию коррупции на основе разработанных в университете документов и реализация следующих мер: с 2009 г. действует Совет по правовому воспитанию КЭУК, в 2012 г. создан Дисциплинарный совет (ДС), университет присоединился к Антикоррупционной Хартии высших учебных заведений Карагандинской области, проводятся социологические исследования антикоррупционной направленности (анкетирование), в учебные планы и каталоги элективных дисциплин включена дисциплина по выбору: «Основы противодействия коррупции», в учебном корпусе установлены почтовые ящики для сбора информации о коррупции, жалобах, предложениях, разработан План мероприятий университета по реализации Программы по противодействию коррупции в РК и т.д.

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 (<https://www.keu.kz/>), а также на стендах корпусов университета и записана в Стратегии университета.

В ходе проведенного интервью с ППС, магистрантами, студентами и преподавателями кафедры выяснилось, что все члены кафедры ознакомлены с миссией, целями и задачами вуза, Электронные журналы эдвайзеров и кураторов подтверждают вовлеченность обучающихся ОП 5В072700/6В07201 и 6М072700/7М07201 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:***

В университете разработано «Положение об образовательных программах КЭУК», утвержденное решением Ученого совета КЭУК (протокол №4 от 25 декабря 2018 года). Образовательные программы университета осуществляются в соответствии с миссией и стратегией развития КЭУК, на основе политики в области обеспечения качества.

Утверждение образовательных программ проходит на заседании кафедры, внутренняя экспертиза осуществляется на уровне факультета, а внешняя - со стороны работодателя. Для утверждения ОП на Ученом совете университета они предварительно рассматриваются на Учебно-методическом совете университета.

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 ОП 5B072700/6B07201 - Технология продовольственных продуктов и 6M072700/7M07201 - Технология продовольственных продуктов 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 образовательные программы, разработанные в университете, введен ряд дисциплин на основе модульной системы их изучения, содержание которых способствует личностному развитию студентов, формирующих их творческие способности и специальные компетенции. Так, в рабочие учебные планы ОП 5B072700/6B07201 включены общеобразовательные дисциплины: «Экология и безопасность жизнедеятельности», «Ценности «Мәңгілік ел»; базовых дисциплин - «Аналитическая и физколлоидная химия», «Пищевая химия», «Основы электротехники», «Теплотехника»; для расширения экономических знаний - «Экономическая теория», «Экономика и управление производством продовольственных продуктов»; для получения правового образования, повышение информационной и коммуникационной компетентности студентов «Предпринимательское право», «Патентоведение», «Компьютерная графика».

Включение в образовательную программу новых дисциплин, совместно с работодателями, способствующих формированию профессиональных компетенций, повышению профессионального уровня выпускников в процессе обучения и успешной адаптации к условиям профессиональной среды, имеет особое значение.

Для формирования профессиональных компетенций по рекомендации работодателей включены такие элективные дисциплины как «Пищевая химия», «Технология функционального питания», «Технология лечебного питания», «Экономика менеджмента качества», «Особенности технологии национальной и зарубежной кухни», «Экспертиза качества товаров и услуг». Для ОП 6M072700/7M07201 - «Развитие новых технологий на основе

рационального использования белков», «Современное моделирование технологических процессов перерабатывающих производств». Для отражения направленности ОП бакалавриата и формирования профессиональных компетенций должно быть предусмотрено изучение соответствующих дисциплин.

Ознакомление с магистерскими диссертациями позволяет констатировать, что отдельные работы носят реферативный характер, что не в полной мере отвечает требованиям стандарта по подготовке научных и педагогических кадров. Для качественного выполнения магистерских диссертаций темы работ следует пересмотреть.

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). В Силлабусе отмечено наличие дублирующих элементов дисциплин для ОП бакалавриата, что не в полной мере отвечает требованиям к оформлению и структуре УМК дисциплин по КЭУК-МИ-85-05.01

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 оценка качества РУП, ИУП, УМКД, УМЛ и КЭД. РУП оцениваются через критерии соответствия требованиям ГОСО ВО, типовым учебным программам, 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 подготовки обучающихся.

Во внешней экспертизе и рецензировании ОП 5B072700/6B07201 приняли участие работодатели и представители зарубежных вузов: Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия» (аудиторы – зав. кафедрой технологии продукции общественного питания и мясопродуктов, д.т.н., член-корреспондент НАН Б, Заслуженный деятель науки Республики Беларусь Василенко З. В., зам. зав. кафедрой технологии продукции общественного питания и мясопродуктов, к.т.н., Ученый секретарь Совета по защите докторских диссертаций Д 02.17.01., доцент Мацикова О. В.); КФ АО «Национальный центр экспертизы и сертификации» (аудитор – директор Жунусбеков Т. К.; ТОО «Корпорация Караганды-Нан» (аудитор – Главный технолог Белоголовская Л. Н.). В целом, экспертами было дано положительное экспертное заключение.

Выпускники ОП 5B072700/6B07201 в дальнейшем могут продолжить обучение по профильному и научно-педагогическому направлению подготовки магистратуры 6M072700/7M07201 - Технология продовольственных продуктов, а также по смежной специальности 5B072800 - Технология перерабатывающих производств после сдачи пререквизитов, а магистры ОП 6M072700/7M07201 - в докторантуре PhD 8D072700-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 (<https://www.keu.kz/>). Все УМКС и УМКД разработаны в соответствии с требованиями разработки документов.

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 «Товароведение и сертификация»:

- старший преподаватель Мухамеджанов Т., дисциплина - «Технологическое обслуживание и сервис», группа ТПП-32, аудитория 232;
- старший преподаватель Малдыбаева М.Н., дисциплина – «Контроль и оценка сырья и продовольственных продуктов», группа ТПП-41-к, аудитория 2.

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

Результаты контроля знаний студентов свидетельствуют о качественном проведении занятий, в том числе с применением лабораторного оборудования и программных продуктов.

#### ***Замечания:***

##### ***для бакалавриата:***

- при пересмотре и корректировке рабочих учебных планов предусмотреть изучение дисциплин, отражающих направленность ОП и формирующих профессиональные компетенции бакалавров.

##### ***для магистратуры:***

- пересмотреть темы магистерских диссертаций и исключить выполнение работ реферативного характера, так как целью образовательной программы является подготовка научных и педагогических кадров.

#### ***Области для улучшения:***

- дисциплины учебного плана ОП бакалавров «Технология лечебного питания», «Технология функционального питания», «Технология детского питания» предусматривают дооснащение лабораторий кафедры соответствующим лабораторным оборудованием;

- рассмотреть возможность исключения дублирующих элементов в Силлабусе дисциплины и содержание других компонентов УМК, предусмотренных «Требованиями к оформлению и структуре УМК дисциплины» КЭУК-МИ-85-05.01.

## **Уровень соответствия по стандарту 2 - значительное соответствие**

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

#### ***Доказательства и анализ:***

Информированность обучающихся первого курса достигается путем обеспечения справочником-путеводителем, в котором подробно описаны особенности кредитной технологии, алгоритмы регистрации и записи на элективные дисциплины на зимний и летний семестры, порядок проведения промежуточной и итоговой аттестации.

Студенты, поступающие на ОП 5В072700/6В07201 - Технология продовольственных продуктов и магистранты ОП 6М072700/7М07201 - Технология продовольственных продуктов ориентируются в выборе траектории обучения и ППС на основе КЭД, который размещен на веб-сайте (<https://www.keu.kz/>).

Основой формирования рабочего учебного плана ОП бакалавриата 5В072700/6В07201 и магистратуры 6М072700/7М07201 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, обучающиеся 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 КЭУК.

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 обучающимися.

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 КЭУК, магистранты в международных, республиканских конференциях. Имеются отчеты практик обучающихся, отзывы работодателей, результаты опроса удовлетворенность обучающихся качеством образовательных услуг.

Академическая мобильность обучающихся в КЭУК возложена на «Департамент академического развития».

Модульное описание дисциплин, каталог элективных дисциплин, силлабусы доступны на университетском веб-сайте (<https://www.keu.kz/>).

Для преподавания дисциплин на английском языке ППС кафедры имеют сертификаты.

Через УНПК «САПА» студенты имеют доступ и возможность ознакомиться с деятельностью предприятий ТОО «BAYAZIT GROUP» (мельничный комплекс) и ТОО «VILLA GROUP» и ресторан «La Villa».

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 в рамках программы академической мобильности прошли семестровый курс обучения: Асылхан Ж. (ТПП-32к) в Университете Менделя в г. Брно (Чехия), Ботаева Л. (ТПП-31к) в Павлодарском государственном университете им. С. Торайгырова. В рамках Летней школы студенты Айтмуханов Т. (ТПП-12), Асылхан Ж. (ТПП-32к) прошли курс обучения в Алматинском технологическом университете, студентки Сесерхан Г. (ТПП-21к), Кенжебек Ә. (ТПП-21к) - в Университете «Туран» г. Алматы. В настоящее время студентки гр. ТПП-31к Әмзеева Қ. и Кенжебек Ә. проходят семестровое обучение в Российском экономическом университете им. Г.В. Плеханова.

В выполнении кафедральной научно-исследовательской работы: «Исследование влияния современных требований стандартов на качество и безопасность пищевой продукции в Республике Казахстан» принимают участие студенты: Балқыбекова Жұлдыз ТПП-41к, Әмзеева Қызғалдақ ТПП-31к, Лемешева Влада ТПП-32, Ахметова Арайлым ТПП-21к, Шевченко Виктория ТПП-12, Атағұллаева Аида ТПП-11к.

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 была выявлена удовлетворенность в учебном процессе и в выборе ОП 5B072700 и 6M072700.

Выпускники ОП в основном устраиваются работать на пищевые и перерабатывающие предприятия региона.

При проведении интервью с выпускниками ОП 5B072700 - Технология продовольственных продуктов Тулегеновой А. (инженер АО EURASIAN FOODS), Асылхан Ж. (технолог ТОО DDV-TRADE), а также Мухамеджановым Т., который после прохождения практики в ресторане «Садре» трудоустроился поваром, выразили удовлетворенность в выборе профессии и поддерживают связь с университетом.

Встреча - интервью с работодателями: Белоголовская Л.Н - главный технолог ТОО «Корпорация Караганды-Нан»; Закирова Н.А. - зам.директора, эксперт-аудитор по пищевой продукции ТОО «Казахстанский центр обучения и консалтинга»; Далибаева Л.Ж. - главный технолог ТОО BAYZITGROUP; Джаужанова М. М - председатель ЦМК (Технология продовольственных продуктов) Карагандинского коммерческого колледжа; Байгуттинова К. С. - преподаватель специальных дисциплин (Технология продовольственных продуктов) Карагандинского коммерческого колледжа; Аймуханова Т. А. - специалист по продукции пищевой промышленности ТОО «SmartSert», показала их 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-оздоровительная базы, спортивный зал, актовый и конференц-залы, оснащенные компьютерами, читальные залы в общежитиях, медицинский центр, библиотека, столовая и буфеты.

### ***Положительная практика:***

За аккредитуемый период были созданы: Центр мониторинга и развития НИР (2015 г), Центр молодежных инициатив (2015 г), Центр полиязычного образования (2016 г), «Ресурсный центр по проектам COMPLET CASTLE (2018 г), Центр обслуживания студентов (2018 г). Деятельность этих подразделений направлена на удовлетворение запросов пользователей образовательных услуг - преподавателей, студентов, сотрудников. Деятельность новых подразделений построена на принципах доступности, транспарентности, оперативности и интеграции.

Для проведения практических и лабораторных занятий по специальным дисциплинам используются учебно-научно-производственные комплексы «САПА» по совместной подготовке кадров на базах: КФ АО «Национальный центр экспертизы и сертификации» и ТОО «BAYAZIT GROUP», ТОО «Столичный центр качества и метрологии», ТОО «Villa Group» (Гостиничный комплекс «Park Hotel Group» и ресторан «LaVilla»). На базе УНПК студентам предоставляется возможность приобретения практического опыта профессиональной деятельности, обучения студентов на современном

производственном оборудовании, развивающие ключевые компетенции и практическую составляющую подготовки.

### ***Области для улучшения:***

- предусмотреть внутреннюю академическую мобильность студентов для успешной реализации ОП и подготовки высококвалифицированных специалистов.

### **Уровень соответствия по стандарту 3 - полное соответствие**

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

### ***Доказательства и анализ:***

ППС кафедры для увеличения контингента студентов проводят профориентационную работу: подготавливают и предоставляют рекламные материалы, содержащие информацию об университете и ОП; осуществляют формирование группы волонтеров из состава студентов, обучающихся по образовательной программе 5B072700(6B07201) - Технология продовольственных продуктов; формируют группы блогеров из числа студентов для работы в социальных сетях; проводят профориентационную работу в закрепленных школах г. Караганды и области; проводят работу в социальных сетях «Instagram», «ВКонтакте»; осуществляют рассылку по электронной почте профориентационного материала о специальностях кафедр выпускникам школ и колледжей; проводят конкурс среди учащихся выпускных групп школ города «Качество – залог успеха»; организуют и проводят факультетское мероприятие «День открытых дверей» с презентацией образовательных программ, концертной программой и экскурсией по университету; принимают участие в выставке специальностей университета; посещают родительские собрания выпускных классов в закрепленных школах; участвуют в проведении областной предметной олимпиады по физике и химии среди учащихся школ г. Караганды и Карагандинской области; проводят работу в составе мобильных профориентационных групп по Карагандинскому региону.

Условиями, обеспечивающими стабильность набора студентов для обучения по ОП, являются высокие показатели. Так ОП 5B072700 – Технология продовольственных продуктов (по отраслям) заняла 1 место в «Рейтинге-2016» НАОКО в образовании, в текущем «Рейтинге-2019» НАОКО - занимает IV место. ОП 6M072700 – Технология продовольственных продуктов заняла II место в «Рейтинге-2019» НАОКО. Также отмечаем наличие необходимой материально-технической базы, спортивного зала, актового и конференц-залов, оснащенных компьютерами,

читальных залов в общежитиях, медицинского центра, библиотеки, столовой и буфетов.

Для ориентации студентов-первокурсников и адаптации студентов из других вузов перед началом учебного года выдается Путеводитель студента, который размещен на веб-сайте университета (<https://www.keu.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 GPA, адрес и карта размещения корпусов вуза, сведения о работе информационной системы ВУЗ, правила пользования библиотекой, правила проживания в общежитии, режим работы различных служб – кафедр, деканатов, офис регистратора.

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» для исключения плагиата в письменных работах обучающихся. Разработано положение о системе «Антиплагиат» в КЭУК по оценке степени заимствования студентами при выполнении курсовых и дипломных работ (проектов) и магистрантами - магистерских диссертаций.

На кафедре «Товароведение и сертификация» 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. Полученные профессиональные компетенции способствуют эффективному трудоустройству выпускников. После окончания процент трудоустройства выпускников ОП 5В072700 составляет 75- 85, %, а по ОП 6М072700 - 100%.

Отзывы работодателей о качестве подготовки студентов и магистрантов ОП 5В072700 и 6М072700 - положительные.

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

### ***Положительная практика:***

В университете функционирует «Ассоциация выпускников КЭУК», где имеется база данных по выпускникам, проводятся мероприятия с участием выпускников, например, мастер-классы, круглые столы и другие. Помощь в трудоустройстве также оказывает Ресурсный центр университета.

### ***Области для улучшения:***

- предусмотреть реализацию траектории ОП «Продукты питания из сырья растительного и животного происхождения» с целью выполнения задач по инновационному и опережающему развитию пищевой и перерабатывающей промышленности, подготовки высокопрофессиональных кадров.

#### **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 «Товароведение и сертификация» обладает достаточным резервом квалифицированных преподавателей практически по всем дисциплинам ОП. В настоящее время на кафедре работают 3 доктора наук, 6 кандидатов наук и 7 магистров.

Расчет учебной нагрузки по ОП производится на основании нормативов планирования учебной работы и педагогической нагрузки ППС, утвержденных в КЭУК. Распределение учебной нагрузки производится с учетом квалификации преподавателей. 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 факультета и перед утверждением проректором по АВ и НТ проходит процедуру экспертизы в Департаментах на соответствие запланированных работ занимаемой должности и перспективному плану развития кафедры/факультета/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. Ежегодно организуются обучающие семинары в стенах университета ведущими профессорами учебных заведений ближнего и дальнего зарубежья.

В КЭУК для поддержания академической честности ППС и персонала функционирует Дисциплинарный совет. Этика преподавателей и студентов

поддерживается Кодексом чести студента КЭУ, Кодексом служебной этики преподавателей, Кодексом академической честности. Поддержание профессиональных норм и этики обеспечивается политикой управления персоналом в масштабе университета и кафедр. Целенаправленные работы в этом направлении проводят ДУП, ДСР, факультеты, кафедра. ДСР университета проводятся социологические опросы ППС и студентов по процедуре поддержки профессионального роста.

Преподаватели кафедры повышают свою квалификацию при обучении на специальных курсах, проводимых на базе университета.

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

- профессор Есенбаева Г.А. (2018г.), «Certified University Teacher – University didactics and teaching competences» Венского университета экономики и бизнеса (2017 г.);

- профессора Какенов К.С., Есенбаева Г.А., Муликова С.А. (2018 г), «Образовательный менеджмент в университете 4.0» Национального исследовательского университета «Высшая школа экономики» (г. Москва, Россия).

Во время стажировки преподаватели обменялись практическим и научным опытом, рассмотрели совместные научные вопросы.

Преподаватели кафедры имеют награды:

- д.п.н., к.т.н. профессор Есенбаева Г.А. и к.т.н., профессор Какенов К.С. являются обладателями звания «Лучший преподаватель вуза»;

- д.п.н., к.т.н. профессор Есенбаева Г.А. награждена Почетной грамотой Комитета технического регулирования и метрологии Министерства по инвестициям и развитию Республики Казахстан;

- д.п.н., к.т.н. профессор Есенбаева Г.А. и к.т.н., профессор Какенов К.С. доцент Балмагамбетова Л.Т грамотами МОН РК;

ППС ОП кафедры занимаются НИР:

- д.п.н., к.т.н. профессор Есенбаева Г.А. в 2015-2018 г.г. являлась членом рабочей группы международного научного проекта Эрасмус+«Establishment of Centers for Competence and Employability Development» (COMPLETE) («Создание Центров развития компетенций и трудоустройства»).

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.

### ***Области для улучшения:***

- актуализировать научные направления исследований ППС в области инновационных технологий продовольственных продуктов;

- предусмотреть внутреннюю и внешнюю академическую мобильность ППС для успешной реализации ОП и подготовки высококвалифицированных специалистов;
- предусмотреть поддержку повышения квалификации ППС по профилирующим дисциплинам подготовки бакалавров по ОП на регулярной основе с интервалом не менее 5 лет;
- рассмотреть варианты подготовки совместных публикаций с авторами из вузов-партнеров в зарубежных научных журналах с ненулевым импакт-фактором.

**Уровень соответствия по стандарту 5 - полное соответствие**

## **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 КЭУК, помимо кафедр, функционируют структурные подразделения: служба регистрации, Центр обслуживания студентов, библиотека, общежития, комплекс общественного питания, медицинских услуг, типография, санаторий-профилакторий, зона отдыха, центр международных программ и проектов и академической мобильности, учебно-оздоровительная база, спортивный зал.

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 департаментом академической мобильности и работы с рейтинговыми агентствами.

Информационная система КЭУК 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 <http://www.keu.kz/ru/>.

Информацию о трудоустройстве выпускников можно получить в библиотечном Интернет-ресурсе с доступом к электронной библиотеке, информационном портале обучающегося.

Обслуживание читателей осуществлялось в 1 абонементе и в 5 центрах, расположенных в одном корпусе университета, созданных по отраслевому принципу.

За кафедрой «Товароведение и сертификация» закреплены специализированные лаборатории и аудитории. Общая площадь аудиторного фонда кафедры составляет 714 м<sup>2</sup>, включая лекционные и лабораторные аудитории. Учебная площадь, отведенная для осуществления учебного процесса по ОП, 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 необходимым лабораторным оборудованием и приборами для проведения учебного процесса ОП.

Учебный процесс и научно-исследовательская работа обучающихся проводятся также в учебных лабораториях, а именно: «Экспертизы и качества товаров» (ауд.326), «Идентификация продуктов» (ауд.324), «Технологии продовольственных продуктов» (ауд.1).

Проводится планомерная работа по обновлению и совершенствованию материально-технической базы кафедры. Оформляются заявки на приобретение необходимого оборудования: на 2017/2018 уч. г. – 31,0 млн. тг.; на 2018/2019 уч. г. – 36,0 млн. тг.; на 2019/2020 уч. г. – 42,0 млн.тг.

Так, в 2019 году была полностью переоснащена «Технологическая лаборатория» и закуплены: мясорубка электрическая, блендер ручной, плита электрическая с духовым шкафом, пароконвектор-автомат, шкафы, производственные столы, новая посуда и электробытовые приборы, анализатор молока, рефрактометр, фотометр, прибор для встряхивания, магнитная мешалка, прибор Журавлева, центрифуга «Ока», фотоколориметр, овоскоп, СОЭК Нитрат-тест, прибор для определения влажности АКОП и для определения белка по методу Кьельдаля, дегустационный стол и др.

В ходе внешнего аудита экспертная группа посетила ряд аудиторий: Центр обслуживания студентов, онлайн площадка «Рухани Жаңғыруу», «Виртуальные предприятия» (ауд. 111), «Информационные цифровые технологии» (ауд. 149), «Цифровые банковские технологии и трейдинг» (ауд. 148), «Робототехника и 3D» (ауд. 147) и др.; учебных лабораторий: «Аналитическая химия», «Лаборатория химии», «Лаборатория физики», компьютерных классов.

Во время посещения Информационного образовательного центра обращалось внимание на 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 экспертам был продемонстрирован Web-сайт образовательного портала, электронный каталог библиотеки, который соответствует техническим требованиям. Также экспертная группа посетила «Медиа центр», который состоит из «Центра культурно-эстетического и творческого развития» и «Центра учебного телевидения».

### ***Положительная практика:***

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 изданиях.

В рамках цифровизации для библиотеки КЭУК была приобретена станция самостоятельного возврата книг. Станция самообслуживания IDlogic предназначена для повышения качества обслуживания читателей современных библиотек. Станция позволяет читателям самостоятельно возвращать книги в библиотеку.

### ***Области для улучшения:***

- предусмотреть оснащение учебных лабораторий по технологии продовольственных продуктов современным оборудованием для контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

## **Уровень соответствия по стандарту 6 - полное соответствие**

### **Стандарт 7. Информирование общественности**

#### ***Доказательства и анализ:***

Кафедра «Товароведение и сертификация» обеспечивает сбор, анализ и распространение важной информации для эффективного менеджмента образовательных программ ОП 5В072700/6В07201 и 6М072700/7М07201. Информационные ресурсы кафедры соответствуют требованиям ОП.

На сайте университета в разделе факультета «Бизнеса и права» веб-сайте (<https://www.keu.kz/>) размещена информация о кафедре «Товароведение и сертификация», ОП, критериях отбора, обучающихся для нее, ожидаемых результатах освоения конкретной программы, присуждаемых квалификациях.

Модульное описание дисциплин, каталог элективных дисциплин, силлабусы доступны на университетском сайте (<https://www.keu.kz/>).

Портал 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 (<https://www.keu.kz/>) представлена для обучающихся полная информация об учебном процессе в КЭУК: 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 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 (<https://www.keu.kz/>) имеется информация о кафедре, реализующей 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.

**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 – *значительное соответствие***

***Замечания:***

***для бакалавриата:***

- при пересмотре и корректировке рабочих учебных планов предусмотреть изучение дисциплин, отражающих направленность ОП и формирующих профессиональные компетенции бакалавров.

***для магистратуры:***

- пересмотреть темы магистерских диссертаций и исключить выполнение работ реферативного характера, так как целью образовательной программы является подготовка научных и педагогических кадров.

***Области для улучшения:***

- дисциплины учебного плана ОП бакалавров «Технология лечебного питания», «Технология функционального питания», «Технология детского питания» предусматривают дооснащение лабораторий кафедры соответствующим лабораторным оборудованием;

- рассмотреть возможность исключения дублирующих элементов в Силлабусе дисциплины и содержание других компонентов УМК, предусмотренных «Требованиями к оформлению и структуре УМК дисциплины» КЭУК-МИ-85-05.01.

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

***Области для улучшения:***

- предусмотреть внутреннюю академическую мобильность студентов и ППС для успешной реализации ОП и подготовки высококвалифицированных специалистов.

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

***Области для улучшения:***

- предусмотреть реализацию траектории ОП «Продукты питания из

сырья растительного и животного происхождения» с целью выполнения задач по инновационному и опережающему развитию пищевой и перерабатывающей промышленности, подготовки высокопрофессиональных кадров.

**Стандарт 5. Профессорско-преподавательский состав - полное соответствие**

***Области для улучшения:***

- актуализировать научные направления исследований ППС в области инновационных технологий продовольственных продуктов;
- предусмотреть внутреннюю и внешнюю академическую мобильность ППС для успешной реализации ОП и подготовки высококвалифицированных специалистов;
- предусмотреть поддержку повышения квалификации ППС по профилирующим дисциплинам подготовки бакалавров по ОП на регулярной основе с интервалом не менее 5 лет;
- рассмотреть варианты подготовки совместных публикаций с авторами из вузов-партнеров в зарубежных научных журналах с ненулевым импакт-фактором.

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

***Области для улучшения:***

- предусмотреть оснащение учебных лабораторий по технологии продовольственных продуктов современным оборудованием для контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.

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

**Приложение 1**

**ПРОГРАММА**  
**внешнего аудита экспертной группы НАОКО в Карагандинский**  
**экономический университет Казпотребсоюза по специализированной**  
**(программной) аккредитации**  
**8 образовательных программ (5-6 декабря 2019 г.)**

<b>Время</b>	<b>Мероприятие</b>	<b>Участники</b>	<b>Место</b>
04.12.2019 г. по расписанию	Заезд членов экспертной группы		Гостиница Мерей
<b>День 1: 5 декабря 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, кабинет 274
9:30-10:00	Интервью с ректором университета	Р, ЭГ, К, ректор	Главный корпус, Кабинет ректора
10:00 -10:40	Интервью с проректорами университета	Р, ЭГ, К, проректоры	Главный корпус, Зал заседаний
10:40-10:55	Обмен мнениями членов экспертной группы	Р, ЭГ, К	Главный корпус, Зал заседаний
10:55-11:25	Интервью с руководителями структурных подразделений	Р, ЭГ, К, проректоры	Главный корпус, Зал заседаний
11:25-11:40	Обмен мнениями членов экспертной группы	Р, ЭГ, К	Главный корпус, Зал заседаний
11:40-13:00	Визуальный осмотр факультета и кафедр, реализующих образовательные программы, служб поддержки	Р, ЭГ, К, декан, заведующие кафедрами	Учебный корпус
13:00-14:00	Обед	Р, ЭГ, К	Главный корпус, Столовая
14:00-14:40	Интервью с деканами и заведующими кафедрами, реализующими образовательные программы	Р, ЭГ, К, деканы, заведующие	Главный корпус, зал заседаний
14:40- 14:50	Обмен мнениями членов экспертной группы	Р, ЭГ, К	Главный корпус, Зал заседаний
14:50-15:30	Встреча со студентами, магистрантами по направлениям аккредитуемых образовательных программ	Р, ЭГ, К, студенты, магистранты (Фокус группы)	Главный корпус, кабинет 289
15:30-15:45	Обмен мнениями членов экспертной группы	Р, ЭГ, К	Главный корпус, кабинет 289
15:45-16:25	Встреча с ППС кафедр по направлениям аккредитуемых образовательных программ	Р, ЭГ, К, ППС (Фокус группы)	Главный корпус, кабинет 284



16:25 – 16:40	Обмен мнениями членов экспертной группы	Р, ЭГ, К	Главный корпус, кабинет 284
16:40-17:10	Встреча с выпускниками по направлениям аккредитуемых образовательных программ	Р, ЭГ, К, выпускники (Фокус группы)	Главный корпус, Кабинет 289
17:10- 17:20	Обмен мнениями членов экспертной группы	Р, ЭГ, К	Главный корпус, кабинет 289
17.20-18.00	Встреча с работодателями по направлениям аккредитуемых образовательных программ	Р, ЭГ, К, работодател и (Фокус группы)	Главный корпус, кабинет 284
18:00 -18:30	Обмен мнениями членов экспертной группы. Обсуждение результатов дня.	Р, ЭГ, К,	Главный корпус, кабинет 284
18:30 – 19:30	Ужин	Р, ЭГ, К	Главный корпус, Столовая
19:30	Трансфер до гостиницы	Р, ЭГ, К	
19:40	Подготовка к следующему дню	Р, ЭГ, К	Гостиница
<b>День 2: 6 декабря 2019 года</b>			
8:30-9:00	Трансфер до корпуса	Р, ЭГ, К	
9:00-9:30	Посещение Офис регистратора	Р, ЭГ, К	Главный корпус, каб. 300
9:30-11:00	Выборочное посещение учебных занятий, посещение баз практик	Р, ЭГ, К	Главный корпус
11:00 -13:00	Изучение документации кафедр по направлениям аккредитуемых образовательных программ	Р, ЭГ, К	Главный корпус, каб. 274
13:00-14:00	Обед	Р, ЭГ, К	Главный корпус, Столовая
14:00-15:00	Работа ЭГ по отчету ВЭГ, выборочное приглашение руководителей структурных подразделений, заведующих кафедр	Р, ЭГ, К	Главный корпус, каб. 274
15:00-17:00	Работа ЭГ над отчетом ВЭГ	Р, ЭГ, К	Главный корпус, каб. 274
17:00-18:00	Встреча с руководством, представление предварительных результатов		Главный корпус, Зал заседаний
18:00-19:00	Ужин	Р, ЭГ, К	Главный корпус, Столовая
19:00	Трансфер до гостиницы	Р, ЭГ, К	Гостиница
	Отъезд экспертов		

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

Ответственное лицо вуза – ОЛВ обязан быть во взаимодействии по всем мероприятиям с Р – руководителем экспертной группы и К – координатором агентства

**УЧАСТНИКИ ИНТЕРВЬЮ****по образовательным программам:**

6M072700 (7M07201) Технология продовольственных продуктов,  
5B072700 (6B07201) Технология продовольственных продуктов

**Ответственный за проведение специализированной аккредитации**

№	Ф. И. О.	Должность, ученая степень, звание
1.	Глазунова Светлана Борисовна	Зам. директора Департамента академического развития, магистр

**Руководство университета**

№	Ф. И. О.	Должность, ученая степень, звание
1.	Аймагамбетов Еркара Балкараевич	Ректор университета
2.	Бугубаева Роза Олжабаевна	Проректор по академическим вопросам и новым технологиям
3.	Накипова Гульмира Ермаковна	Проректор по научной работе, стратегическому и инновационному развитию
4.	Абилов Косман Жакупаевич	Проректор по социальным вопросам
5.	Какенов Кайрат Саттуович	Проректор по административно-хозяйственной части

**Руководители структурных подразделений**

№	Ф.И.О.	Должность, структурное подразделение
1.	Даниярова Маржан Тасболатовна	Директор департамента академического развития
2.	Омарова Айнур Туяковна	Директор департамента послевузовского и дополнительного образования
3.	Байжанова Гульбаршин Каригуловна	Главный бухгалтер

4.	Кусаинова Лариса Канатовна	Директор департамента управления персоналом
5.	Ханов Талгат Ахматзиевич	Директор научно-исследовательского института экономических и правовых исследований
6.	Сатемирова Камарсулу Койшибаевна	и.о. директора библиотеки

#### **Декан факультета**

<b>№</b>	<b>Ф.И.О.</b>	<b>Ученая степень, звание, с какого года работает в университете</b>
1.	Момышева Фархия Саутбековна	К.ю.н., профессор, с 2000 г.

#### **Заведующий кафедрой**

<b>№</b>	<b>Ф. И. О.</b>	<b>Ученая степень, звание, с какого года работает в университете</b>
1.	Есенбаева Гульмира Ахмадиевна	д.п.н.,к.т.н.,профессор., с 1986 года

#### **Преподаватели выпускающей кафедры по магистратуре**

<b>№</b>	<b>Ф. И. О.</b>	<b>Должность</b>	<b>Ученая степень и звание</b>
1.	Какенов Кайрат Саттуович	профессор	К.т.н.
2.	Емелин Павел Владимирович	профессор	Д.т.н.
3.	Доспаев Мурат Мантенович	доцент	Д.т.н.
4.	Балмагамбетова Ляззат Толеуовна	доцент	К.х.н.

#### **Преподаватели выпускающей кафедры по бакалавриату**

<b>№</b>	<b>Ф. И. О.</b>	<b>Должность</b>	<b>Ученая степень и звание</b>
1.	Каримова Бахытгуль Нурлановна	доцент	к.х.н.
2.	Карагаева Мереке Болатовна	доцент	к.ф-м.н.
3.	Исабаева Гульсум Максутовна	ст.преп	к.х.н.

4.	Ахметова Айман Бейбутовна	ст.преп	магистр
5.	Ерубасева Динара Шайхановна	ст.преп	магистр
6.	Жар Жанна Жәнібекқызы	ст.преп	магистр
7.	Малдыбаева Майгуль Нурлановна	ст.преп	магистр
8.	Шохинова Айман Муталиповна	ст.преп	магистр
9.	Карабаева Айгерим Есимовна	преп	магистр

### Магистранты

№	Ф.И.О.	Курс
1.	Жолдасова Асель Жанмуратовна	ТПП-21НП
2.	Ошанов Баглан Манарбекович	ТПП-21НП
3	Сапаргалиева Жанерке Талгатовна	ТПП-21НП
4.	Шестопалов Андрей Александрович	ТПП-21НП

### Студенты 1-4 курсов

№	Ф.И.О.	Курс
1.	Сакенова Индира Сериковна	ТПП-41к
2.	Әбдраш Гулзат Ибрагимқызы	ТПП-41к
3.	Мәдениет Айтолқын Мәдениетқызы	ТПП-41к
4.	Жақыбай Ақерке Талапқызы	ТПП-31к
5.	Сесерхан Гаухар	ТПП-31к
6.	Коробейникова Анастасия Николаевна	ТПП-32
7.	Қасен Айтжан Қанатқызы	ТПП-18-1к
8.	Кравцова Вера Андреевна	ТПП-18-2
9.	Шевченко Виктория Ивановна	ТПП-18-2
10.	Нәрікбай Нұрайлым Нұржанқызы	ТПП-18-1к
11.	Васковская Карина Викторовна	ТПП-19-2

### Представители работодателей

№	Ф.И.О.	Место работы, должность
1.	Белоголовская Людмила Николаевна	ТОО «Корпорация Караганды-Нан», главный технолог
2.	Закирова Нуриля Абишевна	ТОО «Казахстанский центр обучения и консалтинга»  Зам.директора,эксперт-аудитор по пищевой продукции

3.	Далибаева Ляйла Жартыбаевна	ТОО «BAYAZITGROUP» Заведующая лабораторией, гл. технолог
4.	Джаужанова Майя Магдатовна	Председатель ЦМК (Технология продовольственных продуктов) Карагандинского коммерческого колледжа
5.	Байгуттинова Куралай Сериқовна	Преподаватель специальных дисциплин (Технология продовольственных продуктов) Карагандинского коммерческого колледжа
6.	Аймұханова Тоғжан Айыпқызы	ТОО «SmartSert», специалист по продукции пищевой промышленности

### Выпускники магистратуры

№	Ф.И.О.	Специальность, год окончания	Место работы
1.	Ығытай Жанель Қайырберлікқызы	Технология продовольственных продуктов 2017	Колледж экономики бизнеса и права КЭУК
2.	Мухаметжанов Тимур Вячеславович	Технология продовольственных продуктов 2014	Магистр КЭУК
3.	Жақупова Айгерим Сандыбаевна	Технология продовольственных продуктов 2016	Колледж экономики бизнеса и права КЭУК
4.	Акан Жаннур	Технология продовольственных продуктов 2017	В декретном отпуске
5.	Казимова Айнагуль	Технология продовольственных продуктов 2015	Логистический центр, ТОО «Flip.kz»
6.	Әуез Жанарым Камалқызы	Технология продовольственных продуктов 2014	Колледж экономики бизнеса и права КЭУК
7.	Тулегенова Акторгын	Технология продовольственных продуктов 2015	Инженер АО «EURASIAN FOODS»

### Выпускники бакалавриата

<b>№</b>	<b>Ф.И.О.</b>	<b>Специальность, год окончания</b>	<b>Место работы</b>
1.	Асылхан Жанель	Технология продовольственных продуктов 2019	технолог ТОО «DDV-TRADE»
2.	Шкабаро Ангелина Яковлевна	Технология продовольственных продуктов 2018	Магистр КЭУК
3.	Мушиц Юлия Васильевна	Технология продовольственных продуктов 2019	ИП Кафе Ностальжи
4.	Пручаев Богдан Петрович	Технология продовольственных продуктов 2019	«ОБЛЕПИХА Кулинарная лавка»
5.	Есимова Райхан Увалиевна	Технология продовольственных продуктов 2007	АО «НацЭкС»
6.	Құрманғали Әйгерім Бағданқызы	Технология продовольственных продуктов 2019	ТОО «JARQYN BOLASHAQ»
7.	Абзалбек Жанар Серғалиқызы	Технология продовольственных продуктов 2019	ТОО «Людмила – kz»

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

1. Учебный план 5В072700/6В07201 – Технология продовольственных продуктов.
2. Учебный план 6М072700/7М07201 – Технология продовольственных продуктов.
3. Индивидуальные планы преподавателей.
4. Дипломные работы (проекты) бакалавров.
5. Магистерские диссертации.
6. Приказы на производственную практику
7. Протоколы кафедры
8. Приказы тем на дипломные работы и магистерские диссертации
9. Приказы на прохождение практик
10. Сертификаты стажировок и внутренних курсов
11. Договора практик
12. Документы УНПК
13. Учебники и учебные пособия
14. Отзывы на ОП, работодателей, выпускников