

IQAA

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

**ОТЧЕТ
ПО ВНЕШНЕМУ АУДИТУ
ИННОВАЦИОННОГО ЕВРАЗИЙСКОГО УНИВЕРСИТЕТА**

АККРЕДИТАЦИЯ ПРОГРАММ

**5B072700/ 6B07202 – Технология продовольственных продуктов
6M072700/ 7M07202 – Технология продовольственных продуктов
(по областям применения)**

г. Нур-Султан - 2020

Состав экспертной группы

	<i>Диканбаева Фатима Токтаровна</i> <i>Руководитель экспертной группы</i> <i>Профессор кафедры «Технология продуктов питания», д.т.н., Алматинский технологический университет (г. Алматы)</i>
	<i>Джуланов Мардан Нурмухамбетович</i> <i>Эксперт</i> <i>Профессор кафедры «Акушерства, хирургии и биотехнологии воспроизводства животных», д.в.н. (г. Алматы)</i>
	<i>Уляев Аманжол Башимович</i> <i>Представитель работодателей</i> <i>Директор ТОО «Агро-Консульт» (г. Павлодар)</i>
	<i>Рымбаев Данияр Сапарович</i> <i>Представитель студентов</i> <i>Студент 3 курса, специальность «Технология производства продуктов животноводства», Торайгыров университет (г. Павлодар)</i>

Уровень соответствия отчета по самооценке образовательных программ 5B072700/6B07202 – Технология продовольственных продуктов по фактическому состоянию дел в Инновационном Евразийском университете по каждому стандарту

Стандарты	Отметьте уровень соответствия отчета о самооценке фактическому состоянию дел в университете для каждого стандарта			
	Полное соответствие	Значительное соответствие	Частичное соответствие	Не соответствие
<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> Преподаватели и персонал	+			
<i>Стандарт 6</i> Учебные ресурсы и поддержка студентов	+			
<i>Стандарт 7</i> Информирование общественности	+			

Эксперты:

Диханбаева Фатима Токтаровна

Джуланов Мардан Нурмухамбетович

Представители работодателей:

Уляев Аманжол Башимович

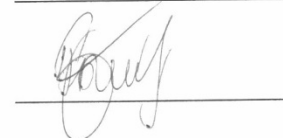
Представитель студентов:

Рымбаев Данияр Сапарович









06.10.2020.

Уровень соответствия отчета по самооценке образовательных программ 6M072700/7M07202 – Технология продовольственных продуктов по фактическому состоянию дел в Инновационном Евразийском университете по каждому стандарту

Стандарты	Отметьте уровень соответствия отчета о самооценке фактическому состоянию дел в университете для каждого стандарта			
	Полное соответствие	Значительное соответствие	Частичное соответствие	Не соответствие
<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> Преподаватели и персонал	+			
<i>Стандарт 6</i> Учебные ресурсы и поддержка студентов	+			
<i>Стандарт 7</i> Информирование общественности	+			

Эксперты:

Диханбаева Фатима Токтаровна

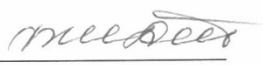
Джуланов Мардан Нурмухамбетович

Представители работодателей:

Уляев Аманжол Башимович

Представитель студентов:

Рымбаев Данияр Сапарович






06.10.2020.

СОДЕРЖАНИЕ**ГЛАВА 1 КОНТЕКСТ И ЦЕЛИ ВИЗИТА**

Введение.....	6
Основные характеристики вуза.....	6

ГЛАВА 2 ОТЧЕТ О ВНЕШНЕМ АУДИТЕ ЭКСПЕРТНОЙ ГРУППЫ

Соответствие стандартам специализированной (программной) аккредитации	
Введение.....	7
Стандарт 1	
Цели образовательных программ и политика в области обеспечения качества.....	8
Стандарт 2	
Разработка, утверждение образовательных программ и управление информацией.....	16
Стандарт 3	
Студентоцентрированное обучение, преподавание и оценка.....	23
Стандарт 4	
Прием студентов, успеваемость, признание и сертификация.....	29
Стандарт 5	
Профессорско-преподавательский состав.....	35
Стандарт 6	
Учебные ресурсы и поддержка студентов.....	41
Стандарт 7	
Информирование общественности.....	49
ГЛАВА 3	
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	51
ПРИЛОЖЕНИЯ	
Приложение 1	
Программа внешнего визита.....	53
Приложение 2	
Список всех участников интервью.....	56
Приложение 3	
Список документов, рассмотренных дополнительно в вузе.....	60

ГЛАВА 1

КОНТЕКСТ И ЦЕЛИ ВИЗИТА

Введение

Внешний визит экспертной группы в рамках процедуры специализированной аккредитации в Инновационном Евразийском университете состоялся с 05 по 06 октября 2020г.

Внешний аудит проходил в соответствии с программой, разработанной IQAA. 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, 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 содержит достаточный объем информации, представленный в соответствии со стандартами специализированной аккредитации, определены сильные и слабые стороны, выявлены угрозы и возможности для дальнейшего развития.

Встреча с руководством университета дала возможность команде экспертов официально познакомиться с системой управления вузом.

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 в режиме онлайн. Экспертами был проведен осмотр структурных подразделений, учебно-лабораторных комплексов, факультетов кафедр, библиотеки, и другие службы обеспечивающие учебный процесс.

В процессе проведения внешнего аудита эксперты проводили изучение документации, посетили базы практик, провели интервью со студентами, ППС и др.

Основные характеристики вуза

Инновационный Евразийский университет был создан в 1991 году на базе учебно-научно-производственного центра (УНПЦ) с подготовки первых в регионе специалистов экономического профиля. В 1994 году создан Казахстано-российский университет, который в 1995 году преобразован в Институт экономики и инжиниринга, осуществляющий подготовку кадров по востребованным в регионе специальностям экономического и юридического профилей высшего и среднего профессионального образования. В 1997 году Институт экономики и инжиниринга приобрел новый статус – Павлодарского университета, в составе которого функционировали: школа-лицей, колледжи, вуз, институт повышения квалификации, шесть научно-исследовательских институтов. В 2006 году Павлодарский университет переименован в

Инновационный Евразийский университет. Сегодня Инновационный Евразийский университет – многопрофильный вуз, осуществляющий свою деятельность на основании лицензии № 0137471 от 16.10.2010 г. в рамках национальной образовательной системы в соответствии с законодательством Республики Казахстан. Форма собственности: частная.

ИнЕУ осуществляет подготовку специалистов по 51 специальностям бакалавриата, 21 магистратуры, 3 докторантуры PhD экономического, юридического, технического, естественнонаучного и гуманитарного направлений.

В научно-образовательную структуру ИнЕУ входят:

- инженерно-технологический факультет (инженерные, естественные, сельскохозяйственные специальности) в составе которого 5 кафедр;
- факультет бизнеса, образования и права (специальности бизнеса и права, педагогические, социальные и гуманитарные специальности) в составе которого 5 кафедр;
- факультет «Foundation»;
- институт повышения квалификации;
- автошкола и др.

ИнЕУ входит в Великую Хартию вузов Европы. В 2009 году по результатам II Инновационного форума ИнЕУ был признан «Лучшим вузом Казахстана», ведется активная работа в международном проекте по предпринимательству «GEM». Вуз имеет статус 2 звезды в международном рейтинге QS (2013), а также входит в рейтинг ТОП 200 вузов развивающейся Европы и Центральной Азии по версии QS (2016, 2017).

ИнЕУ также является членом: всемирной Хартии Университетов (The Magna Charta Observatory, Болонья, Италия), института международного образования (IIE Network), Нью-Йорк, США); сети институтов и школ Публичного Администрирования в Центральной и Восточной Европе NISPAcee, образовательной сети EdNet, Центрально-Азиатского фонда развития менеджмента SAMAN и пр.

Юридический адрес ВУЗа:

Республика Казахстан

140000, г. Павлодар, ул. Ломова, 45

тел.: 8 (7182) 314278, факс: 8 (7182) 314359

ГЛАВА 2

ОТЧЕТ О ВНЕШНЕМ АУДИТЕ ЭКСПЕРТНОЙ ГРУППЫ

Введение

Подготовка обучающихся проводится в Инновационном Евразийском университете по направлению бакалавриата по специальности 5B072700/6B07202 Технология продовольственных продуктов (по областям применения) с 2003 года и магистратуры по специальностям

6M072700/7M07202-Технология продовольственных продуктов (по областям применения) с 2016 года.

Внешний аудит проходил в соответствии с программой, разработанной руководителем/координатором экспертной группы с IQAA и согласованной с руководством вуза. Все необходимые для работы материалы (программа визита, отчеты по самооценке образовательной программе 5B072700/6B07202-Технология продовольственных продуктов (по областям применения), 6M072700/7M07202-Технология продовольственных продуктов (по областям применения) и приложений к самоотчетам, руководство по организации и проведению процедуры внешнего визита (аудита), были представлены до начала визита в вуз, что обеспечило возможность своевременно подготовиться к процедуре внешней оценки.

Визуальный осмотр проводился с целью получения общего представления об организации учебного процесса, о материально-технической базе, определения ее соответствия стандартам, а также для контактов с обучающимися и сотрудниками в онлайн-режиме и на их рабочих местах. В процессе проведения внешнего аудита изучена документация кафедры и выборочно посещены учебные занятия в онлайн-режиме по направлениям аккредитуемых образовательных программ 5B072700/6B07202-Технология продовольственных продуктов, (по областям применения) и 6M072700/7M07202-Технология продовольственных продуктов (по областям применения) (магистратура) для более детального ознакомления с документооборотом, учебно-методическим и материально-техническим обеспечением.

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

Доказательства и анализ:

Цели образовательной программы 5B072700/6B07202-Технология продовольственных продуктов и 6M072700/7M07202-Технология продовольственных продуктов(по областям применения) сформулированы в соответствии с миссией Инновационного Евразийского университета, Стратегией развития ИнЕУ на 2018-2020 годы, Стратегией развития предпринимательского образования и предпринимательского университета на 2017-2021 гг., Политикой обеспечения качества образования ИнЕУ. Соответствие целей и задач ОП 5B072700/6B07202 – Технология продовольственных продуктов (по отраслям), 6M072700/7M07202 – Технология продовольственных продуктов(по областям применения) целям и задачам вуза, определяются результатами обучения, которые сформированы на основе Дублинских дескрипторов и выражаются через компетенции: в области фундаментальной математической, естественно-научной, технической, компьютерной, учебной, социальной (межличностная, межкультурная,

гражданская), предпринимательской, экономической, культурной и языковой подготовки (государственного, русского и иностранного языков), профессиональных компетенций в области технологии продовольственных продуктов для пищевой и перерабатывающей отраслей.

По отчету самооценки ОП Стратегия развития ИнЕУ регулярно пересматривается, выносятся на обсуждение коллективов факультетов и кафедр, в нее вносятся изменения и дополнения. В Стратегии развития ИнЕУ на 2018-2020 годы (утверждена Решением Ученого совета ИнЕУ, протокол №6 от 28.02.2018 г.), определены основные направления деятельности университета и пути их реализации. Стратегия развития ИнЕУ разработана с учетом обобщения современного отечественного и мирового опыта подготовки магистрантов, авторских и коллективных научных достижений и учебно-методических разработок в разных областях специализации и направлений, требований работодателей и запросов рынка труда. Миссия университета, политика в области качества, академическая политика университета (Решение Ученого совета № 1 от 28.08.2020) размещены на сайте ИнЕУ, на локальном портале в разделе «Планы работы и программы Университета» в пункте «Стратегии развития университета» (<http://ineu.kz/>).

Основными целями и задачами 5B072700/6B07202 – «Технология продовольственных продуктов», 6M072700/7M07202 – «Технология продовольственных продуктов» являются подготовка специалистов, обладающих, специализированными компетенциями в области производства пищевых продуктов для пищевой и перерабатывающей отраслей, теоретическими и практическими навыками научных исследований по технологии производства пищевых продуктов для пищевой и перерабатывающей отраслей.

Цели и задачи ОП 5B072700/6B07202 – «Технология продовольственных продуктов», 6M072700/7M07202-«Технология продовольственных продуктов» разработаны с учетом стратегических целей и задач Инновационного Евразийского университета, миссии университета, социальных ожиданий общества к интеллектуальным, личностным поведенческим качествам и умениям выпускника, определяющих его готовность к самостоятельной жизни, продуктивной профессиональной деятельности в современных рыночных взаимоотношениях в обществе.

Реализация образовательных программ по специальностям 5B072700/6B07202 – «Технология продовольственных продуктов», 6M072700/7M07202 – «Технология продовольственных продуктов» определяется миссией университета, которая заключается в предоставлении образования через инновации и международное сотрудничество, конкурентоспособность через знания и профессионализм (<https://ineu.kz/>). Образовательные программы данного направления имеют конкретные цели и задачи и соответствуют миссии, стратегическому плану, целям и задачам ИнЕУ.

Сформированные цели образовательных программ «5B072700/ 6B07202 – «Технология продовольственных продуктов», «6M072700/7M07202 – «Технология продовольственных продуктов» учитывают развитие экономики и потребности рынка труда г. Павлодар и Павлодарской области в специалистах для предприятий пищевой отрасли. Во время интервью с выпускниками и работодателями (пищевые предприятия (АО «Сут», ТОО «МолКом-Павлодар»), КГПК Технологический колледж) было отмечено, что выпускники данной специальности конкурентноспособны.

Для совершенствования и корректировки долгосрочных направлений образовательных программ «5B072700/ 6B07202 – «Технология продовольственных продуктов», «6M072700/ 7M07202 – «Технология продовольственных продуктов», постановки новых целей в соответствии с изменениями условий внешней среды выпускающая кафедра проводит постоянные консультации с работодателями по включению в ОП модулей и их компонентов. Результаты обучения позволяют приобрести необходимые компетенции для решения наиболее важных вопросов развития пищевой отрасли, которые необходимы при разработке, производстве и реализации новых инновационных продуктов и услуг. На 2020-2021 годы (протокол заседания кафедры № 6 от 19.01.2018 г.) работодателями в лице Осинской Е.Ю. (директор ТОО «Рубиком») и Гоенко В.А. (директор Комбикормового завода ТОО «РубиКом») были предложены элективные курсы, которые были включены в КЭД образовательной программы «5B072700/ 6B07202 – Технология продовольственных продуктов», а именно в содержание модулей «Общая технология пищевых продуктов», «Технология переработки мяса и производство мясных продуктов», «Технология и проектирование предприятий пищевых производств».

Формирование целей образовательной программы строится с акцентом на студентоцентрированное обучение, как этого требует будущая профессия и возможности обучающегося, так как студентоцентрированное обучение не может существовать без самого обучающегося, без его индивидуального обучения, а также без его индивидуально выстроенной траектории. С этой целью все ОП, предполагают выборность дисциплин, позволяющей строить индивидуальную траекторию каждому обучающемуся. Подтверждено при изучении документации кафедры по всем ОП (рабочий учебный план, КЭД), встрече со студентами, выпускниками, ППС, руководителями подразделений вуза. Каждый магистрант и студент могут ознакомиться и выбрать курсы, дисциплины, авторизируясь через свой личный кабинет на сайте <http://ineu.kz/obuchayushchimsya/>. В ходе посещения были продемонстрированы личный кабинет студентов и магистрантов ОП.

По ОП «6M072700/7M07202 – Технология продовольственных продуктов (по областям применения)» предусмотрены две образовательные траектории подготовки: «Пищевая биотехнология» и «Биотехнологические основы производства продовольственных продуктов». Работодателем в лице директора АО «Сут» Таран С.В. были предложены следующие элективные

курсы: «Нормативно - техническое обеспечение пищевых производств», «Использование вторичного сырья в производстве продовольственных продуктов», «Прогрессивная технология в отраслях пищевой промышленности», «Новые технологии рационального использования биологических и сырьевых ресурсов», «Прогрессивная техника в отраслях пищевой промышленности». Элективные курсы были включены в КЭД ОП «6М072700/ 7М07202 – Технология продовольственных продуктов (по областям применения)».

Студентоцентрированное обучение и потребность рынка труда г. Павлодар и Павлодарской области по образовательным программам реализуется через предоставление возможности обучающимся прохождения профессиональных практик на достаточно большом количестве предприятий, с которыми кафедрой заключены договора (АО «Сут, ТОО «Рубиком», ТОО «МолКом-Павлодар» и др.), и в которых, в будущем, выпускник планирует реализовать свои полученные в вузе профессиональные компетенции по своей специальности. В ходе интервью с базами практик выяснилось, что руководители практик, в целом, удовлетворены знаниями и профессиональными компетенциями студентов ОП. Однако, предприятий в г. Павлодаре и Павлодарской области не так много, в связи с этим, необходимо расширение баз практик, предусматривающие получение студентами, практических компетенций, не только на пищевых и перерабатывающих отраслях области, но и в других областях, что расширило бы сферу их трудоустройства после окончания ИнЕУ.

Политика ИнЕУ в области обеспечения качества является неотъемлемым элементом управления вузом и основой планирования его образовательной деятельности. Главная цель Политики обеспечения качества ИнЕУ - обеспечение гарантий качества образовательной деятельности путём выполнения требований потребителей.

Политика обеспечения качества образования ИнЕУ утверждена на заседании Ученого совета (протокол № 2 от 28 ноября 2018 года).

Реализация Политики обеспечения качества образования в ИнЕУ выполняется за счет постоянного мониторинга качества посредством анализа со стороны руководства в соответствии с принятыми подходами в управлении бизнес процессами через планирование, оценку результатов, корректировку целей и задач. С этой целью в университете создан отдел внутреннего обеспечения качества образования (приказ ректора №1541-12Т от 20.08.2019 г.). Руководитель отдела Шункеева С.А. В ходе интервью с руководителями структурных подразделений выяснилось, что в вузе работа отдела внутреннего обеспечения качества образования обеспечению и совершенствованию качества образования ведется посредством целенаправленного мониторинга за образовательным процессом для оценки его состояния и прогноза развития. Интервью в онлайн-режиме с учредителем, ректором и проректорами ИнЕУ дала возможность выяснить, что в оценивание результатов и сравнительный анализ достигнутых показателей качества

вовлекаются все уровни управления. Плановые вопросы рассматриваются на заседаниях ректората, Учёного совета, Наблюдательного совета и других коллегиальных органов университета и факультетов.

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

О высоких результатах в реализации заявленной политики в области качества ИнЕУ свидетельствуют позиции университета в мировых и национальных рейтингах. В 2017 году университет вошёл в ТОП-200 лучших университетов рейтинга QS «Развивающаяся Европа и Центральная Азия». ИнЕУ стабильно занимает высокие позиции в генеральном рейтинге вузов Казахстана (многопрофильные вузы) Независимого агентства по обеспечению качества в образовании (IQAA). В программном рейтинге Атамекен, аккредитуемые ОП «5B072700/ 6B07202 – Технология продовольственных продуктов» имеет следующие результаты: 2018 год – 12 место (2,76), 2019 год – 5 место (3,16).

Сформированная в университете внутренняя культура качества, обеспечивает эффективность реализации образовательных программ, в том числе ОП аккредитуемых специальностей, через систематическое проведение анализа её функционирования, принятие управленческих решений по улучшению и представления вышнему руководству итогов анализа. В ходе работы экспертами отмечено, что в университете большое внимание уделяется соблюдению принципов академической честности и корпоративной этики преподавателями, сотрудниками и обучающимися, мерам предупреждения антикоррупционных проявлений. Инструментами обеспечения подобного соответствия выступают: система мер, предусмотренная в Антикоррупционной стратегии ИнЕУ на 2020-2025 годы, параметры рейтинга нетерпимости кафедр к коррупционным проявлениям. На досточном уровне проводятся автоматизированные процедуры отслеживания посещаемости, оценки знаний, рассмотрения жалоб, организация системы внутренней работы со студентами (от кураторов, эдвайзеров, заведующих кафедрами и деканов до поддерживающих служб, каналов обратной связи, органов студенческого самоуправления). В университете приняты «Академическая политика», «Политика обеспечения качества образования Инновационного Евразийского университета», которые являются нормативными документами, определяющими принципы и содержание действий по управлению образовательными программами и находят отражение в целевых показателях развития ИнЕУ, плане работы кафедры и всех структурных подразделений. Важным элементом Политики по противодействию коррупции является наличие студенческого самоуправления, которое позволяет студентам участвовать в управлении, контроле и оценки деятельности всех подразделений вуза.

Миссия и Политика в области качества размещены на сайте ИнЕУ (<http://ineu.kz>), на стендах кафедр и факультетов, т.е. в доступных местах для ознакомления всех сотрудников и обучающихся университета. Все документы и информация были проанализированы в ходе внешнего аудита и нашли свое подтверждение на сайте университета.

В целях поддержания академической честности и академической свободы, защиты от любого вида нетерпимости и дискриминации в отношении обучающихся в университете разработаны «Положение по разработке, оформлению учебно-методических комплексов специальности и дисциплины» (№ 1542-02/057 от 9.06.2016 г.), «Положение об организации и проведении летнего семестра» (№1542-02/89 от 7.10.2016 г.), «Правила и порядок проведения письменных работ на предмет плагиата» (№ 1542-02/78 от 4.04.2019 г.).

В ходе посещения университета отделом информатизации образования было продемонстрировано система поддержки контента официального сайта ИнЕУ в актуальном состоянии (www.ineu.kz), которая обеспечивает информированность всех участников образовательного процесса, и включает такие модули, как «Об университете», «Школьникам», «Поступающим», «Обучающимся», «Преподавателям», личный кабинет обучающегося и ППС. Экспертами отмечено, что на высоком уровне разработаны указанные электронные модули для реализации образования.

Обучающийся является центральным участником реализации образовательной программы, поэтому при обеспечении качества ОП учитываются, в первую очередь, его интересы. В целях стимулирования и мотивирования обучающегося к осознанному обучению и активному участию в учебном процессе, посредством создания благоприятной академической среды и служб поддержки студентов университет обеспечивает студентоцентрированное обучение и преподавание. Для организации учебного процесса всем педагогам и студентам предоставлен доступ к электронным платформам. Разработан личный кабинет обучающегося, который включает модули: «Доска объявлений», «Личная карточка», «Индивидуальный учебный план», «Обзор дисциплин», «Зачетная книжка», «Запись на дисциплины», «Анкетирование», «Задолженности», «Обмен сообщениями», ссылки на подсистему «Расписание» и «Блог ректора». Эти модули дают возможность обучающимися получать нужную информацию в период обучения. Личный кабинет ППС включает следующий перечень модулей: «Учет успеваемости», «Обзор дисциплин», «Научная библиотека ИнЕУ».

В процесс корректировки входят ежегодное согласование элективных дисциплин образовательной программы с работодателями, ППС, выпускниками и обучающимися и внесение изменений в учебную документацию: рабочие учебные программы дисциплин, курсы лекций, планы практических занятий, программы практик, методические материалы для студентов и ППС, содержание и порядок проведения промежуточных и

итоговых аттестаций. Потребности работодателей определяются путем их анкетирования, а также в процессе сотрудничества в рамках работы филиалов кафедр на предприятиях (ТОО «Рубиком»), при проведении профессиональных практик, государственной аттестации выпускников вуза.

Корректировка целей ОП обеспечивает ее конкурентоспособность и востребованность на рынке образовательных услуг. Для изучения потребностей и мнения о качестве подготовки выпускников проводится анкетирование представителей всех заинтересованных сторон (обучающихся и предприятий-работодателей).

В университете постоянно проводится мониторинг качества организации учебного процесса и реализуемых услуг, НИР. В ходе интервью с ректором, проректорами и ППС, ознакомления с документами структурных подразделений и кафедры выяснено, что проводится рейтинговая оценка деятельности ППС ИнЕУ (баллы за повышение квалификации, научно-инновационную деятельность, учебно-методическую работу). Требования и баллы указаны в Положении о рейтинговой системе оценки деятельности профессорско-преподавательского состава Инновационного Евразийского университета (приказ ректора №1542-02/263 от «23» ноября 2018 г.), процедуре формирования нагрузки ППС и учете их занятости.

Таким образом, руководство, ППС и студенты принимают активное участие в планировании, реализации и мониторинге всех процессов, осуществляемых в университете. ППС и сотрудники имеют возможность участвовать и вносить предложения по улучшению деятельности на собраниях трудового коллектива, встречах с ректором, проректорами, деканами факультетов, на заседаниях Ученого совета, ректората, учебно-методического совета университета, кафедр. Доступность руководства вуза и обратная связь с преподавателями и студентами обеспечивается через блог ректора университета, личные страницы преподавателей и студентов на образовательном портале университета, телефоны доверия.

Вся информация, представленная в отчете по самооценке, подтверждена в ходе изучения документации кафедры, интервью с ППС, студентами, магистрантами, выпускниками и работодателями и позволяют сделать вывод, что цели образовательных программ 5B072700/ 6B07202 – Технология продовольственных продуктов (по областям применения), 6M072700/ 7M07202 – Технология продовольственных продуктов (по областям применения) формируют у обучающихся знания и профессиональные компетенции в области технологии пищевых продуктов для пищевой отрасли.

Положительная практика:

Университет имеет хорошую репутацию среди обучающихся, работодателей пищевой и перерабатывающей отрасли региона, считается популярным вузом для обучения.

Обучающиеся удовлетворены качеством преподавания и степенью доступности ППС.

Для успешного развития взаимных отношений в университете функционирует Попечительский и Наблюдательный совет, в состав которого входят представители предприятий пищевой промышленности.

Реализация ДОТ осуществляется на высоком уровне.

Улучшение имиджа университета через регулярное оповещение широкой общественности об успехах ОП, о научно-методической работе сотрудников и т.д.

Области для улучшения:

Необходимо расширить базы практик, предусматривающие получение студентами, практических компетенций, не только на пищевых и перерабатывающих отраслях области, но и в других областях, что расширило бы сферу их трудоустройства после окончания ИнЕУ.

Уровень соответствие по 1 стандарту – полное соответствие

Стандарт 2. Разработка, утверждение образовательных программ и управление информацией

Доказательства и анализ:

Разработка и утверждение образовательных программ в ИнЕУ с соблюдением норм, правил внутренних документов и национальных рамок квалификаций. Процесс разработки ОП в ИнЕУ состоит из двух подпроцессов, от которых зависит направленность ОП на формирование конкретных профессиональных компетенций: проектирование и реализация ОП. Разработка ОП проводится с целью обеспечения единого подхода при построении образовательных программ по модульной системе обучения согласно внутренним нормативным документам: «Положение об организации учебного процесса по кредитной технологии обучения в ТОО «Инновационный Евразийский университет» (протокол №1 Ученого совета от 27 августа 2014 года), «Правила разработки модульных образовательных программ в ИнЕУ» (протокол №1 НМС от 03.09.2014 года) и др.

Модульные образовательные программы размещены на портале вуза в разделе «Учебный процесс» (<https://ineu.kz>).

Правила разработаны на основании Государственный общеобязательный стандарт высшего образования (приказ МОН РК №604 от 31 октября 2018 г.), Типовых правил деятельности организаций высшего и послевузовского образования (приказ МОН РК №595 от 30 октября 2018 г.), Национальной рамкой квалификаций РК, Дублинских дескрипторов с учетом ECTS и Европейской рамкой квалификаций.

Разработка и утверждение образовательных программ основано на компетенциях к выпускнику бакалавриата 5B072700/ 6B07202 – Технология продовольственных продуктов», выпускнику послевузовского образования 6M072700/7M07202-Технология продовольственных продуктов (магистратура) и предполагает наличие постоянной обратной связи с требованиями работодателей (пищевые предприятия региона) к умениям и знаниям будущих специалистов в области стандартизации, сертификации, метрологии и управления качеством.

ОП разрабатываются рабочими группами кафедры и имеют соответствующую структуру сочетания модулей, соотносимую со сформулированными целями обучения для каждого уровня образования. ОП и РУП обсуждены и отражены в протоколах заседания кафедры, УМС кафедры, университета и Ученого совета ИнЕУ. Учебные планы и траектории обучения согласовываются с работодателями, ведущими специалистами организаций и предприятий, что позволяет вносить в учебный процесс все современные достижения науки и техники, совершенствовать учебный процесс. РУПы с траекториями обучения утверждаются на совете факультета и Ученом совете вуза. При ознакомлении с документами кафедры экспертной группе были представлены протоколы кафедры и деканата.

В университете разработан порядок периодического рецензирования (пересмотра), мониторинга ОП и документов, регламентирующих этот процесс. Рецензирование ОП осуществляется работодателями и заинтересованными лицами для пересмотра ОП, учета предложений и замечаний, сформулированных работодателями и другими стейкхолдерами.

Содержание ОП 5B072700/6B07202-Технология продовольственных продуктов» (бакалавриат) соответствует первой ступени многоуровневой системы высшего образования, которая ведет к освоению ключевых компетенций и базовых знаний, отражающих специфику профессиональной деятельности в области технологии продовольственных продуктов, приобретения ими профессиональных знаний в области математических, естественных, общественных и социально экономических наук, современных информационных коммуникационных технологий и использования их в профессиональной деятельности.

Содержание ОП «6M072700/7M07202 – «Технология продовольственных продуктов» (магистратура) соответствует второму уровню подготовки Дублинских дескрипторов и направлены на подготовку научно-педагогических и управленческих кадров высшей квалификации, последовательное повышение уровня их научной, педагогической и профессиональной подготовки в области технологии пищевых продуктов через освоение ключевых компетенций и базовых знаний, отражающих специфику профессиональной деятельности в области технологии пищевых продуктов, позволяющего применять их при профильной подготовки для проведения производственно-технологической, организационной и экспериментально-исследовательской деятельности на предприятиях.

Структура и содержание образовательной программы рассматриваются и обсуждаются на заседаниях кафедры, НМК факультета и НМС и Ученого совета университета, и утверждаются Председателем УС.

Разработанные ОП выносятся на обсуждение на заседание кафедры и Ученого совета ИнЕУ (протокол Ученого совета №8 от 24.04.2019г), направляются на рецензирование и согласование к работодателям, работающим по профилю подготовки кадров, которые предоставляют рецензию. В ИнЕУ создан и действует Академический комитет с подкомитетами по направлениям подготовки кадров с высшим и послевузовским образованием, в состав которого, по направлению подготовки ОП 5B072700/6B07202 – Технология продовольственных продуктов» входят работодатели (ТОО «Айсберг ПВ), студенты, магистранты ОП ТПП, что подтверждает вовлеченность в разработку ОП как работодателей, так и обучающихся (протокол № 8 19.03.2020 г.). После проведения экспертизы подкомитетом Академического Комитета вуза, при наличии замечаний и предложений ОП корректируется, дорабатывается и выносится на обсуждение НМК факультета (протокол №5, 16.04.2020 г). МОП утверждается ректором ИнЕУ на основании решения Ученого совета.

Уровень образованности определяется наличием обязательных компонентов в каждом блоке дисциплин, а свобода выбора траекторий обучения (являющаяся основой кредитной технологии обучения) заключена в возможности выбора учебных дисциплин из множества выборных компонентов. Образовательная программа 5B072700/6B07202- Технология продовольственных продуктов реализуется на государственном, русском языках, имеются полиязычные группы, ОП 6M072700/7M07202-Технология продовольственных продуктов) - на государственном и русском языках. Вся информация, касающаяся утверждения структуры ОП, содержания ОП по уровням образования документально подтверждена в ходе работы с документацией и интервью с руководством вуза и структурных подразделений, ППС ОП, работодателями, студентами, магистрантами.

Содержание ОП специальности 5B072700/6B07202-Технология продовольственных продуктов» по обязательному компоненту соответствует требованиям Государственный общеобязательный стандарт высшего образования (приказ МОН РК №604 от 31 октября 2018 г.), Классификатора направлений подготовки кадров с высшим и послевузовским образованием (приказ МОН РК №569 от 13.10.2018 г.). Однако, некоторые дисциплины в РУПе не соответствуют траекториям ОП, необходимо пересмотреть дисциплину «Биотехнология и селекция растения и животных», скорее всего эта дисциплина предусмотрена для биотехнологов.

Содержание ОП 6M072700/7M07202-Технология продовольственных продуктов (по отраслям) по обязательному компоненту соответствует требованиям Государственного общеобязательного стандарта высшего образования (приказ МОН РК №604 от 31 октября 2018 г.) и ТУП специальностей. Содержание ОП 6M072700/7M07202-Технология продовольственных продуктов обеспечивают последовательность изучения дисциплин, основанных на их преемственности, рациональное распределение дисциплин по семестрам с позиций равномерности учебной работы обучающегося, эффективное использование кадрового и материально-технического потенциала кафедры и вуза.

Вся информация, касающаяся соответствия ОП по обязательному компоненту требованиям ГОСО соответствующего уровня и типовых учебных планов для специальностей 5B072700/6B07202-Технология продовольственных продуктов и 6M072700/7M07202-Технология продовольственных продуктов) подтверждена в ходе внешнего аудита.

При изучении документации кафедры экспертам были представлены рабочие учебные планы, учебно-методический комплекс специальности 5B072700/6B07202 – Технология продовольственных продуктов и 6M072700/7M07202 – Технология продовольственных продуктов, УМКД дисциплины «Технология производства детских молочных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов, «Технология молока и молочных продуктов», журнал взаимопосещения занятий, протоколы открытого занятия, РУП, протоколы

заседания кафедры, отчет кафедры за 2019-2020 уч.г., отчет о НИР кафедры за 2019-2020 уч.г.

В ходе работы с документацией кафедры подтверждено соответствие рабочих учебных 5B072700/6B07202-Технология продовольственных продуктов и 6M072700/7M07202-Технология продовольственных продуктов типовым учебным планам и каталогу элективных дисциплин. КЭД и РУП ежегодно пересматриваются, обновляются с учетом изменений на рынке труда, интересов работодателей, стремления к инновациям, способствуют повышению качества подготовки специалистов и адаптации выпускников в профессиональной деятельности. В КЭД включены дисциплины, реализующие нормы действующих законодательных и нормативных требований в области технологии продовольственных продуктов. КЭД 5B072700/ 6B07202 – «Технология продовольственных продуктов» размещен на портале ИнЕУ в разделе «Кафедра» (<https://ineu.kz>), КЭД 6M072700/7M07202 – «Технология продовольственных продуктов» в связи с отсутствием их на портале университета были представлены в ходе проверки документации кафедры.

Содержание ОП направлено на подготовку интеллектуального капитала, удовлетворяющего потребности личности и общества, основанной на принципах «образование через всю жизнь» и самообразования, мобильности, развития творческого мышления и компетентностного подхода. Например, дисциплина «Бизнес-канвас и бережливое производство» развивает компетенции составных частей бизнес модели, развития производства.

В рамках ОП 5B072700/6B07202 предусмотрена дисциплина «Ветеринарно-санитарная безопасность мясного сырья и готовой продукции», которая развивает компетенции в контроле ветеринарных показателей и безопасности мясного сырья.

Дисциплина «Генерация бизнес-идей и получение патента» позволяет развить у студентов компетенции в области научных исследований, составлений бизнес-планов и развития бизнес-идей.

Дисциплина «Самоменеджмент и техника презентаций» способствует получению у студентов навыков и умений управлять собой и руководить процессом во времени, пространстве, общении, деловом мире. В рамках IT-технологий предусмотрены дисциплины: «Системы автоматизированного производства», «Профессиональные компьютерные программы», «Web-технологии».

В МОП ОП 6M072700/7M07202-Технология продовольственных продуктов (по областям применения) предусмотрены курсы, формирующие специальные компетенции такие как «Современные образовательные технологии». В рамках освоения IT-технологий предусмотрены дисциплины: «Компьютерное моделирование и планирование, проведение научного эксперимента» и «Информационное моделирование, планирование и проведение научного эксперимента».

Потребность в ОП 5B072700/6B07202, 6M072700/7M07202-Технология продовольственных продуктов со стороны рынка труда, обосновано спецификой экономики г. Павлодар и Павлодарской области, как индустриального региона РК, в котором сосредоточены пищевые и перерабатывающие производства, разветвленная сеть общественного питания, что и обусловил достаточно высокий спрос на специалистов в области пищевых производств, подготовки научных и педагогических кадров данного направления, так как рынок, потребитель и государство, в первую очередь требует качество и безопасность процессов, работ, продукции/услуги.

Подготовка выпускников, которые соответствуют современным требованиям рынка труда, кафедрой проводится путем участия работодателей в образовательном процессе: прохождение профессиональных практик обучающимися, на основе заключенных трехсторонних договоров между вузом, предприятием и обучающимся, участием работодателей в проведении бинарных занятий (директор АО «Сут»- Сельтаевой А.С, HR-менеджер Шымкентского завода Фудмастер Байгерт М), наличие филиалов кафедры на предприятии (ТОО «Рубиком»), включения ведущих работников предприятий ТОО «Молком-Павлодар, АО «Сут», Павлодарский филиал КазНИВИ, Павлодарский НИИ сельского хозяйства и др. в качестве рецензентов дипломных работ, проведения методических семинаров, мастер-классов, участие в заседании кафедры, рецензирование и экспертиза КЭД.

По ОП 5B072700/6B07202, 6M072700/7M07202-Технология продовольственных продуктов практика проводится на основании договоров, заключенных с организациями, определенными в качестве баз практик, а также на основании индивидуальных договоров. Направление обучающихся на все виды практик оформляется приказом ректора университета с указанием сроков, базы практики, места прохождения и руководителя (руководителей). После прохождения практики проводится итоговая конференция с целью заслушивания отчетов обучающихся, подведения итогов практики, определения полученных компетенций, обсуждения проблемных вопросов организации и проведения практики, выработки механизмов их разрешения, составляется протокол итоговой конференции. Состав комиссии для приема отчетов по практикам обучающихся и их защите обсуждается и утверждается на заседании кафедры.

Реализация ОП 5B072700/6B07202 – Технология продовольственных продуктов осуществляется на основе УМКС и УМКД. В ходе ознакомления с документацией кафедры экспертам были представлены УМКС 5B072700/6B07202, 6M072700/7M07202-Технология продовольственных продуктов и выборочно УМКД. В УМКД ОП входят силлабус, опорный конспект лекций, методические указания к курсовым работам, материалы для самостоятельной работы студентов, материалы по контролю знаний. Материалы УМКД размещены на образовательном Интернет-портале университета: <http://cdo.ineu.edu.kz>. В ходе интервью с начальником отдела

информатизации образования (Рахимбаева Б.А) были продемонстрированы выборочно УМКД дисциплин.

По предложениям работодателей в учебный план включены дисциплины, которые отражены в КЭД ОП. Например, по траектории обучения «Технология мяса и мясных продуктов» ТОО «РубиКом» предложены такие дисциплины как: «Организация производственного процесса мясоперерабатывающего предприятия», «Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов», «Комплексное использование сырья и приемы технологии мясных деликатесов», «Теоретические основы технологии национальных и зарубежных мясных продуктов», «Технология производства детских и диетических мясных консервов». Для траектории «Технология молока и молочных продуктов» АО «Сут» и ТОО «Молком-Павлодар» предложены дисциплины: «Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов», «Технология цельномолочных продуктов и молочно-белковых концентратов», «Технология производства детских молочных продуктов», «Технология производства сыров».

На всех этапах разработки и реализации ОП участвуют рабочие группы (ППС, работодатели и обучающиеся). Работодатели принимают участие в разработке ОП и ее частей: компетенций, содержания дисциплин, сквозных программ практик через согласование МОП, рабочих учебных программ (силлабусов), программ практик, через опросы и анкетирование. При этом большую консультативную помощь им оказывает весь коллектив кафедры. Преподаватели проводят презентации дисциплин, а также знакомят работодателей и студентов с результатами, которые обучающиеся получают при их освоении. Все материалы подтверждены в ходе внешнего аудита при интервью с работодателями, руководством университета, факультета, кафедры и изучении документации кафедры.

Образовательная программа по специальности 5B072700/6B07202–Технология продовольственных продуктов соответствует 6 уровню НРК РК. ОП 6M072700/7M07202-Технология продовольственных продуктов разработаны в соответствии с Национальной рамкой квалификаций и согласованы с Дублинскими дескрипторами (2 уровень) и Европейской рамкой квалификаций (7 уровень).

По завершении учебного процесса выпускник ОП 5B072700/6B07202-Технология продовольственных продуктов должен освоить 240 кредитов ESTS теоретических знаний вместе с дополнительными видами обучения, практикой и выполнением выпускной работы.

Каждый студент ИнЕУ имеет индивидуальную образовательную траекторию. ИУП составляется студентом с участием эдвайзера кафедры в соответствии с Правилами регистрации, обучающихся на дисциплины и преподавателей в ТОО ИнЕУ (утверждены на заседании Ученого Совета ИнЕУ, протокол №9 от 29.04.2015 г.).

В ИнЕУ обеспечивается возможность перезачета дисциплин, освоенных в одном вузе, другим вузом (функция трансферта) и продолжения обучения и перехода на следующий образовательный уровень (накопительная функция). Перезачет кредитов по типу ECTS осуществляется согласно Положению о перезачёте и переаттестации учебных дисциплин (приказ ректора №1542-02/82 от 15.12.2015 г.). Величина минимального переводного балла (GPA) для перевода студента с курса на курс в разрезе уровня обучения устанавливается решением Ученого совета. ИнЕУ заключил договоры с Омским государственным техническим университетом, Омским государственным университетом им. Ф.М. Достоевского и Омским государственным аграрным университетом им. П.А. Столыпина, что подтверждено при изучении документации кафедры.

Удовлетворенность студентов и магистрантов результатами ОП проводится через регулярный общеуниверситетский опрос и анкетирование, на заседаниях студенческого актива отдела молодежной политики вуза и факультета, так и на заседаниях кафедры, где обучающиеся могут высказать свои пожелания, непосредственно заведующему кафедрой и ППС, так и учет мнений обучающихся по качеству и оценке ОП через эдвайзеров. Результаты анкетирования по ОП показывают достаточно высокий уровень удовлетворенности обучающихся качеством реализации ОП 5B072700/6B07202, 6M072700/7M07202-Технология продовольственных продуктов. Подробная информация о содержании ОП, кадровом составе ППС, информационных ресурсах и материальной базе, а также описание основных компетенций как результатов обучения, доступны на сайте университета www.ineu.edu.kz. Содержание и качество ОП, также обсуждаются на встречах с работодателями, проведении с ними круглых столов с участием ППС и обучающихся, в доказательство приведены материалы семинаров и конференций, результаты анкетирования обучающихся ОП. Вся информация подтверждена в ходе визита и изучения документации кафедры, интервью со студентами, магистрантами, работодателями, руководителями структурных подразделений вуза.

Замечание:

В РУПе ОП 5B072700/6B07202-Технология продовольственных продуктов некоторые дисциплины не соответствуют траекториям ОП, необходимо при пересмотре РУПов и КЭД пересмотреть дисциплины «Биотехнология и селекция растения и животных», «Экологическая биотехнология» и включить дисциплины, соответствующие образовательной траектории «Технология мяса и мясных продуктов».

Области для улучшения:

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

По содержанию ОП скорректировать дисциплины в РУПе соответственно траекториям ОП «Технология мяса и мясных продуктов» и согласно характеристике обобщенных трудовых функций проф. стандарта РК в области технологии мясных продуктов.

При реализации студентоцентрированного обучения и удовлетворения потребностей потребителей ОП и рынка труда рекомендуется расширить траекторию обучения «Технология общественного питания и специального назначения».

Уровень соответствие по 2 стандарту – значительное соответствие

Стандарт 3. Студентоцентрированное обучение, преподавание и оценка

Доказательства и анализ:

В ИнЕУ осуществляется студентоцентрированное обучение и преподавание. Анализ учебно-методической документации, знакомство с учебными лабораториями в рамках внешнего аудита, с организацией и результатами НИРС и преподавателей кафедры «Сельское хозяйство и биоресурсы» свидетельствуют о наличии условий для формирования у студентов личностных качеств, таких как патриотизм, толерантность, ответственность, обязательность и др., наряду с этим учебно-воспитательная работа построена таким образом, что в результате происходит развитие индивидуальных качеств студентов, повышение уровня креативности.

Для формирования лидерских качеств у обучающихся в Инновационном Евразийском университете предоставлены возможности участия в студенческих организациях, таких как «Студенческое самоуправление» (ССУ), «Студенческий парламент», Альянс студентов, «Жас Отан», «Жасыл ел», молодежное крыло АНК, совет «Дома студентов». В рамках обзорной недели осуществляется знакомство студентов 1 курса со структурой университета, кафедры, правилами внутреннего распорядка, раздаются справочники-путеводители.

Кроме того, в университете обеспечивается разносторонняя социальная поддержка студентов, имеющих учебные затруднения, которая заключается в помощи при планировании учебной деятельности, дополнительном инструктировании в ходе учебной деятельности, контроле за учебной деятельностью, а также уважительном отношении к потребностям студентов с ограниченными физическими и материальными возможностями (студенты-инвалиды, студенты-сироты, студенты, оставшиеся без попечения родителей, из многодетных семей). Руководство университета оказывает финансовую поддержку обучающимся, предоставляет выбор форм обучения, предоставляет рабочие места в часы свободные от учебы на базе университета, при этом оплата за данную деятельность перечисляется в счет

оплаты за обучение. Для социальной поддержки обучающихся - инвалидов, сирот, из многодетных семей организуются встречи со специалистами Акимата области и города по социальным вопросам.

В ходе интервью и посещения университета выяснено, что в ИнЕУ созданы необходимые условия для обеспечения социально-психологической поддержки обучающимся, оказания комплексной психолого-педагогической и социальной консультативной помощи всем участникам учебно-образовательного процесса. С этой целью в университете создано Управление по воспитательной работе и социальным вопросам (УВРиСВ), в составе которого функционирует Комитет по делам молодежи (КДМ). Вся информация подтверждена при внешнем визите в ходе интервью с учредителем, руководством, студентами.

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

При составлении учебной нагрузки студента ОП 5B072700/6B07202, 6M072700/7M07202-Технология продовольственных продуктов, учитываются индивидуальные особенности, потребности и культурный опыт обучающихся: при выборе элективных курсов, при выборе баз практик, при определении тем выпускных работ, при выборе руководителя выпускных работ, при привлечении обучающихся к научно-исследовательской работе. Студент самостоятельно формирует свою образовательную траекторию с учетом его индивидуальных способностей и возможностей в ИУП. При формировании своего ИУП студентам консультативную помощь оказывают эдвайзеры. Полнота отражения в ИУП студента всех компонентов и элементов формируется через структуру ИУП, в которой студент может видеть код и наименование дисциплины, виды обучения, принадлежность компонентов к ОК, ВК, ДВО, объем дисциплины в кредитах, период обучения, в том числе летний семестр, технология обучения. А также через КЭД, в котором даны цели и задачи дисциплины, основные знания и компетенции, получаемые после ее освоения.

Учебная нагрузка обучающегося определяется продолжительностью академического часа и объемом учебных часов самостоятельной работы под руководством преподавателя, самостоятельной работы, участия в контрольных мероприятиях. Один академический час аудиторной работы равен 50 мин, академический час занятий физического воспитания равен 100 мин, академический час всех видов практики, итоговой аттестации студентов равен 50 мин. Соотношение аудиторной работы, СРСП и СРС составляет 3:6:2, соответственно. Занятия по физической культуре не сопровождаются дополнительными часами СРС. Академический период представляет собой семестр продолжительностью 15 недель.

Вся деятельность студента организуется в системе Moodle в Личном кабинете, который содержит полный набор инструментов и средств для осуществления образовательной деятельности. Студент имеет возможность

взаимодействовать с преподавателем посредством online и offline – консультаций.

Процедура записи обучающихся на изучение дисциплин организуется офисом регистратора с привлечением деканатов, кафедр, эдвайзеров и осуществляется студентом через личный кабинет ЕКИС ИнЕУ. Для самостоятельного выбора траектории обучения университет предоставляет обучающимся необходимую информацию: ОП и КЭД. Вся информация подтверждена при внешнем визите в ходе изучения документации кафедры, интервью со студентами и продемонстрирована начальником отдела информатизации образования (Рахимбаевой Б.А.)

Записи на учебные дисциплины в ИнЕУ осуществляется согласно НД «Правила регистрации обучающихся на дисциплины и преподавателей в ТОО ИнЕУ» (рассмотрены и утверждены на заседании УС ИнЕУ протокол № 9 от 24 апреля 2015 года), с которыми студентов знакомят эдвайзеры. Процедура записи на учебные дисциплины и преподавателей осуществляется на электронном образовательном портале университета, в системе ЕКИС в on-line режиме после детального обсуждения своей индивидуальной траектории обучения с эдвайзером, который дает разъяснения по вопросам выбора дисциплин согласно утвержденным ОП и КЭД (<http://ineu.edu.kz/ru/>).

Самостоятельная работа студентов проводится под руководством и контролем преподавателя, а также внеаудиторная СРО в межсессионный период без преподавателя и обеспечивает освоение знаний, умений, навыков и формирование общих и профессиональных компетенций.

Текущий контроль успеваемости, промежуточная и итоговая аттестации обучающихся определяются вузом в соответствии с его академической политикой и балльно - рейтинговой буквенной системой оценки учета учебных достижений обучающихся с переводом их в традиционную шкалу оценок и ECTS. Формами текущего контроля могут быть помимо обычных опросов, тестирование, домашнее задание, доклад, при наличии в учебном плане - реферат, контрольная работа и др. Преподаватель оценивает выполненную работу обучающегося по установленным критериям, что учитывается при выставлении итогового рейтинга. Оценка по любым формам текущего контроля выставляется в рабочий и электронный журнал преподавателя. Промежуточный контроль проводится по итогам изучения учебного курса, когда изучение учебной дисциплины завершено.

Процесс оценивания результатов обучающегося носит прозрачный характер, критерии 100-балльной оценки отражены в силлабусах УМКД и обучающийся студент имеет возможность участвовать в оценивании своих результатов, что повышает ответственность и мотивацию к занятиям, стимулирует регулярную самостоятельную учебную работу в семестре. Все данные студента прозрачны и находятся в Личном кабинете на портале вуз <https://ineu.kz/>. Измерение знаний студентов, критерии оценки, порядок оценки видов и форм контроля определены в Академической политике ИнЕУ

(решение Ученого совета ИнЕУ от 28 ноября 2016 г., протокол № 3) и Правилах организации и проведения контроля учебных достижений обучающихся в ИнЕУ (приказ ректора от 01 мая 2015 года). Электронная база по академическим достижениям каждого обучающегося, формируется подсистемами «Офис регистратора», «АРМ кафедры» и «АРМ деканат» автоматизированной информационной системой управления учебным процессом «ЕКИС».

Итоговая аттестация обучающихся в магистратуре в ИнЕУ проводится в соответствии с ГОСО МОН РК в форме сдачи комплексного экзамена и защиты магистерской диссертации (проекта). Продолжительность и сроки проведения итоговой аттестации обучающихся устанавливаются академическим календарем и рабочими учебными планами (РУП) по ОП 6М072700/7М07202 – Технология продовольственных продуктов (по областям применения), на основании приказа МОН Республики Казахстан от 30 января 2017 года №36 «Об утверждении Типовых правил проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся».

Магистранты все данные об успехах в учебе могут просмотреть в системе, в разделе «Личный кабинет магистранта» на электронном образовательном портале университета <http://ineu.kz/ru/>. В качестве подтверждающих документов по ОП 5В072700/ 6В07202– Технология продовольственных продуктов были представлены 4 рабочих учебных программ (силлабусов), в том числе 2 по обязательным дисциплинам и 2 дисциплины по выбору «Технология молока и молочных продуктов», «Технология национальных и зарубежных мясных продуктов» (преподаватели Назаренко Т.А., Алигожиной Н.Р.), документация эдвайзера кафедры, документация офиса регистрации по студентам были продемонстрированы на портале вуза. По ОП 6М072700/7М07202-Технология продовольственных продуктов были представлены УМКС, УМКД, в том числе 4 силлабусов, по 1 силлабусу дисциплин ОК –, 3 силлабусов по КВ, результаты рейтинговой недели осеннего семестра 1 и 2 курса магистратов ОП.

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

В ИнЕУ имеется система внутреннего мониторинга качества знаний обучающихся, которая осуществляется согласно Положению об обеспечении контроля качества учебного процесса В ИнЕУ разработана система анкетирования по удовлетворенности обучающихся качеством учебного процесса и деятельностью преподавателей, которая является важным элементом системы контроля качества. Стандартным, классическим инструментом обратной связи по исследованию качества преподавания (содержание, формы, методы) является анкетирование магистрантов (анкеты: «Преподаватель глазами магистрантов», «Удовлетворенность магистранта результатами обучения»,

«Удовлетворенность магистрантов и выпускников качеством реализации образовательных программ», «Удовлетворенность ППС вузом», анкетирование выпускников и работодателей). Анкета «Преподаватель глазами магистрантов» оценивает ППС по 18 критериям по 10-ти балльной шкале оценки по четырем направлениям: профессионально-педагогические качества, дидактическое мастерство, организаторские и личностные качества. Так, например, по блоку «Профессионально-педагогические качества» обучающиеся дают оценку ППС по таким критериям, как: культура речи, четкость дикции, нормальный темп изложения; логическая последовательность в изложении, ориентация на использование изучаемого материала в будущей профессиональной и общественной деятельности, проявление заинтересованности в успехах магистрантов, творческий подход и интерес к делу.

Магистранты высоко оценивают профессиональный уровень преподавателей кафедры СХиБР, средний балл которых составляет 9,69 из 10, что нашло свое подтверждение в ходе интервью со студентами, магистрантами, ППС, руководителями подразделений, выписками заседаний кафедры, Научно-Методического Совета факультета ИнЕУ. Участие студентов ОП в научно-исследовательской работе осуществляется на основе плана НИРС кафедры СХиБР. Формами научно-исследовательской работы студентов являются: работа в научных кружках, участие в работе конференций, семинаров и круглых столов, конкурсах, олимпиадах, подготовка публикаций в научные журналы и сборники докладов, материалов и тезисов конференций (совместные публикации с преподавателями), участие студентов и магистрантов в выполнении научных инициативных тем «Научное обоснование разработки новых пищевых функциональных продуктов» (научный руководитель к.т.н., доцент кафедры СХиБР Назаренко Т.А.). Научно-исследовательская работа координируется кафедрой и студенческими организациями. Ежегодные выступления студентов ОП на республиканских и международных студенческих конференциях отмечаются грамотами, что характеризует высокую активность студентов в НИРС. Полученные результаты НИР опубликованы в отечественных и зарубежных научных журналах, например, магистранты Алдабергенова А.О., Омельницкая А.В., Идрисова Д.Н. и другие имеют публикации в научном журнале Вестник ИнЕУ, Габдуллина М.С. - в научном журнале Вестник ПГУ им С.Торайгырова, Гоенко В.А. - в научном журнале с базой цитирования РИНЦ и импакт-фактором «Современные проблемы науки и образования» (г. Москва), Закирова К.В. - в электронном научно-методическом журнале с базой цитирования РИНЦ и импакт-фактором Омского ГАУ, (г.Омск). Заключительным итогом научно-исследовательской работы магистрантов и критерием качества их научной подготовки является магистерская диссертация.

Процедура перевода и восстановления обучающегося в ИнЕУ осуществляется в полном соответствии с Законом РК «Об образовании» и нормативными документами МОН РК.

Вся информация подтверждена в ходе интервью со студентами и магистрантами ОП и в ходе изучения документации кафедры.

Положительная практика:

Кафедрой и факультетом на системной основе проводится анализ участия студентов, магистрантов в научно-исследовательской работе, что позволяет формировать исследовательские навыки обучающихся ОП.

Обновляемость элективных дисциплин ОП, отражающих современные научные достижения в области технологии продовольственных продуктов.

Наличие в университете процедур оценивания, их прозрачности и их доступности для обучающихся.

Области для улучшения:

Привлекать студентов и магистрантов к обучению на организуемых в университете курсах по изучению иностранных языков, с целью развития трёхязычия,

Для подготовки специалистов международного уровня вузу рекомендуется активизировать работу по развитию внешней академической мобильности.

Уровень соответствие по 3 стандарту – полное соответствие

Стандарт 4. Прием студентов, успеваемость, признание и сертификация

Доказательства и анализ:

С целью привлечения и набора контингента студентов на ОП в ИнЕУ ежегодно разрабатываются и проводятся различные маркетинговые мероприятия.

Условиями, обеспечивающими стабильность набора студентов на обучение по ОП 5B072700/6B07202-Технология продовольственных продуктов» являются наличие государственного заказа на подготовку специалистов по программе, бесплатные подготовительные курсы, проведение планомерной профориентационной работы, включая оказание платных маклерских услуг. В университете используется система маклерства ИнЕУ, как фактор стимулирования заинтересованности обучающихся, ППС, работников ВУЗа и внешних (по отношению к вузу) лиц в организации набора путем системы финансового вознаграждения маклеров по итогам их работы (количеству абитуриентов).

Профориентационная работа кафедры представляет собой целую систему социально-экономических, социально-политических, идеологических, психолого-педагогических и организационных

мероприятий, направленных на формирование у молодежи готовности к сознательному выбору профессии и ее распределение по специальностям в соответствии с объективными потребностями общества, государства и способностями личности. Кафедрой разработан план профориентационной работы с выпускниками школ и колледжей, которая проводится не только в г.Павлодаре, но и в близлежащих регионах. В университете функционирует Ассоциация выпускников ИнЕУ (Положение об Ассоциации выпускников ИнЕУ от №1542-02/75 23.11.2015). Большую помощь кафедре в профориентационной работе оказывают выпускники кафедры, в том числе члены Ассоциации выпускников, с которыми поддерживается постоянная связь. Для привлечения абитуриентов в университет созданы научные кружки, где будущие студенты могут ознакомиться с профессией, непосредственно участвуя в НИР, организуемой в соответствии с Правилами организации НИР обучающихся (приказ №1542-02/039 от 12 мая 2016 года). В ИнЕУ проводятся мероприятия, направленные на формирование позитивного общественного мнения и репутации вуза и ППС кафедры: содействие школам и выпускникам колледжей в подготовке к сдаче ЕНТ и КТА, культурно-массовые, спортивные мероприятия, научная и международная деятельность и их освещение в СМИ и т.д. Для привлечения абитуриентов кафедра использует Instagram, и Facebook. В ходе интервью со студентами и магистрантами ОП, выпускниками и работодателями выяснено, что выпускники университета помогают в поддержании имиджа вуза.

На официальном сайте ИнЕУ (<http://www.ineu.kz>) имеются правила приема в университет, список документов для поступления, описание условий обучения, оплатой за обучение, возможностями, которые дает ОП «5B072700/ 6B07202 – Технология продовольственных продуктов», а также возможности трудоустройства и дальнейшего обучения. Прием студентов в университет производится в соответствии с Типовыми правилами приема на обучение в организации образования, реализующими профессиональные учебные программы высшего образования (приказ МОН РК №111 от 19.01.2012 г.); Положением о приемной комиссии Инновационного Евразийского университета (приказ ректора №1542-02/87 от 4.10.2016 г.), действующей в ИнЕУ системой оказания маклерских услуг (Сайт ИнЕУ - <http://www.ineu.edu.kz/ru/>; <http://webmakler.ineu.edu.kz>), системой планирования контингента (набора) и профориентационной работой. Формирование студенческого контингента осуществляется посредством государственного образовательного заказа (гранты) и за счет собственных средств (на платной основе).

Формирование контингента осуществляется посредством государственного образовательного заказа (гранты) и за счет собственных средств (на платной основе). Контингент магистрантов ОП 6M072700/7M07202 – Технология продовольственных продуктов с 2017 года был достаточно стабилен, а за отчетный период наблюдается снижение

контингента: 2017-2018 уч.год – 20, 2018-2019 уч.год -23, 2019-2020 уч.год – 5.

Контингент, обучающихся по ОП 6M072700/7M07202-Технология продовольственных продуктов формируется за счёт абитуриентов – выпускников кафедры, других вузов г. Павлодар и других регионов. В ходе интервью с магистрантами и выпускниками ОП было отмечено о востребованности специальности среди выпускников других специальностей, однако низкое количество грантов не дает возможность поступать в магистратуру. Необходимо наладить системную работу по профориентации для набора магистрантов не только по государственному гранту, так и на платной основе.

Процедура ориентации для потенциальных абитуриентов ОП, проводится через, действующий веб-сайт www.ineu.kz, в котором есть разделы «Поступающим» «Бакалавриат», «Магистратура», где заинтересованное лицо может ознакомиться с информацией, касающейся вопросов поступления и последующего обучения, по которой ведется подготовка бакалавров и магистров: резюме ППС, практика и трудоустройство, международное сотрудничество, научная деятельность, достижения, материально-техническая база, социальные сети Instagram ([Ineuofpage](https://www.instagram.com/ineuofpage/)), Facebook.

Условиями, которые могут обеспечить стабильность набора обучающихся на ОП «5B072700/6B07202, 6M072700/7M07202–Технология продовольственных продуктов» являются: хорошая материально-техническая база кафедры и вуза, высококвалифицированный ППС, в составе которой, доктора наук и кандидаты, имеющие практический опыт работы на производстве, различные награды и грамоты от МОН РК, наличие социальной и материальной поддержки для обучающихся, обеспеченность общежитием, наличие ОП послевузовского образования, трудоустроенность 100%, рейтинговые позиции в национальном рейтинге образовательных программ, международного сотрудничества с ведущими вузами России, Беларуси, Киргизии, стран членов ЕС, членство Великой Хартии университетов Европы, наличие долгосрочного сотрудничества с партнёрами – предприятиями региона.

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

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

Вся информация подтверждена в ходе внешнего визита, осмотра общежития, спортивных сооружений, интервью со студентами, магистрантами, выпускниками ОП, изучения документации кафедры.

Наличие системной и последовательной работы с каждым студентом начиная с 1-го до выпускного курса обеспечивает прогресс в их учебной, научной и академической карьере. Процесс обучения сопровождается наличием института эдвайзеров и кураторов. Вся необходимая информация для студентов доступна на сайте университета во вкладке «ОБУЧАЮЩИМСЯ» (www.ineu.kz). Система работы со студентами построена на постоянном мониторинге учебных достижений студентов и соблюдение ими внутренней дисциплины. Регулярно проводятся кураторские часы и тематические мероприятия.

Для координирования процесса контроля и управления контингентом обучающихся в университете имеется электронная база, координатором которой является отдел по академическим вопросам и ОР. Электронная база постоянно обновляется и позволяет руководству ОП анализировать имеющиеся результаты, своевременно принимать управленческие решения.

Процедура организации всех форм контроля в вузе проводится на основе Типовых правил проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся в высших учебных заведениях (приказ МОН РК №494 от 25.09.2018) и осуществляется по балльно-рейтинговой буквенной системе, с учетом текущего рейтинга и итогового контроля. Анализ успеваемости студентов осуществляется кафедрами, деканатом и офис-регистратором.

Вся информация подтверждена в ходе внешнего визита, осмотра общежития, спортивных сооружений, интервью со студентами, магистрантами выпускниками ОП, изучения документации кафедры.

Степень подготовленности выпускников ОП 5B072700/6B07202–Технология продовольственных продуктов к выполнению требований оценивается и анализируется на основе показателей выпускных экзаменов, защиты дипломных работ, отзывов руководителей практик, рецензентов дипломных работ, заключения председателей ГАК. За отчётные периоды при сдаче итоговых экзаменов и по результатам прохождения практик все выпускники ОП 5B072700/6B07202 получили положительные оценки. Абсолютная успеваемость за отчётные периоды составила 100%. Степени востребованности выпускников ОП 5B072700/6B07202, 6M072700/7M07202–Технология продовольственных продуктов на рынке труда анализируется и

оценивается на основе трудоустройства. В среднем процент трудоустройства выпускников образовательной программы 5B072700/6B07202, 6M072700/7M07202–Технология продовольственных продуктов составляет 100%.

В ИнЕУ систематически проводится опрос работодателей об удовлетворенности ими выпускниками ОП, принятыми на работу. Все отзывы положительны. Спрос на выпускников ОП со стороны работодателей можно оценить по большому количеству заключенных договоров с предприятиями и организациями Павлодарской области.

Университет принимает участие в реализации государственной программы «Молодежная практика» посредством которой выпускникам ежегодно предоставляются места для работы в структурах ИнЕУ. Отзывы работодателей и данные по трудоустройству студентов ОП 5B072700/6B07202 Технология продовольственных продуктов говорят о востребованности выпускников. Кафедра располагает информацией по трудоустройству выпускников ОП по всем годам аккредитуемого периода. После окончания ОП многие выпускники продолжают обучение в магистратуре.

В вузе с 2019 года каждому выпускнику выдается Европейское приложение Diploma Supplement, которое регламентируется внутренним документом - «Правила оформления и выдачи Европейского приложения к диплому (Diploma Supplement)» (приказ ректора 1542-02/164 от 29.12.2017 г.).

Вся информация подтверждена в ходе внешнего визита, интервью со студентами, выпускниками, работодателями, наличием подтверждающих документов по трудоустройству выпускников, отзывов работодателей о выпускниках ОП 5B072700/6B07202, 6M072700/7M07202 Технология продовольственных продуктов.

Анализ и оценка достижений, обучающихся осуществляется планомерно, в соответствии с установленной периодичностью и сроками, при переводе с курса на следующий курс по успеваемости студентов, по выпускникам, с различным уровнем GPA Результаты оценивания знания обучающихся автоматически проставляются в компьютерную базу.

Доступ к компьютерной базе имеет каждый преподаватель по своим дисциплинам, студент – по всем изучаемым дисциплинам в личном кабинете студента на образовательном портале (www.ineu.kz) . Тем самым достигается принцип прозрачности и доступа информации о результатах контроля. Одним из элементов системы контроля качества, оценка и мониторинга преподавания являются проводимые анкетирования: «Удовлетворенность студентов и выпускников качеством реализации образовательных программ», «Удовлетворенность студентов качеством образовательного процесса» и «Преподаватель глазами студента», «Формуляр по оценке курса» (www.ineu.kz).

В ИнЕУ на достаточно высоком уровне поставлена работа по применению дистанционных образовательных технологий для обучения для разных категорий студентов. Сопровождение учебного процесса с применением ДОТ осуществляет отдел информатизации образования. В рамках учебного процесса с применением ДОТ используются специальный учебный контент, тестирующий комплекс, портал дистанционного обучения, мультимедийные классы, тьютерские классы, электронный читальный зал. В период посещения внешних экспертов занятия проводились в онлайн – режиме. Занятия «on-line» проводятся в режиме реального времени в форме видеоконференции, с использованием ZOOM, обмена сообщениями по сети Интернет, телефонных переговоров, мессенджеры (Whatsapp, Telegram). В условиях ДОТ разработаны электронные учебно-методические комплексы (ЭУМКД), которые представлены на образовательном портале ИнЕУ. Также разработаны и доведены до сведения профессорско-преподавательского состава и обучающихся специальные инструкции методического характера: «Инструкция создания конференций в ZOOM», «Требования к оформлению слайд-лекций», «Как сделать скриншот», «Инструкция по использованию пробных экзаменационных тестов для самоподготовки и самоконтроля», «Инструкция по организации учебного процесса с применением дистанционных образовательных технологий для студентов 1 курса», «Инструкция по организации учебного процесса с применением дистанционных образовательных технологий для студентов 2-5 курсов», «Инструкция по организации учебного процесса с применением дистанционных образовательных технологий для преподавателей», «Инструкция по оформлению СРС заданий», «Инструкция по оформлению тестов», «Инструкция по проверке базы тестов», «Инструкция по оцениванию успеваемости обучающегося». Постоянно проводятся семинары и консультации ППС по ДОТ.

Вся информация о проведении мониторинга преподавания подтверждена в ходе интервью со студентами, магистрантами, ППС, руководителями структурных подразделений, внешнем осмотре и изучении документации по ОП 5B072700/6B07202, 6M072700/7M07202-Технология продовольственных продуктов.

Для осуществления деятельности по трудоустройству выпускников проводится систематическая работа по изучению рынка труда, поиска вакансий, сотрудничеству со всеми предприятиями г. Павлодар и Павлодарской области.

Сотрудничество кафедры с работодателями носит системный характер: сложилась практика согласования содержания образовательной программы с работодателями региона, привлечения работодателей к руководству профессиональными практиками, рецензированию дипломных и магистерских работ и методических разработок преподавателей, проведение бинарных учебных занятий.

Уровень соответствие по 4 стандарту – полное соответствие**Стандарт 5. Профессорско-преподавательский состав*****Доказательства и анализ:***

Кадровая политика вуза направленная на отбор и прием на работу преподавателей с учетом их базовых профессиональных образований, а также опыта практической работы, индивидуальных способностей, профессиональных знаний строится на квалификационных и лицензионных требованиях МОН РК, с требованиями законодательства Республики Казахстана и внутренними актами университета, по которому обеспечивается конкурсное замещение вакантных должностей ППС, подбор и расстановка педагогических кадров, проведение оценки и самооценки профессиональной деятельности ППС. Кадровая политика, проводимая в ИнЕУ, призвана укрепить уверенность работников в востребованности своего труда, справедливой оценке деятельности для обеспечения долгосрочного высокого экономического потенциала университета, сохранения и приумножения его интеллектуального капитала. Кадровая политика университета доступна для ППС и персонала на локальном портале ИнЕУ в разделе «Делопроизводство и персонал» (<http://portal.ineu.kz/documents>).

В ИнЕУ созданы условия личностного роста ППС, имеется комплекс мер социальной поддержки, в числе которых право на бесплатное пользование тренажерным залом, интернет-каналами во всех учебных корпусах и общежитиях, на льготное проживание в общежитии ИнЕУ для преподавателей и сотрудников университета.

Кадровый состав преподавателей, обеспечивающих реализацию ОП 5B072700/6B07202, 6M072700/7M07202-Технология продовольственных продуктов сформирован из высококвалифицированных и компетентных сотрудников, имеющих достаточно большой опыт научно-педагогической и практической деятельности. Усиление кадрового потенциала реализуется через программы повышения квалификации и профессионального развития ППС, участие в семинарах и конференциях на республиканском и международном уровнях, прохождение научных стажировок за рубежом, организацию курсов и лекций ведущих международных экспертов и других мероприятий. За отчетный период все ППС, занятых в реализации ОП, прошли курсы повышения и имеют. Усиление кадрового потенциала реализуется через прием на работу ППС имеющих опыт научно-педагогической и практической деятельности, наличия планов и программ повышения квалификации и профессионального развития ППС, участие в семинарах и конференциях на республиканском и международном уровнях, прохождение научных стажировок за рубежом, организацию курсов и лекций ведущих международных экспертов и других мероприятий. Постоянный мониторинг и регистрация достижений ППС сотрудников используется для

внутреннего рейтинга и дифференцированной оплаты труда с целью стимулирования более высокой продуктивности и качества ППС. Вся информация подтверждена при изучении документации кафедры, интервью с преподавателями ОП.

По ОП 5B072700/6B07202, 6M072700/7M07202–Технология продовольственных продуктов занятия по всем дисциплинам учебного плана ведут 18 преподавателей, из них 1 доктор наук (Камербаев А.Ю.), 8 кандидатов наук (Сыздыкова Д.Т., Салий Т.М., Краснопёрова Е.Ф., Омаров М.М., Носенко Ю.Г., Раклова Е.М., Назаренко Т.А., Урюмцева Т.И.), 2 доктора PhD (Молдагали Б., Исоева Ж.Б.), 7 магистров наук. Остепененность ППС составляет 61%.

Вопросы приема на работу, продвижения по службе, поощрения, сокращения, увольнения, права и обязанности ППС указаны в должностных инструкциях, с которыми каждый ППС ознакомливается под роспись при приеме на работу. Отдельные вопросы включены в содержание договора о приеме на работу.

К реализации образовательной программы допускаются преподаватели, которые прошли конкурс на вакантные места преподавателей, старших преподавателей, ассоциированных профессоров (доцентов), профессоров в соответствии с требованиями Постановления Правительства РК №195 от 28 февраля 2013 г., Типовых правил деятельности организаций высшего и послевузовского образования (Постановление Правительства РК №1080 от 23 августа 2012 г.). ППС ОП 5B072700/6B07202, 6M072700/7M07202–Технология продовольственных продуктов непрерывно повышают свои знания и квалификацию по профилю преподаваемых дисциплин (подтвержденные соответствующими сертификатами) на семинарах, курсах повышения квалификации, в работе круглых столов, конференций, как в ВУЗах и научных центрах республики, так и за рубежом. 5 преподавателя кафедры выполнили работы по академической мобильности: посетили вузы разных стран с целью обмена опытом (Хамзина Ш.Ш. Павлодарский государственный университет им. С. Торайгырова, г. Павлодар, 2015 г., Жакупова А.Н. Филиал Ховдского университета, Баян - Ольгейского Аймака, Монголия, 2015 г., Свидерский А.К., Висконсинский университет, США, 2015 г и др.). ППС кафедры СХиБР прошли стажировки на ведущих предприятиях региона, что позволило усилить практическую составляющую дисциплин.

Сведения об учебной нагрузке ППС в рамках ОП, о закреплении учебных дисциплин собираются ежегодно на основе индивидуального плана ППС. Индивидуальный план включает планируемую на текущий год учебную, учебно-методическую, научно-исследовательскую, воспитательную и другие виды работ, в том числе по повышению квалификации.

Выполнение пунктов индивидуального плана и другие работы ППС отслеживается ежемесячно, сведения о выполнении учебной нагрузки представляются в ОАВ.

Анализ резюме профессорско-преподавательского состава 5B072700/6B07202, 6M072700/7M07202-Технология продовольственных продуктов» показывает соответствие их базового образования, шифра специальности ученой степени/ученого звания:

- 1) по перечню преподаваемых дисциплин;
- 2) наличием сертификатов, удостоверений по повышению квалификации на различных курсах, семинарах, академической мобильности;
- 3) практического стажа на предприятиях и в организациях в области стандартизации, сертификации и управления качеством.

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

Преподаватели ОП 5B072700/6B07202, 6M072700/7M07202–Технология продовольственных продуктов выполняют национальные нормативные требования к ППС согласно Закону РК «Об образовании», разрабатывают и издают учебные и учебно-методические пособия, монографии, внедряют результаты научной и инновационной деятельности в учебный процесс, входят в учебно-методические советы. Расчет учебной нагрузки на учебный год осуществляется кафедрой в соответствии с рабочим учебным планом специальности и контингентом студентов. Ежегодно до начала учебного года издается приказ по университету о закреплении учебных дисциплин по кафедрам, а также приказ о распределении учебной нагрузки ППС. Учебная нагрузка ППС не превышает 850 часов за учебный год по основной ставке, при этом объем аудиторной нагрузки составляет не менее 45% от общего объема нагрузки преподавателя.

Согласно квалификационным требованиям МОН РК, для чтения лекций в магистратуре по ОП, привлекаются преподаватели, имеющие ученую степень д.т.н., к.т.н., доктора PhD.

Преподавательский состав по ОП осуществляет работу в соответствии с индивидуальными планами, разработанными по утвержденной в университете форме, утвержденными деканом факультета и проректором по академической работе, согласованная руководителями отделов, отвечающих за учебную нагрузку, НИР, методической работе, повышения квалификации. Индивидуальный план работы преподавателя обсуждается на заседании

кафедры и в конце каждого учебного года на заседаниях кафедры заслушиваются отчеты ППС по учебной, учебно-методической, научной, воспитательной работе.

ППС ОП активно вовлечены во внутреннюю систему обеспечения качества образования, делятся опытом преподавания дисциплин ОП (открытые занятия, мастер-классы и т.п.), участвуют в совершенствовании ОП по направлениям: разработка и обсуждение планов развития образовательных программ кафедры, образовательных траекторий, подготовка рекомендаций по составу и содержанию дисциплин элективного курса компонента по выбору (по результатам научной, проектной, консалтинговой и хозяйственной деятельности и т.д.) и другие работы факультета и кафедры, о чем свидетельствуют протоколы заседания кафедры, протоколы открытого и бинарного занятия, специальные журналы взаимопосещения занятий, отчет кафедры и др.

В ИнЕУ целенаправленно проводится политика по развитию профессионального уровня молодых преподавателей через институты магистратуры, докторантуры, аспирантуры в российских вузах.

Согласно индивидуальным планам преподаватели Носенко Ю.Г. и Дюсеналин Б.К. закончили курсы английского языка для чтения специальных дисциплин на иностранном языке (гг. Караганда, Алматы, ноябрь 2016 г., июнь 2017 г.), по программе академической мобильности Эразмус+ Key Action 1 Дюсеналин Б.К. прошел стажировку в университете Окружающей среды, науки и жизни (г. Вроцлав, Польша, 2017 г.); профессор Краснопёрова Е.Ф., старший преподаватель Омарова А.Б. в июне 2018 г. прошли стажировку в Харбинском университете коммерции (Китай). Омарова А.Б. завершила обучение в докторантуре Казахского национального аграрного университета, г. Алматы, и успешно прошла защиту (декабрь 2019 г.). Подтверждено, при изучении документации кафедры (план работы кафедры, планов повышения квалификации, интервью с ППС ОП).

Преподаватели кафедры СХиБР, за высокую профессиональную деятельность, отмечены государственными и правительственными наградами:

- Никитин Е.Б. Орден «Құрмет», 2015 г., Почетная грамота МОН РК, Медаль им. Ломоносова «За вклад в развитие образования и науки в области фундаментальных и прикладных исследований» Европейского научно-промышленного консорциума, 2016г.;

- Комардина Л.С. нагрудный знак им. Ы. Алтынсарина, 2016г.;

- Проскурина Л.И. Почетная грамота Министра образования и науки РК, 2016 и 2018 гг.;

- Омаров М.М. «Лучший ученый» за вклад в развитие аграрной науки Юго-западного НИИ ЖиР, 2016г., Почетная грамота МОН РК, 2017 и 2018 гг.

- Оспанова А.К. «Лучший преподаватель», 2019 г.

ППС ОП 6М072700/7М07202-Технология продовольственных продуктов (по областям применения) ежегодно публикует свои научные труды не только в отечественных изданиях, но и за пределами страны. При преподавании соответствующих дисциплин результаты НИР, опубликованные в научных изданиях, внедряются в учебный процесс. В научных конкурсах, конференциях, выставках участвует практически весь ППС, учебно-вспомогательный персонал и магистранты.

По образовательным программам высокий профессионализм ППС, обеспечивающего реализацию аккредитуемой ОП, подтверждается повышением научно-исследовательской активности ППС, публикацией научных статей в журналах с высоким рейтингом цитирования и журналах, рекомендованных ККСОН.

Сотрудниками кафедры за последние 5 лет были опубликованы 224 научные статьи:

- за рубежом – 58, из них в дальнем зарубежье - 18;
- в зарубежных научных журналах на английском языке – 31;
- на государственном языке - 39, в том числе в научном журнале «Вестник ИнЕУ» - 11;
- в отечественных изданиях, в т.ч. рекомендованных ККСОН - 44;
- в журналах, включенных в международные базы цитирования – 25;
- в журналах, имеющих индекс цитирования РИНЦ – 17.

В 2019 г. сотрудники кафедры опубликовали за рубежом 6 научных статей, из них 1 статью в журнале с высоким импакт-фактором, входящем в международные базы Web of Science (Thomson Reuters, США) и Scopus (Elsevier, Нидерланды), приняли участие в 12 международных конференциях с публикацией результатов исследований в международных и российских изданиях. В отечественных изданиях, рекомендованных ККСОН, были опубликованы 14 научных статей. Индекс Хирша имеет 1 преподаватель - к.б.наук, профессор Оспанова А.К., осуществляющая подготовку по ОП 6М072700/ 7М07202 – Технология продовольственных продуктов (по областям применения). В 2019-2020 уч. году проф. Урюмцевой Т.И. получены 2 патента («Рыборастительные консервы», «Способ производства кисломолочного напитка с пребиотиками»).

ППС кафедры активно участвует в международных, республиканских, региональных научных конференциях, опубликовано 14 монографий, издано 5 учебников, 28 учебных пособий. Все учебно-методические издания одобрены РУМС и Учеными советами вузов (ЕНУ, КазНАУ, ИнЕУ).

Для подготовки высококвалифицированных специалистов для реализации учебных планов ОП привлекаются представители производства и научных организаций, имеющие большой опыт и желание.

Проводится информационно-разъяснительная работа среди ППС по соблюдению Кодекса академической честности. Ежеквартально организуются встречи заведующего кафедрой, декана факультета со старостами групп, где обсуждаются вопросы этики со стороны ППС.

Заведующий кафедрой и декан факультета принимает обучающихся по всем интересующих их вопросам. Ежегодно на заседаниях кафедры проводится анализ результатов анкетирования «Преподаватель глазами студентов», «Преподаватель глазами магистранта» для принятия мер, в случае возникновения негативных фактов.

Области для улучшения:

Рекомендуется расширить перечень общеобразовательных, базовых и профилирующих дисциплин, читаемых на иностранных языках для ОП 6M072700/7M07202-Технология продовольственных продуктов (по областям применения).

Привлечь преподавателей к обучению на курсах по изучению иностранных языков в целях развития трёхязычия для двух уровней ОП 6M072700/7M07202-Технология продовольственных продуктов (по областям применения), 5B072700/6B07202-Технология продовольственных продуктов.

Уровень соответствие по 5 стандарту – полное соответствие

Стандарт 6. Учебные ресурсы и поддержка студентов

Доказательства и анализ:

В ИнЕУ учебные ресурсы, используемые для организации процесса обучения, являются достаточными и соответствуют требованиям реализуемых образовательных программ. Учебные ресурсы доступны для всех обучающихся и преподавателей, представлены в образовательном портале ИнЕУ <http://ineu.kz>.

В ИнЕУ создана и действует эффективная система служб поддержки студентов для удовлетворения их образовательных, личных и карьерных потребностей, в состав которых входят научная библиотека, центр обслуживания студентов, офис регистратора (К3-208), деканат (К3-305), кафедра (ППС, кураторы, тьютор, эдвайзер, К3-402,405,406), столовая (К3,К1), автономный буфет (К4), медицинский пункт (К4), библиотека (К5), ОНОРиМС (К1) и ряд других структур.

Обеспечением питания в университете занимаются две студенческие столовые, рассчитанные на 100 посадочных мест каждая. Кроме этого, в корпусе № 1 и 3 функционируют буфеты, имеются студенческие общежития, медицинский пункт, спортивные залы, работают спортивные секции. Центр обслуживания студентов в рамках утвержденных функциональных обязанностей осуществляет весь комплекс работ по заявлениям обучающихся, выдает справки, документы личного дела, проводит опросы по качеству предоставляемых услуг по обслуживанию обучающихся и др. Все документы представлены на сайте ИнЕУ в разделе Центр обслуживания студентов (<http://qyzmet.ineu.kz/>).

Начиная с поступления студентов в вуз на выбранную им ОП, вся информация результатов его обучения сопровождается через офис регистрации вуза, службы консультирования, включают эдвайзеров кафедры, администратора факультета, кураторов групп. Для реализации образовательных целей обучающихся, Офис регистратора осуществляет организацию, руководство и контроль учета освоенных кредитов обучающихся, ведение всей истории учебных достижений в соответствии с требованиями нормативных и регламентирующих документов МОН РК.

Научная библиотека ИнЕУ предназначена обеспечить учебный процесс, научно-исследовательскую и воспитательную работу литературой и другими документами, а также информацией о достижениях в различных профессиональных областях деятельности. Одним из приоритетных направлений деятельности Научной библиотеки ИнЕУ является предоставление доступа к современным электронным базам данных вуза. Важным информационным ресурсом библиотеки является электронный каталог и базы данных, которые позволяют осуществлять оперативный поиск информации. На сегодняшний день электронный каталог суммарно включает около 99000 записей. Электронные издания и ресурсы отражены в электронном каталоге библиотеки и представлены на сайте библиотеке (<http://lib.ineu.kz/>). Доступ к электронному каталогу в локальной сети вуза осуществляется через АРМ «Читатель», в интернет-сети через «Личный кабинет» и вебсайт библиотеки.

В число служб сервиса, работающие на удовлетворение образовательных, личных и карьерных потребностей обучающихся относятся и их наличие. В ИнЕУ функционирует 2 общежития. Общежитие №1 общей площадью 1865 кв.м. расположено по адресу ул. Ломова 45 и рассчитано на 85 мест. В каждой секции по одной кухне (на 2 комнаты одна кухня). Всего 33 кухонных зон, каждая зона оснащена электрической плитой и холодильником. На территории общежития имеются спортивная площадка, комната отдыха и тренажерный зал. Общежитие №2 общей площадью 934.2 кв.м. расположено по адресу ул. М. Горького 102/4 и рассчитано на 135 мест. В общежитии имеются 2 бытовые комнаты, 2 комнаты отдыха, и тренажерный зал. В общежитиях ИнЕУ функционирует бесплатный Wi-Fi, установлены камеры наблюдения. На регулярной основе проводится дежурство кураторов в домах студентов.

В целях обеспечения условий для становления личности магистранта, формирования его патриотических, духовных и нравственных качеств в университете функционируют 8 спортивных секций (волейбол, баскетбол, теннис, футбол, легкая атлетика, пауэрлифтинг и др.) и 6 клубов по интересам (домбровая студия «Нью стар», дебатный клуб «Орда», книжный клуб, клуб гитаристов, волонтерский центр, вокал), в которых участвуют 24,4% обучающихся от общего числа.

Работа в образовательном портале <https://cdo.ineu.kz/> организована через «Личный кабинет», который функционирует по принципу «одного

окна», предоставляя весь набор функций и модулей, необходимый для эффективного участия в образовательном процессе. Доступ в личный кабинет предоставляется всем авторизованным пользователям, имеющим логин и пароль, выдача которых осуществляется сотрудниками Офиса регистратора лично в руки обучающимся после зачисления в вуз.

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

Информация подтверждена при внешнем аудите, интервью со студентами, магистрантами, выпускниками, ППС ОП, с руководством университета: ректор, проректоры, руководители подразделений.

Для освоения образовательных программ кафедра СХиБР обеспечивает обучающихся информационно-справочными и методическими материалами: слайды по соответствующим дисциплинам, учебно-методические комплексы, учебно-методические пособия, методические указания по выполнению СРО и СРОП, а также описания и руководство к выполнению дипломных, и практических работ по модулям. Вся документация находится в образовательном портале. Для подготовки УМКД имеются нормативные документы для ППС, проводятся семинары. УМКД вносятся в образовательный портал отделом информатизации образования.

С помощью эдвайзера обучающимся лично составляется индивидуальный учебный план, определяющий образовательную траекторию обучающегося на каждый учебный год. Эдвайзер назначается обучающимся на первом курсе и курирует их на протяжении всего периода обучения..

На выпускающей кафедре методическую помощь обучающимся оказывают эдвайзеры, тьюторы и кураторы, которые назначаются заведующим кафедрой. Данная общественная нагрузка учитывается в индивидуальных планах ППС. Их содействие магистрантам в освоении образовательной программы заключается в помощи при формировании ИУП, текущем информировании и консультировании по вопросам организации учебного процесса. Консультационная поддержка научно-исследовательской работы обучающихся по всем направлениям подготовки осуществляется ответственным по научно-исследовательской работе магистрантов, а также ведущими преподавателями кафедры.

Организацией внутренней и внешней академической мобильности обучающихся и преподавателей в университете занимается отдел научно-организационной работы и международного сотрудничества (ОНОРиМС) совместно с офисом регистратора и деканатами. ОНОРиМС проводит большую работу по поиску и заключению международных договоров о сотрудничестве с вузами, деканаты координируют работу с казахстанскими вузами. Основанием для осуществления академической мобильности является официальное

приглашение от зарубежного или казахстанского университета или научного центра.

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

Общая площадь вуза составляет 26448,4 кв.м., из них учебно-лабораторная площадь университета занимает 7977,6 кв.м. Проведённый анализ показал, что на одного обучающегося приведённого контингента приходится 6,92 кв.м., что соответствует предъявляемым санитарным правилам. Учебно-лабораторная база вуза включает 66 аудиторий и 74 лекционных залов, 34 учебно-научные лаборатории, 19 компьютерных класса, 1 лингафонный кабинет, 33 мультимедийных кабинетов и 2 мультимедийных комплекса, 1 научно-методический кабинет.

Аккредитуемая ОП 5B072700/6B07202, 6M072700/7M07202-«Технология продовольственных продуктов (по областям применения)» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторной, практической, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки и НИР магистрантов, предусмотренных РУП и соответствующей действующим санитарно-техническим нормам. При реализации ОП 5B072700/6B07202, 6M072700/7M07202 – Технология продовольственных продуктов (по областям применения)» используется аудиторный фонд, закрепленный за кафедрой «СХиБР», за другими кафедрами и отделами. Из числа аудиторий других кафедр используются помещения для проведения практических занятий, не требующих специального оснащения или компьютерные классы. При проведении лекционных занятий используются аудитории, оснащенные необходимым интерактивным оборудованием.

Для обучения студентов по ОП 5B072700/6B07202, 6M072700/7M07202-Технология продовольственных продуктов», кафедра располагает 10 лабораториями и учебными кабинетами, оснащенными современным оборудованием, стендами и компьютерами для проведения учебного процесса. С целью обеспечения качества учебного процесса по дисциплинам ОП 5B072700/6B07202-Технология продовольственных продуктов в текущем году проведена большая работа по обновлению лабораторий и учебных кабинетов, полностью оборудованы 3 лаборатории («Микробиологии и биотехнологии» и «Продовольственная безопасность», «Биологические процессы и технологии») и 6 учебно-методических кабинетов. Все лаборатории соответствуют санитарно-гигиеническим государственным нормативным требованиям, предъявляемым к данной категории, в том числе и по учебной площади согласно требованиям к помещениям для учебных лабораторий ГОСО РК 5.03.014-2006 г. В каждой

лаборатории имеется паспорт, средства тушения пожара, индивидуальные и коллективные средства защиты для персонала.

В ходе беседы с руководством вуза и посещения кафедры СХиБР представлена информация о приобретении оборудования. Закуп оборудования производится за счет доходов от образовательных услуг (проведение семинаров по повышению квалификации персонала предприятий и организаций города), выполнения хоздоговорных работ (ТОО «РубиКом», ТОО «Ромат» и др.), выполнения двух грантовых проектов «Совершенствование оборудования и технологии переработки продукции сельского хозяйства» и «Разработка технологии мясных и молочных продуктов с использованием бобовых культур» (научный руководитель д.т.н., профессор Камербаев А.Ю.), участия кафедры СХиБР в Международных образовательных проектах TEMPUS - EPASAT. Кроме того, в рамках образовательного международного сотрудничества с вузом партнером (университет г. Нойбранденбург) пополняется лабораторная база ИнЕУ (биопрепараты, реактивы, реагенты, пипетки дозаторы, наконечники BioClean, наконечники для подготовки образцов, транспортные среды, аппликаторы, лабораторная посуда и др.).

Научная библиотека (НБ) ИнЕУ располагается в 2-х корпусах по адресам: ул. М. Горького 102/4 (корпуса 3, 4) и ул. М. Горького 102/2 (корпус 5). Общая площадь научной библиотеки – 1526,1 кв.м. Библиотека ИнЕУ включает в себя 5 читальных залов с общим количеством посадочных мест – 377 и абонемент. В Научной библиотеке ИнЕУ функционирует автоматизированная библиотечно-информационная система «Ирбис-64».

Научная библиотека взаимодействует с Республиканской научно-технической библиотекой, Республиканской межвузовской электронной библиотекой, Агентством деловой информации, Издательским центром Ассоциации ВУЗов РК.

Научная библиотека ИнЕУ получает 57 наименований периодических изданий, из них – 44 периодические издания Республики Казахстан и 13 наименований Российской Федерации. Читатели имеют доступ к материалам научных журналов, ссылки на которые размещены в разделе «Сайты журналов» в электронном каталоге научной библиотеки. При поддержке АО «Национальный центр государственной научно-технической экспертизы» предоставляется доступ к ведущим международным научным базам данных (Web of Science, Scopus, SpringerLink), которые обладают богатым инструментарием для аналитической работы в онлайн-режиме с помощью современных веб-технологий. Имеется свой журнал «Вестник ИнЕУ», в котором публикуются статьи по общественным, гуманитарным, психолого-педагогическим, техническим, сельскохозяйственным, ветеринарным направлениям.

Доступ к учебно-методическим ресурсам предоставляется в Личном кабинете на образовательном портале в разделе «Научная библиотека ИнЕУ». Электронные издания и ресурсы отражены в электронном каталоге

библиотеки. Электронный каталог и базы данных позволяют осуществлять оперативный поиск информации. Доступ к электронному каталогу в локальной сети вуза осуществляется через АРМ «Читатель», в интернет-сети - через «Личный кабинет» и вебсайт библиотеки. Кроме электронного каталога в Личном кабинете студента научная библиотека предоставляет читателям виртуальные книжные выставки (веб-технологии Calameo и FlipHTML5), задолженности по библиотеке (электронный формуляр), бюллетень новых поступлений (формируется автоматически по дате поступления с группировкой по ББК), виртуальный библиотечный консультант. В каждом читальном зале работает сеть беспроводного доступа на базе технологии Wi-Fi. В вузе организовано 12 Wi-Fi зон для свободного доступа в интернет.

По дисциплинам ОП 5B072700/6B07202-Технология продовольственных продуктов, закрепленной за кафедрой, библиотечное обеспечение составляет 6899 экземпляра книг, в том числе на государственном языке 1874 экз. книг, на английском 110 экз.

По дисциплинам ОП 6M072700/7M07202-Технология продовольственных продуктов (по областям применения), закрепленной за кафедрой, библиотечное обеспечение составляет 2878 экземпляров книг, в том числе на государственном языке 440 экз. книг, на английском 50 экз.

Таким образом, при внешнем аудите выяснено, что НБ ИнЕУ соответствует требованиям ОП 5B072700/6B07202-Технология продовольственных продуктов, содержит все необходимые для обучения материалы: учебную, техническую, справочную и общую литературу, различные периодические издания.

Университет оборудован современными техническими средствами, необходимыми для обеспечения учебного процесса: персональными компьютерами, ноутбуками, интерактивными проекторами, моноблоками и т.п. Силами Управления информационных технологий (далее УИТ) разработаны мобильные приложения для платформ Android и IOS, обеспечивающие просмотр успеваемости и расписания занятий обучающихся, карты расположения учебных корпусов, а также дополнительные сервисные функции, такие как, настройка интерфейса и пр.

Зона беспроводного сегмента сети Интернет увеличена до 75% на всей территории университета. С этой целью была повышена пропускная способность канала выхода в Интернет с 60 МБ/с до 308 Мб/сек ресурсам KAZNET и 100 Мбит/с ко всем остальным ресурсам. Работу информационных систем вуза обеспечивает группа из 7 серверов.

Для реализации учебного процесса на компьютерах установлено современное системное и прикладное программное обеспечение, например, SMATHStudio - программа для вычисления математических выражений, SCI-TECH - новый поворот в исследованиях стволовых клеток, «Inbriding-Calc» - для подсчета селекционного индекса животных, «PracsII» - для расчета общей и специфической комбинационной способности.

Компьютерный парк НОК ИнЕУ, используемый в учебном процессе, ежегодно обновляется, так доля обновления за период с 2018 по 2020 годы составила 43%.

При аудите были продемонстрированы вся система образовательного портала вуза, сайт ИнЕУ (<https://ineu.kz/>), социальные сети Инстаграмм, Facebook.

Информационная система телекоммуникаций ИнЕУ обеспечивает свободный доступ к сети Интернет студентам, ППС, сотрудникам, круглосуточный доступ к информационным ресурсам ИнЕУ на базе Moodle (личный кабинет студента, преподавателя, сотрудника), круглосуточный доступ к электронной библиотеке ИнЕУ. В учебном процессе ИнЕУ эффективно используются мультимедийные комплексы, которые включают в себя акустические системы, единую корпоративную информационную сеть ИнЕУ, проекционное оборудование (мультимедийные и интерактивные проекторы, интерактивные доски, телевизоры), информационно-поисковую систему для работы с электронной библиотекой, глобальные и локальные сетевые ресурсы, системы видеоконференцсвязи.

Доступ к сети Интернет для ППС, обучающихся и персонала – свободный, безлимитный. В университете во всех учебных корпусах имеется свободный доступ к Интернету на основе технологии WI-FI.

Для информационно-технологического обеспечения основных производственных процессов в вузе имеется 346 компьютеров, в которых имеются современные учебно-тренировочных полигоны, научные лаборатории, технопарки, оснащенные современным оборудованием, соответствующие реализуемым ОП, санитарно-эпидемиологическим нормам и требованиям.

Компьютеры всех учебных корпусов объединены в общую локальную сеть. Корпуса 1, 3, 4, 5 объединены по волоконно-оптической линии связи. Развитие сетевой инфраструктуры ведется постоянно: подключение новых компьютеров, обновление сетевого оборудования, прокладка новых трасс нацелено на улучшение работы учебно-лабораторной базы и повышение уровня доступности информационных ресурсов. В НОК ИнЕУ используется только лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение. Информационная система телекоммуникаций ИнЕУ обеспечивает свободный доступ к сети Интернет студентам, ППС, сотрудникам, круглосуточный доступ к информационным ресурсам ИнЕУ на базе Moodle (личный кабинет студента, преподавателя, сотрудника), круглосуточный доступ к электронной библиотеке ИнЕУ.

Доступ к учебно-методическим ресурсам предоставляется через образовательный портал на базе системы Moodle в разрезе изучаемых дисциплин согласно рабочим учебным планам (РУП) образовательных программ (<http://cdo.ineu.kz/>). Учебно-методические ресурсы по дисциплинам включают рабочую программу, силлабус, комплект лекций, слайд-лекции, методические указания и тестовые материалы.

В университете функционирует система ЕКИС, включающая в себя транспортную среду, объединяющую 5 корпусов НОК ИнЕУ на базе ВОЛС, безлимитного подключения к сети интернет IDNet с суммарной скоростью передачи данных 300Mbps, базовый уровень и уровень распределения построены на основе управляемых коммутаторов 2-го уровня. ЕКИС оборудованную собственными серверами, имеет доступ к электронной почте имеют все подразделения, факультеты, научная библиотека, кафедры, а также студенты, преподаватели, сотрудники и студенты университета.

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

Области для улучшения:

Улучшить материально-техническую базу современным оборудованием по ОП «Технология продовольственных продуктов» (Траектории «Технология молока и молочных продуктов» и «Технология мяса и мясных продуктов»).

Уровень соответствие по 6 стандарту – полное соответствие

Стандарт 7. Информирование общественности

Доказательства и анализ:

Основную информацию абитуриенты, студенты, ППС, общественность может получить через сайт вуза www.ineu.kz, в разделе факультеты, которые объединяют информацию по кафедрам, входящих в состав факультета. Официальный веб-сайт позволяет связать между собой студентов, преподавателей и администрацию.

Инновационный Евразийский университет систематически публикует полную информацию об образовательных программах с указанием предлагаемых траекторий обучения и присуждаемых квалификациях на сайте университета.

Университет проводит мониторинг СМИ, анализ динамики общественного мнения по ключевым вопросам деятельности ИНЕУ, взаимодействует с журналистами, готовит и размещает в СМИ статьи, интервью, фото- и видеоматериалы об университете. На сайте вуза размещена информация по кафедре «Сельское хозяйство и биоресурсы», реализующая ОП «5B072700/6B07202, 6M072700/7M07202-Технология продовольственных продуктов».

По дисциплинам ОП 5B072700/6B07202, 6M072700/7M07202-Технология продовольственных продуктов, представлена актуальная информация о специфике образовательных программ: описание уровней ОП,

цели ОП, наименование дисциплин, КЭД, базы практик, присваиваемых квалификациях, формируемых компетенциях, кадровом составе (ППС), достижениях обучающихся, онаучной деятельности кафедры, международном сотрудничестве, контакты ППС, данные о требованиях к поступлению на ОП, форме и периоде обучения.

Информирование об образовательной программе осуществляется через сайты: официальный сайт университета (<http://www.ineu.kz/ru/>), поступающим (<https://ineu.kz/bakalavriat/>), об университете (www.ineu.kz), факультеты (<https://ineu.kz/fakultety.html>), Центр обслуживания обучающихся (<http://qyzmet.ineu.kz/>), наука и инновационная деятельность (<https://ineu.kz/nauka/54-nauchno-issledovatel'skaja-dejatelnost.html>), трудоустройство и практика (<https://ineu.kz/partneram-i-vypusknikam/239-rezjume-vypusknikov.html>), обучающимся (<https://cdo.ineu.kz/>).

Информацию о трудоустройстве выпускников по образовательным программам вуз размещает на сайте в разделе «Партнерам и выпускникам». С целью объединения и сплочения выпускников, преподавателей и сотрудников в единое сообщество в ИнЕУ создана Ассоциация выпускников, информация о которой освещается в подразделе «Ассоциация выпускников». В подразделе «Вакансии» выпускники университета могут получить сведения об имеющихся вакансиях на предприятиях и фирмах Павлодарской области, которые предоставлены работодателями.

Информацию об условиях приема, правилах и условиях обучения в вузе заинтересованные стороны могут получить на сайте ИнЕУ в разделе «Поступающим», подразделах «Абитуриенту», «Школьникам» (<http://v.ineu.kz/rus>), в котором представлены все сведения о вузе и ОП.

Для вновь поступивших и обучающихся студентов и магистрантов на сайте имеется календарь учебного процесса.

Кроме официальных страниц университета в социальных сетях имеются страницы структурных подразделений и кафедр. На них размещаются фотоотчеты о мероприятиях, профориентационной работе и т.д. Пример:

- Кафедра «Сельское хозяйство и биоресурсы»
[instagram.com/ineu_kaf_bio/](https://www.instagram.com/ineu_kaf_bio/)
- Факультет «Foundation» - [instagram.com/foundation_ineu/](https://www.instagram.com/foundation_ineu/)
- Вакансии ИнЕУ - [instagram.com/vakansiiotineu/](https://www.instagram.com/vakansiiotineu/)
- Комитет по делам молодежи ИнЕУ - [instagram.com/ineu_team/](https://www.instagram.com/ineu_team/)
- Спортивный клуб ИнЕУ - [instagram.com/sclubineu/](https://www.instagram.com/sclubineu/)

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



является обращение непосредственно к руководителю вуза в его личном блоге, находящегося на главной странице сайта университета.

Уровень соответствие по 7 стандарту – полное соответствие

ГЛАВА 3

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На основании результатов анализа отчета по самооценке и внешнему аудиту в рамках специализированной аккредитации образовательных программ 6M072700/7M07202 – Технология продовольственных продуктов (по областям применения), 5B072700/6B07202 – Технология продовольственных продуктов выявлен уровень соответствия и предложены следующие области для улучшения по совершенствованию деятельности:

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

Области для улучшения:

Необходимо расширить базы практик, предусматривающие получение студентами, практических компетенций, не только на пищевых и перерабатывающих отраслях области, но и в других областях, что расширило бы сферу их трудоустройства после окончания ИнЕУ.

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

Замечание:

В РУПе ОП 5B072700/6B07202-Технология продовольственных продуктов некоторые дисциплины не соответствуют траекториям ОП, необходимо при пересмотре РУПов и КЭД пересмотреть дисциплины «Биотехнология и селекция растения и животных», «Экологическая биотехнология» и включить дисциплины, соответствующие образовательной траектории «Технология мяса и мясных продуктов».

Области для улучшения:

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

По содержанию ОП скорректировать дисциплины в РУПе соответственно траекториям ОП «Технология мяса и мясных продуктов» и согласно характеристике обобщенных трудовых функций проф. стандарта РК в области технологии мясных продуктов.

При реализации студентоцентрированного обучения и удовлетворения потребностей потребителей ОП и рынка труда рекомендуется расширить траекторию обучения «Технология общественного питания и специального назначения».

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

Области для улучшения:

Привлекать студентов и магистрантов к обучению на организуемых в университете курсах по изучению иностранных языков, с целью развития трёхязычия,

Для подготовки специалистов международного уровня вузу рекомендуется активизировать работу по развитию внешней академической мобильности.

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

Стандарт 5. Профессорско-преподавательский состав - полное соответствие

Области для улучшения:

Рекомендуется расширить перечень общеобразовательных, базовых и профилирующих дисциплин, читаемых на иностранных языках для ОП 6M072700/7M07202-Технология продовольственных продуктов (по областям применения).

Привлечь преподавателей к обучению на курсах по изучению иностранных языков в целях развития трёхязычия для двух уровней ОП 6M072700/7M07202-Технология продовольственных продуктов (по областям применения), 5B072700/6B07202-Технология продовольственных продуктов.

Стандарт 6. Учебные ресурсы и поддержка студентов – полное соответствие

Области для улучшения:

Улучшить материально-техническую базу современным оборудованием по ОП «Технология продовольственных продуктов» (Траектории «Технология молока и молочных продуктов» и «Технология мяса и мясных продуктов»).

Стандарт 7. Информирование общественности - полное соответствие

ПРОГРАМА
внешнего аудита экспертной группы НКАОКО
в Инновационный Евразийский университет по специализированной
(программной) аккредитации
05-06 октября 2020 год

Время	Мероприятие	Участники	Место
04 октября в течение дня	Заезд членов ВЭГ		Отель «Павлодар»
<i>День 1-й: 05 октября 2020 г.</i>			
До 8:30	Завтрак	Р, ЭГ, К	Отель «Павлодар»
8:30	Сбор в фойе отеля	Р, ЭГ, К	Отель «Павлодар»
8:50	Прибытие в Университет	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ
9:00-10:00	Брифинг, обсуждение организационных вопросов	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ
10:00-10:30	Встреча с учредителем университета	Р, ЭГ, К, Учредитель	Кабинет Учредителя
10:30-10:40	Обмен мнениями членов внешней экспертной группы	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ
10:40-11:10	Интервью с ректором университета	Р, ЭГ, К, Ректор	Кабинет ректора
11:10-11:20	Обмен мнениями членов внешней экспертной группы	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ
11:20-11:50	Интервью с проректорами университета	Р, ЭГ, К, Проректоры	Кабинет ВЭГ
11:50-12:00	Обмен мнениями членов внешней экспертной группы		Кабинет ВЭГ
12:00-13:00	Визуальный осмотр материально-технической и учебно-лабораторной базы по направлениям аккредитуемых образовательных программ	Р, ЭГ, Деканы факультетов, Заведующие кафедрами	Учебный корпус
13:00-14:00	Обед	Р, ЭГ, К	Учебный корпус
14:00-14:30	Интервью с руководителями структурных подразделений	Р, ЭГ, К, РСП	Кабинет ВЭГ
14:30-15:30	Обмен мнениями членов внешней экспертной группы. Изучение документации по аккредитуемым образовательным программам	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ
15:30-16:30	Интервью с деканами и заведующими кафедр	Р, ЭГ, К, Деканы, заведующие кафедрами	Учебный корпус
16:30-16:40	Обмен мнениями членов внешней		

	экспертной группы		
16:40-17:40	Интервью с ППС кафедр по направлениям аккредитуемых образовательных программ	Р, ЭГ, К, ППС кафедр	Учебный корпус
17:40-17:50	Обмен мнениями членов внешней экспертной группы		Кабинет ВЭГ
17:50-18:30	Интервью с выпускниками	Р, ЭГ, К, выпускники	Учебный корпус
18:20-18:30	Обмен мнениями членов внешней экспертной группы		Кабинет ВЭГ
18:30-19:10	Интервью с работодателями	Р, ЭГ, К, работодатели	Учебный корпус
19:10-19:20	Обмен мнениями членов внешней экспертной группы	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ
19:30	Прибытие в отель	Р, ЭГ, К	Отель «Павлодар»
19:30-20:30	Ужин	Р, ЭГ, К	Отель «Павлодар»
День 2-й: 06 октября 2020 г.			
До 8:30	Завтрак	Р, ЭГ, К	Отель «Павлодар»
8:30	Сбор экспертов в фойе отеля	Р, ЭГ, К	Отель «Павлодар»
8:50	Прибытие в Университет	Р, ЭГ, К	Учебный корпус
9:00-12:00	Выборочное посещение баз практик и учебных занятий. 1. Встреча - интервью с представителями работодателей баз практик (для онлайн экспертов) 2. Встреча – интервью с руководителем дистанционного обучения и посещение учебных занятий Изучение документации кафедр по направлениям аккредитуемых образовательных программ	Р, ЭГ, Заведующие кафедрами, ППС, Сотрудники	Учебный корпус
12:00-12:30	Интервью со студентами и магистрантами	Р, ЭГ, К, Студенты, магистранты	Учебный корпус
12:30-13:00	Обмен мнениями членов внешней экспертной группы. Изучение документации по аккредитуемым образовательным программам	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ
13:00-14:00	Обед	Р, ЭГ, К	Учебный корпус
14:00-17:30	Обмен мнениями членов внешней экспертной группы. Приглашение отдельных представителей кафедр и структурных подразделений по запросу экспертов. Подготовка отчетов по внешнему аудиту	Р, ЭГ, Заведующие кафедрами, РСП	Учебный корпус



17:30-18:00	Встреча с руководством для представления предварительных итогов внешнего аудита	Р, ЭГ, К	Кабинет ректора
	Отъезд экспертов	По графику отъезда	Отель «Павлодар»

Примечание: Р – руководитель ВЭГ, ЭГ – экспертная группа, К – координатор группы

УЧАСТНИКИ ИНТЕРВЬЮ

Ответственное лицо вуза за проведение программной аккредитации

№	Ф. И. О.	Должность	Ученая степень, звание
1	Шункеева Сауле Алишеровна	Начальник Отдела внутреннего обеспечения качества образования	Доктор PhD, доцент

Учредитель

№	Ф. И. О.	Должность	Ученая степень, звание
1	Кайдаров Мурат Кажыкенович	Учредитель	
2	Короткова Татьяна Сергеевна	Заместитель председателя Наблюдательного совета	

Руководство университета

№	Ф. И. О.	Должность	Ученая степень, звание
1	Жетписбаева Бакытгуль Асылбековна	Ректор	Д.п.н., профессор

Руководители структурных подразделений

№	Ф. И. О.	Должность, структурное подразделение
1	Сырымбетова Ляйля Саркытовна	Первый проректор
2	Кадырова Акмарал Сатбековна	Проректор по академической работе
3	Макенов Тимур Серикбаевич	Проректор по административно-хозяйственной работе
4	Алиясова Анастасия Васильевна	Начальник Отдела научно-организационной работы и международного сотрудничества
5	Теребетский Владимир Юрьевич	Директор Центра информационных технологий
6	Шункеева Сауле Алишеровна	Начальник Отдела внутреннего обеспечения качества образования
7	Ташеков Шынболат Абаевич	Начальник Управления по воспитательной работе и социальным вопросам
8	Нурова Назымгуль Шариповна	Начальник финансово-аналитического отдела
9	Кильдибекова Бибигуль Еркеновна	Начальник Отдела по академическим вопросам
10	Кабдрасилова Айнара Маулитбекловна	Начальник Офис регистратора
11	Киреева Алия Темирхановна	Начальник Центра обслуживания студентов
12	Барвих Геннадий	Начальник отдела внутреннего аудита

	Петрович	
13	Баймухамбетова Гульмайран Алибековна	Начальник Управления делами и персоналом
14	Рахимбаева Бубисан Аскарловна	Начальник Отдела информатизации образования
15	Галикберова Зухра Газизовна	Главный бухгалтер
16	Амирханова Динара Советовна	Директор Научной библиотеки
17	Юрист	Мукашева Назгуль Ергалиевна
18	Свидерский Александр Константинович	Декан инженерно-технологического факультета
19	Нургалиева Салтанат Жакаевна	Декан факультета бизнеса, образования и права
20	Свидерская Диана Сергеевна	Декан Foundation
21	Амирова Марал Акбаевна	Заведующий кафедрой «Бизнес и управление»
22	Сергеева Валерия Викторовна	Заведующий кафедрой «Спорт и физическая культура»
23	Умурзакова Анара Даукеновна	Заведующий кафедрой «Энергетики, металлургии и информационных технологий»
24	Оспанова Айнагуль Кенжешовна	Заведующий кафедрой «Сельское хозяйство и биоресурсы»

Преподаватели

№	Ф. И. О.	Должность, кафедра	Ученая степень и звание
1	Никитин Евгений Борисович	Профессор кафедры «Сельское хозяйство и биоресурсы»	Д.вет.н., профессор
2	Урюмцева Татьяна Игоревна	Профессор кафедры «Сельское хозяйство и биоресурсы»	К.вет.н., доцент
3	Комардина Любовь Степановна	Профессор кафедры «Сельское хозяйство и биоресурсы»	К.б.н., доцент
4	Рафикова Хабиба Хамитовна	Старший преподаватель кафедры «Сельское хозяйство и биоресурсы»	
5	Эннс Елена Михайловна	Старший преподаватель кафедры «Сельское хозяйство и биоресурсы»	
6	Назаренко Татьяна Антоновна	Ассоциированный профессор(доцент) кафедры «Сельское хозяйство и биоресурсы»	К.т.н., ассоциированный профессор (доцент)
7	Исаева Жанетта Батырхановна	Доцент кафедры «Сельское хозяйство и биоресурсы»	Доктор философии (PhD), доцент
8	Краснопёрова Елена Францевна	Профессор кафедры «Сельское хозяйство и биоресурсы»	К.т.н., доцент
9	Омарова Аккенже Бердихановна	Старший преподаватель кафедры «Сельское хозяйство и биоресурсы»	

Студенты

№	Ф. И. О.	Специальность, курс, (GPA)
1	Сливкина Алена Викторовна	6B07202 «Технология продовольственных продуктов», 4 курс, 3,09
2	Мухамеджан Нұрайым Маратқызы	6B07202 «Технология продовольственных продуктов», 3 курс, 2,75
3	Байзилдинова Анна жанабековна	6B07202 «Технология продовольственных продуктов», 3 курс, 2,38
4	Мерингер Нина Петровна	6B07202 «Технология продовольственных продуктов», 3 курс, 2,46
5	Абдыгалимова Алия Казыбековна	6B07202 «Технология продовольственных продуктов», 3 курс, 2,30
6	Агеев Ренат Гафурович	7M07202 «Технология продовольственных продуктов», 2 курс, 3,79
7	Алигожина Назгуль Рахметолловна	7M07202 «Технология продовольственных продуктов», 2 курс, 3,94
8	Гоенко Вера Александровна	7M07202 «Технология продовольственных продуктов», 2 курс, 3,89
9	Рысбаева Жанна Жаксылыковна	7M07202 «Технология продовольственных продуктов», 2 курс, 3,7

Представители работодателей

№	Ф. И. О.	Место работы, должность
1	Смакова Раушан Даировна	Руководитель Ветеринарной клиники «ЖАН»
2	Гоенко Вера Александровна	Директор ТОО предприятие «Рубиком» комбикормовый завод
3	Галаган Кирилл Олегович	И.о. директора КГП на ПХВ «Ветеринарная станция г. Аксу» Акимата г. Аксу
4	Бирюкова Галина Васильевна	ДГД по Павлодарской области, пресс-секретарь
5	Маржикбаев Ринат Александрович	Начальник АО «Сбербанк»
6	Белялов Асхат Кокешевич	Начальник отделения АО ЕНПФ
7	Демеев Бакир Саматович	Член ревизионной комиссии по Павлодарской области
8	Альжанова Аяулым Жумабаевна	ТОО Айсберг, заместитель директора по кадровым и организационным вопросам
9	Магаева Гульнара Вячеславовна	ТОО МолКом Павлодар

		Заместитель директора по качеству
10	Завьялова Диана Викторовна	АО «Сүт», заведующая лабораторией
11	Жигомпар Асема Ерганатовна	АО «Сүт», менеджер по персоналу

Выпускники

№	Ф.И.О.	Специальность, год окончания	Должность, место работы
1	Тулеубаева Асима Тулеугалиевна	6В09101 «Ветеринарная санитария», 2019 год	Магистратура ИнЕУ
2	Идрисов Батырбек Есенгалиевич	6В09101 «Ветеринарная санитария», 2019 год	РГУ «Республиканский противоэпизоотический отряд, Ветеринарный врач
3	Алдажаров Темирлан Серикович	6В09101 «Ветеринарная санитария», 2019 год	РГП на ПХВ «Республиканская ветеринарная лаборатория» КВК и Н МСХ РК
4	Жаркинбекова Аяжан Жусупбековна	6В09101 «Ветеринарная санитария», 2019 год	ГКП на ПХВ «Ветсервис» отдела ветеринарии Павлодарского района
5	Ирсымова Самира Акылбековна	6В09101 «Ветеринарная санитария», 2020 год	РГУ «Республиканский противоэпизоотический отряд, Ветеринарный врач
6	Нуржанова Алмагуль Асылтаевна	7М07202 «Технология продовольственных продуктов (по отраслям применения)», 2019 год	КГКП Технологический колледж Заместитель директора
7	Алдабергенов Данат Ренатович	6В07202 «Технология продовольственных продуктов», 2020 год	ТОО ПКФ «АТРИУМ», Продавец-консультант пищевых продуктов
8	Хамитова Асем Толегеновна	7М07202 «Технология продовольственных продуктов (по отраслям применения)», 2019 год	ВКИнЕУ, Заведующий отделением
9	Калиева Жадыра Боранбаевна	6В07202 «Технология продовольственных продуктов», 2019 год	АО «Сүт», специалист по качеству в лаборатории
10	Крухмалева Марина Владимировна	7М07202 «Технология продовольственных продуктов (по отраслям применения)», 2019 год	ТОО Молком – Павлодар, менеджер по качеству, 8-702-921-24-32

Примечание: список должен содержать представителей руководства вуза, студентов (магистрантов), ППС, выпускников и работодателей по аккредитуемым образовательным программам.

СПИСОК ДОКУМЕНТОВ, РАССМОТРЕННЫХ ДОПОЛНИТЕЛЬНО В ВУЗЕ

1. Учебно-методический комплекс специальности (УМКС) – 5В072700/6В07202 – Технология продовольственных продуктов;
2. Учебно-методический комплекс специальности (УМКС) – 6М072700/7М07202 – Технология продовольственных продуктов);
3. Рабочие учебные планы 2019 года набора, 5В072700/6В07202 – Технология продовольственных продуктов»;
4. Учебно-методический комплекс дисциплины «Технология производства детских молочных продуктов» 5В072700/6В07202 – Технология продовольственных продуктов»;
5. Учебно-методический комплекс дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов 5В072700/6В07202–Технология продовольственных продуктов;
6. Учебно-методический комплекс дисциплины «Технология молока и молочных продуктов» 5В072700/6В07202–Технология продовольственных продуктов;
7. График взаимопосещения и журнал взаимопосещения занятий за 2019-2020 уч.гг. кафедры «СХиБР»;
8. Протоколы открытого и бинарного занятия (к.т.н. Назаренко Т.А., преподаватель Утилова А.М. магистр Омарова А.Б.) за 2019-2020 уч.гг. кафедры «СХиБР»;
9. Протоколы заседания кафедры, отчет кафедры за 2019-2020 уч.гг. (кафедры «СХиБР»);
10. Протокол № 5 УМС Инженерно-технологического факультета от 16.04.2020 г.;
11. Отчет о НИР кафедры «СХиБР» за 2019-2020 уч.гг.»
12. Магистерская диссертация «Научное обоснование и практические аспекты инновационной технологии молекулярных продуктов для общественного питания», магистрант А.О. Алдабергенова. Руководитель-Назаренко Т.А., 2019.