



**IQAA**

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

**ОТЧЕТ  
ПО ВНЕШНЕМУ АУДИТУ  
НАО «ЮЖНО-КАЗАХСТАНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ.М.АУЭЗОВА»**

**АККРЕДИТАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ  
7M07243- ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ**

**г. Шымкент, 2023 год**



## ЭКСПЕРТНАЯ ГРУППА

	<p><b>Акаев Айбек Муратбекович</b> <b>Руководитель группы</b> PhD, ассоциированный профессор, декан школы технологий атомной и традиционной энергетики, Восточно-Казахстанский технический университет имени Д. Серикбаева</p>
	<p><b>Данильчук Татьяна Николаевна</b> <b>Международный эксперт</b> д.тех.н., профессор, директор института прикладной биотехнологии имени академика РАН И. А. Рогова, Российский биотехнологический университет (г.Москва)</p>
	<p><b>Диханбаева Фатима Токтаровна</b> <b>Национальный эксперт</b> д.тех.н., профессор кафедры технологии продуктов питания, Алматинский технологический университет</p>
	<p><b>Омар Максат</b> <b>Представитель работодателей</b> Заведующий производством ТОО «Ладушки» (г.Шымкент)</p>
	<p><b>Шәріпханов Нұрдаулет</b> <b>Представитель студенчества</b> Магистрант 1 курса ОП «7М07114 – Электроэнергетика», Таразский университет имени М. Х. Дулати</p>

### КООРДИНАТОР IQAA

Хисымова Жанар Казбековна, старший координатор отдела проверки отчетов ВЭГ и поставкредитационного мониторинга

### ОТВЕТСТВЕННЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ ЗА ВНЕШНЮЮ ОЦЕНКУ УЧЕБНОГО ЗАВЕДЕНИЯ

Абдижаппарова Бахыткуль Тельхожаевна, к.т.н., начальник отдела аккредитации и оценки качества Южно-Казахстанского университета имени М. Ауэзова

---

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

**УРОВЕНЬ СООТВЕТСТВИЯ ОТЧЕТА ПО САМООЦЕНКЕ  
ФАКТИЧЕСКОМУ СОСТОЯНИЮ ДЕЛ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ПРОГРАММЫ 7M07243 - ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ  
ПРОДУКОВ ПО КАЖДОМУ СТАНДАРТУ**

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

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **ГЛАВА 1 КОНТЕКСТ И ЦЕЛИ ВИЗИТА**

Введение.....	5
Основные характеристики вуза	6

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

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

Введение.....	8
---------------	---

#### *Стандарт 1*

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

#### *Стандарт 2*

Разработка, утверждение образовательных программ и управление информацией.....	18
--	----

#### *Стандарт 3*

Студентоцентрированное обучение, преподавание и оценка.....	26
---	----

#### *Стандарт 4*

Прием бакалавров, успеваемость, признание и сертификация.....	35
---	----

#### *Стандарт 5*

Профессорско-преподавательский состав.....	41
--	----

#### *Стандарт 6*

Учебные ресурсы и поддержка бакалавров.....	47
---	----

#### *Стандарт 7*

Информирование общественности.....	54
------------------------------------	----

### **ГЛАВА 3**

<b>ЗАКЛЮЧЕНИЕ</b> .....	58
-------------------------	----

### **ПРИЛОЖЕНИЯ**

#### *Приложение 1*

Программа внешнего визита.....	60
--------------------------------	----

#### *Приложение 2*

Список всех участников интервью.....	64
--------------------------------------	----

#### *Приложение 3*

Список документов, рассмотренных дополнительно в ВУЗе.....	68
--	----

## ГЛАВА 1

---

### *Введение*

НАО «Южно-Казахстанский университет им. М. Ауэзова» – крупнейший и многопрофильный университет Республики Казахстан, научно-инновационный, образовательный, интеллектуальный, культурный центр Туркестанской области.

Университет представляет собой две старейшие школы высшего технического и гуманитарного образования на юге Казахстана, имеющий почти 80-летнюю историю.

19 июня 1943 года Постановлением СНК СССР №679В был издан приказ «Об организации Технологического института строительных материалов в г.Чимкент Казахской ССР».

В 1964 году учебное заведение стало называться Казахским химико-технологическим институтом, известным своим названием на территории всего постсоветского пространства.

В 1998 г. путем слияния с гуманитарным университетом реорганизован в Южно-Казахстанский государственный университет им. М.Ауэзова.

С 2020 года университет переименован в «НАО «Южно-Казахстанский университет им.М.Ауэзова» (далее-ЮКУ).

В 2020 году ЮКУ вошел в ТОП 450+ мирового рейтинга лучших вузов QS World University Rankings, улучшив позиции по всем индикаторам международного рейтинга и заняв 490 позицию (3-е место среди казахстанских вузов). Университет с 2016 года продвинулся на 123 позиции с 613 позиции в 2016 году до 490 в 2020 году, в 2023 году поднялся и позиционировался на 443-м месте.

В 2020 году по международному рейтингу EЕСА (Emerging Europe & Central Asia) ЮКУ занял 124-е место среди 350.лучших университетов 30 стран Европы и Средней Азии, в 2023 году поднялся на 96 место.

В рейтинге Webometrics Ranking of World Universities (январь 2020) – 9-е место среди казахстанских вузов.

В международном рейтинге ARES (Academic Ranking of World Universities- European Standard), который проводится Европейской научно-промышленной палатой ЮКУ вошел в высшую категорию (категория А, подкатегория А+).

В течение последних лет ЮКУ занимает 2-е место среди многопрофильных вузов в Национальном рейтинге вузов Казахстана.

В Национальном рейтинге образовательных программ, проводимым НАОКО, количество программ вошедших в тройку лучших увеличилось с 46 в 2015 году до 84 в 2019 году, то есть 77% программ, участвующих в рейтинге вошли в ТОП-3 призовых мест. 34 программ заняли 1 место в рейтинге образовательных программ НАОКО.

В настоящее время в университете ведется подготовка специалистов высшего и послевузовского образования по специальностям образования, права, социальным наукам, бизнеса, естественным, гуманитарным, агропромышленным, техническим и технологическим специальностям, специальностям искусства, культуры и спорта.

В структуре университета – 5 высших школ и 7 факультетов: высшие школы: «Химическая инженерия и биотехнология», «Текстильная и пищевая инженерия», «Информационные технологии и энергетика», «Управление и бизнес», «Естественных наук и педагогики»; факультеты: «Аграрный», «Механика и нефтегазовое дело», «Культура и спорт», «История и педагогика», «Архитектура, строительство и транспорт», «Филологический», «Юридический» и «Институт инновационных технологий образований». Наряду с этим в университете функционируют Департамент по работе с иностранными студентами, Центр довузовской подготовки и факультет общественных профессий(ФОП).

Университет с 2004 года перешел на международные стандарты обучения, функционирует кредитная технология, трехуровневая система подготовки «бакалавриат-магистратура-докторантура PhD».

В 2007 году университет прошел международную сертификацию на соответствие ИСО 9001:2000 в образовательной деятельности по подготовке кадров с высшим профессиональным образованием.

В университете работают известные в стране ученые и специалисты, заслуженные деятели образования, культуры и спорта: 116 - докторов наук, 30 доктор PhD, 548 - кандидатов наук, 13 академиков и 13 член-корреспондентов различных академий, из них: 1 академик НАН РК и 2 член корреспондента НАН РК, 5 академиков НИА РК, 2 академика НАЕН РК и 7 член-корреспондентов НАЕН РК, 1 академик МАИ и 4 член-корреспондента МАИ, 1 академик АГН РК, 1 член-корреспондент Международной академии наук, 1 академик Казахской академии образования, 1 академик Академии педагогических наук.

Материально-техническая база университета состоит из 19 учебных корпусов современного типа (в том числе 3 спортивных комплекса), 6 студенческих общежитий. Всего в университете 98 лекционных зала, 169 аудиторий (для проведения практических и семинарских занятий), 152 учебно-научных лаборатории, 1 учебно-экспериментальный полигон, 1 техно-парк, 97 компьютерных классов, 10 мультимедийных кабинетов, 2 лингафонных и 4 научно-методических кабинета. В учебном процессе используется 2500 компьютеров нового поколения, которые подключены к сети Интернет.

В университете по 293 образовательных программ обучается более 27 тысяч обучающихся. Из них более 30% – по государственному образовательному гранту. В последнее время сформировалась устойчивая тенденция к увеличению контингента студентов инженерных специальностей. По количеству выигранных образовательных грантов в течение ряда лет мы занимаем лидирующие позиции среди вузов республики. ЮКУ стал первым

казахстанским вузом, подтвердившим высокое качество подготовки специалистов технического профиля путем прохождения международной аккредитации образовательных программ в Германском агентстве ASIIN.

Реализация миссии кафедры «Технология и безопасность продовольственных продуктов», заключающаяся в подготовке конкурентоспособных элитных кадров, транслирующей исследовательское мышление и культуру. магистров технических наук по ОП 7M07243- «Технология продовольственных продуктов», соответствующих современным отечественным и международным критериям, способных действовать в современных условиях модернизации экономики РК.

Подготовка магистров технических наук научно-педагогического направления по ОП 7M07243- «Технология продовольственных продуктов», в ЮКУ осуществляется с 2020 года, на основании лицензии № KZ 09LAA00018469 от 23 июля 2020 года. Реализацию образовательной программы 7M07243- «Технология продовольственных продуктов» осуществляет кафедра «Технология и безопасность продовольственных продуктов». Кафедра является структурным подразделением высшей школы текстильной и пищевой инженерии, ЮКУ им. М. Ауэзова.

На кафедре реализуются трехуровневые образовательные программы (ОП): бакалавриат, магистратура и докторантура.

Магистратура научно-педагогического направления реализует образовательную программу послевузовского образования по подготовке квалифицированных, конкурентоспособных специалистов в области электроэнергетики, на основе сочетания современных образовательных технологий, знаний, накопленного опыта, корпоративного интеллекта и нравственного потенциала.



## **ГЛАВА 2**

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

#### **Введение**

Кафедра была создана в 1963 году под названием "Холодильные и компрессорные машины и установки" и готовила специалистов в этом направлении до 1995 года.

В 2001 году кафедра была переименована в "Технология производства продуктов питания и Холодильная техника". С 2004 года ведется подготовка бакалавров по специальностям: 050727-пищевая технология и 050728-технология обрабатывающего производства. С сентября 2010 года кафедра переименована в "Технология пищевых продуктов". На кафедре ведется подготовка обучающихся по трем уровням.

В 2020 году на кафедре были приняты студенты в магистратуру по образовательным программам 7M07243- "Технология пищевых продуктов" и 7M07240- «Технология молока и молочных продуктов».

В 2021-2022 учебном году впервые в докторантуру по образовательным программам 8D07240- "Инновационные технологии производства функциональных пищевых продуктов" были приняты 4 студента.

Образовательная программа 7M07243-Технология продовольственных продуктов реализуется высокопрофессиональным профессорско-преподавательским коллективом кафедры «Технология и безопасность продовольственных продуктов», имеющим соответствующий научный потенциал, на основе использования современной материально-технической и информационно-технологической базы.

Кафедра «Технология и безопасность продовольственных продуктов» является структурным подразделением высшей школы текстильной и пищевой инженерии, ЮКУ им. М. Ауэзова.

Подготовку кадров по ОП 7M07243-Технология продовольственных продуктов кафедры «Технология и безопасность продовольственных продуктов» ведет с 2020 года.

Кафедра активно развивает международное сотрудничество, заключены договора с Латвийским университетом естественных наук и технологий, Государственным биотехнологическим университетом, г. Харьков, (Украина), с Университетом Путра, Малайзия и др.

Кафедрой «Технология и безопасность продовольственных продуктов» ведется активная работа по привлечению работодателей в реализацию образовательных программ. Заключены договора на прохождение профессиональных практик обучающихся бакалавриата и магистратуры в ведущих организациях РК и города Шымкент: Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности, ТОО «Берте - Милк», ТОО «Фуд Мастер», ТОО «Мадлен – KZ», ТОО «Каравай» и др.



## Стандарт 1. Политика в области обеспечения качества и академическая честность

### *Доказательства и анализ:*

Важнейшей задачей государственной политики в области образования является повышение доступности качества образования, соответствующего требованиям развития экономики, науки, современным потребностям общества.

Достижение целей в области качества оказывает позитивное воздействие на качество образовательных услуг, эффективность работы и финансовые показатели и, следовательно, на удовлетворенность и доверие заинтересованных сторон.

Образовательная деятельность вуза осуществляется в соответствии в Миссией ЮКУ им. М.Ауэзова и Политикой в области качества.

При период посещения ЮКУ имени М. Ауэзова, при проведении интервью и изучении документации выяснилось, что политика в области качества, основные положения и требования к системе менеджмента качества описаны в «Руководстве по обеспечению качества» *СМК ЮКУ РК 01.03-2022*, которая формируется и периодически раз в три года пересматривается на основании следующих компонентов:

- Стратегии развития университета (последнее рассмотрение в 2020 году, протокол №4 от 24.12.2020 г);
- текущих результатов анализа удовлетворенности потребителей и других заинтересованных сторон образовательной услугой;
- информации о результатах функционирования системы менеджмента качества университета за предыдущие периоды.

Политика в области качества, основные положения и требования к системе менеджмента качества описаны в «Руководстве по обеспечению качества» *СМК ЮКУ РК-01-2021 (01 версия)*. Выполнение миссии университета обеспечивается Стратегическим планом развития НАО «Южно-Казахстанский университет им.М.Ауэзова» на 2021-2025 гг.. утвержденного решением Совета директоров. (Протокол №4 от «24» декабря 2020 г.).

Руководство по обеспечению качества является документом, который демонстрирует способность ЮКУ им. М.Ауэзова обеспечивать потребителей продукцией и услугами в соответствии с их требованиями и требованиями правовых, нормативных, методических и технических документов.

Внешняя экспертная группа считает, что высшее руководство университета систематически анализирует результаты внутренних проверок, конкурсов и социологического мониторинга (*СМК ЮКУ ПР 5.01-2021 «Анализ данных. Анализ системы менеджмента качества со стороны высшего руководства»*) для достижения уверенности в том, что Политика в области качества воплощается в жизнь.

Результаты анализа представленных документов и итоги интервью отдельно с магистрантами и профессорско-преподавательским составом подтверждают, что миссию университета знают все преподаватели кафедры и подавляющее большинство магистрантов, а цели и задачи образовательной программы соответствуют ей, вместе с тем в процессе установления целей ОП учтены мнение общества, потребности экономики и рынка труда. Магистранты настроены к своему вузу позитивно, доброжелательно отзываются о ППС кафедры, в целом о вузе.

Миссия и Политика в области качества размещены стендах кафедр и факультетов/высших школ, в библиотеке, в кабинетах руководителей служб университета, на сайте [aezov.edu.kz](http://aezov.edu.kz) т.е. в доступных местах для обеспечения знакомства с документами всех сотрудников и магистрантов ЮКУ. Информация о миссии, целях по качеству и задачах размещается в текстах статей и очерков об университете, включается в сборники для абитуриентов и рекламные буклеты 7M07243-Технология продовольственных продуктов.

В университете определены и документированы процедуры оценки качества ОП в рамках СМК. Оценка качества ОП определяется через: образовательные цели, структуру и содержание ОП, учебно-методические материалы, информационное обеспечение, профессорско-преподавательский состав, научно-исследовательскую деятельность ППС и обучающихся, ресурсное обеспечение, участие работодателей в формировании итоговых компетенций выпускников.

Обязательной процедурой является участие в обсуждении ОП экспертов из числа работодателей-партнеров. Работодатели принимают непосредственное участие в проектировании и реализации ОП. Участие работодателей в реализации образовательной программы осуществляется через согласование перечня элективных дисциплин, руководство профессиональной практикой, рецензирование программ и методических разработок ППС, участие в работе ГАК. В ходе интервью с работодателями было сказано, что вуз приглашает на рассмотрение и экспертизу ОП, рабочих учебных планов.

Организацию работ по разработке и обеспечению качества ОП курирует Центр менеджмента ОП (ЦМОП) ДАВ. ЦМОП разработаны СМК ЮКУ П 7.44-2021 Положение «О разработке и утверждении образовательных программ», где определены форма, структура, порядок разработки и утверждения образовательных программ для обеспечения единого подхода при их построении, которые в дальнейшем используются кафедрами.

Для обеспечения качества ОП в университете созданы и функционируют 12 Академических комиссий (АК) по направлениям подготовки. В состав академических комиссий входят ведущий ППС, работодатели, обучающиеся, а также представители ДАВ. Кафедрами проводится мониторинг рынка труда, с учетом запросов работодателей и международного опыта, атласа новых профессий вносят предложения на АК. АК рассматривает ОП, поступающие от разработчиков, обсуждает ее содержание, вносит предложения по улучшению ее качества. ОП проходят внутреннюю и внешнюю экспертизу. Внутренняя экспертиза проводится экспертной комиссией, созданной при АК, в которую

входят ведущие профессора, доценты и старшие преподаватели, осуществляющих подготовку в данном направлении.

Образовательная программа 7M07243-Технология продовольственных продуктов имеет четкие и ясные цели, соответствующие миссии университета. Цели соответствуют требованиям и систематически совершенствуются с учетом развития экономики, потребностей рынка труда и региона. ОП рассматривается на кафедре, затем проводится экспертиза. (Протокол №2 от 26.09.2022 г).

Реализация образовательной программы 7M07243-«Технология продовольственных продуктов» определяется миссией университета «Мы нацелены на генерацию новых компетенций, подготовку лидера, транслирующего исследовательское и предпринимательское мышление и культуру».

Образовательные программы реализуются через учебные планы (типовые, индивидуальные и рабочие) и программы (типовые и силлабусы).

Доказательная база была предоставлена в процессе изучения документации кафедры, а также интервью с заведующим кафедрой и деканом, ППС.

Внешняя экспертиза осуществляется работодателем, специализирующимся по направлению ОП 7M07243-Технология продовольственных продуктов. При положительной экспертизе ОП рассматривается АК и рекомендуется на рассмотрение Учебно-методическим советом (УМС). УМС университета рассматривает и рекомендует ОП для утверждения на Ученом совете и для внесения ее в Реестр ОП ВиПВО.

Документы по процедурам СМК расположены на сайте университета [auezov.edu.kz](http://auezov.edu.kz). Политика в области обеспечения качества образовательных программ определяется Академической политикой, утвержденной решением Ученого совета ЮКУ им. М.Ауэзова от 29.05.2021г. (протокол №15).

В рамках ОП 7M07243-Технология продовольственных продуктов подготовка магистров проводится в соответствии с: 1) вышеупомянутыми стандартом и типовыми учебными планами специальности 7M07243-Технология продовольственных продуктов»; 2) классификатором специальностей высшего и послевузовского образования Республики Казахстан; 3) рабочими учебными планами; 4) академическим календарем; 5) индивидуальными учебными планами магистрантов; 6) учебными программами по дисциплинам;

Нагрузка в ходе учебного процесса по направлению научной и педагогической подготовки ОП 7M07243-Технология продовольственных продуктов» – не менее 120 кредитов, из них не менее 73 кредитов теоретического обучения, не менее 4 кредитов педагогической практики, не менее 7 кредитов научно-исследовательской работы, не менее 24 кредитов научно-исследовательской работы и оформление, и защита диссертации не менее 12 кредитов.

В политике обеспечения качества ОП степень взаимодействия между преподаванием, научными исследованиями и обучением гарантируется

высоким уровнем профессиональной квалификации ППС, которые постоянно внедряют в процесс обучения результаты своих исследований. В данной сфере кафедра имеет весомый интеграционный потенциал: научные школы по технологиям продовольственных продуктов.

Для обеспечения качества образовательной программы «7М07243-Технология продовольственных продуктов» в университете функционирует сертифицированная система менеджмента качества, которая основана на процессном подходе, процессы системы менеджмента качества, обеспечивающие проведение учебного процесса по образовательной программе безопасно на высоком научно-педагогическом уровне максимально прозрачно для всех участников и заинтересованных лиц.

Кафедрой для проведения государственных экзаменов и защиты магистерских диссертаций приглашаются ученые в области пищевой отрасли и работодатели. Приглашение в качестве председателей и членов ГЭК и ГАК внешних представителей, позволяют получить оценку качеству предоставляемых образовательных услуг и вносить коррективы в образовательные программы для повышения ее качества.

Участие внешних заинтересованных сторон в реализации политики обеспечения качества программ также осуществляется через процедуры внешней оценки государственных органов (госаттестация, лицензирование, внешняя оценка учебных достижений), неправительственных и независимых органов (аккредитация, рейтинг).

Внешняя экспертиза осуществляется работодателем, специализирующимся по направлению «7М07243 - Технология продовольственных продуктов», обновляются через индивидуальные учебные планы обучающихся на основе выбора магистрантами элективных дисциплин согласно траекторий обучения и запросами рынка труда.

Кафедра в лице профессорско-преподавательского состава ведет основную работу по организации образовательного процесса, подготовке учебной и учебно-методической документации, проведению всех запланированных мероприятий, поддерживает высокий уровень образования, является первой ступенью в разработке и реализации ОП. Профессорско-преподавательский состав кафедры, обеспечивающий реализацию политики в области качества ОП, учитывает интересы обучаемых, которые проявляются ими при формировании учебных групп на основе выбора элективных дисциплин, включаемых в индивидуальные планы обучаемых.

В политике обеспечения качества ОП степень взаимодействия между преподаванием, научными исследованиями и обучением гарантируется высоким уровнем профессиональной квалификации ППС, которые постоянно внедряют в процесс обучения результаты своих исследований. В ходе интервью с ППС было отмечено, что кафедра имеет весомый интеграционный потенциал: научные школы в сфере технологии продовольственных продуктов питания. Повышение качества образования ОП «7М07243-Технология продовольственных продуктов» построена на синтезе триады «наука-образование-инновации». Научно-исследовательская работа кафедры имеет

инновационную направленность и посвящена исследованиям в области разработки продовольственных продуктов. Обучение магистрантов тесно связано с научными исследованиями, проводимыми на кафедре.

Темы диссертационных работ магистрантов выполняются максимально приближенными к реальным технологическим условиям производства.

Ответственность за определение целей образовательной программы и определение политики в области обеспечения качества аккредитуемой ОП несет выпускающая кафедра.

Немаловажную роль в обеспечении качества играет лабораторная база кафедры. На кафедре функционируют учебно-научно-производственные комплексы (УНПК) по совместной подготовке кадров на базах: ТОО «КазНИИ пищевой и перерабатывающей промышленности», Казахская академия питания, ТОО «ФудМастер» и ИРЛИП КБЕ при ЮКУ им. М.Ауэзова. На базе УНПК обучающимся предоставляется реальная возможность приобретения практического опыта профессиональной деятельности. В университете функционирует 192 УНПК. Организация учебного процесса совместно с УНПК позволяет эффективно использовать материально-техническую базу предприятий, привлекать их ведущих специалистов в академический процесс, что содействует повышению качества подготовки специалистов и внедрению в учебный процесс результатов инновационной деятельности.

На кафедре созданы все необходимые условия для проведения фундаментальных, прикладных, научно-исследовательских, опытно-конструкторских работ, а также для инновационной деятельности. Материально-техническая база кафедры включает «Технология и безопасность продовольственных продуктов» включает 2 лабораторий: «Физико-химические исследования», «Технология сушки пищевых продуктов». Также преподаватели и обучающие имеют возможность проводить исследования в сертифицированных лабораториях университета «ИРЛИП». Лаборатории оснащены современным оборудованием и приборами, что позволяет образовательному процессу идти в ногу со временем. Степень участия магистрантов в выполнении НИР составляет 100%. При осмотре материально-технической базы университета, были продемонстрированы новые приборы и оборудования, используемые для проведения исследовательских работ магистрантов.

В процессе реализации образовательной программы 7M07243-«Технология продовольственных продуктов» достигнута высокая степень взаимодействия между преподаванием, научными исследованиями и обучением в политике обеспечения качества программы. В данной сфере кафедра имеет весомый интеграционный потенциал: научные школы по технологии продовольственных продуктов питания – обогащенные экстрактами растительного происхождения, меморандумы о сотрудничестве в области науки и образования с ведущими университетами ближнего и дальнего зарубежья; финансируемые научно-исследовательские работы, а также хозяйственные работы с ведущими современными предприятиями. На кафедре ведется работа по выполнению



грантовых финансируемых проектов молодых ученых (Утебаева А.А.) и ПЦФ МСХ Рк на 2021-2023 гг (Шингисов А.У.).

Обучение магистрантов тесно связано с научными исследованиями, проводимыми на кафедре по госбюджетным и хоздоговорным темам.

В ходе интервью, первый проректор подчеркнул, что ЮКУ им. М. Ауэзова в апреле 2022 года был принят в состав Лиги академической честности. Как член Лиги университет стремится к улучшению и повышению качества образования путем продвижения и реализации десяти основополагающих принципов академической честности.

Основные меры по поддержанию академической честности, а также фундаментальные правила против академического мошенничества красной линией проходит во всех нормативных документах ЮКУ имени М. Ауэзова (Академическая политика, Антикоррупционная политика, Правила академической честности, Кодекс этики, Антикоррупционный стандарт).

Следующие аспекты позволяют сохранить открытость и справедливость между участниками учебного процесса: открытый доступ к электронной базе по оцениванию учебных достижений; обратная связь через портал ЮКУ между преподавателем и магистрантом; применение лицензионной программы «Антиплагиат вуз» для проверки письменных работ магистрантов. В ЮКУ им. М.Ауэзова разработаны Правила академической честности и Кодексе этики (утвержден 07.12.2021 г), в котором прописаны основные виды нарушения академической честности и утверждены виды и порядок применения дисциплинарного взыскания. Постоянно проводятся разъяснительные работы норм Правил академической честности, Антикоррупционного стандарта и Кодекса этики, сотрудников и обучающихся знакомят с внутренними актами при принятии на работу и зачислении на учебу.

С помощью «Antiplagiat.ru» проверяются на уникальность могут следующие виды работ: научные статьи, монографии преподавателей, курсовые работы студентов/магистрантов, дипломные работы студентов, диссертационные работы магистрантов/докторантов, работы письменных экзаменов студентов/магистрантов/докторантов. В ходе интервью с руководителями структурных подразделений, магистрантами было подтверждено, что программой Антиплагиат проводится проверка всех письменных и выпускных работ.

В университете экзамены проводятся в формате тестирования и письменных работ, подключена прокторинговая программа, все письменные работы обучающихся проходят проверку через программу «Антиплагиат». Разработаны "Положение об использовании системы «Антиплагиат»" и "Руководство пользователя".

Экзамены проходят на электронной платформе, интегрированной с LMS вуза. Был разработан новый модуль с интеграцией с системой antiplagiat.ru в письменных экзаменах. Электронная платформа для сдачи экзаменов доступна и на персональных компьютерах, и на мобильных устройствах. После отправки ответа студентом, его данные обезличиваются (шифруется ФИО студента), затем каждый ответ студента в автоматическом режиме проходит через систему



antiplagiat.ru. В случае если показатель оригинальности выше порогового значения, то такой ответ допускается для оценки преподавателем.

Экзамены в формате тестирования проходят с использованием автоматизированной асинхронной прокторинговой системы «Oqulyq». Вход на тест осуществляется через уникальный код входа. Идентификация личности и весь ход экзамена обеспечиваются с помощью компьютерной программы, которая в автоматическом режиме отслеживает присутствие студента в кадре и фиксирует нарушения академической честности.

В целях обеспечения объективности и открытости во внутренних и внешних коммуникациях, а также при взаимодействии с абитуриентами функционируют такие каналы обратной связи: блог ректора; call-center; телефон доверия; ящики доверия; виртуальная приемная комиссия; отдел маркетинга и профориентации.

Центр Медиа-службы университета с целью предоставления прозрачной, актуальной и достоверной информации и по привлечению СМИ в различные массовые мероприятия сотрудничает с рядами средств массовой информации, таким как телеканалы «Хабар», «Казахстан», «24kz», «TVK», «Отырар», «Айғақ», «Оңтүстік Қазақстан», газеты «Казахстанская правда», «Айкын-Литер», «Страна и мир», «Южный Казахстан», «Панорама Шымкент», «Білімді ел» и т.д.

На официальном интернет ресурсе университета имеется блог ректора, где у сотрудников и магистрантов есть возможность написать обращения по нарушениям или предложения по улучшению и развитию университета, качества образовательного процесса и др.

В целях информирования и консультирования по всем интересующим вопросам работает call-center, номера которых размещены на официальном интернет ресурсе и социальных сетях университета (8-747-275-75-00, 40-08-99, 27-38-52).

При Антикоррупционной комплаенс-службе на постоянной основе действует телефон доверия для обращения по фактам коррупции, нарушения академической честности, норм этики, по получению незаконного вознаграждения. В личных кабинетах всего преподавательского состава и обучающихся размещен номер телефона доверия.

Обучающиеся и сотрудники могут обращаться через мессенджеры:

- Whats app (8-705-285-83-22);
- Facebook(<https://www.facebook.com/profile.php?id=100043856091527>);
- Instagram([https://www.instagram.com/parasat\\_baskarmasy/](https://www.instagram.com/parasat_baskarmasy/)).

А также по нарушениям Антикоррупционного Стандарта, Кодекса Этики и Правил академической честности сотрудники и обучающиеся напрямую могут обращаться уполномоченному лицу по этике, первому проректору К.Е.Нурманбетову (главный корпус, 240 кб.) или офицерам антикоррупционной комплаенс-службы (главный корпус, 121 кб.).

В целях привлечения контингента абитуриентов, поступающих на образовательные программы бакалавриата, магистратуры и докторантуры, отдел маркетинга и профориентации проводит обширную рекламную

компанию (СМИ, радио, телевидение) среди работающей молодежи и выпускников среднеобразовательных школ и колледжей.

Во всех корпусах и общежитиях имеются ящики доверия. В университете соблюдаются принципы информационной открытости, в связи с этим, все сведения о выше перечисленных каналах обратной связи размещены на официальном сайте университета (<https://auezov.edu.kz/kaz/>).

В университете функционирует Антикоррупционная комплаенс-служба, которая обеспечивает соблюдение организационными структурами, его работниками и обучающимся законодательства Республики Казахстан в сфере противодействия коррупции.

В состав Совета по этике привлечены представители руководства вуза, ППС, представители студенческого сообщества магистранты, докторанты.

Функционируют такие каналы обратной связи, как «телефон доверия», «блог ректора», «ящик доверия», а также сотрудники и обучающиеся вуза имеют возможность обратиться к уполномоченному по этике.

Также на официальном интернет-ресурсе и социальных сетях размещена информация о каналах обратной связи. Антикоррупционная комплаенс- служба оперативно реагирует на обращение сотрудников и обучающихся через мессенджеры (WhatsApp, Facebook, Instagram).

В ЮКУ им М.Ауэзова ведется поэтапная работа по проведению внутреннего анализа коррупционных рисков деятельности организационных структур. Активно ведется работа по внедрению в деятельность университета международного стандарта ISO 37001:2016 «Система менеджмента борьбы с взяточничеством». Консалтинговую услугу оказывает Академия Государственного управления при Президенте РК. В целях формирования культуры добропорядочности среди обучающихся проводятся мотивационные «лекции добропорядочности», встречи в формате *pecha-kucha*, *tedX*, конкурсы видеороликов и проектов на антикоррупционную тематику.

Университет тесно связан и работает с местной Антикоррупционной службой и проектным офисом «Адалдық аланы». Вся работа по противодействию коррупции проводимая в университете доказывает, что Южно-Казахстанский университет имени М.Ауэзова поддерживает и системно реализует антикоррупционную политику государства в сфере образования.

По каждому направлению подготовки в университете функционируют академические комиссии (АК). Деятельность АК направлена на повышение качества образовательного процесса на всех уровнях обучения и реализуемых образовательных программ в соответствии с СМК 15-39-59.00-01-2021 «Положение об академических комиссиях».

На заседании АК рассматриваются и обсуждаются результаты ежегодного анкетирования магистрантов удовлетворенностью качеством преподавания «Преподаватель глазами магистрантов». Результаты проведенных опросов используются при составлении стратегического плана дальнейшего развития кафедры и для разработки мер по совершенствованию качества ОП. На основании проведенных работ председатели АК ежегодно в срок до 31 декабря представляет на УМС проект обновления ОП на следующий учебный год в форме протокола обновления. В протоколе фиксируются рекомендуемые виды

обновления. По каждому виду обновления аргументируются внесенные изменения.

В области обеспечения качества образовательной программы обязательной процедурой является участие в обсуждении ОП экспертов из числа работодателей-партнеров. Работодатели принимают непосредственное участие в проектировании и реализации ОП (ТОО «Каравай», ТОО «Ладушки»). На заседаниях АК в обязательном порядке присутствуют работодатели, которые вносят свои предложения в содержание ОП, учебных программ дисциплин и программ профессиональной практики. Кроме того, Центром стратегического планирования и менеджмента качества проводится анкетирование работодателей на предмет удовлетворенности подготовки выпускников, которые также учитываются при разработке и обновлении ОП.

По итогам встреч с руководством, ППС, руководителями структурных подразделений и работодателями экспертная комиссия отметила, что Университетом ежегодно проводятся встречи с работодателями сетей предприятий общественного питания и других пищевых предприятий, организуются круглые столы, где они получают информацию о качестве реализации и перспективах развития образовательных программ университета. Работодатели и обучающиеся являются членами академических комиссий, отраслевых советов, в повестке работы которых в обязательном порядке рассматриваются вопросы системы внутреннего обеспечения качества ОП.

Таким образом, повышению качества ОП способствует взаимодействие между преподаванием, научными исследованиями, проводимыми ППС кафедры и обучением студентов.

Эффективность и системность целей ОП систематически оценивается на заседаниях кафедры и Совета факультета.

#### ***Положительная практика:***

Университет имеет хорошую репутацию среди обучающихся, работодателей пищевой и перерабатывающей отрасли, считается популярным вузом для обучения. Высокая эффективность деятельности Университета подтверждается рейтинговыми позициями на отечественном и мировом образовательном уровне.

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

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

### *Доказательства и анализ:*

Из интервью с проректорами, руководителями структурных подразделений, зав. кафедрами ЮКУ и преподавателями, а также на основании изученных материалов установлено, что содержание и структура образовательной программы 7M07243-Технология продовольственных продуктов» по обязательному компоненту требованиям ГОСО соответствуют уровню магистратуры, типового учебного плана, рабочего учебного плана, каталогу элективных дисциплин данной специальности (в структуру ОП она включена).

В университете имеется положение СМК ЮКУ П 7.44-2022 «О разработке и утверждении образовательных программ», где определена форма, структура, порядок разработки и утверждения образовательных программ в НАО «Южно-Казахстанский университет имени М.Ауэзова» для обеспечения единого подхода при их построении.

Образовательные программы разрабатываются в соответствии с Законом РК от 27 июля 2007 года № 319-III «Об образовании», приказами МНВО РК «Об утверждении государственных общеобязательных стандартов высшего и послевузовского образования» (далее – ГОСО) от 20 июля 2022 года № 2, «Об утверждении Правил организации учебного процесса по кредитной технологии обучения» от 20 апреля 2011 года № 152, «Об утверждении Типовых правил деятельности организаций образования соответствующих типов от 30 октября 2018 года № 595», «Об утверждении квалификационных требований, предъявляемых к образовательной деятельности, и перечня документов, подтверждающих соответствие им» от 14 июля 2021 года № 339, а также Руководством по использованию Европейской системы переноса и накопления зачетных единиц (ECTS), Стандартами и руководством для обеспечения качества высшего образования в европейском пространстве высшего образования (ESG).

Структура ОП включает концепцию ОП, где дана информация о миссии университета, модели выпускника, уникальность, принятые меры по поддержанию академической честности и академической свободы, защита от любого вида нетерпимости и дискриминации, ссылка на нормативные документы, на основании которых разработана ОП. Паспорт ОП содержит сведения о цели и задачах ОП, перечне квалификаций и должностей в соответствии с Квалификационным справочником должностей руководителей, специалистов и других служащих 30 декабря 2020 года № 553, квалификационной характеристике выпускника ОП, которая включает сферу профессиональной деятельности, объекты профессиональной деятельности, предметы профессиональной деятельности. В ОП прописаны результаты обучения (РО), которыми будет обладать выпускник при успешном завершении ОП и перечень дисциплин с их кратким описанием содержания, изучение которых позволит достичь РО по ОП. Имеются сведения стратегии и методы

обучения, контроле и оценке, а также об учебно-ресурсном обеспечении ОП с экспертным заключением и рецензиями.

Разработка и обновление основных профессиональных образовательных программ в университете связано непосредственно с внешним заказом - потребностями рынка труда, организаций работодателей, граждан. При этом учитывается, что содержание ОП ведет к получению квалификации, соответствующей современному уровню развития науки, техники, технологий, экономики РК.

К разработке ОП и внешней экспертизе по аккредитуемым направлениям подготовки привлекаются эксперты со стороны работодателей, имеющие опыт профессиональной деятельности в сфере пищевой отрасли (Жумантаева З.Х., директор по производству ИП «Коштаева» Коштаева Г., директор по производству ТОО «Фуд Мастер» Султан А.А., директор ТОО «Мадлен – KZ» Харатиди Е.Г., директор ТОО «Каравай» Умаров А.Ю.

К внешней экспертизе образовательной программы «7M07243-Технология продовольственных продуктов» привлекаются не только работодатели Туркестанской области, но и работодатели продовольственных предприятий республики и вузы-партнеры (д.т.н., профессор В.В. Евлаш Харьковского университета им. В.Н. Каразина; д.т.н., профессор кафедры хранения, переработки сельскохозяйственной продукции и масложировой технологии К.Х. Мажитов, Бухарский государственный университет).

С целью совершенствования подготовки обучающихся, периодически проводятся опросы выпускников об удовлетворенности результатами освоения ОП «7M07243-Технология продовольственных продуктов». Результаты опроса используются при внесении изменений в ОП.

Представители работодателей участвуют в работе государственной итоговой аттестации. Председатель ГИА ежегодно выбирается из числа профессорско-преподавательского состава других вузов или работодателей.

В ЮКУ им. М. Ауэзова введена процедура обязательной актуализации учебных планов и модульных учебных программ. По мнению руководства вуза, актуализация учебных планов и модульных учебных программ основана на результатах мониторинга учебного процесса, а также исследовании инфраструктуры рынка труда и анализе отзывов и потребностей работодателей.

Кафедрой на постоянной основе обновляются учебные программы, которые удовлетворяют современному состоянию рынка труда. Перечень дисциплин, включенных в учебный план, согласуются с работодателями. На заседаниях кафедры с участием представителей работодателей ежегодно происходит обсуждение образовательных программ, при предложениях вносятся изменения по их обновлению путем введения новых, востребованных рынком труда, экономикой региона элективных дисциплин.

В итогах интервью с работодателями, ими было отмечено, что они активно участвуют в разработке ОП. Они дают свои предложения по совершенствованию ОП по итогам профессиональных практик; по результатам работы итоговой аттестации; предлагают элективные дисциплины для включения в ОП и перечень необходимых формируемых компетенций. Кроме



этого в университете регулярно проводятся круглые столы с участием работодателей и выпускников, на которых обсуждаются вопросы повышения качества ОП.

Учет интересов работодателей и углубление профессиональной подготовки обучающихся отражается в траекториях обучения внутри ОП с соответствующими элективными дисциплинами. Формирование каталога элективных курсов осуществляется с учетом требований современного рынка труда и рекомендаций работодателей, вовлеченных в учебный процесс посредством учебно-научно-производственных комплексов. В приложении 6 отчета ОП, представлены дисциплины, включенные в КЭД, отражают актуальные направления развития в области технологии продовольственных продуктов и направлены на развитие научных, профессиональных и социальных компетенций выпускников.

Утверждение структуры образовательной программы «7М07243-Технология продовольственных продуктов» осуществляется на основе следующих требований. В магистратуре научно-педагогического направления объем цикла базовых дисциплин от общего объема дисциплин в ОП составляет 40,75%, из них на вузовский компонент отводится 45,5% и на компонент по выбору около 54,5%. Объем цикла профилирующих дисциплин (ПД) составляет 48,2% от общего объема дисциплин в ОП, из них 7,7% отведено на дисциплины вузовского компонента и 92,3% на дисциплины компонента по выбору.

ОП «7М07243 - Технология продовольственных продуктов» магистратуры научно-педагогического направления соответствует содержанию ОП по обязательному компоненту ГОСО и состоит из теоретического обучения, включающего циклы базовых и профилирующих дисциплин. Цикл базовых в объеме 35 кредитов и профилирующих дисциплин в объеме 49 кредитов и включает в себя дисциплины вузовского компонента и компонента по выбору. НИРМ составляет 24 кредита с обязательным прохождением стажировки, итоговая аттестация составляет 12 академических кредитов в общем объеме образовательной программы и проводится в форме написания и защиты магистерской диссертации.

Содержание ОП «7М07243-Технология продовольственных продуктов» проектируется через определение модулей/учебных дисциплин программы. Модули представляют собой автономный, заверченный с точки зрения результатов обучения (РО) структурный элемент ОП, имеющий четко сформулированные приобретаемые обучающимися знания, умения, навыки, компетенции и адекватные критерии оценки. Дисциплины каждого модуля расположены в логической последовательности. На этапе проектирования ОП формулируются РО программы в зависимости от компетенций, сфокусированных с уровнем обучения, требованиями профессиональных стандартов и(или) требований/ожиданий работодателей, а также стратегии развития университета. РО формулированы на основе руководящих принципов Европейской системы переноса и накопления зачетных единиц (ECTS) и базируются на Дублинских дескрипторах. При проектировании РО разработчиками учитывается, что ОП должна вооружать выпускников двумя



главными видами компетенций: поведенческие навыки и личностные качества: самообучаемость и системное мышление; трансдисциплинарность и кроссфункциональность; ИКТ-компетенции; знание языков; технологическая грамотность; креативность; предприимчивость; социальный интеллект, сотрудничество с членами команды; клиент ориентированность, умение работать с запросами потребителя; работа в режиме высокой неопределенности и быстрой смены условий задач (умение быстро принимать решения, реагировать на изменение условий работы, умение распределять ресурсы и управлять своим временем) – softskills. профессиональные навыки, позволяющие каждому специалисту четко действовать в любых условиях профессиональной деятельности (hard skills).

РО служат основанием для определения объема в рамках ОП трудоемкости соответствующих дисциплин в академических кредитах, выделяемого на программу. Общая трудоемкость ОП соответствует ГОСО соответствующего уровня.

Содержание модулей и курсов ОП «7М07243-Технология продовольственных продуктов» соответствуют требованиям кредитной технологии обучения, включают в себя инновационные формы обучения и учитывают интересы различных категорий обучаемости.

Содержание ОП ориентировано на современные технологии обучения и преподавания, на разнообразные формы их реализации и формы обучения. Модули специальности, направленные на формирование профессиональных компетенций и практических навыков, и умений по направлению подготовки: «Модуль научно-педагогической подготовки», «Методические основы преподавания», «Методология исследований», «Научно-технологический модуль», «Промышленный химический модуль» и «Модуль научно-исследовательской работы и итоговой аттестации».

Учебные программы определяют структуру и содержание подготовки магистрантов по модулям, входящим в учебный план, раскрывают технологию преподавания этих модулей и учитывают региональные и внутривузовские особенности в подготовке специалистов. Для обеспечения инклюзивного обучения лиц с ограниченными возможностями предусмотрены условия дистанционного обучения, обеспечение учебной и методической литературой; проведение текущей и итоговой аттестации с учетом особенностей нарушений лиц с ограниченными возможностями; составление индивидуальных учебных планов и индивидуальных графиков обучения лиц с ограниченными возможностями. Предусмотрены тактильные дорожки и пандусы для лиц с ограниченными возможностями.

Профессиональная практика является обязательной компонентой профессиональной учебной программы ОП «7М07243-Технология продовольственных продуктов» и направлена на закрепление полученных теоретических знаний и приобретение практических, исследовательских навыков. В процессе освоения ОП студенты проходят педагогическую и исследовательскую практики.

Требования к организации всех видов практик определяет СМК ЮКУ П 7.05-2020 «Правила организации и проведения профессиональной практики магистрантов».

Практика имеет статус, приравняемый к учебной дисциплине, и является составляющей образовательной траектории магистранта. Практика включается в индивидуальный план обучения, при этом магистрант обязан освоить минимум теоретических базовых курсов, необходимых для выполнения программы практики.

Для организации и проведения всех видов практики на кафедрах разработаны программы практики, которые согласуются с основными базами практики, а также учебно-методические рекомендации по выполнению заданий по практике. Программа профессиональной практики периодически обновляется и отражает современные достижения науки и техники, инновационные технологии, применяемые на базе практики.

Прохождение практики осуществляется в соответствии с учебным планом и утвержденной программой практики, распределения на практику и завершается составлением отчета о практике и его защитой. За один месяц до начала проведения практики подписывается договор о прохождении практики. Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и академическим календарем. Для руководства практикой кафедрой готовится распоряжение о назначении руководителя практикой. Руководителями практики назначаются ведущие доценты и профессора кафедры по специальности. Практика начинается с проведения установочной конференции и заканчивается итоговой научно-практической конференцией, проводимой руководителем практики магистрантов по местам практики.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики и предварительной оценки руководителя практики от организации. По окончании практики магистрант составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики. Результаты защиты отчета по итогам практики оцениваются по установленной балльно-рейтинговой и буквенной системе оценок (GPA), которые вносятся в транскрипт.

Педагогическая практика проводится с целью формирования практических навыков и освоения методики преподавания профессиональных дисциплин для реализации педагогической деятельности по кредитной технологии. Исследовательская практика магистранта проводится с целью ознакомления с новейшими теоретическими, методологическими и технологическими достижениями отечественной и зарубежной науки, современными методами научных исследований, обработки и интерпретации экспериментальных данных. Содержание исследовательской практики определяется темой диссертационного исследования.

Местом прохождения исследовательской практики являются кафедра, научно-исследовательские институты, предприятия. Места прохождения практики закрепляются ежегодными (или долгосрочными) договорами ЮКУ с предприятиями, организациями, учреждениями. Базами практик магистрантов

по ОП 7М07243-Технология продовольственных продуктов» являются: ИРЛИП (г. Шымкент), ТОО «КазНИИ Пищевой и перерабатывающей промышленности» (г. Алматы); Латвийский университет бионаук и технологий, (Латвия, г. Елгава). Договора с организациями, определенными в качестве базы практики, в том числе на прохождение научной стажировки имеются.

Уровень учебно-методического обеспечения ОП регламентируется общими требованиями к подготовке студентов, технологиями организации и управления учебного процесса. Методическое обеспечение образовательной программы 7М07243-Технология продовольственных продуктов» составляют УМКС и УМКД.

В УМКД ОП входит: типовая учебная программа дисциплины (для дисциплин обязательного компонента), учебная программа дисциплины вузовского компонента и дисциплин компонента по выбору, рабочая учебная программа дисциплины (силлабус), карта учебно-методической обеспеченности дисциплины, лекционный комплекс, методическое указание практических/семинарских и лабораторных занятий, методическое руководство по выполнению СРО, материалы итогового и вопросы промежуточного контроля, программное и мультимедийное сопровождение учебных занятий.

Экспертиза качества УМКД проводится на разных уровнях: УМКД обсуждается на заседании кафедры, рассматривается на заседаниях методической комиссии факультета или комитета по инновационным технологиям высшей школы. Электронный формат УМКД размещается на порталах [www.asu.ukgu.kz](http://www.asu.ukgu.kz), [www.smart.ukgu.kz](http://www.smart.ukgu.kz) для свободного доступа обучающимися и контроля степени обеспеченности специальности/ОП.

Обеспеченность образовательной программы учебниками и учебно-методическими пособиями отражена в картах учебно-методической обеспеченности. Магистранты ОП в полной мере обеспечены УМКД, книжным фондом, электронными учебниками и т.п. Библиотечный фонд ежегодно пополняется за счет приобретения новых книг по заявкам кафедр.

Структура содержания ОП «7М07243-Технология продовольственных продуктов» определяется в соответствии с установленными требованиями к объему учебной нагрузки обучающихся. Объем учебной нагрузки измеряется в кредитах, осваиваемых магистрантами в течение учебного года. При разработке образовательной программы учитывается трудоемкость всех видов учебной деятельности магистранта. Объем ОП магистратуры научно педагогического направления составляет 120 кредитов за весь период обучения, по 30 кредитов в семестре и 20 кредитов при триместровом планировании учебного процесса.

При планировании объема учебной работы исходят из того, что один академический кредит равен 30 академическим часам для всех ее видов. Один академический час по всем видам учебной работы равен 50 минутам.

При кредитной технологии обучения самостоятельная работа обучающихся подразделяется на две части: на самостоятельную работу, которая выполняется под руководством преподавателя (СРОП), и на ту часть, которая выполняется полностью самостоятельно (СРОС – собственно СРО).

Соотношение времени между контактной работой обучающегося с преподавателем и СРО по всем видам учебной деятельности утверждено на Ученом совете университета (протокол №7 от 31.01.2019).

В университете систематически проводится оценивание и пересмотр ОП. Центром стратегического планирования и менеджмента качества ежегодно проводится оценка качества ОП, модулей, дисциплин магистрантами, сотрудниками, работодателями. Результаты анкетирования обсуждаются на АК по направлениям подготовки, в состав которых включены обучающиеся и работодатели по направлению подготовки.

В результате такой работы вносятся коррективы в ОП для обеспечения их актуальности. При внесении корректив в ОП оформляется протокол согласно положению СМК ЮКУ П 7.44-2022 «О разработке и утверждении образовательных программ». На Ученом совете университета рассматриваются вопросы реализации образовательных программ, где дается анализ всех показателей: контингент, успеваемость, обеспеченность УМЛ, кадровый потенциал ППС, трудоустройство.

Вся информация, касающаяся соответствия ОП по обязательному компоненту требованиям ГОСО соответствующего уровня и типовых учебных планов для ОП 7М07243-Технология продовольственных продуктов» подтверждена в ходе внешнего аудита изучении документации кафедры.

При изучении документации кафедры экспертам представлены рабочие учебные планы, учебно-методический комплекс специальности (УМКС) – 7М07243-Технология продовольственных продуктов», УМКД дисциплины «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания», журнал взаимопосещения занятий, Протоколы открытого занятия, РУП, протоколы заседания кафедры, отчет кафедры за 2021-2022 у.г., магистерскую диссертацию магистранта (Симова Б).

На кафедре осуществляется подготовка магистрантов по специальности «7М07243-Технология продовольственных продуктов» с 2020 года. В Приложении отчета представлены сведения о контингент магистрантов образовательной программы и данные по присеваемой степени программы и численность магистрантов по годам.

Реализация образовательной программы предусматривает систему оценки уровня знаний обучающихся, которая характеризуется объективностью, последовательностью, точностью, осуществляется в соответствии с процедурами, установленными в Университете на основе нормативных документов и положений СМК. Результаты реализации ОП оцениваются через количественные индикаторы: успеваемость – 100%, за годы реализации ОП отчисленных магистрантов не было.

Удовлетворенность магистрантов качеством образовательных услуг подтверждается результатами анкетирования. По результатам анкетирования в 2021-2022 учебном году 100% магистрантов программы отметили удовлетворенность качеством реализации образовательной программы, качеством преподавания, качеством результатов обучения.

Университет имеет сертификат соответствия системы менеджмента качества в отношении разработки и реализации программ до вузовского, высшего профессионального, послевузовского и дополнительного профессионального образования, проведения научных исследований и инновационной деятельности.

Удовлетворенность магистрантов качеством образовательных услуг подтверждается результатами анкетирования.

Регулярно проводятся встречи магистрантов с ППС и ректором по их проблемам, вопросам коррупционных правонарушений, дальнейшего трудоустройства.

Магистрантам, как и другим пользователям университета, предоставляется on-line доступ к полнотекстовым мультидисциплинарным базам данных: «SpringerLink», «Scopus», «Полпред», «Thomson Reuters ISI Web of Knowledge», «ScienceDirect», «Лань» «EBSCO», к электронным версиям научных журналов (на платформе Научной электронной библиотеки), к казахстанским базам данных: «КазПатент», «Эпиграф», «Зан», «РМЭБ». Возможность использования зарубежных и отечественных мультидисциплинарных баз данных подтверждена магистрантами в ходе интервью.

Для магистрантов проводятся обучающие тренинги по работе с базами данных научного цитирования и по обучению навыкам академического письма.

Для проведения научных исследований магистрантам предоставляются рабочие места, интернет, материально-техническая база кафедр, НИИ, научных центров и научных лабораторий университета. Обеспечивается доступ к аккредитованным лабораториям университета. Магистранты привлекаются к выполнению НИР, выполняемых на кафедре. В ходе посещения лабораторий кафедры «Технология и безопасность продовольственных продуктов» были продемонстрированы научные работы магистрантов, их исследования, новые продукты, выработанные в лабораторных условиях (молочные продукты с растительным сырьем, экстракты и др.)

Университет оказывает поддержку магистрантам в создании стартап-проектов через обучение, продвижение и открытие компаний.

На протяжении всего периода обучения магистрантам предоставлена возможность использования ресурсов поддерживающих служб: офис регистрации, служба эдвайзеров, совет молодых ученых, отдел трудоустройства, Центр международного сотрудничества, Центр Болонского процесса и академической мобильности и др.

В процессе реализации образовательных программ обучающимся предоставлена возможность прохождения семестра обучения в зарубежном вузе-партнере или зарубежной стажировки.

Эффективность и качественные результаты ОП подтверждаются: востребованностью специалистов на рынке труда (трудоустраиваемость выпускников - 100%); карьерным ростом выпускников магистратуры; положительной динамикой в заключении партнерских отношений с предприятиями.

При анализе стандарта 2 установлено: реализация ОП осуществляется по модульно-кредитной технологии:



- осуществляется согласование ОП с работодателями
- установлена обеспеченность ОП УМКД
- обеспеченность базой проведения практик на основе договоров с предприятиями
- наличие состава элективных курсов ОП дисциплин, отражающих современные достижения науки и техники в области технологии перерабатывающих производств.
- освоение магистрантами отдельных дисциплин необходимых для достижения компетенций;
- чтение лекций зарубежными лекторами.

***Положительная практика:***

Для подготовки специалистов высокого уровня вузом привлекаются зарубежные ученые для чтения лекций и консультаций магистрантов. Расширена работа по реализации совместных образовательных программ по указанной ОП.

***Области для улучшения:***

Продолжить развивать внешнюю и внутреннюю академическую мобильность среди ППС и обучающихся.

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

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

***Доказательства и анализ:***

По итогам встреч с руководством и студентами Южно-Казахстанского университета им. М.Ауэзова (ЮКУ) эксперты сделали вывод, что руководство ЮКУ безусловно учитывает интересы студентов для обеспечения качества учебного процесса и для подготовки конкурентоспособных специалистов. Для защиты интересов обучающихся студенты ЮКУ представлены в Ученом Совете Университета, в советах факультетов, в академических советах Высших школ. Действует студенческий совет. В университете создан департамент по воспитательной работе и молодежной политике (ДВРиМП). В структуру ДВРиМП входят: молодежный центр, центр психологической помощи студентам, отдел по социальной помощи студентам, управление по обеспечению контроля подготовки и проведения антикоррупционных мероприятий «Парасат», кафедра «Ассамблея народа Казахстана», проектный офис «Рухани жаңғыруу». Внеучебная деятельность студентов реализуется через их участие в работе молодежных объединений, таких как МК «ЖасОтан», «Альянс студентов Казахстана», клуб «Достык», Дебатный клуб «Акикат». Информирование студентов о происходящих в Университете мероприятиях



осуществляется через социальные сети (в основном what's App, vk, mail.ru), через сайт университета ([www.ukgu.kz](http://www.ukgu.kz)) и сайты факультетов высших школ. Издается газета «Университет» (<https://ukgu.maximuswork.com/resources/gazeta-universitet>), в которой освещается университетская жизнь, публикуются статьи студентов на интересующие их темы (качество обучения, достижения в учебе, науке, спорте).

Элементы и инструменты, направленные на студентоцентрированное обучение, закреплены в документе «Академическая политика», утвержденном ректором ЮКУ 02.10.2020.г. и в котором прописаны: правила приема на обучение в ЮКУ, планирование и организация учебного процесса, контроль учебных достижений обучающихся, оценка знаний обучающихся, академическая честность, проведение текущей, промежуточной и итоговой аттестации, порядок организации проведения всех видов практики, порядок выплаты государственных стипендий обучающимся, порядок отчисления, перевода, восстановления обучающихся.

В ЮКУ при реализации ОП 7М07243 – «Технология продовольственных продуктов» придерживаются принципа индивидуального подхода к каждому обучающемуся. Обучающиеся имеют право выбрать свою образовательную траекторию. Анализ индивидуальных учебных планов (ИУП) обучающихся показал, что студенты составляют ИУП на каждый учебный год на основании типового учебного плана специальности, каталога модулей, каталога элективных дисциплин. В выборе образовательных траекторий, элективных курсов из каталога элективных дисциплин (КЭД) и преподавателей, читающих эти курсы, студентам помогают эдвайзеры. ИУП формируется на каждый учебный год и заполняется в 3-х экземплярах. ИУП подписывается заведующим кафедрой, студентом и эдвайзером, согласовывается с деканом Высшей школы «Текстильная и пищевая инженерия» и утверждается проректором по учебной и учебно-методической работе (УиУМР). Изменения ИУП после утверждения не допускаются. В индивидуальных учебных планах студента представлены все компоненты и элементы образовательной программы.

В результате обучающийся осваивает 60 кредитов в год, совмещая с практиками, а также имеет возможность выбрать тему дипломного проекта, научного руководителя. ОП 7М07243 – «Технология продовольственных продуктов» реализуется по кредитной технологии на основе правил организации учебного процесса по ECTS.

Обучение студентов регламентируется следующими нормативными документами (<https://auezov.edu.kz/rus>):

- СМК ЮКУ ПР 7.02-2022 «Управление учебно-организационными процессами»,
- СМК ЮКУ ПР 8.06–2022 «Управление процессом проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации»,
- СМК ЮКУ П 6.15-2021 «Положение о принципах и порядке оплаты

образовательных услуг»,

- СМК ЮКУ ПР 7.03-2022 «Управление учебно-методическим процессом»,

- СМК ЮКУ П 7.05-2020 «Правила организации и проведения профессиональной практики обучающихся и определения организации в качестве баз практик»,

- СМК ЮКУ П 7.05-2020 «Правила организации и проведения профессиональной практики обучающихся и определения организации в качестве баз практик».

Политика в области качества, основные положения и требования к системе менеджмента качества описаны в «Руководстве по обеспечению качества» СМК ЮКУ РК-01-2021 (01 версия) (<https://auezov.edu.kz/rus/>).

Все обучающиеся обеспечиваются справочниками-путеводителями (<http://www.zao.ukgu.kz/IPS/index.html>). В содержание разделов путеводителя включены ссылки на нормативные и законодательные документы.

После зачисления студенты получают учебно-методические комплексы – слайд-лекции (кафедра представила слайд-лекции по дисциплине «Современные методы исследования сырья и продуктов питания») и авторизованный доступ на образовательный портал университета (<http://portal.ukgu.kz/kz>).

Модульные образовательные программы, основные учебные планы обсуждаются на заседании кафедры (Протокол №2 заседания кафедры «Технология и безопасность продовольственных продуктов» от 26.08.2022 г. и утверждаются Ученым советом ЮКУ.

Из Отчета по самооценке ЮКУ, бесед с преподавателями и студентами эксперты убедились, что в ЮКУ практикуются современные методы и инструменты обучения, способствующие активной позиции студента в самостоятельном освоении знаний, дистанцированию от позиции преподавателя по передаче готовой информации и переходу к позиции организатора активного самостоятельного приобретения студентами необходимых компетенций: проблемная лекция, кейс метод, метод решения проблемы, «перевернутый класс», междисциплинарное и проектное обучение, массовые открытые онлайн-курсы (МООК), виртуальные лаборатории, дидактические инновационные модели (групповое обучение, программированное обучение, технология индивидуального обучения, коммуникативное обучение). Лекционные и практические занятия проводятся с применением интерактивной доски с демонстрацией слайдов, практикуются видеолекции, мультимедийные анимации/пакет. По результатам встречи с ППС кафедры установлено, что учет мнения магистрантов в выборе методов преподавания происходит путем социологического опроса и анкетирования.

В процессе экскурсии по Университету было установлено, что студенты МКТУ имеют доступ к современным электронным базам данных университета, в том числе к зарубежным базам данных. Кроме того, в общем блоке и в блоке специализации ОП используются программные продукты, которые

предоставляют возможности применения информационно-коммуникационных средств при обучении. При организации учебного процесса по ДОТ используются: оборудование, имеющее выход в телекоммуникационную сеть (Интернет), WiFi; сетевая объектно-ориентированная система управления контролем и обучением, модульного программного обеспечения для поддержки дистанционного образования; мультимедийные классы, оснащенные техническими средствами обучения, электронный читальный зал; учебный контент (УМКД на электронных и бумажных носителях); сетевые системы управления обучением.

Реализацию дистанционного обучения обеспечивает образовательная платформа университета ([www.sde.sksu.kz](http://www.sde.sksu.kz)), где размещены 1800 видео-лекций, 1801 электронные издания, более 300 виртуальные работы и 309 мультимедийные разработки (см. стр.36 Отчета по самооценке ЮКГУ).

Организация и проведение практических занятий направлены на достижение запланированных результатов обучения и отвечают потребностям студентов. Объем практических занятий определяется учебным планом ОП 7М07243 – «Технология продовольственных продуктов», темы практических занятий отражены в силлабусе (силлабус по дисциплине «Современные методы исследования сырья и продуктов питания») и соответствуют темам лекций. Во время визуального осмотра учебных аудиторий ЮКГУ экспертами установлено, что кафедра «Технология и безопасность продовольственных продуктов» имеет необходимую материально-техническую базу для организации практических занятий студентов по ОП 7М07243 – «Технология продовольственных продуктов» согласно модульному учебному плану: установки для вакуумной и сублимационной сушки, экстрактор, устройство для ИК обработки, мясной цех, сыроварня, виртуальная лаборатория по хлебопекарному производству.

Практические навыки студентов закрепляются в процессе прохождения практик на базе следующих предприятий:

- ТОО «КазНИИ пищевой и перерабатывающей промышленности»,
- Казахская академия питания,
- ТОО «ФудМастер»,
- ИРЛИП КБЕ при ЮКУ им. М.Ауэзова.

В процессе прохождения практик формируется производственный опыт студентов по ОП 7М07243 – «Технология продовольственных продуктов» (отчет по педагогической практике студента 1 курса Э.Э. Эбдирашуркызы с 14.03.22 г. по 13.05.22 г.; отчет по исследовательской практике студента 2 курса Э.Э. Эбдирашуркызы с 05.09.22 г. по 21.10.22 г.)

Из беседы со студентами эксперты установили, что каждый магистрант самостоятельно формирует свою образовательную траекторию на основании учебного плана и каталога элективных дисциплин. По обязательным дисциплинам запись производится к свободным преподавателям, а на элективные дисциплины – с учетом количества записавшихся на момент регистрации обучающихся. Если студент не освоил пререквизиты дисциплины

в предыдущем семестре, он не может быть зарегистрирован на данную дисциплину.

Запись на учебные дисциплины (Enrollment) проводит Офис регистратора в онлайн формате с использованием дистанционных образовательных технологий, с привлечением эдвайзеров по образовательным программам и с привлечением опытных преподавателей кафедр. Электронная регистрация обучающихся на дисциплины проводится в соответствии со сроками, указанными в академическом календаре: обучающихся 2 курсов в марте месяце каждого учебного года, обучающихся 1 курса – после зачисления на определенную ОП в течении ориентационной недели.

Студенты, не справляющиеся с академическими требованиями, получают академическую поддержку. На встречах экспертов с заведующими кафедрами, преподавателями и студентами ЮКУ установлено, что работа ППС по академической поддержке студентов, не справляющихся с академическими требованиями, заключается в следующем:

- продление срока сессии для сдачи в индивидуальном порядке,
- возможность пересдачи неудовлетворительной оценки итогового контроля,
- возможность устранить академическую задолженность, академическую разницу,
- повторно или дополнительно изучить учебные дисциплины и освоить кредиты в период летнего семестра на платной основе,
- индивидуальные консультации тьюторов – преподавателей-предметников.

Предусмотрена процедура апелляции СМК ЮКУ ПР 8.06 -2020 «Процедура. Управление процессом проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации». Все вышеизложенное регламентировано в документе СМК ЮКУ ПР 8.06–2022 «Управление процессом проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации» (<https://auezov.edu.kz/rus>).

Вопросы, касающиеся успеваемости магистрантов, рассматриваются на заседаниях кафедры (Протокол № 7 от 20.01.2023 г. заседания кафедры «Технология и безопасность продовольственных продуктов») и ректората.

В МКТУ оценка достижений студентов в учебе реализуется через различные формы контроля и аттестации: текущий контроль успеваемости, промежуточная и итоговая аттестация обучающихся, периодичность и продолжительность которых осуществляется в соответствии с учебными планами и академическим календарем.

Офис регистратора проводит учет и анализ учебных достижений, обучающихся (текущий и промежуточный контроль) по дисциплинам, определение абсолютной успеваемости и качественного показателя по всем академическим группам, ранжирование по уровню GPA обучающихся академических групп, курсов также офисом регистратора.

Правила осуществления контроля и построения системы оценки знаний, обучающихся регламентированы «Академической политикой»

(<https://auezov.edu.kz/images/files>) и СМК ЮКУ ПР 8.06-2022 «Управление процессом проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации» (<https://auezov.edu.kz/rus>).

Инструментами измерения учебных достижений студентов являются опросы, работа на семинарах, письменные задания, активность студентов в решении практических задач и кейсов и пр. Каждый преподаватель имеет свои критерии оценивания знаний обучающихся. Разработанные преподавателями критерии оценки изучаемых дисциплин приводятся в силлабусах (кафедра представила силлабус по дисциплине «Современные методы исследования сырья и продуктов питания»).

Оценка знаний обучающихся осуществляется по бально-рейтинговой буквенной системе. По результатам бесед с руководителями подразделений и преподавателями установлено, что для проведения промежуточной аттестации преподаватели разрабатывают стандартизированные тесты и экзаменационные вопросы по всем дисциплинам образовательной программы в зависимости от объема кредитов: количество тестовых заданий по дисциплине объемом 1 кредит составляет 150-200, 2 кредита – 300, 3-4 кредита – 500 вопросов. В каждом тестовом задании количество вариантов ответа составляет 5, из них 1 правильный. Во время тестирования каждому студенту предоставляется 40 тестовых заданий по дисциплине. Каждый правильный ответ теста оценивается в 1 балл. Продолжительность сеанса тестирования составляет 60 минут. Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент набирает менее 20 баллов.

Информирование студентов осуществляется через сайт университета ([www.asu.ukgu.kz](http://www.asu.ukgu.kz), [www.smart.ukgu.kz](http://www.smart.ukgu.kz)), а также через объявления и рекомендации на информационных стендах. На учебном портале университета (<https://auezov.edu.kz/rus/>) для обучающихся размещена следующая информация:

- расписание занятий и экзаменов,
- текущая и промежуточная успеваемость каждого студента,
- установленные переводные баллы с курса на курс,
- процедуры прохождения компьютерного тестирования.

В процедуре СМК ЮКУ 7.02-2022 «Управление учебно-организационными процессами» (<https://auezov.edu.kz/rus>) установлены смягчающие обстоятельства для обучающихся при оценивании текущего, рубежного и итогового контроля знаний. Директор Института послевузовского образования (ИПО) в отдельных случаях (по болезни, семейным и служебным обстоятельствам) может разрешить обучающемуся сдачу экзаменационной сессии по индивидуальному графику – досрочная сдача или продление сессии. Также в индивидуальном порядке сдают сессию обучающиеся, у которых в силу уважительных причин возникла необходимость в досрочной сдаче экзаменов. Для сдачи экзаменационной сессии по индивидуальному графику необходимо предоставить директору ИПО подтверждающие документы.

Объективность и прозрачность в организации промежуточной аттестации обучающихся обеспечивается деятельностью:



- контрольной комиссии из числа ППС кафедр, которая назначается приказом ректора;
- уполномоченных ОР из числа АУП университета;
- апелляционной комиссии из числа заведующих кафедр под председательством директора ИПО;
- студентов-наблюдателей из числа студенческого актива, списки которых составляются по представлению студенческого ректора и утверждаются распоряжением проректора по УиУМР;
- координационной группы из числа АУП, представителей общественных организаций и СМИ;
- антикоррупционной комплаенс-службы.

Экзаменационные процедуры, как правило, проводятся с участием не менее двух преподавателей, что подтверждается экзаменационными ведомостями, представленными экспертам кафедрой «Технология и безопасность продовольственных продуктов».

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

На период промежуточной аттестации на всех факультетах/высших школах создается апелляционная комиссия. Апелляционную комиссию возглавляет председатель, который организует работу апелляционной комиссии, распределяет обязанности между членами апелляционной комиссии, осуществляет контроль над работой апелляционной комиссии.

Порядок апелляции результатов экзаменов прописан в процедуре СМК ЮКУ ПР 8.06–2022 «Управление процессом проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации» (<https://auezov.edu.kz/rus>) и в Академической политике вуза (<https://auezov.edu.kz/images/files/>).

Обучающийся, не согласный с результатом итогового контроля, имеет право подать апелляционное заявление на имя председателя апелляционной комиссии согласно форме не позднее следующего со дня проведения экзамена. При дистанционной форме обучения в случае апеллирования магистрант подает онлайн-заявку в личном кабинете с описанием проблемы и прикреплением скриншотов вопросов и ответов, которые считает ошибочными. Ответ комиссии магистрант получает также в личном кабинете.



Если обучающийся не согласен с результатами письменного, устного, творческого экзамена и других форм, то в этом случае распоряжением заведующего кафедрой по профилю создается комиссия из числа ведущих преподавателей соответствующей кафедры, которая выносит решение об объективности оценивания результатов и передается председателю апелляционной комиссии. Окончательное решение по заявлению обучающегося результатов экзамена принимает апелляционная комиссия.

На встрече со студентами эксперты узнали, что студенты ЮКУ имеют возможность участвовать как во внутренних, так и во внешних процессах управления качеством образования. Внутренние процессы контроля качества проходят при участии студентов в организации учебной и научной деятельности (организация НИРС, предметных олимпиад и т.д.). Внешние процессы заключаются в участии студентов в аккредитации, проводимой агентствами НАОКО, НААР, АСИИН. Для оценки удовлетворенности потребителей образовательных услуг в университете отделом мониторинга и анализа регулярно проводятся социологические исследования в форме анкетирования в соответствии с СТ ЮКУ 8.07-2012 «Оценка удовлетворенности потребителей»: «Преподаватель глазами магистрантов»; «Удовлетворенность магистрантов качеством организации учебного процесса».

Процедура обучения, преподавания и оценки в ЮКУ поддерживает осуществление мобильности обучения студентов. Академическая мобильность в университете реализуется через внутреннюю и внешнюю мобильность, летние и зимние школы и организуется Центром Болонского процесса и академической мобильности (<https://auezov.edu.kz/rus/home-ru-ru/3383>). Направление для участия в академической мобильности в рамках программ, финансируемых за счет государственного бюджета, осуществляется в соответствии с Правилами направления для обучения за рубежом ([https://academy.auezov.edu.kz/?page\\_id=5454](https://academy.auezov.edu.kz/?page_id=5454)). Академическая мобильность обучающихся ЮКУ осуществляется в рамках межвузовских договоров/соглашений или совместных проектов: трехстороннего соглашения/договора обучающегося, отправляющего и принимающего вуза для внутренней академической мобильности, и приглашения для международной академической мобильности.

По сведениям руководства ЮКУ в настоящее время в Университете имеется более 158 договоров и соглашений с 25 странами ближнего и дальнего зарубежья. Реализуются соглашения об академических обменах с 54 вузами Казахстана и 72 зарубежными вузами Германии, Австрии, Бельгии, Испании, Италии, Чехии, Польши, Литвы, Латвии и других стран. В частности кафедрой «Технология и безопасность продовольственных продуктов» экспертам были предоставлены сертификаты о прохождении стажировок магистров:

- Арапбаевой А. П. в Казахском НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности с 31.01.2022 г. по 11.02.2022 г.;

- Ахыловоц Ж.Е. в Казахском НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности с 31.01.2022 г. по 11.02.2022 г.;

- Эблэш Э.Э. в Казахском НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности с 31.01.2022 г. по 11.02.2022 г.

Период пребывания в другой организации по программе кредитной мобильности, перечень изучаемых дисциплин в вузе-партнере и дисциплин, подлежащих изучению с применением ДОТ с последующим пере зачётом кредитов, определяются обучающимся по согласованию с выпускающей кафедрой с учетом учебного плана образовательной программы ЮКУ.

Перезачет кредитов осуществляется на основе Национальной рамки квалификации. Кредиты ECTS признаются.

Перезачёт (трансфер) кредитов - признание эквивалентности объема и содержания дисциплин или исследовательской работы, изученных/проведенной обучающимся в другом учебном заведении, дисциплинам/программе исследовательской работы согласно учебному плану образовательной программы ЮКУ осуществляется с занесением в транскрипт обучающегося в системе «ИС ВУЗ» кредитов и оценок по данным дисциплинам/исследовательской работе на основании документа (транскрипта) из организации, в которой находился обучающийся в рамках программы академической мобильности.

Перезачет кредитов осуществляется офисом Регистратора университета на основании заявления обучающегося и представления выпускающей кафедры с подтверждающими документами.

#### ***Положительная практика:***

Студенты ЮКУ представлены в Ученом Совете Университета, в советах факультетов, в академических советах Высших школ. Действует студенческий совет.

В учебном процессе используются современные образовательные технологии: проблемная лекция, кейс метод, метод решения проблемы, «перевернутый класс», междисциплинарное и проектное обучение, массовые открытые онлайн-курсы, виртуальные лаборатории, дидактические инновационные модели (групповое обучение, программированное обучение, технология индивидуального обучения, коммуникативное обучение).

Лекционные и практические занятия проводятся с применением интерактивной доски с демонстрацией слайдов, практикуются видеолекции, мультимедийные анимации/пакет.

Практику обучающиеся ОП 7М07243 – «Технология продовольственных продуктов», проходят в ведущих отраслевых НИИ, что значительно повышает уровень научно-исследовательских работ магистрантов.

#### ***Области для улучшения:***

С учетом того, что специалисты в области пищевых производств являются очень востребованными на предприятиях пищевой отрасли в Республике Казахстан рекомендуется шире привлекать магистров для обучения по ОП

7M07243 – «Технология продовольственных продуктов» с полным возмещением затрат, а также по направлению от предприятий.

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

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

##### *Доказательства и анализ:*

Прием абитуриентов в ЮКУ на ОП «7M07243-Технология продовольственных продуктов» осуществляется на основе законодательства РК и нормативных документов, утвержденных Советом директоров ЮКУ: Закон Республики Казахстан от 27 июля 2007 года «Об образовании»; Постановление Правительства РК от 23 января 2008 года № 58 «Об утверждении Правил присуждения образовательного гранта для оплаты высшего или послевузовского образования с присуждением степени «бакалавр» или «магистр» (внесение изменений от 21.04.2021 года №256); Приказ МОН РК от 31 октября 2018 года № 600 «Об утверждении Типовых правил приема на обучение в организации образования, реализующие образовательные программы высшего и послевузовского образования»; Приказ МОН РК от 2 мая 2017 года № 204 «Об утверждении Правил проведения единого национального тестирования и оказания государственных услуг «Выдача сертификата о сдаче единого национального тестирования» (внесение изменений от 13.04.2021 года №162); Приказ МОН РК от 8 мая 2019 года № 190 «Об утверждении Правил проведения комплексного тестирования» (внесение изменений от 25.02.2021); Приказ МОН РК от 1 апреля 2019 года № 134 «Об определении Методических рекомендаций соответствия родственных групп образовательных программ высшего образования и специальностей технического и профессионального, послесреднего образования», Решение Совета директоров НАО «Южно-Казахстанский университет имени М.Ауэзова» от 29 июня 2022 года, № 3 «Правила приема обучающихся на образовательные программы высшего и послевузовского образования в НАО «Южно-Казахстанский университет имени М.Ауэзова»».

В ЮКУ разработаны критерии, доступные для абитуриентов. На сайте университета на страничке приемной комиссии (<https://priem.auezov.edu.kz/ru>) в блоге «Поступление» приведены:

- список образовательных программ,
- программы и критерии приема творческих экзаменов,
- Типовые правила поступления,
- реквизиты университета

Создана «Виртуальная приемная комиссия» (<https://priem.auezov.edu.kz>), для работы с абитуриентами в онлайн режиме принимают заявления от через

интернет-сайт.

В Университете функционирует Центр профориентационной работы, который издает ролики для абитуриентов и буклеты с информацией об ЮКУ и с описанием условий обучения и возможностей, которые дают образовательные программы для будущего трудоустройства (экспертам были предоставлены буклеты в электронном виде); проводит консультирование и информирует абитуриентов по вопросам приема; проводит семинары, вебинары и мастер-классы как в очном режиме, так и в онлайн формате с применением платформы Zoom.

Из беседы с ППС кафедры «Технология и безопасность продовольственных продуктов» эксперты заключили, что стабильность набора студентов на ОП «7M07243 – Технология продовольственных продуктов» обеспечивается следующими условиями:

- профориентация среди выпускников бакалавриата, работающих на предприятиях пищевой отрасли (из интервью с преподавателями);
- реализация обучения по 3-х уровневой модели образования – бакалавриат - магистратура – докторантура;
- нацеливание бакалавров, выпускников кафедры, для продолжения обучения в магистратуре, профориентационная работа.
- наличие государственного заказа на подготовку специалистов;
- высококвалифицированный ППС;
- современная материальная база,
- долгосрочное сотрудничество с ведущими вузами, НИИ ближнего и дальнего зарубежья.

Контингент обучающихся на момент аудита составил 14 магистрантов (1 курс – 10, 2 курс – 4). Выпуск в 2022 году составил 2 магистранта. Политика и маркетинг вуза для привлечения необходимого контингента студентов заключается в следующем:

- участие в образовательных онлайн-выставках;
- проведение Дней открытых дверей;
- создание рекламных видеороликов;
- продвижение университета в социальных сетях Facebook, Instagram, YouTube и на поисковых сайтах;
- организация на постоянной основе прямых эфиров для презентации университета.

По результатам общения с заведующим кафедрой «Технология и безопасность продовольственных продуктов» и преподавателями кафедры установлено, что для привлечения студентов, мотивированных на обучение, регулярно проводится анализ по бакалавриату пищевой специальности, осуществляется сбор информации по количеству и контингенту выпускников. Анализ показал, что многие будущие выпускники бакалавриата желают получить образование в магистратуре для повышения своего профессионального уровня и для повышения своей конкурентоспособности на рынке труда.

Прием в магистратуру проводится два раза в год. В конкурсе могут принять участие как претенденты, которые не смогли поступить на грант летом, так и те, кто ранее не проходил комплексное тестирование. В случае успешной сдачи тестов претенденты могут выиграть гранты, которые остались непринужденными по итогам летнего приема.

На период проведения вступительных экзаменов и зачисления в магистратуру в университете создаются приемная комиссия, экзаменационные комиссии по специальности и апелляционные комиссии, состав и полномочия которых утверждаются ректором ЮКУ.

Для быстрой адаптации поступивших на первый курс магистрантов университет обеспечивает их Путеводителем для студентов, в котором отражены: Правила внутреннего распорядка, режим работы всех служб, ректората, руководителей высших школ, порядок оплаты за обучение, критерии оценки результатов обучения, информации об образовательных курсах, телефонный справочник и др. Наряду с эти магистрантов обеспечивают внутренней учебно-методической документацией, регламентирующей научно-образовательный процесс в магистратуре: Положение о научно-исследовательской работе магистров. Положение о магистерской диссертации и др. Информация о преподавателях размещена на сайте кафедры и на титульном листе слайдбасов. Вся информация, приведенная в руководстве доступна на корпоративном веб-сайте вуза ([www.ukgu.kz](http://www.ukgu.kz)).

В академическом календаре университета для студентов 1 курса учебный семестр начинается с адаптационной недели (Академическая политика – <https://auezov.edu.kz/media/attachments/2021/09/20/19.09.21.-.pdf>). Из интервью с руководителями подразделений ЮКУ и с деканами факультетов/высших школ эксперты узнали, что во время адаптационной недели проводятся встречи с магистрантами 1 курса по вопросам организации учебного процесса и общественной жизни университета. Магистрантов знакомят с Кодексом корпоративной этики - правилами внутреннего распорядка, разъясняют правила проживания в общежитии, знакомят с правилами пользования библиотекой и сайтом библиотеки ([lib.ukgu.kz](http://lib.ukgu.kz)). Студенты-активисты проводят экскурсии по учебным корпусам для первокурсников.

Уровень удовлетворенности студентов содержанием, формой и методами обучения оценивается путем анкетирования, которое проводится в соответствии с предварительно установленным графиком. Результаты анкетирования обсуждаются на заседаниях кафедры и Ученого совета. По результатам анкетирования и обсуждения принимаются решения по улучшению обеспечения качества предоставляемых услуг (Протокол заседания кафедры «Технология и безопасность продовольственных продуктов» № 7 от 20.01.2023 г.). Преподаватели также анketируют магистрантов по завершению изучения дисциплины, что позволяет магистрантам выразить свое отношение к содержанию курса, методам преподавания и оценки.



Наличие поддержки студента в вузе подтверждается деятельностью следующих структурных подразделений (<https://auezov.edu.kz/rus>):

- Офис Регистратора (ОР),
- Департамент по воспитательной работе и молодежной политике (ДВР),
- Департамент по академическим вопросам (ДАВ) и кафедра в лице эдвайзеров.

Оказание социальной, психологической поддержки обучающимся реализуется через отдел социальной поддержки и Центр психологической помощи обучающихся, которые входят в структуру Департамента по воспитательной работе и молодежной политике и оказывают психологическую помощь первокурсникам, студентами-инвалидам, студентам из многодетных семей и иностранными студентами в адаптации к обучению и социальной среде.

Студентам, оставшимся без попечения родителей, выделяется финансовая поддержка на расходы на ежедневное питание, предоставляются скидки для оплаты обучения (Приказ 42/к от 17.11.2022 г.), бесплатное проживание в общежитии.

Образовательная поддержка обучающихся, проявляющих более глубокий интерес к учебе и к общественной жизни реализуется через Молодежный центр: студенческий парламент; сенаторы 14 факультетов; дискуссионный клуб «Ақиқат»; молодежное крыло «Жастар рухы»; «Альянс студентов Казахстана»; молодежное крыло «Ассамблея жастары»; клуб «Айқап»; клуб «Ауезов ЖАС Медиа»; «Киберклуб»; «Экоклуб»; Совет девушек «Тұмар». В ЮКУ функционируют факультет общественных профессий (ФОП), отряды «Жасыл Ел», студенческие строительные отряды, студенческая профсоюзная организация, Клуб веселых и находчивых, клуб «Жас акын», волонтерское движение «Ауэзов», клуб «Достық».

Из интервью с руководителями подразделений эксперты узнали, что для материальной поддержки обучающихся, проявляющих более глубокий интерес к учебе и к общественной жизни предусмотрены стипендия ректора, именные стипендии, скидки по оплате за обучение, интересные поездки и экскурсии

Содействие в трудоустройстве выпускников и помощь в поиске работы в свободное от учебы время оказывает Центр по поддержке карьеры и трудоустройства. Связи магистрантов и выпускников с работодателями устанавливаются посредством традиционных мероприятий, таких как ярмарка вакансий «Молодой специалист», встреча партнеров университета из бизнес-среды в формате круглого стола и др., а также через цифровую платформу Beam. В период пандемии на страничке Центра в инстаграмм велись прямые эфиры с работодателями, где проводили онлайн-экскурсии по производственным цехам и технологическим линиям.

Из интервью с выпускниками эксперты сделали вывод о том, что магистры, получившие образование по ОП 7M07243 – «Технология продовольственных продуктов» не имеют затруднений с устройством на работу.

На встрече с представителями предприятий работодатели подтвердили, что пищевая отрасль нуждается в высококвалифицированных специалистах. Однако работодатели обратили внимание экспертов на то, что выпускники по ОП 7М07243 – «Технология продовольственных продуктов» имеют хорошую теоретическую подготовку, не достаточный уровень практических навыков для эффективной работы на производстве. Работодатели согласились с экспертами в том, что для повышения уровня практической подготовки выпускников и для понижения текучести кадров на предприятиях пищевой отрасли целесообразно реализовать дуальное обучение для части магистрантов, обучающихся по ОП «Технология продовольственных продуктов».

В университете разработаны единые правила перевода, восстановления, предоставления академического отпуска и признания учебных достижений обучающихся всех уровней, регламентирующие все этапы образовательного процесса: СМК ЮКУАП 01-2022 Академическая политика НАО "ЮКУ им. М.Ауэзова" (<https://auezov.edu.kz/images/files/>), СМК ЮКУ ПР 8.06-2022 «Управление процессом проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации», СМК ЮКУ ПР 8.16-2022 «Порядок перевода, восстановления, отчисления обучающихся и предоставления академического отпуска» и СМК ЮКУ П 8.17- 2022 «Положение о признании результатов обучения» (<https://auezov.edu.kz/rus>).

Все нормативные документы размещены на сайте университета [auezov.edu.kz](http://auezov.edu.kz).

В университете соблюдаются академические правила перевода, восстановления, предоставления академического отпуска; процедуры приема обучающихся других вузов, признания и зачета кредитов, освоенных в ходе академической мобильности. Перевод обучающихся осуществляется с курса на курс, из одной организации образования в другую, с одной формы обучения на другую, с одного языкового отделения на другое, с одной специальности на другую, с платной основы на обучение по государственному образовательному заказу. Перевод и восстановление обучающихся с одной образовательной программы на другую, с одного вуза в другой осуществляется в период летних и зимних каникул. Обучающийся переводится или восстанавливается в любой вуз независимо от сроков отчисления при восстановлении. Процедура по приему обучающихся других вузов проходит с соблюдением правил по перезачету освоенных дисциплин с компонентами по переводу на желаемую ОП.

В ЮКУ регламентирована процедура предоставления академического отпуска на основании заявления на имя Председателя Правления-Ректора с визами директора ИПО, директора ЦОС, а также заведующего кафедры. При необходимости продления академического отпуска пишется повторное заявление по выше прописанной схеме.

В ЮКУ создана электронная база статистических данных для анализа успеваемости студентов с различным уровнем GPA (СМК ЮКУАП 01-2022 Академическая политика НАО "ЮКУ им. М. Ауэзова" –

<https://auezov.edu.kz/images/files/>, СМК ЮКУ ПР 8.06-2022 «Управление процессом проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации – <https://auezov.edu.kz/rus>). Анализ учебных достижений студентов формируется в ИС университета посеместрово ([smart.ukgu.kz](http://smart.ukgu.kz); [asu.ukgu.kz](http://asu.ukgu.kz)), с автоматическим расчетом уровня GPA. Для итоговой аттестации создается протокол защиты магистерской диссертации, в который секретарем аттестационной комиссии заносятся результаты итогового контроля.

Анализ успеваемости магистрантов формируется на основании успешной сдачи промежуточной и итоговой аттестации ([http://asu.ukgu.kz/ASUVUZ/UMO/main\\_adm.plm](http://asu.ukgu.kz/ASUVUZ/UMO/main_adm.plm)). Вся информация о достижениях магистранта хранится и обрабатывается в автоматизированной системе ИСВУЗ.

Выпускникам, завершившим обучение по образовательной программе магистратуры и успешно прошедшим итоговую аттестацию, присуждается степень "магистр" и выдается диплом собственного образца о послевузовском образовании с приложением.

В приложении к диплому собственного образца отражаются:

- 1) данные выпускника;
- 2) содержание и достигнутые результаты обучения по теоретической подготовке, профессиональной практике и итоговой аттестации, общее число кредитов и количество кредитов ECTS, а также средневзвешенная оценка GPA за весь период обучения;
- 3) присуждаемая степень или присваиваемая квалификация;
- 4) статус (уровень) обучения;
- 5) уровень соответствия Национальной рамки квалификации.

Дополнительно выпускнику выдается общеевропейское приложение к диплому собственного образца (Diploma Supplement) по запросу. Diploma Supplement заполняется на английском языке, описывает характер, уровень, контекст, содержание, статус и результаты успешно завершеного обучения.

Для развития «постдипломного сопровождения», повышения эффективности трудоустройства выпускников и улучшения связей с работодателями достаточно эффективной является цифровая ярмарка вакансий на отечественной платформе BEAM ([www.beam.kz](http://www.beam.kz)), где можно проанализировать трудоустройство более 30% выпускников. Остальные анализируются из полученных данных с ГЦВП. На платформе BEAM обучающийся создает свой профиль в личном кабинете, где предусмотрено создание портфолио в виде резюме, возможность прохождения тестирования, отклик на вакансии и получение приглашения. В кабинете работодателя на платформе BEAM отражается полная информация по профилю с вакансиями, стажировками и практиками, добавление тестирования и получения откликов, доступ к отбору и приглашению магистрантов. Университет контролирует процесс и ведет статистику, прослеживать обратную связь с работодателями и выпускниками. ЮКУ участвует в пилотном проекте «Национальный цифровой центр карьеры» РК на базе Международного финансового центра «Астана» по

созданию единой базы выпускников с интеграцией enbek.kz и другими цифровыми платформами и подключению всех работодателей Казахстана.

На встрече с представителями предприятий работодатели подтвердили, что пищевая отрасль нуждается в высококвалифицированных специалистах. Однако работодатели обратили внимание экспертов на то, что выпускники по ОП 7М07243 – «Технология продовольственных продуктов» имеют хорошую теоретическую подготовку, но недостаточный уровень практических навыков для эффективной работы на производстве. В этой связи для повышения уровня практической подготовки выпускников и для понижения текучести кадров на предприятиях пищевой отрасли целесообразно реализовать дуальное обучение для части магистрантов, обучающихся по ОП «Технология продовольственных продуктов».

#### ***Положительная практика:***

Положительная динамика роста по количеству выпускников за последние пять лет. Высокий уровень ГРА выпускников. Тесное сотрудничество с предприятиями пищевой промышленности. Высокая удовлетворенность работодателей качеством подготовки выпускников. Высокий процент трудоустройства выпускников. Регулярный мониторинг достижений обучающихся на всех уровнях организационной иерархии. Обеспечение выпускников вуза приложением к диплому в соответствии с европейскими требованиями.

#### ***Области для улучшения:***

Для повышения уровня практической подготовки выпускников и для понижения текучести кадров на предприятиях пищевой отрасли целесообразно реализовать дуальное обучение для части магистрантов, обучающихся по ОП «Технология продовольственных продуктов».

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

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

#### ***Доказательства и анализ:***

Из интервью с проректорами, руководителями структурных подразделений, зав. кафедрами ЮКУ и преподавателями, а также на основании изученных материалов установлено, что в ЮКУ разработана кадровая политика, отражающая процедуры по отношению к ППС и персоналу. Прием на работу, продвижение по службе, поощрение, сокращение, увольнение, права и обязанности работников ЮКУ регламентированы следующими документами,

представленными на сайте ЮКУ в блоге Система обеспечения качества (<https://auezov.edu.kz/>):

- Правила конкурсного замещения должностей профессорско-преподавательского состава и научных работников ЮКУ им. М.Ауэзова», утверждены решением заседания Совета директоров НАО «Южно-Казахстанский университет им. М.Ауэзова» от 2 апреля 2021 г.;
- Правила конкурсного замещения должностей руководителей структурных подразделений НАО Южно-Казахстанский университет им. М.Ауэзова, утверждены приказом ректора №73-нк от 01.10.2020г.;
- Процедура «Менеджмент персонала» ЮКУ ПР 6.02-2021, введены в действие приказом Председателя Правления-ректора №105-нк от 18.06.2021г.;
- Приказ №39-нк 21.08.2020г. «О новом составе конкурсной комиссии на замещение должностей профессорско-преподавательского состава и научных работников Южно-Казахстанского университета им. М.Ауэзова»;
- Приказ №38-нк 21.08.2020г. «О новом составе конкурсной комиссии на замещение вакантных должностей руководителей структурных подразделений Южно-Казахстанского университета имени М.Ауэзова»

Должностные инструкции работников ЮКУ размещены на сайте Университета в блоге Административный департамент ([auezov.edu.kz](https://auezov.edu.kz/)).

Преподавание базовых и профилирующих дисциплин на 100% обеспечено штатными преподавателями, число которых составляет 8 человек. Подготовку магистров по ОП 7М07243 – «Технология продовольственных продуктов» осуществляют 1 доктор наук, 6 кандидатов наук, 1 доктор PhD. Таким образом, острепенность преподавателей по ОП составляет 100 %. Базовое образование в области технологии продовольственных продуктов имеют 6 преподавателей. 2 преподавателя имеют базовое образование в области химии (Тасполтаева А.Р. и Хамитова Б.М.), в 2020 г. ими получено второе высшее образование по ОП 5ВО7200 – «Технология продовольственных продуктов». Учебно-вспомогательный персонал кафедры составляет 3 человека.

Все задействованные в реализации ОП 7М07243 – «Технология продовольственных продуктов» регулярно проходят курсы повышения квалификации и стажировки (1 раз в три года) в том числе по профилю преподаваемых дисциплин. Из интервью с преподавателями эксперты узнали, что составляется график прохождения повышения квалификации и стажировок, на кафедрах есть ответственные за выполнением графика. Процесс повышения квалификации ППС регламентирован СМК ЮКГУ ПР 6.03-2014 «Управление процессами по повышению квалификации персонала» (<https://auezov.edu.kz/rus>).

Кафедра «Технология и безопасность продовольственных продуктов» представила сведения о наличии серьезных научных и научно-методических работ преподавателей в области пищевых.

Наличие ППС в соответствии с квалификационными требованиями к лицензированию образовательной деятельности, а также выполнение национальных нормативных требований к ППС согласно Закону РК от 27 июля 2007 года «Об образовании» обеспечивается соблюдением в ЮКУ Положения о



квалификационных характеристиках должностей научно-педагогических работников Южно-Казахстанского университета имени М.Ауэзова, утвержденного приказом Председателя Правления-ректора ЮКУ имени М.Ауэзова от 08.07.2021г., №116-нқ. (<https://auezov.edu.kz/rus>). В соответствии с этим положением проводится конкурс на замещение вакантных должностей ППС. Процедуры приема на работу, перемещения, поощрения, увольнения проводятся Управлением по работе с персоналом, который входит в структуру Административного департамента.

Таким образом, ЮКУ гарантирует высокий квалификационный уровень высокий уровень научной подготовки профессорско-преподавательского состава по ОП 7М07243 – «Технология продовольственных продуктов».

Планирование деятельности ППС ЮКУ осуществляется на основе индивидуального плана (ИП) работы преподавателя, который составляется на каждый учебный год. Выборочное ознакомление с ИП преподавателей кафедры (ассоциированный профессор, к.т.н. Калдыбекова Ж.Б., доцент, к.т.н. Абишев М.Д.) показало, что в ИП включены планирование учебной нагрузки и выполнение учебной нагрузки, учебно-методическая работа, научно-исследовательская и творческая работа, организационно-методическая работа, воспитательная работа, повышение квалификации, выполнение программы «Рұхани жаңғыру». Из интервью с руководителями подразделений ЮКУ и заведующими кафедрами установлено, что каждый раздел ИП ППС согласовывается с курирующими департаментами университета. Отчет по ИП ППС проводится дважды в год публично на заседаниях кафедры в присутствии декана высшей школы и по итогам обсуждения выносятся заключения по выполнению по всем разделам ИП.

По итогам встреч экспертов с заведующими кафедрами и преподавателями было установлено, что педагогическая нагрузка составляет 680 академических часов, которая включает учебную, научную, методическую и организационно-воспитательную работу (протокол заседания Ученого совета №15 от 29.04.2021). Плановый характер деятельности ППС обеспечивает необходимый баланс между обозначенными видами работ. Соотношение объемов работ планируется для каждого преподавателя отдельно и включает учебную, научную, методическую и организационно-воспитательную работу. В учебную нагрузку входит проведение учебных занятий, консультации в рамках СРСП, экзаменов, рубежного контроля, руководство дипломными работами и практиками. Соотношение аудиторной и внеаудиторной работы, в зависимости от занимаемой должности, а также норма времени для расчета вне учебной работы представлены в положении «О порядке планирования учебной и вне учебной педагогической нагрузки ППС ЮКУ им. М. Ауэзова» (<https://auezov.edu.kz/rus>):) утвержденном решением Ученого совета (протокол №1 от 27.08. 2022).

По итогам встречи экспертов с преподавателями ЮКУ установлено, что преподаватели вовлечены во внутреннюю систему обеспечения качества образования через участие в работе ученого, научно-методического и научно-технического советов, академических советов высшей школы, заседаний ректората, совещаний и методических семинаров, рабочих групп

организационно-методической комиссии по контролю качества (ОМКК). Формирование образовательных программ осуществляется на кафедрах. Для этого создаются специальные группы, задачей которых является совершенствование программ, их модульности, определение образовательных целей и формирование результатов обучения, повышение эффективности обучения.

Систематическая оценка компетентности преподавателей администрацией вуза осуществляется путем проверки занятий по линии ОМКК и членами Департамента по академическим вопросам. Составляются карты-характеристики преподавателей; листы наблюдения и оценки лекций, практических (семинарских), лабораторных и индивидуальных занятий. Экспертам были представлены листы наблюдения и оценки лекций и практических занятий преподавателей кафедры «Технология и безопасность продовольственных продуктов» в 2023 г. Абишева М.Д., Кайсетовой Э.П., Еркенабаевой С.У., Желеуовой Ж.С.

По итогам общения с заведующим кафедрой «Технология и безопасность продовольственных продуктов» установлено, что оценка эффективности и качества преподавания на кафедре включает в себя: посещение занятий заведующего кафедрой; взаимопосещение занятий преподавателями (есть график взаимопосещений); проведение открытых занятий.

Развитие профессиональных и педагогических компетенций ППС реализуется через прохождение повышения квалификации, стажировок, а также через участие в семинарах и тренингах. На встрече с проректорами эксперты узнали, что руководство ЮКУ ежегодно выделяет 500 млн. тенге на реализацию программы повышения квалификации ППС. Согласно регламентированной процедуре СМК ЮКГУ ПР 6.03-2014 «Управление процессами по повышению квалификации персонала» (<https://auezov.edu.kz/rus>) повышение квалификации преподавателей осуществляется в соответствии с перспективными и годовыми планами работы. Проводятся тематические курсы повышения квалификации, индивидуальные стажировки по специальности как в онлайн режиме так и в виде тренингов. (ТОО «Мадлен-Кз», Шымкент; ТОО «Фудмастер-Шымкент», Шымкент; ТОО «Кайнар-май», Шымкент; ТОО «Арай», Шымкент; КХ «ГУЛМАЙРА»). Данные о стажировках ППС и о полученных сертификатах приведены в приложении 18 к Отчету по самооценке ЮКУ.

Результаты повышения квалификации находят отражение также и в монографиях, научных статьях, учебниках, учебных пособиях, методических указаниях.

Профессиональные и педагогические компетенции ППС подтверждаются не только сертификатами, но и положительной оценкой при анкетировании студентов. Результаты анкетирования «Преподаватель глазами магистрантов», проведенного на кафедре «Технология и безопасность продовольственных продуктов», показали, что магистранты достаточно высоко оценивают квалификацию преподавателей, реализующих ОП 5BO7200 – «Технология

продовольственных продуктов». Средний балл составил 4,6 по пятибальной шкале.

Преподаватели кафедры «Технология и безопасность продовольственных продуктов» участвуют в выполнении грантов МОН РК, хоздоговорных и госбюджетных научно-исследовательских работ. Результаты научных исследований публикуются в монографиях, статьях, учебниках и внедряются в учебный процесс в виде учебно-методических разработок.

За последние 5 лет по результатам выполненных НИР преподавателями кафедры опубликовано 50 статей в журналах с различным импакт-фактором; 68 материалов конференций; издано 22 учебника, в том числе 5 – электронных, и 25 учебно-методических пособий.

По результатам встреч с ППС и студентами ЮКУ эксперты узнали, что в учебном процессе используются современные методы обучения и инновации, такие как интерактивные методы преподавания, кейс-метод, составление портфолио, индивидуальные и групповые проекты, интеллект-карты, деловые и ролевые игры, дискуссии и тренинги. Это дает возможность ППС продуктивно использовать учебное время и добиваться высоких результатов обучения, а магистрантам реализовать свой творческий потенциал.

По результатам встреч с руководством и преподавателями ЮКУ, а также на основании визуального осмотра Университета, эксперты сделали вывод, что Университете созданы все условия для работы и поддержания здоровья ППС и сотрудников университета. Функционируют точки общественного питания, медицинские пункты, спортивные площадки, плавательный бассейн, юридическая служба, школа молодого преподавателя. Имеется свободный доступ в интернет пространство и открытый доступ к мировым базам данных в библиотеке. Отдел охраны труда и техники безопасности контролирует условия безопасности труда.

Из интервью с руководителями подразделений, деканами, заведующими кафедрами и преподавателями установлено, что надбавка к заработной плате ППС назначается на основе показателей КРІ в системе электронного мониторинга, для чего назначается аттестационная комиссия (Приказ 162-ЖООК от 22.12.2021 г.), которую утверждает Ученый совет университета. Наиболее весомыми показателями КРІ являются учебная, учебно-методическая работа и публикационная активность. По сведениям преподавателей надбавка к заработной плате по результатам КРІ может составлять от 20000 до 100000 тенге. Динамика роста заработной платы ППС положительная – за последние 5 лет средняя заработная плата увеличилась на 142,2 тыс. тенге. Профсоюзным комитетом осуществляется общественный контроль за выплатой обязательных компенсаций и надбавок к заработной плате.

По результатам рейтинга ректор Университета не только устанавливает надбавки к заработной плате, но и награждает благодарственными письмами, материально поощряет сотрудников путем выплаты денежной премии. Преподаватели на встрече с экспертами выразили удовлетворенность работой в ЮКУ.

По данным, представленным кафедрой установлено, что с 2018 по 2022 гг. для повышения уровня знаний и навыков магистрантов на кафедру для и консультаций и чтения лекций привлекались зарубежные преподаватели: профессор Латвийского университета естествознания Инга Ципрович, профессор Харьковского государственного университета питания и торговли, доктор технических наук Евлаш Виктория Владленовна, профессор Харьковского Федерального исследовательского центра информационных и вычислительных технологий, доктор технических наук, Потапов Вадим Петрович, главный технолог ТОО «Берте милка» Абдулдаева З.Ж., Майк Харди, PhD Королевского университета Белфаста, Фарах Салина Бинти Таип (Farah Saleena Binti Taip) PhD, профессор кафедры «Процессы и пищевая инженерия», «Университет Путра Малайзия» (Universiti Putra Malaysia).

Помощь высококвалифицированных специалистов с производства в реализации ОП 5ВО7200 – «Технология продовольственных продуктов» заключалась в их участии в работе государственных аттестационных комиссий.

#### ***Положительная практика:***

В ЮКУ разработаны критерии оценки КРІ преподавателей, что позволило стимулировать ППС для более эффективной работы и увеличить динамику роста заработной платы.

ППС кафедры «Технология и безопасность продовольственных продуктов», реализующие обучение по ОП 5ВО7200 – «Технология продовольственных продуктов», имеют остепененность 100%. Преподаватели кафедры проходят стажировки в ведущих зарубежных вузах, в отечественных и на ведущих отечественных предприятиях пищевой отрасли. Результаты повышения квалификации находят отражение в монографиях, научных статьях, учебниках, учебных пособиях, методических указаниях. Преподаватели кафедры активно выступают с докладами на Международных научно-методических конференциях, публикуют статьи в рецензируемых научных изданиях, внедряют результаты научных исследований в производство, имеют авторские свидетельства на патенты.

Результаты НИР, проводимых на кафедре, находят применение в учебном процессе в виде дополнений к разделам лекционных занятий, в курсовых и дипломных работах студентов, УИРС.

Кафедра активно привлекает зарубежных преподавателей для повышения уровня знаний и навыков магистрантов.

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

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

### ***Доказательства и анализ:***

В ЮКУ им М.Ауэзова учебные ресурсы, используемые для организации процесса обучения для ОП 7М07243- «Технология продовольственных продуктов» (магистратура), являются достаточными и соответствуют требованиям реализуемых образовательных программ. Учебные ресурсы доступны для всех обучающихся и преподавателей, представлены в образовательном портале <http://lib.ukgu.kz>).

В университете создана и действует эффективная система служб поддержки обучающихся для удовлетворения их образовательных, личных и карьерных потребностей, в состав которых входят научная библиотека, центр обслуживания обучающихся, офис регистратора, деканат, офис студента, кафедра, столовая, Фронт-офис и ряд других структур.

ЮКУ им. М.Ауэзова и кафедра «Технология и безопасность продовольственных продуктов» реализует образовательную программу подготовки магистранта специальности 7М07243– «Технология продовольственных продуктов» при поддержке ряда служб сервиса, которые обеспечивают поддержку магистрантов в осуществлении различных потребностей при проведении всех видов занятий, научно-исследовательской работы магистрантов, предусмотренных учебным планом университета и соответствующими санитарными нормами, и противопожарными правилами, и нормами.

Учебно-методический отдел организует и контролирует процесс обеспечения магистрантов учебно-методической литературой, офис регистратора вместе с ИПО оказывают академическую поддержку магистрантов в выборе и освоении образовательной программы, знакомят обучающихся с правилами и методологией кредитной системы, информируют о сроках регистрации на дисциплины. Работа сектора профессиональной практики и трудоустройства заключается в организации и контроле практики обучающихся.

Квалифицированные эдвайзеры, консультанты оказывают содействие обучающимся в освоении образовательных программ. Особое внимание уделяется воспитательной деятельности, направленной на формирование и становление личности магистрантов.

Преподаватели, ведущие учебные занятия, планируют определенное время для проведения консультаций, ответов на вопросы обучающихся, индивидуальные консультации и консультации по всем видам практики. Каждому обучающемуся назначается научный руководитель, который планирует его научную работу и помогает в проведении научных экспериментов. Учебные консультации по самостоятельной работе, диссертационным работам и проектам, консультации по всем видам практики включены в учебную нагрузку преподавателей.

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



Университет располагает обширной инфраструктурой, которая включает в себя административные и учебно-лабораторные помещения, учебные базы, библиотеки, вспомогательные помещения и т.д. В университете имеются 86 лекционных аудиторий, 199 практических и специальных аудиторий, 212 лабораторий и мастерских, 67 компьютерных классов, 2 лингвистических кабинета, 6 мультимедийных кабинета, 2 электронных ресурсных центра и т.д. Аудитории оснащены современной техникой и приборами, необходимыми для проведения занятий. Обновление материально-технической базы осуществляется по заявкам кафедр.

Сильной стороной вуза является материально-техническая база. В ходе интервью, первый проректор представил сведения о динамике роста финансовых средств, выделяемых на обновление материально-технической базы, пополнении книжного фонда, материальной поддержки студентов, медицинское обслуживание и досуг студентов, также о планируемой дальнейшей работе в этом же направлении. Из самоотчета ОП и беседы с первым проректором, заведующим кафедрой при работе с документами подтверждено, что финансирование образовательных программ формируется за счет:

- бюджетных средств в соответствии с Постановлением Правительства Республики Казахстан от 16 апреля 2018 года № 199 и Постановлением Правительства Республики Казахстан от 20 апреля 2021 года № 253.

- внебюджетных средств (в т.ч. платных образовательных средств, услуг научно-исследовательской работы).

За последние 5 лет доля финансовых средств, выделяемых на приобретение лабораторного оборудования, учебной литературы, периодических изданий, информационных ресурсов, компьютеров в среднем от общего дохода университета составляет 6%. В 2020 году это показатель составил 10,5% в связи с приобретением моноблоков и компьютеров, виртуальных лабораторных работ и т.п. оборудования, необходимого для дистанционного обучения в условиях пандемии.

Материально-техническая база кафедры оборудована аудиториями для проведения лекционных и лабораторных занятий по дисциплинам образовательной программы. Учебные лаборатории: 107д, 302д, 303д, 307д, лекционные аудитории: 308д, 310д – заведующий кафедрой: 313д, преподавательская комната разделена на 305д, 313д. Площадь лаборатории: 107д-17,98м<sup>2</sup>; 302д - 37,76 м<sup>2</sup>, 303д - 38,2 м<sup>2</sup>, 307д-57,85м<sup>2</sup>; лекционных аудиторий 308д- 57,85м<sup>2</sup>, 309д- 57,85м<sup>2</sup>, 310д- 58,74м<sup>2</sup>, 305д, 313д-кабинет преподавателей 55,74м<sup>2</sup>. Общая площадь аудиторной и лабораторной базы кафедры - 301,47 м<sup>2</sup>. 119АБ – учебно-производственная лаборатория, и учебно-производственные цеха.

Для обучения обучающихся по ОП 7М07243– «Технология продовольственных продуктов», кафедра располагает оснащенными современным оборудованием, стендами и компьютерами лабораториями и учебными кабинетами. С целью обеспечения качества учебного процесса по дисциплинам ОП 7М07243– «Технология продовольственных продуктов» проведена большая работа по обновлению лабораторий и учебных кабинетов,

полностью оборудованы учебные лаборатории («Цех по переработке мяса» и «Цех по переработке молока»). Все лаборатории соответствуют санитарно-гигиеническим государственным нормативным требованиям, предъявляемым к данной категории объектов. В каждой лаборатории имеется паспорт, средства тушения пожара, индивидуальные и коллективные средства защиты для персонала.

Магистранты могут проводить исследования в научных лабораториях университета.

Все лаборатории оснащены вытяжными шкафами, электричеством и водопроводом. В лабораториях имеется необходимая мебель, приборы и оборудование для выполнения лабораторных научных экспериментов.

При посещении лабораторий кафедры было продемонстрировано работа всех приборов и оборудований, используемого в учебном и научном процессах по ОП 7М07243- «Технология продовольственных продуктов».

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

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

На базе IT-полигона за последние полгода открыты: VR-лаборатория (лаборатория виртуальной реальности); ИКТ академия совместно с компанией Huawei; кабинет робототехники; центр ситуационного управления и обработки больших данных.

Департамент цифровизации является одним из первопроходцев в Казахстане по внедрению IT-решений, позволяющих использовать виртуальную и дополненную реальность в образовании, проведении научных исследований, а также создании новых прорывных технологий, повышающих эффективность производства. Одним из ключевых направлений деятельности лаборатории является создание открытой платформы и разработка библиотек виртуальных инструментов для сборки образовательных курсов. С помощью такого VR-конструктора любой преподаватель, не имеющий специальной подготовки в сфере IT, сможет конструировать высокотехнологичные образовательные сервисы и приложения по собственному сценарию. Кроме того, VR-лаборатория служит площадкой для подготовки IT-специалистов новой направленности, то есть наш университет будет готовить профессионалов с широким набором компетенций, способных создавать новые приложения и сервисы для работы в виртуальной и дополненной реальности.

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

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

В университете имеется 2595 компьютеров и 193 ноутбука, постоянно имеющих доступ к интернету, из них 2475 компьютеров и 143 ноутбука используется в учебном процессе: для обучающихся 2067 компьютеров, для преподавателей 408 компьютеров и 143 ноутбука. В системе организационного управления вузом 120 компьютеров и 50 ноутбуков, имеющих постоянный доступ к интернету.

В 2020-2021 учебном году для учебных целей было приобретено более 200 новых персональных компьютеров и 200 моноблоков.

В настоящее время в университете эксплуатируется 820 МФУ и принтеров. Имеется 3D-принтер, что позволяет организовать полный цикл 3D-моделирования.

В университете эксплуатируются 6 ресурсных центров и 132 учебных кабинетов с интерактивными досками.

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

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

Автоматизированная информационная система ИСВУЗ <http://www.asu.ukgu.kz> состоит из виртуальных рабочих мест для администрации учебного процесса, режим офис-регистратора, личный кабинет преподавателя, отдел кадров, тестовый центр, деканаты, кафедры с централизованной базы данных и компьютеров учебного заведения, объединенных в единое пространство посредством корпоративной сети, а также для удаленной работы с доступом из внешней среды.

Для магистрантов действует информационный образовательный портал (переход на новую ИС) <http://smart.ukgu.kz/ru>.

Все обучающиеся имеют персональные аккаунты на платформе [portal.ukgu.kz](http://portal.ukgu.kz), объединённые в единую учебную систему. Страница пользователя называется личной страничкой студента, где размещена информация об учебном процессе: личные данные; расписание экзаменов; онлайн заявки; список занятий; успеваемость; рейтинг; расписание занятий; УМКД.

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

Дистанционный образовательный портал [portal.ukgu.kz](http://portal.ukgu.kz) является средством массовой информации в сфере образования университета

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

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

В общежитиях университета для студентов установлено по 5 - 10 wi-fi точек.

В ходе интервью с обучающимися и заведующим кафедрой, было подтверждено, что магистранты во время сессий через личную страницу сдают экзамены, и сразу видят результат тестов, при не согласии могут в онлайн режиме подать заявку на апелляцию и через определенное время получают сообщения о результате апелляции.

Обязательным условием осуществления образовательной деятельности является обеспеченность высшего учебного заведения информационными ресурсами. Составной частью информационных ресурсов является библиотечный фонд. Библиотечный фонд формируется в соответствии с профилем университета и осуществляется по плану закупок, который формируется на основе заявок на приобретение литературы, предоставленных кафедрами университета.

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

Единый информационно-библиотечный фонд на 12.12.2022г. составляет 1915395 экз., в том числе на государственном языке 911963 экз., на английском языке 99869 экз. всех типов и видов изданий. Ежегодно оформляется подписка на научные журналы по профилю вуза, в т. ч. в электронном виде.

Подписка на периодические издания университета осуществляется по заявкам кафедр, на бланке утвержденного образца и согласовываются с деканом факультета/высшей школы. В соответствии с требованиями учебного процесса в библиотеке университета широко представлены периодические издания по всем направлениям подготовки обучающихся.

В целях обеспечения полноценного информационного обслуживания, а также повышения показателя книгообеспеченности, университет заключил договоры Республиканской научно-технической библиотекой, с Ассоциацией высших учебных заведений РК заключен договор на доступ к электронным ресурсам Республиканской межвузовской электронной библиотеки (РМЭБ), цифровая библиотека «Ақнигресс», «Эпиграф», «ZAN». Согласно договорам, обучающиеся и преподаватели университета имеют возможность пользоваться библиотечными ресурсами перечисленных библиотек.

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

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

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

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

На момент прохождения внешнего аудита были представлены сведения об общем объеме ЭК. Общий объем ЭК составляет 275000 библиографических записей. ОИЦ предоставляет своим пользователям 3 варианта доступа к собственным электронным информационным ресурсам: с терминалов «ЭК» в зале каталогов и подразделениях ОИЦ; через информационную сеть университета для факультетов и кафедр; в удаленном режиме на web-сайте библиотеки <http://lib.ukgu.kz/>. Количество запросов к электронному каталогу из внешних сетей составляет более 300 обращения в день.

Фонд учебной литературы насчитывает 1451762 экз., что составляет 75,8% от общего объема фонда. Фонд научной литературы -336510 экз. (17,5% от общего объема фонда). Фонд авторефератов и диссертаций составляет 9560 наименований.

В ЮКУ им.М.Ауэзова приоритетом в развитии цифровых коллекций является формирование «Электронной библиотеки». Формирование Электронной библиотеки ведется в соответствии с Законами Республики Казахстан: «Об авторском праве и смежных правах», «Об информатизации», «Положением о формировании электронной библиотеки». Электронная библиотека включает научные труды преподавателей университета, информационные ресурсы на оптических дисках, полнотекстовые базы данных внешних информационных центров и компаний, доступ к которым организован на основе лицензионных соглашений.



Для обучающихся на дистанционном обучении, для пользователей имеется онлайн-доступ с любого устройства в режиме 24/7 по внешним ссылкам: <http://www.articles.ukgu.kz/ru/history-sksu-publications>, портал университета <http://portal.ukgu.kz>, портал института дистанционного обучения <http://www.sdo.ukgu.kz>. Обеспечен канал информации удаленного доступа по виртуальной справочной службе с дежурным специалистом по мобильной связи, по электронной почте, WhatsApp. В социальной сети <https://www.instagram.com/lib.uku/>, и на сайте библиотеки сотрудники напоминают о существующей подписке на учебные и научные электронные ресурсы, а также регулярно обновляют информацию о доступности новых источников.

Фонд электронных изданий составляет 20856 документов, в том числе на государственном языке 11074 документов, на английском языке – 1979 документов. Учебная литература на цифровых носителях составляет -19290 док. в том числе на государственном языке 10255 док. на английском языке – 1673. Перечень электронных изданий отражен в каталоге ИРБИС 64 «Электронный фонд» и на сайте библиотеки <http://lib.ukgu.kzweb-ИРБИС>.

Обеспеченность УМЛ для циклов базовых и профилирующих дисциплин составила 100 % при нормативе 100%, что соответствует квалификационным требованиям при лицензировании (приказ №391 МОН РК от 17.06.2015, сноска №339 от 14.07.2021) п.66.

Достижениями ОИЦ в 2022-2023 гг. является внедрение следующих электронных сервисов: единая поисковая система доступа обучающихся и преподавателей к электронным ресурсам, в проекте создание репозитория (архива открытого доступа) ЮКУ, позволяющего создавать, хранить и распространять цифровые материалы (публикации).

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

По ОП 7М07243 – Технология продовольственных продуктов: всего 4829 экз., из них на государственном языке 2315 экз., на английском языке 425 экз. Ежегодно оформляется подписка на научные журналы по профилю специальности, в т. ч. в электронном виде. Подписка на периодические издания университета осуществляется по заявкам кафедр, на бланке утвержденного образца и согласовываются с деканом ВШ. В соответствии с требованиями учебного процесса в библиотеке университета широко представлены периодические издания по всем направлениям подготовки обучающихся.

Основной тематикой учебного фонда являются прикладные науки, технологии, математика и естественные науки, а также компьютерные науки, соответствующие направлению вуза.

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.

Эксперты отмечают, что в университете проводятся мероприятия по постоянному обновлению и расширению материально-технической базы ОП современным оборудованием для образовательных программ *периодических изданий, информационных ресурсов, компьютеров*

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

Таким образом, образовательная и научно-исследовательская деятельность университета обеспечена библиотечно-информационными ресурсами на достаточно высоком уровне.

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

#### ***Положительная практика:***

Достаточные финансовые ресурсы ОП, сформированы за счет доходов от выполнения научно-исследовательских и других работ, не противоречащих законодательству. Для обеспечения учебного процесса ОП и подготовки бакалавров данной специальности в университете ежегодно выделяются финансовые ресурсы.

#### ***Области для улучшения:***

Рекомендуется продолжить оснащение учебных лабораторий учебными приборами и оборудованием для проведения занятий по ОП 7М07243-«Технология продовольственных продуктов».

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

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

#### ***Доказательства и анализ:***

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

Университет проводит мониторинг СМИ, анализ динамики общественного мнения по ключевым вопросам деятельности ЮКУ им М.Ауэзова, взаимодействует с журналистами, готовит и размещает в СМИ статьи,

интервью, фото- и видеоматериалы об университете. На сайте вуза в открытом доступе имеются информации о Высшей школе «Текстильная и пищевая инженерия», также по кафедре «Технология и безопасность продовольственных продуктов», реализующая 7М07243- «Технология продовольственных продуктов», закрепленной за вышеуказанной кафедрой (<https://xt.ukgu.kz/ru/content/neftepererabotka-i-neftehimiya>).

Информация об ОП, об ожидаемых результатах обучения магистрантов ОП 7М07243- «Технология продовольственных продуктов», размещена на сайте университета. Повышению качества подготовки специалистов способствует участие обучающихся и потенциальных работодателей в разработке образовательных программ, совместные проекты, профессиональные практики, трудоустройство выпускников. Одним из основных показателей качества подготовки кадров кафедрой является востребованность выпускников на рынке труда.

По ОП 7М07243- «Технология продовольственных продуктов», представлена актуальная информация о специфике образовательных программ – описание уровней ОП, цели и наименование ОП, базы практик, присваиваемых квалификациях, формируемых компетенциях, кадровом составе (ППС), о научной деятельности кафедры, международном сотрудничестве, учебном потенциале кафедры, контакты ППС, данные о требованиях к поступлению на ОП, форме и периоде обучения.

Информирование об образовательной программе осуществляется через сайты: Официальный сайт университета (<https://auezov.edu.kz>); Поступающим (<https://tp.auezov.edu.kz/rus>). Об университете (<https://auezov.edu.kz>); Факультеты (<https://tp.auezov.edu.kz/rus/>), информационно-образовательный портал [www.portal.ukgu.kz](http://www.portal.ukgu.kz), Наука и инновационная деятельность (<https://auezov.edu.kz/rus>); Библиотека [www.lib.ukgu.kz](http://www.lib.ukgu.kz), Онлайн-центр обслуживания (<https://ukgu.infb.kz/>), система дистанционного обучения [www.sdo.ukgu.kz](http://www.sdo.ukgu.kz).

В ходе работы экспертной комиссии были просмотрен информационно-образовательный портал [www.portal.ukgu.kz](http://www.portal.ukgu.kz), который предоставляет информацию для обучающихся об учебном процессе в ЮКУ им. М.Ауэзова. Обучающимся в ЮКУ и их родителям на портале предоставлена возможность в реальном времени просматривать успеваемость, рейтинг-баллы по всем текущим дисциплинам семестра, расписание экзаменов. В составе ИСВУЗ разработан модуль УМКД, который реплицируется на портал «Профессор», и позволяет обучающимся использовать метаданные, такие как: силлабусы, методические указания к лабораторным и практическим работам, экзаменационные материалы и т.д. Во всех учебных корпусах университета установлены информационные киоски для оперативного получения информации обучающимся по учебному процессу.

Информацию о выпускниках для работодателей по образовательным программам вуз размещает на сайте в разделе «Работодателям», где представлены резюме выпускников, отзывы работодателей и вакансии которые

предоставлены работодателями. С целью объединения и сплочения выпускников, преподавателей и сотрудников в единое содружество в ЮКГУ создана Ассоциация выпускников, информация о которой освещается в подразделе «Ассоциация выпускников». Есть возможность выпускникам регистрироваться в Ассоциацию выпускников. В подразделе «Вакансии» выпускники университета могут получить сведения об имеющихся вакансиях в ЮКГУ им М.Ауэзова

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

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

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

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

Университет уделяет большое внимание информированию общественности, студентов, сотрудников, абитуриентов, их родителей и работодателей о содержании ОП.

В случае жалоб или предложений заинтересованных лиц, непосредственно к руководителю вуза в его личном блоге «Блог ректора», находящегося на главной странице сайта университета. «Блог ректора» представлен на сайте вуза с указанием электронного адреса ректора.

Для возможности получения сведений абитуриентами и интересующимися университетом, созданы странички в социальных сетях: [Food.auezov@mail.ru](mailto:Food.auezov@mail.ru), страница в Ютуб канале «Auezov TV FM», В Контакте ([https://vk.com/auezov\\_university](https://vk.com/auezov_university)), Телеграмм Facebook (<https://www.facebook.com/auezov.university>), Instagram ([https://www.instagram.com/auezov\\_university/](https://www.instagram.com/auezov_university/)), где постоянно освещается

информация о деятельности вуза и кафедры, количество подписчиков вуза- 21,8 тыс человек.

В структуре официального сайта ВШ «Текстильная и пищевая инженерия» (<https://tp.auezov.edu.kz/>) имеется информация о кафедре, реализующей образовательную программу магистратуры, с полной информацией о преподавателях, которые осуществляют обучение.

По итогам встреч с руководством и студентами Южно-Казахстанского университета им. М.Ауэзова (ЮКУ) эксперты сделали вывод, что Южно-Казахстанский университет им М.Ауэзова систематически публикует полную информацию об образовательных программах с указанием предлагаемых траекторий обучения и присуждаемых квалификациях на сайте университета.

Основными источниками информации о миссии, целях и задачах университета и степени их достижения являются опубликованные материалы о деятельности вуза на официальном веб-сайте университета <https://auezov.edu.kz/rus>, в СМИ и на телевидении («Хабар», «Казахстан», «24kz», «TVK», «NarTV», «Астана», «31 канал», «Отырар» и «Казахстан-Шымкент», «Айгак»), в газетах «Казахстанская правда», «Литер», «Страна и мир», «Оңтүстік Қазақстан», «Қазақстан жолы», «Саясат», «ЭкспрессК», «Шымкент келбеті» (№100 (2047) 23.12.2022 статья «Мамандық таңдау-жауапты міндет», авторы М.Абишев, Г.Коштаева., кафедра «Технология и безопасность продовольственных продуктов»), также статья в этой газете 2 статьи преподавателей А.Тасполтаевой и Г.Кожобековой, «Южный Казахстан», «Панорама Шымкента», «Central Asia Monitor», университетская газета «Университет» и других печатных изданиях.

В университете имеется типография, где издаются красочные буклеты и брошюры по важным направлениям деятельности вуза: учебной и учебно-методической, научно-исследовательской, общественной работе.

В период посещения экспертная комиссия ознакомилась с работой сайта, образовательных порталов ИС ВУЗ. Проведя встречи, беседы и интервьюирование с проректорами, деканами, заведующими кафедрами, ППС, работодателями, выпускниками и обучающимися, тщательно ознакомившись с информационно-методическими ресурсами и документацией, экспертная комиссия отмечает, что Университет продолжает развитие информационной деятельности, постоянно обновляются и актуализируются материалы сайта. Университет имеет хорошую репутацию среди обучающихся, работодателей пищевой и перерабатывающей отрасли, считается популярным вузом для обучения в южном регионе страны.

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

## **ГЛАВА 3**

### **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**



**Замечания и области для улучшения экспертной группы по итогам аудита:****Стандарт 1. Политика в области обеспечения качества и академическая честность – полное соответствие**

*Замечания: нет*

*Области для улучшения: нет*

**Стандарт 2. Разработка, утверждение образовательных программ и управление информацией – полное соответствие*****Область для улучшения:***

Продолжить развивать внешнюю и внутреннюю академическую мобильность среди ППС и обучающихся.

**Стандарт 3. Студентоцентрированное обучение, преподавание и оценка – – полное соответствие*****Области для улучшения:***

С учетом того, что специалисты в области пищевых производств являются очень востребованными на предприятиях пищевой отрасли в Республике Казахстан рекомендуется шире привлекать магистров для обучения по ОП 7М07243 – «Технология продовольственных продуктов» с полным возмещением затрат, а также по направлению от предприятий.

**Стандарт 4. Прием студентов, успеваемость, признание и сертификация – полное соответствие*****Область для улучшения:***

Для повышения уровня практической подготовки выпускников и для понижения текучести кадров на предприятиях пищевой отрасли целесообразно реализовать дуальное обучение для части магистрантов, обучающихся по ОП «Технология продовольственных продуктов».

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

*Замечания: нет*

*Области для улучшения: нет*

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

***Области для улучшения:***

Рекомендуется продолжить оснащение учебных лабораторий учебными приборами и оборудованием для проведения занятий по ОП 7М07243-«Технология продовольственных продуктов».

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

***Замечания: нет***

***Области для улучшения: нет***

***Приложение 1***

**ПРОГРАММА  
внешнего аудита экспертной группы IQAA**

**по программной аккредитации  
Южно-Казахстанского университета имени М. Ауэзова  
29-30 марта 2023 год  
Кластер № 1**

Кластер 1.4

1. 7M07153 Цифровые технологии электроэнергетики
2. 7M07243 Технология продовольственных продуктов
3. 7M07270 Технология фармацевтических производств

Время	Мероприятие	Участники	Место
28 марта в течение дня	Заезд членов ВЭГ		Отель
<i>День 1-й: 29 марта 2023 г.</i>			
До 9:00	Завтрак	Р, ЭГ, К	Отель
9:00	Сбор в фойе отеля. Выезд в вуз	Р, ЭГ, К	Отель
09:30-10:00	Брифинг, обсуждение организационных вопросов <a href="https://us06web.zoom.us/j/81435602221?pwd=S21yYlRWbUkxUWZ5eVJLY29wVS9MQT09">https://us06web.zoom.us/j/81435602221?pwd=S21yYlRWbUkxUWZ5eVJLY29wVS9MQT09</a> Идентификатор конференции: 814 3560 2221 Код доступа: 286209	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ
10:00-10:30	Интервью с Ректором вуза <a href="https://us06web.zoom.us/j/87592672972?pwd=S3FaZnR2ak5ZckRFcCtmVHFibWUxdz09">https://us06web.zoom.us/j/87592672972?pwd=S3FaZnR2ak5ZckRFcCtmVHFibWUxdz09</a> Идентификатор конференции: 875 9267 2972 Код доступа: 438076	Р, ЭГ, К, Ректор	Кабинет ВЭГ
10:30-10:40	Обмен мнениями членов внешней экспертной группы <a href="https://us06web.zoom.us/j/81435602221?pwd=S21yYlRWbUkxUWZ5eVJLY29wVS9MQT09">https://us06web.zoom.us/j/81435602221?pwd=S21yYlRWbUkxUWZ5eVJLY29wVS9MQT09</a> Идентификатор конференции: 814 3560 2221 Код доступа: 286209	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ
10:40-11:10	Интервью с проректорами университета <a href="https://us06web.zoom.us/j/85922029778?pwd=bGIPR2U1dGNCK04xL0lXOWQ4aVIPZz09">https://us06web.zoom.us/j/85922029778?pwd=bGIPR2U1dGNCK04xL0lXOWQ4aVIPZz09</a> Идентификатор конференции: 859 2202 9778 Код доступа: 353875	Р, ЭГ, К, Проректоры	Кабинет ВЭГ
11:10-11:20	Обмен мнениями членов внешней экспертной группы <a href="https://us06web.zoom.us/j/81435602221?pwd=S21yYlRWbUkxUWZ5eVJLY29wVS9MQT09">https://us06web.zoom.us/j/81435602221?pwd=S21yYlRWbUkxUWZ5eVJLY29wVS9MQT09</a> Идентификатор конференции: 814 3560 2221	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ

	Код доступа: 286209		
11:20-11:50	Интервью с директорами департаментов, офисов, центров, руководителями структурных подразделений <a href="https://us06web.zoom.us/j/83017782723?pwd=UFE4M0JGTG5hUnoxVW5iZmlEbXQxdz09">https://us06web.zoom.us/j/83017782723?pwd=UFE4M0JGTG5hUnoxVW5iZmlEbXQxdz09</a> Идентификатор конференции: 830 1778 2723 Код доступа: 322987	Р, ЭГ, К, РСП	Кабинет ВЭГ
11:50-12:00	Обмен мнениями членов внешней экспертной группы <a href="https://us06web.zoom.us/j/81435602221?pwd=S21yYlRWbUkxUWZ5eVJLY29wVS9MQT09">https://us06web.zoom.us/j/81435602221?pwd=S21yYlRWbUkxUWZ5eVJLY29wVS9MQT09</a> Идентификатор конференции: 814 3560 2221 Код доступа: 286209	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ
12.00-13.00	Визуальный осмотр материально-технической и учебно-лабораторной базы по направлениям аккредитуемых образовательных программ <a href="https://us06web.zoom.us/j/87508765962?pwd=UkVWcmtoQTRKbVV1bVUvR3RtckR2Zz09">https://us06web.zoom.us/j/87508765962?pwd=UkVWcmtoQTRKbVV1bVUvR3RtckR2Zz09</a> Идентификатор конференции: 875 0876 5962 Код доступа: 715718	Р, ЭГ, К,	Учебный корпус
13:00-14:00	Обед	Р, ЭГ, К	Учебный корпус
14:00-14:40	Интервью с деканами и заведующими кафедр <a href="https://us06web.zoom.us/j/85466517520?pwd=M0ltbWg4bnk5OTBtYkxubUFKcWtYZz09">https://us06web.zoom.us/j/85466517520?pwd=M0ltbWg4bnk5OTBtYkxubUFKcWtYZz09</a> Идентификатор конференции: 854 6651 7520 Код доступа: 317575	Р, ЭГ, Директоры институтов, Заведующие кафедрами	
14:40-14:50	Обмен мнениями членов внешней экспертной группы <a href="https://us06web.zoom.us/j/87508765962?pwd=UkVWcmtoQTRKbVV1bVUvR3RtckR2Zz09">https://us06web.zoom.us/j/87508765962?pwd=UkVWcmtoQTRKbVV1bVUvR3RtckR2Zz09</a> Идентификатор конференции: 875 0876 5962 Код доступа: 715718	Р, ЭГ, К	
14:50-15:30	Интервью с ППС кафедр по направлениям аккредитуемых образовательных программ <a href="https://us06web.zoom.us/j/82965607447?pwd=T0pyL1JrNUJGZ1pZZXdNaEdreGFZz09">https://us06web.zoom.us/j/82965607447?pwd=T0pyL1JrNUJGZ1pZZXdNaEdreGFZz09</a> Идентификатор конференции: 829	Р, ЭГ, К, ППС кафедр	

	6560 7447 Код доступа: 261999		
15:30-15:40	Обмен мнениями членов внешней экспертной группы <a href="https://us06web.zoom.us/j/87508765962?pwd=UkVWcmtoQTRKbVV1bVUvR3RtckR2Zz09">https://us06web.zoom.us/j/87508765962?pwd=UkVWcmtoQTRKbVV1bVUvR3RtckR2Zz09</a> Идентификатор конференции: 875 0876 5962 Код доступа: 715718	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ
15:40-16:10	Интервью со студентами <a href="https://us06web.zoom.us/j/86509571215?pwd=aTIFcG5iSkJneDNpcVY2Sm1CQldFUT09">https://us06web.zoom.us/j/86509571215?pwd=aTIFcG5iSkJneDNpcVY2Sm1CQldFUT09</a> Идентификатор конференции: 865 0957 1215 Код доступа: 079085	Р, ЭГ, К, студенты	Кабинет ВЭГ
16:10-16:20	Обмен мнениями членов внешней экспертной группы <a href="https://us06web.zoom.us/j/87508765962?pwd=UkVWcmtoQTRKbVV1bVUvR3RtckR2Zz09">https://us06web.zoom.us/j/87508765962?pwd=UkVWcmtoQTRKbVV1bVUvR3RtckR2Zz09</a> Идентификатор конференции: 875 0876 5962 Код доступа: 715718	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ
16:20-17:10	Интервью с выпускниками <a href="https://us06web.zoom.us/j/82502162763?pwd=aFozTU16U3MwUGRuditDQkllSjZWZz09">https://us06web.zoom.us/j/82502162763?pwd=aFozTU16U3MwUGRuditDQkllSjZWZz09</a> Идентификатор конференции: 825 0216 2763 Код доступа: 438475	Р, ЭГ, К,	Кабинет ВЭГ
17:10-17:20	Обмен мнениями членов внешней экспертной группы <a href="https://us06web.zoom.us/j/87508765962?pwd=UkVWcmtoQTRKbVV1bVUvR3RtckR2Zz09">https://us06web.zoom.us/j/87508765962?pwd=UkVWcmtoQTRKbVV1bVUvR3RtckR2Zz09</a> Идентификатор конференции: 875 0876 5962 Код доступа: 715718	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ
17:20-18:00	Интервью с работодателями <a href="https://us06web.zoom.us/j/82042768351?pwd=ZnNCsmNRQ3pyVElidTVXRjhyVXlvUT09">https://us06web.zoom.us/j/82042768351?pwd=ZnNCsmNRQ3pyVElidTVXRjhyVXlvUT09</a> Идентификатор конференции: 820 4276 8351 Код доступа: 479194	Р, ЭГ, К выпускники,	Кабинет ВЭГ
18:10-18:20	Обмен мнениями членов внешней экспертной группы <a href="https://us06web.zoom.us/j/87508765962?pwd=UkVWcmtoQTRKbVV1bVUvR3RtckR2Zz09">https://us06web.zoom.us/j/87508765962?pwd=UkVWcmtoQTRKbVV1bVUvR3RtckR2Zz09</a> Идентификатор конференции: 875 0876 5962 Код доступа: 715718	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ



18.20	Отъезд в отель	Р, ЭГ, К	Отель
<i>День 2-й: 30 марта 2023 г.</i>			
До 9:00	Завтрак	Р, ЭГ, К	Отель
9:00	Сбор экспертов в фойе отеля	Р, ЭГ, К	Отель
9:00-11:30	Выборочное посещение баз практик и учебных занятий <a href="https://us06web.zoom.us/j/82361462840?pwd=bFp0TGtjdm1KQWRLUkhSK3hsRGZuZz09">https://us06web.zoom.us/j/82361462840?pwd=bFp0TGtjdm1KQWRLUkhSK3hsRGZuZz09</a> Идентификатор конференции: 823 6146 2840 Код доступа: 974153	Р, ЭГ, К	Базы практик
11:30-13:00	Приглашение заведующих кафедр/директоров института по запросу экспертов. Изучение документации кафедр по направлениям аккредитуемых образовательных программ <a href="https://us06web.zoom.us/j/83388191369?pwd=NFdsbGVveEtTcHFROFR3YVVKRkROUT09">https://us06web.zoom.us/j/83388191369?pwd=NFdsbGVveEtTcHFROFR3YVVKRkROUT09</a> Идентификатор конференции: 833 8819 1369 Код доступа: 590232	Р, ЭГ, К, Заведующие кафедрами/директоры институтов	Кабинет ВЭГ
13:00-14:00	Обед	Р, ЭГ, К	Учебный корпус
14:00-18:00	Изучение документации кафедр по направлениям аккредитуемых образовательных программ Обмен мнениями членов внешней экспертной группы. Подготовка отчетов по внешнему аудиту	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ <a href="https://us06web.zoom.us/j/88111299106?pwd=V2ttM0tkYjhCdVQ1RGFXbnp5MXlrdz09">https://us06web.zoom.us/j/88111299106?pwd=V2ttM0tkYjhCdVQ1RGFXbnp5MXlrdz09</a> Идентификатор конференции: 881 1129 9106 Код доступа: 929111
18:00-18:30	Встреча с руководством для представления предварительных итогов внешнего аудита <a href="https://us06web.zoom.us/j/82205327127?pwd=OGd3dlZ3c01PSWNMMIVSNXkvbElvUT09">https://us06web.zoom.us/j/82205327127?pwd=OGd3dlZ3c01PSWNMMIVSNXkvbElvUT09</a> Идентификатор конференции: 822 0532 7127 Код доступа: 122678	Р, ЭГ, К, Руководство	Кабинет ВЭГ
18:30	Отъезд экспертов	По графику отъезда	

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

## *Приложение 2*

### УЧАСТНИКИ ИНТЕРВЬЮ

**Ответственное лицо вуза за проведение программной аккредитации**

№	Ф. И. О.	Должность	Ученая степень, звание
1	Абишева Роза Жанысбековна	Член Правления, Проректор по академическим вопросам	к.х.н., доцент

**Руководство университета**

№	Ф. И. О.	Должность	Ученая степень, звание
1	Кожамжарова Дария Пернешовна	Председатель Правления - ректор	д.и.н., профессор
2	Нурманбетов Кайрат Энбекшиевич	Член Правления, Первый проректор	к.ю.н., доцент
3	Абишева Роза Жанысбековна	Член Правления, Проректор по академическим вопросам	к.х.н., доцент
4	Искакова Айгуль Толеутаевна	Член Правления, Проректор по стратегическому развитию и интернационализации	к.п.н., доцент
5	Бейсенбаев Садыбек Калмаханович	Член Правления, Проректор по связям с общественностью и культуре	д.п.н
6	Сулейменов Уланбатыр Сейтказиевич	Член Правления, Проректор по научной работе и инновациям	д.т.н.
7	Сармурзин Ербол Жанбырбаевич	Член Правления, проректор по социально-воспитательной работе	магистр управления образованием

**Руководители структурных подразделений**

№	Ф. И. О.	Должность, структурное подразделение
1	Наукенова Айгуль Сагиндыковна	Директор департамента по академическим вопросам
2	Пернебеков Сакен Садибекович	Зам.директора департамента по академическим вопросам
3	Хамитова Барна Махаматовна	Начальник учебно-методического центра
4	Адырбекова Гульмира Менлибаевна	Начальник центра менеджмента образовательных программ
5	Абдижаппарова Бахыткуль Тельхожаевна	Начальник отдела аккредитации и оценки качества
6	Беккулиева Айнур Сейткадыровна	Руководитель отдела планирования учебного процесса
7	Калдыбаев Алмаз Бахитович	Директор центра по поддержке карьеры и трудоустройства
8	Риставлетов Раимберди Аманович	Начальник центра дополнительного образования
9	Джунусбекова Салтанат Шабданбековна	И.о. директора Департамента стратегического развития
10	Махашов Еркин Жумагалиевич	Главный специалист Центра стратегического планирования и менеджмента качества.
11	Болысбек Айдарбек	Директор департамента по студенческим вопросам

	Әлібекулы	
12	Дулатова Гулбакыт Сейсенбековна	Руководитель антикоррупционной комплаенс-службы
13	Акимжанов Орынбасар Акимжанович	Директор административно-хозяйственного департамента
14	Абшенов Хасен Асанбекович	Директор департамента научных исследований
15	Парманкулова Перизат Жаксылыковна	Директор департамента научных проектов и программ
16	Назарбек Улжалгас Бахытовна	Директор департамента академической науки
17	Алтынбеков Рустем Феликсович	Начальник центра аналитической информации
18	Бажиров Тынлыбек Сайфутдинович	Директор департамента предпринимательства и коммерциализации
19	Исмаилов Бахытжан Абдухаликович	И.о. директора Центра профориентационных работ
20	Саурбаева Индира Коблановна	Директор образовательно-информационного центра
21	Хасенова Лаура Айбековна	Директор центра Болонского процесса и академической мобильности
22	Турымшаева Арида Турганбековна	Директор центра международного сотрудничества
23	Нуралиева Артык Жарылкасыновна	Директор департамента по культурно -массовой работе
24	Абдукадыр Касымхан Бауыржанович	И.о руководителя медиа службы
25	Сарсенбаева Айгуль Абдикаримовна	Директор финансового департамента
26	Чингизбаев Максат Маманович	Директор административного департамента
27	Кожихов Аскат Галимжанович	Директор департамента цифровизации
28	Сартаев Аскар Жусипович	Начальник юридического отдела
29	Конарбаева Зульфия Кемелхановна	Директор института послевузовского образования
30	Латиф Азиз Султанкулоглы	Зам.директора института послевузовского образования
31	Еликбаев Бауыржан Кошкинбайулы	И.о.директора Института инновационных технологий образования
32	Мамыт Әлия Аралбайқызы	Начальник отдела социальной поддержки студентов
33	Жанабай Нурлан Жанабайулы	Директор департамента испытательных лабораторий
34	<b>Камалдинов Рахымбек Абсатович</b>	Руководитель центра довузовской подготовки
35	Зулпанов Шакен Манапович	Директор департамента воспитательной работы и молодежной политики

**Декан факультета (школы)**

№	Ф. И. О.	Ученая степень и звание
1	Шертаев Ерман Тельманович	Декан высшей школы Информационных технологий и энергетики
2	Еркебаева Сапаркуль Умиртаевна	Декан высшей школы Текстильной и пищевой инженерии
3	Айтуреев Мурат Жарылкасынович	К.т.н., доцент. Декан высшей школы Химической инженерии и биотехнологии

**Заведующий кафедрой**

№	Ф. И. О.	Ученая степень и звание
1	Ермеков Саят Рахимбайулы	Доктор PhD, доцент

**Преподаватели**

№	Ф. И. О.	Должность, кафедра	Ученая степень и звание
1	Назарбекова Сауле Полатовна	Профессор/ «Химия и химическая технология»	д.х.н., профессор
2	Адиходжаева Карашаш Бижановна	Доцент/ «Химия и химическая технология»	к.фарм.н., доцент
3	Кабылбекова Балжан Нурмановна	Профессор/ «Химия и химическая технология»	к.т.н., профессор
4	Утегенова Гульнара Искакқызы	Доцент/ «Химия и химическая технология»	доктор PhD, доцент
5	Бекжигитова Күләш Аскарбековна	Доцент/ «Химия и химическая технология»	к.т.н., доцент
6	Турсубекова Баян Изтелеуовна	Доцент/ «Химия и химическая технология»	к.фарм.н., доцент

**Студенты**

№	Ф. И. О.	Наименование образовательной программы, Курс
1	Исмайол-Оглы Мелек	ОП 7M07270 Технология фармацевтических производств, 2 курс
2	Зулпиханова Акмарал	ОП 7M07270 Технология фармацевтических производств, 2 курс
3	Тұрсынәлі Акерке	ОП 7M07270 Технология фармацевтических производств, 2 курс
4	Іргебай Макпал	ОП 7M07270 Технология фармацевтических производств, 1 курс
5	Рахешева Дарига Қасымбекқызы	ОП 7M07270 Технология фармацевтических производств, 1 курс

**Представители работодателей**

№	Ф. И. О.	Место работы, должность
1	Арыстанбаев Куттыбек Есенгельдыевич	ЮКМА, зав. кафедрой «Технология фармацевтического производства»
2	Назымбекова Фаризада Нуралиевна	Зав. отделением ТОО «Евро-Альянс Фарм»
3	Азимова Сайера Валхановна	Страший инженер по проектно-сметной работе АО «Химфарм»

**Выпускники**

<b>№</b>	<b>Ф.И.О.</b>	<b>Образовательная программа, год окончания</b>	<b>Должность, место работы</b>
1	Омишбаев Мурат Калыбекович	7M07270 – Технология фармацевтических производств 2021 г.	Директор ТОО «Эверест-Фарм»
2	Карлыбай Акмаржан Диханбайқызы	7M07270 – Технология фармацевтических производств 2021 г.	Декретный отпуск
3	Турабаева Айгуль Сапарбайовна	7M07270 – Технология фармацевтических производств 2021 г.	Преподаватель кафедры технология фармацевтических производств ЮКМА
4	Егентаева Алия Оспановна	7M07270 – Технология фармацевтических производств 2021 г.	Преподаватель, кафедры технология фармацевтических производств ЮКМА

*Приложение 3***СПИСОК ДОКУМЕНТОВ,  
РАССМОТРЕННЫХ ДОПОЛНИТЕЛЬНО В ВУЗЕ**



1. Образовательная программа
2. Рабочий учебный план
3. Каталог элективных дисциплин
4. Политика и система внутреннего обеспечения качества образования
5. Материалы коллегиальных органов управления образовательной программой
6. Курсовые работы (проекты) студентов за отчетный период (2-3 работы (проекты) студентов за каждый учебный год, защищенных на оценки «отлично», «хорошо» и «удовлетворительно»)
7. Дипломные работы (проекты) студентов (2-3 работы (проекты) выпускников за каждый учебный год, защищенных на оценки «отлично», «хорошо» и «удовлетворительно»)