

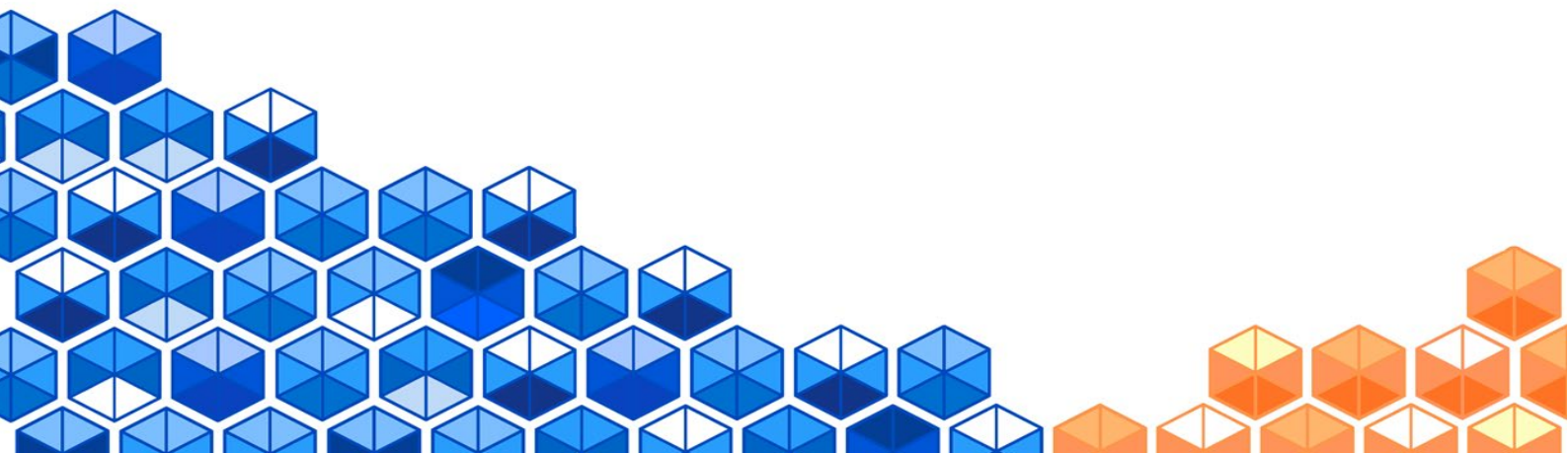
IQAA

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

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

**АККРЕДИТАЦИЯ ПРОГРАММЫ
6B07244– ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ПИТАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МАЛОГО И СРЕДНЕГО
БИЗНЕСА (ПЕРВИЧНАЯ АККРЕДИТАЦИЯ)**

г. Астана - 2024



ЭКСПЕРТНАЯ ГРУППА



Таева Айгуль Маратовна

Руководитель группы,

заведующий кафедрой «Технология продуктов питания» Алматинского технологического университета, доктор технических наук, асс.профессор, г. Алматы



Кольтюгина Оксана Владимировна

Международный эксперт

заведующий кафедрой «Технология продуктов питания», Институт биотехнологии, пищевой и химической инженерии, доцент ВАК, Алтайский государственный технический университет, г. Бурнаул



Молдахметова Замзагуль Корганбековна

Национальный эксперт

и.о.ассоциированного профессора кафедры продовольственной безопасности и биотехнологии, кандидат технических наук, Костанайский региональный университет имени Ахмета Байтурсынулы, г. Костанай



Жумаева Арайгүл Қажмұқанбетқызы,

Национальный эксперт

руководитель высшей школы «Технологии пищевых и перерабатывающих производств», и.о. доцента, PhD, Западно-Казахстанский аграрно-технический университет им. Жангир хана, г. Уральск



Омар Максат,

Представитель работодателей

начальник департамента производств ТОО «Ладушки», г. Шымкент



Нартаева Малика Полатбековна

Представитель студенчества

Докторант 2 года обучения образовательной программы «Подготовка педагогов биологии», Южно-Казахстанский педагогический университет имени Өзбекәлі Жәнібек, г. Шымкент

КООРДИНАТОР НАОКО

Нурмухаметова Айнур Рамазановна, координатор отдела аккредитации вузов и НИИ, Независимое агентство по обеспечению качества в образовании (IQAA)

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 6В07244– ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ПИТАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МАЛОГО И СРЕДНЕГО БИЗНЕСА
(ПЕРВИЧНАЯ АККРЕДИТАЦИЯ) ПО КАЖДОМУ СТАНДАРТУ**

Стандарты	Отметьте уровень соответствия отчета по самооценке фактическому состоянию дел в вузе для каждого стандарта			
	Полное соответствие	Значительное соответствие	Частичное соответствие	Несоответствие
<i>Стандарт 1</i> Политика в области обеспечения качества 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	+			

14.02.2024

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.....	7
<i>Стандарт 1</i>	
Политика в области обеспечения качества в образовании и академическая честность	9
<i>Стандарт 2</i>	
Разработка, утверждение образовательных программ и управление информацией.....	11
<i>Стандарт 3</i>	
Студентоцентрированное обучение, преподавание и оценка.....	14
<i>Стандарт 4</i>	
Прием студентов, успеваемость, признание и сертификация.....	17
<i>Стандарт 5</i>	
Профессорско-преподавательский состав.....	20
<i>Стандарт 6</i>	
Учебные ресурсы и поддержка студентов.....	22
<i>Стандарт 7</i>	
Информирование общественности.....	25

ГЛАВА 3

ЗАКЛЮЧЕНИЕ	27
-------------------------	----

ПРИЛОЖЕНИЯ

<i>Приложение 1</i>	29
Программа внешнего визита.....	
<i>Приложение 2</i>	
Список всех участников интервью.....	
<i>Приложение 3</i>	
Список документов, рассмотренных дополнительно в вузе.....	

ГЛАВА 1

КОНТЕКСТ И ЦЕЛИ ВИЗИТА

Введение

Внешний визит экспертной группы в рамках процедуры программной аккредитации ЮКУ им. М. Ауезова проходил с 14 по 15 февраля 2024 года.

Внешний аудит проходил в соответствии с программой, разработанной IQAA и согласованной с руководством Университета. Все необходимые для работы материалы (программа визита, отчет по самооценке образовательных программ университета, Руководство по организации и проведению внешней оценки для процедуры специализированной аккредитации) были представлены членам экспертной группы до начала визита в организацию образования, что обеспечило возможность своевременно подготовиться к процедуре внешней оценки.

Встреча с руководством Университета дала возможность команде экспертов получить общую характеристику университета, ознакомиться с достижениями последних лет и перспективами развития образовательных программ (далее - ОП) и вуза в целом.

Запланированные мероприятия по внешнему визиту способствовали более подробному ознакомлению со структурой Университета, ее материально-технической базой, профессорско-преподавательским составом (далее - ППС) факультетов и научно-образовательными центрами, студентами, магистрантами, докторантами, выпускниками, работодателями и позволили внешним экспертам провести независимую оценку соответствия данных отчета по самооценке ОП фактическому состоянию дел в учебном заведении.

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

Визуальный осмотр проводился с целью получения общего представления об организации учебного, научного и методического процессов, материально-технической и учебно-лабораторной базе, определения ее соответствия стандартам, а также для контактов с обучающимися и сотрудниками на их рабочих местах. Экспертами был проведен осмотр факультетов, отделов и центров, офиса регистратора, центра развития образовательных ресурсов, отдел внутреннего обеспечения качества, практики и трудоустройства, студенческого, учебно-методического, дистанционного обучения и информационных технологий и др.

В процессе проведения внешнего аудита эксперты проводили изучение документации Университета, выборочное посещение учебных занятий по направлениям аккредитуемых программ с целью более детального ознакомления

с документооборотом, учебно-методическим и материально-техническим обеспечением.

Основные характеристики вуза

НАО «Южно-Казахстанский университет имени М. Ауэзова» - крупнейший многопрофильный университет Республики Казахстан, научно-образовательный, интеллектуальный, культурный центр региона был основан в 1943 году как Технологический институт строительных материалов. В ноябре 2023 года ЮКУ им. М. Ауэзова получил статус исследовательского вуза.

В настоящее время в составе университета 5 высших школ, 8 факультетов, институт инновационных технологий образования и институт послевузовского образования, центр довузовской подготовки (Foundation), военная кафедра, 66 кафедр, 2 НИИ и 17 научно-исследовательских лабораторий и 6 научных центров.

Для организации учебного процесса университет имеет в своем распоряжении 16 учебных корпусов (в том числе 3 спортивных комплекса), 6 студенческих общежитий, 1 загородный учебно-тренировочный центр.

В 2023 году ЮКУ им. М. Ауэзова успешно прошел институциональную аккредитацию в Независимом агентстве по обеспечению качества в образовании (НАОКО - IQAA) на 7 лет. 207 ОП университета имеют свидетельства об аккредитации НАОКО и АСИИН.

Подготовка кадров в области образования, юриспруденции, экономики, естественных, гуманитарных, аграрных наук, техники, технологии, искусства, культуры и услуг осуществляется в соответствии с Государственной лицензией № KZ09LAA00018469 от 23.07.2020 г. по 154 ОП бакалавриата, 109 ОП магистратуры и 29 ОП докторантуры.

В университете работают 1749 преподавателей, общая остепененность по вузу составляет 53%. Общий контингент обучающихся составляет 24454 человек, из них по бакалавриату - 22681, магистратуре - 1590, докторантуре - 183. В 2023 году выпуск обучающихся составил 10246 человек.

Направления научно-исследовательских работ ЮКУ им. М. Ауэзова определены в соответствии с потенциалом вуза как многопрофильного регионального университета по приоритетным направлениям развития науки, определенным Правительством РК, а также потребностям Туркестанской области.

В 2023 году выполнялось 58 программно-целевых, грантовых, грантовых для молодых ученых и «Жас ғалым», а также международных и инициативных хоздоговорных проектов по химической технологии, биотехнологии, строительным материалам и конструкциям, производству продуктов питания, нанотехнологии и аграрным направлениям в объеме 1 255 196 731 тенге

С целью интернационализации науки к выполнению научных и научно-технических проектов и программ привлечены 37 зарубежных ученых (Германия, Хорватия, Турция, Румыния, Швеция, Японии, Австралия, Болгария,

США, Греция, Польша, Малайзия, Индия, Россия, Грузия, Армения, Украина, Узбекистан).

В университете функционируют 8 Диссертационных советов по 11 образовательным программам.

На сегодняшний день университетом заключены совместные договора и меморандумы о сотрудничестве с 237 высшими учебными заведениями, организациями и научно-исследовательскими институтами из 35 стран дальнего и ближнего зарубежья: страны СНГ, Европы, Восточной и Западной Азии. Стратегическими партнерами университета выступают 30 вузов ближнего и дальнего зарубежья.

Учеными университета выполняются 6 международных образовательных проектов по программе Эразмус +.

Университет входит в Лигу академической честности и стремится к высоким антикоррупционным стандартам.

Местонахождение университета:

Республика Казахстан

160012, Шымкент, проспект Тауке Хан, 5

телефон: +7 (7252) 21-01-41,,

факс: +7 (7252) 21-01-41,,

e-mail: canselyarya@mail.ru

сайт: auezov.edu.kz

ГЛАВА 2

ОТЧЕТ О ВНЕШНЕМ АУДИТЕ ЭКСПЕРТНОЙ ГРУППЫ

Введение

Внешний визит экспертной группы в рамках процедуры программной аккредитации образовательной программы 6В07244 – «Пищевые технологии и организация питания на предприятиях малого и среднего бизнеса» ЮКУ проходил с 14 по 15 февраля 2024 года в городе Шымкент.

Некоммерческое акционерное общество «Южно-Казахстанский университет имени М. Ауэзова» работает по лицензии на занятие образовательной деятельности выданным Республиканским государственным учреждением "Комитет по обеспечению качества в сфере образования и науки Министерства образования и науки Республики Казахстан" № KZ09LAA00018469 от 23 июля 2020 года.

Подготовка бакалавров на кафедре «Технология и безопасность продовольственных продуктов» по ОП 6В07244 – Пищевые технологии и организация питания на предприятиях малого и среднего бизнеса осуществляется с 2021 года в соответствии с государственной лицензией KZ 6В07200208 МОН РК от 13.10.2021 год РГУ "Комитет по обеспечению качества в сфере образования и науки Министерства образования и науки Республики Казахстан", Государственным общеобязательным стандартом образования (ГОСОПК 6.08.080-2010), Государственным общеобязательным стандартом высшего образования, утвержденного Постановлением Правительства РК №1080 от 23.08.2012 года и Типового учебного плана, утвержденного приказом МОН РК № 343 от 16.08. 2013.

В ходе внешнего визита были проведены следующие виды работ:

- проведены интервью с ректором, проректорами, руководителями структурных подразделений, заведующими кафедр, профессорско-преподавательским составом, обучающимися, выпускниками и работодателями;
- проведен визуальный осмотр Высшей школы «Текстильной и пищевой инженерии», реализующую ОП 6В07244 - Пищевые технологии и организация питания на предприятиях малого и среднего бизнеса;
- осмотр учебных корпусов, материально-технической оснащенности, специализированных кабинетов; центра обслуживания студентов, отдела по управлению персоналом, отдела организации и контроля учебного процесса, библиотеки, общежития и спортивных комплексов, столовой;
- изучена и проанализирована документация ОП 6В07244 - Пищевые технологии и организация питания на предприятиях малого и среднего бизнеса: график учебного процесса и академического календаря для студентов ОП; рабочие учебные планы; индивидуальные учебные планы студентов; каталоги элективных дисциплин; карта методической обеспеченности дисциплин, силлабусы, нормы времени и расчет учебной педагогической нагрузки ППС реализующей ОП;

- проанализированы планы научно-исследовательских работ ППС и их выполнение, проведен анализ научно-исследовательской работы обучающихся и их участие в научно-образовательной среде;
- изучена документация по профориентационной работе и трудоустройству выпускников ОП.

Соответствие стандартам специализированной (программной) аккредитации

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

Доказательства и анализ:

Политика в области обеспечения качества в образовании соответствует Миссии университета, содействует стратегии и способствует усилиям, направленным на обеспечение качества и дальнейшее развитие образовательных программ Университета.

Экспертная группа ознакомилась политикой в области обеспечения качества в образовании, основные Положения и требования которой описаны в «Руководстве по обеспечению качества» СМК ЮКУ РК-01-2021(01 версия).

В ЮКУ внедрена система внутреннего обеспечения качества, основанная на стандартах ESG в соответствии с СМК ЮКУ РК СВОК 01.02-2022 «Руководство по внутреннему обеспечению качества». В университете созданы рабочие группы с целью мониторинга процессов по контролю за качеством, на уровне ВШ действует инспекционная комиссия, на уровне кафедры - внутрикафедральная комиссия.

Руководство университета систематически анализирует результаты внутренних проверок, конкурсов и социологического мониторинга в соответствии с документом СМК ЮКУ ПР 5.01- 2021 «Анализ данных. Анализ системы менеджмента качества со стороны высшего руководства». При беседе с руководством университета и ППС, экспертная группа выяснила, что в университете сформирована высокая культура качества, обеспечивающая эффективность реализации образовательных программ. В систему менеджмента качества включены основные процессы жизнедеятельности университета. Ответственность за текущее состояние системы менеджмента качества, проведение анализа ее функционирования, принятие управленческих решений по улучшению системы и подготовка итогов анализа, в целом, возложена на Уполномоченного представителя руководства по качеству (УПРК).

По приказ Председателя правления-ректора №177-нк от 18.09.2023 в высшей школе университета функционирует комитет по академическому

качеству, в состав которого входят ведущие преподаватели высшей школы, работодатели по направлениям подготовки, обучающиеся. Деятельность АК в соответствии с СМК П 8.18-2023 «Положение о комитетах по академическому качеству» направлена на повышение качества образовательного процесса на всех уровнях обучения по реализуемым образовательным программам. В ходе интервью преподаватели отметили, что ими проводится мониторинг рынка труда, определяются запросы работодателей и предприятий региона, изучается атлас новых профессий и вносятся предложения по актуализации ОП.

В апреле 2022 года ЮКУ был принят в состав Лиги академической честности и реализует его основополагающие принципы. Основные меры по поддержанию академической честности, а также фундаментальные правила против академического мошенничества отражены во всех нормативных документах университета.

В Правилах академической честности и Кодексе этики ЮКУ им.М.Ауэзова прописаны основные виды нарушения академической честности и утверждены виды и порядок применения дисциплинарного взыскания. Обучающиеся во время интервью отмечали, что в вуз сохраняет открытость и справедливость между участниками учебного процесса и примерами являются открытый доступ к электронной базе по оцениванию учебных достижений, обратная связь через портал ЮКУ между преподавателем и студентом, применение лицензионной программы «Антиплагиат» для проверки письменных работ.

В целях поддержки и реализации антикоррупционной политики государства в сфере образования в университете функционирует Антикоррупционная комплаенс-служба.

Антикоррупционной комплаенс-службой разработана и утверждена Антикоррупционная политика, Антикоррупционный стандарт, Кодекс этики, Правила академической честности ЮКУ им. М.Ауэзова и «Типовые правила по проведению научной антикоррупционной экспертизы внутренних актов и проектов внутренних актов», Положение о Совете по Этике. В состав Совета по этике привлечены представители руководства вуза, ППС, представители студенческого сообщества.

Во время интервью обучающиеся и выпускники заявили, что фактов коррупции в вузе не замечали и подтвердили, что осведомлены о «телефона доверия», «блога ректора», «ящика доверия».

Политика в области обеспечения качества образовательных программ определяется Академической политикой, утвержденной решением Ученого совета ЮКУ от 29.05.2021г. (протокол № 15).

При интервью с педагогическим составом университета экспертная группа выяснила, что ППС совместно с соответствующими структурными подразделениями разрабатывают и внедряют новые технологии, методы организации обучения, участвуют в координации действий научно-педагогической общественности вуза, развивают сотрудничество с

государственными и бизнес-структурами, с международными организациями, участвуют в консолидации усилий высшей школы, государства и общества в развитии единого информационного пространства.

Университетом ежегодно проводятся встречи с работодателями, организовываются круглые столы, где они информируются о качестве реализации и перспективах развития образовательных программ университета. Работодатели и обучающиеся являются членами АК, отраслевых советов, в повестке работы которых в обязательном порядке рассматриваются вопросы системы внутреннего обеспечения качества ОП.

В ходе интервью с ППС, студентами и выпускниками выяснилось, что они информированы о миссии университета, а работодатели выпускники сказали, что принимают участие в формировании политики, целей и в процессе оценки качества ОП.

При интервью с ректором и студентами университета эксперты выяснили, что ректор раз в полгода проводит встречи со студентами по академическим и социальным вопросам.

Уровень соответствия по Стандарту 1 – полное соответствие

Стандарт 2. Разработка, утверждение образовательных программ и управление информацией

Доказательства и анализ:

Цель и задачи ОП 6В07244 - Пищевые технологии и организация питания на предприятиях малого и среднего бизнеса выстроены в четком соответствии со стратегией и миссией университета. Так как миссией университета является подготовка специалистов, конкурентоспособных на современном рынке труда, отличающихся интеллектуальностью, высокой культурой и толерантностью, то образовательная программа разрабатывается при участии всех заинтересованных участников учебного процесса, а именно: преподавателей, обеспечивающих преподавание общеобразовательных, базовых, профилирующих дисциплин, обучающихся и работодателей, что было подтверждено во время интервью с работодателями и другими участниками (Генеральный директор ТОО «Каравай» (Умаров А.), Директор ТОО «Мадлен» (Меирман А.Н.), Директор ИП «Мирахметов» (Мирахметов Д.Б.), директор ИП «Коштаева» (Коштаева Г.Е.), Турдалы З. (гр. ЖТ-20-2тк).

Эксперты ознакомились с нормативными документами, с внесенными в них изменениями, в соответствии с требованиями общества, правительственными программными документами, запросами работодателей, которые были использованы при разработке содержания ОП 6В07244 - Пищевые технологии и организация питания на предприятиях малого и среднего бизнеса

педагогическим составом кафедры «Технология и безопасность продовольственных продуктов».

Эксперты внимательно ознакомились с образовательной программой «6В07244 - Пищевые технологии и организация питания на предприятиях малого и среднего бизнеса» и убедились, 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» 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).

Экспертная группа отметила, ОП по своему содержанию и структуре соответствуют ГОСО. ОП бакалавриата содержит: теоретическое обучение, включающее изучение цикла общеобразовательных, базовых и профилирующих дисциплин; практическую подготовку студентов: различные виды учебных, педагогических, профессиональных практик, дипломную работу, включая промежуточные и итоговые аттестации. ОП бакалавриата состоит из цикла общеобразовательных, базовых и профилирующих дисциплин. Цикл образовательных дисциплин состоит из 51 кредита обязательного компонента и 5 кредита вузовского компонента. Цикл базовых в объеме 112 кредитов и профилирующих дисциплин в объеме 60 кредитов и включает в себя дисциплины вузовского компонента и компонента по выбору. Итоговая аттестация составляет 12 академических кредитов в общем объеме образовательной программы высшего образования и проводится в форме написания и защиты дипломной работы (проекта) или два комплексных экзамена на основании ГОСО (приказ № 2 от 20.07.2022г.). Стоит отметить, что при выборочном анализе нескольких дипломных работ студентов, эксперты констатировали достойный уровень подготовки текстов студенческих научных работ.

Содержание, качество образовательной программы обсуждается на заседании кафедры «Технология и безопасность продовольственных продуктов», рассматривается АК ВШ «Текстильной и пищевой инженерии» и утверждается на ученом совете университета. Реализация образовательной программы осуществляется на государственном, русском и английском языках. Язык обучения выбирается студентом самостоятельно. Экспертная группа

убедились, что при создании образовательной программы учитывалось мнение и потребности потенциальных работодателей: внешняя экспертиза образовательных программ проводится работодателями. Ведущие специалисты промышленных предприятий принимают активное участие в учебном процессе через чтение лекций по актуальным проблемам производства, проведение лабораторных занятий, мастер-классов, руководство производственной практикой, курсовыми и дипломными проектами.

Экспертной группой отмечено, что содержание по обязательным компонентам полностью соответствует содержанию модулей, всех видов практики и выпускной квалификационной работы, согласно государственному общеобязательному стандарту высшего образования, утвержденного приказом МОН РК 31.10.2018 № 604 (с изменениями, внесенными приказом Министра образования и науки РК от 05.05.2020 № 182) профессиональная практика является основным компонентом учебного процесса. В программах профессиональной практики четко обозначены цели и задачи практики, которые сформулированы в соответствии с миссией ЮКУ им. М. Ауэзова, а также порядок прохождения, содержание практики и структура отчета. Базами по профессиональной практике являются такие предприятия и организации: ТОО «Ладушки», ТОО «Каравай», ИП «Коштаева», ИП «Мирахметов», которые посетили эксперты. На базе практик студентам предоставляется реальная возможность приобретения практического опыта профессиональной деятельности.

Вуз представил документы, подтверждающие участие студентов в разработке ОП 6B07244 – «Пищевые технологии и организация питания на предприятиях малого и среднего бизнеса», однако при беседе обучающиеся не подтвердили свое участие в разработке ОП.

Эксперты ознакомились с программой учебно-ознакомительной практики, программой производственной практики на производственных предприятиях. Результатом освоения программы всех видов практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений в области производства продуктов питания.

В ходе интервью с ППС, эксперты выяснили, что качество подготовки выпускников аккредитуемой образовательной программы отражаются в отзывах и анкетах работодателей.

В настоящее время контингент студентов, обучающихся по образовательной программе, составляет 300 человек. Университет и кафедра делают все для обеспечения доступности образовательных ресурсов. На «Странице студента» сайта университета (portal.ukgu.kz) имеются все УМКД (лекции, практические, лабораторные, все виды методических указаний, силлабусы), результаты аттестаций, экзаменов, все расписания, КЭД, ГРА студента. Одним из важнейших показателей эффективности ОП является востребованность выпускников образовательных учреждений на рынке труда.

Выпускники всегда востребованы на рынке труда, и трудоустройством первый год после окончания составляет 77%.

Области для улучшения:

ВЭГ отмечает, что обучающиеся аккредитуемой образовательной программы ОП 6В07244 – «Пищевые технологии и организация питания на предприятиях малого и среднего бизнеса» не информированы об участии в разработке и пересмотре своих ОП. Вузу рекомендуется шире информировать обучающихся об их возможностях в участии актуализации ОП.

Уровень соответствия по стандарту 2 – полное соответствие

Стандарт 3. Студентоцентрированное обучение, преподавание и оценка

Доказательства и анализ:

Вуз внедряет процессы студентоцентрированного обучения в образовательную программу, стремится обеспечивать объективное оценивание достижений каждым обучающимся целей ОП. Уважение и внимание к различным группам обучающихся и их потребностям, предоставление гибких траекторий обучения регламентировано разработанными в ЮКУ регламентирующими документами: Стандарт оценивания учебных достижений обучающихся, Положение о разработке и утверждении образовательных программ, Инструкция о проведении экзаменационной сессии, Положение об обеспечении академической честности, Процедура. Порядок перевода, восстановления, отчисления обучающихся и предоставления академического отпуска, Положения о признании результатов обучения.

Наличие механизмов обратной связи по использованию различных методик преподавания и оценки результатов обучения подтверждается проведением анкетирования о компетентности ППС. Вуз использует для оценки результатов обучения обучающихся ОП различные методы оценки при проведении экзаменов и контрольных процедур.

Перечень и описание элективных дисциплин представлено на сайте университета, где студенты знакомятся с описанием дисциплин и осуществляют выбор в зависимости от специфики выбранной специальности пищевой отрасли, в результате чего формируется гибкая индивидуальная образовательная траектория каждого студента.

ОП 6В07244 – «Пищевые технологии и организация питания на предприятиях малого и среднего бизнеса» успешно сочетает традиционные методы преподавания и обучения с новейшими технологиями, в том числе с использованием современных ИТ. Для этого в Университете для ППС регулярно

организуются курсы, семинары-тренинги по использованию информационных технологий в учебном процессе.

ЮКУ поддерживает автономию обучающихся при одновременном руководстве и помощи со стороны преподавателя. Во время интервью обучающиеся подтвердили, что имеют возможность выбора дисциплин, способов подготовки к занятиям (презентации, реферат, проект и др.), тем выпускных квалификационных работ.

Во время беседы со студентами ВЭК выяснила, что никто из присутствующих не участвовал в программах академической мобильности обучающихся. Студенты информированы о возможностях обучения в рамках академической мобильности и желают пройти семестровое обучение в других вузах.

Выпускники аккредитуемых ОП рассказали экспертам, что удовлетворены обучением и знаниями, полученными в вузе, информированы об Ассоциации выпускников и желают поддерживать связь с вузом и участвовать в развитии ОП.

В ЮКУ действует политика соблюдения академической честности, каждый член ППС в своих взаимоотношениях с обучающимися придерживается критериев объективности, профессионализма, уважения к его личности, толерантности и базовых норм профессиональной этики, что было выяснено в ходе интервью.

В рамках ОП 6В07244 – «Пищевые технологии и организация питания на предприятиях малого и среднего бизнеса» имеется система обратной связи по использованию различных методик преподавания. Действуют процедуры анкетирования, опросы по качеству преподавания дисциплин и прочих количественных и качественных параметрах. Проводится анкетирование среди обучающихся о компетентности ППС. Массив этих данных обсуждается сначала на заседаниях соответствующих кафедр, делаются выводы и выносятся рекомендации руководству. Однако, ВЭК не увидела в соответствующих документах четких оценочных критериев результатов обучения.

Для определения удовлетворенности всех заинтересованных лиц кафедры проводит анкетирование, результаты которых протоколируются.

Методы оценки указаны в Каталоге дисциплин, опубликованном на сайте вуза. Информация о процедурах оценки и полученных результатах доступна через ИС, где размещаются учебные расписания, результаты промежуточного контроля.

Для обеспечения прозрачности и объективности оценивания прием экзаменов осуществляется комиссионно, экзаменатором и преподавателем-ассистентом. ППС владеет современными методами оценки результатов обучения и регулярно повышает квалификацию посредством прохождения курсов.

ППС используют различные формы и методы преподавания и обучения в зависимости от специфики преподаваемых дисциплин. В ходе беседы выяснено,

что преподаватели стремятся использовать инновационные методы обучения и повышают свою квалификацию в этом направлении.

Наличие механизмов обратной связи по использованию различных методик преподавания подтверждается также результатами анкетирования.

Обучающиеся подтвердили, что имеют возможность свободно выразить свое мнение и жалобы для улучшения учебного процесса.

Процедуры оценки результатов обучения обучающихся соответствуют планируемым результатам и целям программы. Результаты оценки в рамках ОП опубликованы, обучающиеся имеют к ним постоянный доступ.

С 2018 года в университете действует Положение «О предоставлении скидок на обучение для студентов Южно-Казахстанского университета имени М. Ауэзова». Студентам-сиротам предоставляются расходы на ежедневное питание в соответствии с постановлением Правительства РК № 320 от 12.03.2012 года в размере 1535,79 (сироты, имеющие опекунов - 614,31) тенге в день и один раз в год обеспечиваются одеждой, мягким инвентарем. Студентам-сиротам и студентам-инвалидам предоставляется бесплатное проживание в студенческих общежитиях.

В соответствии с Положением предусмотрена льгота на оплату обучения студентам-сиротам, студентам-инвалидам, студентам из малообеспеченных семей и многодетных семей, а также активистам и студентам-призерам спортивных соревнований и различных интеллектуальных и творческих конкурсов в размере от 10 до 100%. В 2023-2024 учебном году 625 студентов имеют льготы на оплату обучения.

На основании договора, заключенного с «Центром занятости» г.Шымкента, организовано трудоустройство выпускников по малообеспеченным категориям.

Для обучающихся с особыми потребностями и ограниченными возможностями здоровья все учебные корпуса и студенческие общежития обшиты тактильными панелями из ПВХ (тактильная плитка), установлены указатели направления движения, перед наружными дверями установлены пандусы со специальными ручками. На первом этаже всех учебных корпусов имеются специально оборудованные туалеты. На автостоянке университета выделены 4 парковочных места для студентов-инвалидов.

Наличие механизмов обратной связи по использованию различных методик преподавания подтверждается также результатами анкетирования. Эксперты подтверждают, что в вузе проводится анкетирование обучающихся на предмет удовлетворенности качеством обучения.

Процедуры оценки результатов обучения обучающихся соответствуют планируемым результатам и целям программы.

Замечания:

- В вузе по направлению аккредитуемой ОП недостаточно развита система академической мобильности обучающихся.

- Выпускники ОП, участвовавшие в интервью с ВЭГ, не информированы о деятельности Ассоциации выпускников.

Области для улучшения:

Вузу рекомендуется развивать академическую мобильность обучающихся ОП 6B07244 – «Пищевые технологии и организация питания на предприятиях малого и среднего бизнеса» .

Вузу рекомендуется шире проводить информирование стейкхолдеров о деятельности Ассоциации выпускников.

Уровень соответствия по стандарту 3 - значительное соответствие

Стандарт 4. Прием студентов, успеваемость, признание и сертификация

Доказательства и анализ:

ЮКУ имеет заранее определенные, опубликованные на сайте <https://priem.auezov.edu.kz/ru> и последовательно применяемые правила, регулирующие прием обучающихся на ОП. На первой странице сайта университета имеется раздел «Поступающим», который состоит из подразделов «Приемная комиссия», «Образовательные программы», «Процесс поступления», «Экзамены», «Правила приема», в которых студенты и посетители могут ознакомиться с правилами приема, образовательными программами, с правилами творческого и специального экзаменов и т.д. Информационное обеспечение и сопровождение деятельности вуза на казахском, русском и английском языках доступно на сайте, а также через социальные сети официального сайта университета <https://auezov.edu.kz>.

Формирование контингента студентов происходит за счет набравших необходимое количество баллов по результатам ЕНТ выпускников общих средних школ, КТА выпускников технического профессионального образования на основе государственного заказа (гранта) и платной основе, а также специалистов с дипломами для получения второго высшего образования на основании собеседования.

На формирование контингента студентов влияют, во-первых, размещение государственного образовательного заказа на подготовку специалистов для пищевой промышленности; во-вторых, возможности оплаты обучения за счет собственных средств.

Таблица 1 - Контингент обучающихся ОП 6B07244 - Пищевые технологии и организация питания на предприятиях малого и среднего бизнеса

Количество студентов/в том числе с ДОТ
--

Учебный год	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	Всего
2022-2023	47	-	-	-	47
2023-2024	65	51			116
Итого					163

Анализ прием 2-х лет показывает, что аккредитуемая ОП востребована.

Для вновь поступивших студентов проводится ориентационная неделя (четвертая неделя августа) с целью ознакомления с учебно-методической документацией, в том числе и справочником-путеводителем студента. С учетом полученной информации студенты формируют ИУП, составляют образовательные траектории, используя возможность выбора, как преподавателя, так и учебной дисциплины, с учетом своих потребностей в получении соответствующих компетенций в рамках выбранной специальности и справочник-путеводитель студента доступен для каждого студента.

С первого дня пребывания в университете для адаптации студентов проводятся встречи с руководством факультета и эдвайзерами. Студенты получают справочник-путеводитель, который доступен для студента как на бумажном носителе, так и в электронном виде на главной странице официального сайта во вкладке «Быстрые ссылки».

Во время интервью эксперты выяснили, что в университете функционируют научные кружки, спортивные секции, студенческие клубы «Достык», «Дебатный клуб», «Ақиқат», а также имеется возможность реализации академической мобильности. Обучение в университете ведется согласно академическому календарю, в котором определены даты проведения учебных и контрольных мероприятий, профессиональных практик в течение учебного года с указанием дней отдыха. Академический календарь размещен на сайте университета <https://auezov.edu.kz/>.

Каждый обучающийся университета имеет личную страницу на информационно-образовательном портале ЮКУ «Профессор» portal.ukgu.kz и в ИС smart.ukgu.kz, где размещены учебно-методические комплексы дисциплин, расписание учебных занятий и экзаменационной сессии, график выполнения и сдачи заданий по дисциплинам, учебный паспорт студента с учебными достижениями и т.д.

В университете разработаны и действуют нормативные документы, регламентирующие все этапы образовательного процесса: СМК ЮКУАП 01-2022 Академическая политика НАО «ЮКУ им. М.Ауэзова», 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». Вузом обеспечена прозрачность всех процедур путем размещения нормативных документов на сайте университета.

Эксперты подтверждают, что в ЮКУ проводится анализ учебных достижений студентов на основе автоматического расчета уровня GPA в ИС университета <https://smart.ukgu.kz> и <https://asu.ukgu.kz>, которая также позволяет анализировать результаты выполнения и защиты дипломных работ, результаты их трудоустройства.

Эксперты выяснили, что анализ трудоустройства выпускников проводится выпускающей кафедрой совместно со специалистом по Анализу и оценке основных образовательных результатов на основе показателей востребованности выпускников на рынке труда и отзывах работодателей.

Эксперты рассмотрели документ Diploma Supplement – официальный документ, разработанный Европейской комиссией, Советом Европы и ЮНЕСКО с целью взаимного признания странами национальных документов о высшем образовании в соответствии с принципами Болонской декларации «Зона европейского высшего образования».

Для повышения эффективности трудоустройства выпускников, улучшения связей с работодателями ежегодно центром ПКИТ проводится ярмарка вакансий «Молодой специалист», являющаяся достаточно перспективным методом трудоустройства молодых специалистов, не имеющих иного опыта работы, кроме профессиональной практики, а также цифровая ярмарка вакансий на отечественной платформе BEAM (www.beam.kz), где для студентов предусмотрена возможность создания своего профиля в личном кабинете, создание портфолио в виде резюме, возможность прохождения тестирования, отклик на вакансии и получение приглашения. В кабинете работодателя отражается полная информация по профилю с вакансиями, стажировками и практиками, возможность добавления тестирования и получения откликов, доступ к отбору и приглашению студентов в назначенный день. Университет может контролировать процесс и вести статистику, прослеживать обратную связь с работодателями и выпускниками. Вся информация также публикуется на страничках в социальных страницах университета, центра по поддержке карьеры и трудоустройства, и ВШ/факультетов.

В ходе интервьюирования студенты высказались, что в вузе созданы условия для обучения, подготовки СРС, проведения научных исследований, осуществляется поддержка со стороны преподавателей.

В ходе интервьюирования обучающиеся высказали готовность выезда в зарубежные вузы по программе академической мобильности при наличии финансовой поддержки.

Уровень соответствия по стандарту 4 – полное соответствие.

Стандарт 5. Профессорско-преподавательский состав

Доказательства и анализ:

Кадровая политика НАО «Южно-Казахстанский университет имени М. Ауэзова» определяет миссию, видение, ценности, принципы и основные направления деятельности университета в области управления человеческими ресурсами, а также критерии эффективности этой деятельности.

Прием на работу и расстановка кадров в ЮКУ осуществляется в соответствии с Трудовым Кодексом РК №414-V от 23 ноября 2015г.; на конкурсной основе в соответствии с «Правилами конкурсного замещения должностей профессорско-преподавательского состава и научных работников ЮКУ им. М.Ауэзова», утвержденными решением заседания Совета директоров НАО «ЮКУ им.М. Ауэзова» от 2 апреля 2021 года; Правилами конкурсного замещения должностей руководителей структурных подразделений НАО «ЮКУ им.М. Ауэзова», утвержденными приказом ректора №73-нк от 01.10.2020г., Процедурой «Менеджмент персонала» ЮКУ ПР 6.02-2021, введенными в действие приказом Председателя Правления-ректора №105- нк от 18.06.2021г. Штат кафедры определяется, исходя из нормативной учебной нагрузки, рассчитанной на основе утвержденных рабочих учебных планов (РУП) специальностей, и требований к порядку планирования учебной нагрузки профессорско-преподавательского состава.

Занятия по дисциплинам ОП 6В07244 – «Пищевые технологии и организация питания на предприятиях малого и среднего бизнеса» в соответствии со штатным формуляром, представленным членам ВЭК, из 20 штатных преподавателей: 1 доктор технических наук, 4 кандидата технических наук, 1 кандидат биологических наук, 2 кандидата сельскохозяйственных наук, 12 магистров.

Базовое образование ППС соответствует преподаваемым дисциплинам, однако, в штате кафедры состоят преподаватели с учеными степенями смежных областей и кафедра не имеет преподавателей с базовым образованием в области технологии продукции общественного питания.

Эксперты убедились, что руководство кафедры осуществляет продуманную политику в сфере формирования резерва молодых преподавателей: 2 магистра наук окончили докторантуру и готовятся к защите докторских диссертаций. Показатели по качественному и количественному составу ППС кафедры подтверждают наличие кадрового потенциала, необходимого для реализации всего спектра образовательной программы ОП 6В07244 – «Пищевые технологии и организация питания на предприятиях малого и среднего бизнеса».

Экспертами были изучены индивидуальные планы ППС, где отражена деятельность преподавателей по учебной, учебно-методической, научно-исследовательской, организационно-методической работе, воспитательной и

профориентационной работе в соответствии с миссией и политикой в области качества вуза. В ИУП отражена учебная нагрузка ППС по семестрам на учебный год. За каждым преподавателем закреплены различные виды учебной деятельности (аудиторные и внеаудиторные) с учетом базового образования, наличия ученой степени/ регалий в соответствии с Типовыми правилами деятельности организаций образования, реализующих образовательные программы высшего и (или) послевузовского образования, утвержденные приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 30 октября 2018 года №595. Соотношение аудиторной и внеаудиторной работы, в зависимости от занимаемой должности, а также норма времени для расчета внеучебной работы представлены в положении «О порядке планирования учебной и внеучебной педагогической нагрузки ППС ЮКГУ им. М. Ауэзова» утверждены решением Ученого совета (протокол №1 от 27.08. 2022).

ППС постоянно вносит вклад в совершенствование образовательных программ специальности. Для этого осуществляется мониторинг потребности специалистов и требований, предъявляемых потребителями к выпускникам.

Экспертная группа, изучив представленные документы, свидетельствующие о повышении квалификации ППС, пришла к выводу, что в университете разработана и внедрена процедура, регламентирующая процессы повышения квалификации персонала (СМК ЮКУ ПР 6.03-2022-6 «Управление процессами по повышению квалификации персонала»), которая определяет последовательность и основные требования процесса повышения квалификации ППС.

Центром разработаны и внедрены более 65 программ повышения квалификации направленных на развитие различных профессионалах и педагогических навыков, и квалификации преподавателей, имеет тесные связи с всеми ведущими вузами, имеются договора на прохождение стажировки с действующими предприятиями РК, стажировки ППС финансируется за счет бюджетной программы МНиВО РК.

Курсы повышения квалификации в 2022-2023 учебном году прошли в ТОО «Мадлен-KZ», ТОО «Фуд Мастер», ТОО «Арай»: Балабекова А.С., Абишев М.Ж., Калдыбекова Ж.Б., Кансейтова Э.Т., Мухтарова Г.К.

Визуальный осмотр экспертами учебных занятий показал, что преподаватели используют активные методы обучения такие как презентации, лекции-презентации. Однако, комиссии не представлено применение современных интерактивных методов обучения на занятиях, проводимых в день визита.

За последние 5 лет наблюдается стабильная динамика роста заработной платы профессорско-преподавательского состава (Приложение 21). При интервью с преподавателями кафедры «Технология и безопасность продовольственных продуктов» экспертами отмечено, что у ППС сформировано чувство ответственности за качество предоставляемых образовательных услуг, в

вузе разработана и действует система материального поощрения ППС по результатам личного рейтинга за высокое педагогическое мастерство, научные результаты.

Замечания:

- Отсутствие в штате преподавателей с базовым образованием в области технологии продукции и организации общественного питания.
- Не продемонстрировано применение современных интерактивных методов обучения на занятиях по ОП 6В07244 - «Пищевые технологии и организация питания на предприятиях малого и среднего бизнеса».

Область для улучшения:

- В штат кафедры для повышения качества преподавания профильных дисциплин ОП 6В07244 – «Пищевые технологии и организация питания на предприятиях малого и среднего бизнеса» рекомендуется принять преподавателей с базовым образованием в области технологии продукции и организации общественного питания.

- Преподавателям профильных дисциплин рекомендуется прохождение курсов повышения квалификации по технологии продукции и организации общественного питания.

- Вузу рекомендуется содействовать в своевременной защите выпускников образовательной программы докторантуры по ОП «Технологии продовольственных продуктов».

- Вузу рекомендуется повысить уровень использования ППС интерактивных методов обучения.

Уровень соответствия по стандарту 5 – значительное соответствие

Стандарт 6. Учебные ресурсы и поддержка студентов

Доказательства и анализ:

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

По ОП 6В07244 – «Пищевые технологии и организация питания на предприятиях малого и среднего бизнеса» за 5 лет были выделены средства для обеспечения учебного процесса:

Средства для обеспечения учебного процесса в рамках ОП			Инвестиционные средства для закупки крупного оборудования, тенге
Средства на оплату труда персонала, тенге	Материальные средства, тенге	Инвестиционные средства, тенге	
56335669,47	114912,27	34843956,80	34843956,80

В ходе визита эксперты убедились, что университете формируется библиотечный фонд и предоставляется оперативный доступ к максимальному объему информационных ресурсов для обеспечения образовательного процесса, научных исследований, культурного развития и процесса самообразования. Имеется коллекция редких и ценных книг, фонд справочных изданий: энциклопедии, словари, справочники по различным отраслям знаний.

В целях обеспечения полноценного информационного обслуживания университет заключил договоры на библиотечно-библиографическое и информационное обслуживание с централизованной публичной библиотечной системой г. Шымкента, Республиканской научно-технической библиотекой, Национальной библиотекой Республики Казахстан. С Ассоциацией высших учебных заведений РК заключен договор на доступ к электронным ресурсам Республиканской межвузовской электронной библиотеки (РМЭБ). Согласно договорам, обучающиеся и преподаватели университета имеют возможность пользоваться библиотечными ресурсами перечисленных библиотек.

В университете имеются 92 лекционные аудитории, 211 практических и специальных аудиторий, 210 лабораторий и мастерских, 64 компьютерных класса, 2 лингвистических кабинета, 5 мультимедийных кабинетов, 12 спортивных залов, гимнастических залов и залов борьбы, 3 стадиона и 1 бассейн. Аудитории оснащены современной техникой и приборами, необходимыми для проведения занятий. Обновление материально-технической базы осуществляется по заявкам кафедр.

В образовательно-информационном центре создана полнотекстовая тематическая база данных собственной генерации «Almamater» <http://articles.ukgu.kz/ru>. Обеспечен доступ с любого устройства в режиме on-line 24 часа 7 дней в неделю.

Подписка на периодические издания университета осуществляется по заявкам кафедр и согласовываются с деканом высшей школы. В соответствии с запросами учебного процесса в библиотеке университета широко представлены периодические издания по всем направлениям подготовки обучающихся. Экспертам представлены сведения о количестве подписных периодических изданиях в университете за 3года.

Особое место в фонде электронной библиотеки занимают труды ученых ЮКУ им.М.Ауэзова. Работает репозиторий - библиотека мультимедийных электронных учебников [softbooks_auezov_bot https://www.smart-kitap.kz/](https://www.smart-kitap.kz/). 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. ЭК состоит из 9 баз данных: «Книги», «Статьи», «Периодика», «Труды ППС ЮКУ», «Редкие книги», «Электронный фонд», «ЮКГУ в печати», «Читатели», «ЮКО». Редактируется в соответствии с ГОСТ 7.1-2003, ведется плановая ретроконверсия из библиотечного фонда.

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

На отчетный период общий объем ЭК составляет 263269 библиографических записей. Количество записей в ЭК за 2 года показано в таблице:

записей в ЭК за 2 года

Количество записей в ЭК за 2 года	2022 год	2023 год
	278030	285173

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 в день.

Фонд учебной литературы насчитывает 1477176 экземпляров, что составляет 75,8 % от общего объема фонда. Фонд научной литературы - 341086 экземпляров (17,5% от общего объема фонда). Фонд авторефератов и диссертаций составляет 10196 наименований. Экспертам были представлены сведения о состоянии и анализ структуры фонда ОИЦ по видам литературы в приложениях.

Экспертам представлена карта методической обеспеченности учебной, учебно-методической и научной литературой образовательной программы 6В07244 - «Пищевые технологии и организация питания на предприятиях малого и среднего бизнеса».

Для пользователей обеспечен 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 социальных сетях и на сайте библиотеки сотрудники напоминают о существующей подписке на учебные и научные электронные ресурсы, а также регулярно обновляют информацию о доступности новых источников.

Анализ КМО, представленный экспертам, показал, что по некоторым профильным дисциплинам ОП 6В07244 - «Пищевые технологии и организация питания на предприятиях малого и среднего бизнеса» необходимо приобрести учебники на государственном языке.

Области для улучшения:

- Вузу рекомендуется приобрести учебники и учебные пособия по профильным дисциплинам ОП 6В07244 - «Пищевые технологии и организация питания на предприятиях малого и среднего бизнеса» на государственном языке.

Уровень соответствия по стандарту 6 - полное соответствие

Стандарт 7. Информирование общественности

Доказательства и анализ:

Информирование общественности о деятельности, условиях и особенностях реализации образовательных программ осуществляется через официальный сайт университета.

Информация об образовательной программе 6В07244 - «Пищевые технологии и организация питания на предприятиях малого и среднего бизнеса» и размещена на трех языках (казахский, русский, английский).

Подробная информация о количестве образовательных программ, их содержании и описание основных компетенций, получаемых по окончании, доступна на сайте университета. На портале университета (<http://portal.ukgu.kz/>) представлена полная информация о процессе обучения каждого студента за весь период. Ведется учёт успеваемости по всем дисциплинам, ГРА, размещаются приказы, объявления. Представлена информация по каждому студенту и преподавателю с системой поиска, отчетами по различным критериям. «Отдел карьеры и маркетинга» несет ответственность за комплекс мероприятий по связям с работодателями и связям с выпускниками. Студенты могут использовать информационный портал университета «Профессор», на котором представлена подробная информация об образовательном процессе.

В целом информация о показателях, миссии, задачах и политике в области обеспечения качества вуза находится в свободном доступе для общественности. Система показателей и направлений деятельности вуза, открыта для общественности.

ЮКУ использует разнообразные способы распространения информации -

сайт университета, радио, другие электронные источники, печатные издания, ярмарки вакансий, презентационные печатные материалы, научные конференции и семинары и др. вуз проводит профориентационную работу для поступающих посредством презентационных материалов.

Информирование о цели и планируемых результатах обучения, присваиваемой квалификации в соответствии со стандартами и о возможностях развития личностных и профессиональных компетенций обучающихся осуществляется через образовательные программы, размещенные в отделе Учебный процесс - Образовательные программы на сайте университета. Должны отметить, что информация по аккредитуемой программе доступна на сайте.

Информация для студентов размещена на образовательном портале Студентам - Памятка студента – Справочник-путеводитель студента ЮКУ.

ЮКУ соблюдает принцип прозрачности и доступности информации, так, на страницах кафедры размещена информация о профессорско-преподавательском составе, с указанием преподаваемых дисциплин, учебно-методических работ. Представленную информацию о профессорско-преподавательском составе необходимо своевременно обновлять и дополнить научными достижениями (проекты, публикации) каждой персоны.

Сайт университета обеспечивает официальное представление информации об университете с целью расширения образовательных услуг университета, ознакомления обучающихся, сотрудников, абитуриентов, деловых партнеров и других заинтересованных лиц с различными аспектами деятельности университета, повышения эффективности взаимодействия университета с целевой аудиторией. На сайте не представлены силлабусы дисциплин аккредитуемых образовательных программ. Учебная и научная информация, отраженная на сайте вуза, достаточно систематизирована.

Положительная практика:

Важно, что на сайте университета <https://auezov.edu.kz> представлена информация для обеспечения прозрачности всех процедур, регламентирующих жизненный цикл обучающихся от поступления до завершения.

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 в образовании и академическая честность – полное соответствие.

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

Области для улучшения:

ВЭГ отмечает, что обучающиеся аккредитуемой образовательной программы ОП 6В07244 – «Пищевые технологии и организация питания на предприятиях малого и среднего бизнеса» не информированы об участии в разработке и пересмотре своих ОП. Вузу рекомендуется шире информировать обучающихся о их возможностях в участии актуализации ОП.

Стандарт 3. Студентоцентрированное обучение, преподавание и оценка – значительное соответствие.

Замечания:

- В вузе недостаточно развита система академической мобильности обучающихся.

- Выпускники ОП, участвовавшие в интервью с ВЭГ, не информированы о деятельности Ассоциации выпускников.

Области для улучшения:

- Вузу рекомендуется развивать академическую мобильность обучающихся ОП 6В07244 – «Пищевые технологии и организация питания на предприятиях малого и среднего бизнеса» .

- Вузу рекомендуется шире проводить информирование стейкхолдеров о деятельности Ассоциации выпускников.

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

Стандарт 5. Профессорско-преподавательский состав

Замечания:

- Отсутствие в штате преподавателей с базовым образованием в области технологии продукции и организации общественного питания.

- Не продемонстрировано применение современных интерактивных методов обучения на занятиях по ОП 6В07244 - «Пищевые технологии и организация питания на предприятиях малого и среднего бизнеса».

Область для улучшения:

- В штат кафедры для повышения качества преподавания профильных дисциплин ОП 6В07244 – «Пищевые технологии и организация питания на предприятиях малого и среднего бизнеса» рекомендуется принять преподавателей с базовым образованием в области технологии продукции и организации общественного питания.

- Преподавателям профильных дисциплин рекомендуется прохождение курсов повышения квалификации по технологии продукции и организации общественного питания.

- Вузу рекомендуется содействовать в своевременной защите выпускников образовательной программы докторантуры по ОП «Технологии продовольственных продуктов».

- Вузу рекомендуется повысить уровень использования ППС интерактивных методов обучения.

Уровень соответствия по стандарту 5 – значительное соответствие.

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

Области для улучшения:

Вузу рекомендуется приобрести учебники и учебные пособия по профильным дисциплинам ОП 6В07244 - «Пищевые технологии и организация питания на предприятиях малого и среднего бизнеса» на государственном языке.

Стандарт 7. Информирование общественности – полное соответствие.

Приложение 1

ПРОГРАММА
внешнего аудита экспертной группы НАОКО в вуз
(наименование вуза)
по специализированной (программной) аккредитации

Время	Мероприятие	Участники	Место	Ответственные
За 1 день до визита				
в течение дня	Заезд членов экспертной группы		Гостиница	К, ОВ
День первый, «число» месяц, год				
8.30-9.00	Трансфер до вуза (колледжа)	Р, ЭГ, К	Главный корпус, ауд.	К, ОВ
9.00-9.40	Размещение экспертов в рабочем кабинете ВЭК. Вводное совещание, брифинг для экспертов	Р, ЭГ, К	Главный корпус, ауд.	К, Р
9.40-10.20	Встреча с руководством университета (колледжа)	Р, ЭГ, К, ректор, проректора	Кабинет ректора, проректора	К, ОВ
....
День второй, «число» месяц, год				
....

Обозначения: Руководитель экспертной группы – Р; экспертная группа – ЭГ; координатор – К, ответственный за проведение внешнего аудита от вуза – ОВ.

УЧАСТНИКИ ИНТЕРВЬЮ

Списки всех участников встреч-интервью с указанием контактных данных: руководство вуза, руководители структурных подразделений, преподаватели вуза, студенты вуза, выпускники вуза, представители работодателей (прилагаются в следующей форме).

Ответственный за проведение программной аккредитации

№	Ф. И. О.	Должность	Ученая степень, звание
1	Сарыкулов Курмангалы Рахимбердиевич	И.о. проректора по академическим вопросам	к.ю.н., доцент

Руководство университета

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Ученая степень, звание
1.	Нурманбетов Кайрат Энбекшиевич	Вр.и.о. Председателя Правления - ректора	к.ю.н., доцент
2.	Сарыкулов Курмангалы Рахимбердиевич	И.о. проректора по академическим вопросам	к.ю.н., доцент
3.	Джунусбекова Салтанат Шабданбековна	И.о. проректора по стратегическому развитию и интернационализации	к.т.н.
4.	Бейсенбаев Садыбек Калмаханович	Член Правления, Проректор по связям с общественностью и культуре	д.п.н.
5.	Сулейменов Уланбатор Сейтказиевич	Проректор по научной работе и инновациям	д.т.н.

Руководители структурных подразделений

№	Ф. И. О.	Должность, структурное подразделение
1.	Наукенова Айгуль Сагиндыковна	Директор департамента по академическим вопросам
2.	Пернебеков Сакен Садиевич	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.	Махашов Еркин Жумагалиевич	Начальник Центра стратегического планирования и менеджмента качества.
10.	Болысбек Айдарбек Әлібекұлы	Директор департамента по студенческим вопросам
11.	Дулатова Гулбакыт Сейсенбековна	Руководитель антикоррупционной комплаенс-службы
12.	Акимжанов Орынбасар Акимжанович	Директор департамента по Административно-хозяйственной деятельности
13.	Исаева Алия Сапаралиевна	Начальник производственно-технического и сметного отдела
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.	Бажиров Тынлыбек Сайфутдинович	Директор департамента предпринимательства и коммерциализации
18.	Заурбеков Талғат Талапбекұлы	И.о. директора Центра профориентационных работ
19.	Саурбаева Индира Коблановна	Директор образовательно-информационного центра
20.	Хасенова Лаура Айбековна	Директор центра Болонского процесса и академической мобильности
21.	Турымшаева Арида Турганбековна	Директор центра международного сотрудничества
22.	Нуралиева Артык Жарылкасыновна	Директор департамента по культурно - массовой работе
23.	Сарсенбаева Айгуль Абдикаримовна	Директор финансового департамента
24.	Чингизбаев Максат Маманович	Директор административного департамента
25.	Уатбаев Муса Муратович	Директор департамента цифровизации
26.	Сартаев Аскар Жусипович	Начальник юридического отдела
27.	Елибаева Гульмира Исатаевна	Директор института послевузовского образования
28.	Латиф Азиз Султанкулоглы	Зам.директора института послевузовского образования

29.	Еликбаев Бауыржан Кошкинбайулы	Директор Института инновационных технологий образования
30.	Мамыт Әлия Аралбайқызы	Начальник отдела социальной поддержки студентов
31.	Жаңабай Нұрлан Жаңабайұлы	Директор департамента испытательных лабораторий
32.	Зулпанов Шакен Манапович	Директор департамента воспитательной работы и молодежной политики
33.	Кыдырова Жамиля Шафхатовна	Корпоративный секретарь
34.	Конарбаева Зулфия Кемелхановна	Ученый секретарь

Деканы факультетов/высших школ

№	Ф.И.О.	Должность	Ученая степень, звание
1.	Еркебаева Сапаркул Умиртаевна	Декан ВШ«Текстильной и пищевой инженерии»	к.б.н., доцент

Заведующие кафедрами

№	Ф.И.О.	Должность/кафедра	Ученая степень, звание
<i>Высшая школа Текстильной и пищевой инженерии</i>			
1.	Иманбаев Алимжан Женисович	Зав.кафедрой «Пищевая инженерия»	к.т.н. доцент
2.	Шингисов Азрет Утебаевич	Зав.кафедрой «Технология и безопасность продовольственных продуктов»	д.т.н., профессор

Преподаватели

№	Ф.И.О.	Должность/кафедра	Ученая степень, звание	Контактные данные (моб.тел., e-mail)
<i>Высшая школа Текстильной и пищевой инженерии</i>				
ОП 6В07250 Технология перерабатывающих производств, ОП 7М07250 Технология перерабатывающих производств, ОП 6В07252 Технология сахаристых веществ и сахарных кондитерских изделий, ОП 6В07253 Пищевая безопасность и инженерия				
1.	Уразбаева Клара Абдразақовна	Профессор/«Пищевая инженерия»	к.х.н.	
2.	Мусаева Салтанат Джуматовна	Доцент/«Пищевая инженерия»	к.т.н.	
3.	Каипова Жанар Нурмаханбаевна	Ст.преподаватель/«Пищевая инженерия»	магистр	

4.	Нурсеитова Зейнеп Турехановна	Доцент/«Пищевая инженерия»	к.т.н.	
ОП 6В07242 Технология молока и молочных продуктов				
5.	Ханжаров Нурлан Серикбаевич	Доцент/«Технология и безопасность продовольственных продуктов»	к.т.н., доцент	
6.	Абишев Марат Джанысбекович	Доцент/«Технология и безопасность продовольственных продуктов»	к.т.н., доцент	
7.	Кансеитова Эльмира Тагаевна	Ст. преподаватель/ «Технология и безопасность продовольственных продуктов»	к.с-х.н	
8.	Утебаева А.А.	Ст.преподаватель/ «Технология и безопасность продовольственных продуктов»	PhD доктор	
9.	Кожобекова Гулдана Акбердиевна	Ст. преподаватель/ «Технология и безопасность продовольственных продуктов»	магистр	
10.	Тастемирова Укилим Убайдуллаевна	Ст. преподаватель/ «Технология и безопасность продовольственных продуктов»	магистр	
11.	Калдыбекова Жанат Байжановна	Доцент/«Технология и безопасность продовольственных продуктов»	к.т.н., ассоц. профессор	
ОП 6В07244 Пищевые технологии и организация питания на предприятиях малого и среднего бизнеса				
12.	Абишев М.Ж.	Доцент/«Технология и безопасность продовольственных продуктов»	к.т.н, доцент	
13.	Ханжаров Нурлан Серикбаевич	Доцент/«Технология и безопасность продовольственных продуктов»	к.т.н., доцент	
14.	Утебаева А.А.	Ст.преподаватель/	PhD доктор	

		«Технология и безопасность продовольственных продуктов»		
15.	Майлыбаева Э.У.	Ст.преподаватель/«Технология и безопасность продовольственных продуктов»		
16.	Кансеитова Эльмира Тагаевна	Ст.преподаватель/«Технология и безопасность продовольственных продуктов»	к.с-х.н	
17.	Камалова Н.У.	Преподаватель/«Технология и безопасность продовольственных продуктов»		
18.	Садырбаева И.Р.	Ст.преподаватель/«Технология и безопасность продовольственных продуктов»		
ОП 8D07240 Инновационные технологии в производстве функциональных продуктов питания				
19.	Ханжаров Н.С.	Доцент/«Технология и безопасность продовольственных продуктов»	к.т.н., доцент	
20.	Утебаева А.А.	Ст.преподаватель/«Технология и безопасность продовольственных продуктов»	PhD доктор	
21.	Абишев М.Ж.	Профессор/«Технология и безопасность продовольственных продуктов»	к.т.н, профессор	

СТУДЕНТЫ

№	Ф. И. О.	Контактные данные (моб.тел., e-mail)	Курс (GPA)
<i>Высшая школа Текстильной и пищевой инженерии</i>			
ОП 6B07250 Технология перерабатывающих производств			
1.	Тургунов Эльдарбек		3курс GPA=3.57
2.	Мырзабекова Гаухар		3 курс GPA=2.97
3.	Ли Анатолий		3 курс

			GPA=2.99
4.	Байбосын Аружан		3 курс GPA=3.22
ОП 6B07252 Технология сахаристых веществ и сахарных кондитерских изделий			
5.	Байшуак Айнур		3 курс GPA=2.96
6.	Турганбекова Сапаркул		3 курс GPA=3.0
7.	Әбдәлі Диана		3 курс GPA=2.81
8.	Рахымжанова Диана		2 курс GPA=2.82
ОП 6B07253 Пищевая безопасность и инженерия			
9.	Қасқарова Аделина		2 курс GPA=2.7
10.	Усенова Жибек		2 курс GPA=2.79
11.	Жаксылық Мерей		2 курс GPA=2.67
12.	Қосаев Жандарбек		2 курс GPA=2.64
ОП 6B07242 Технология молока и молочных продуктов			
13.	Нарбутаева Жұлдыз Сарсенбайқызы		1 курс GPA=2.60
14.	Жапыр Куланда Канатқызы		1 курс GPA=3.0
15.	Тореш Аружан		3 курс GPA=2.71
16.	Егизова Жибек		3 курс GPA=3.26
17.	Аташикова Фатима		3 курс GPA=3.25
18.	Алибекова Дильназ		3 курс GPA=3.29
ОП 6B07244 Пищевые технологии и организация питания на предприятиях малого и среднего бизнеса			
19.	Аббас Лаура		2 курс GPA=2.5
20.	Әбдуәлі Диана		2 курс GPA=2.41
21.	Исрайлова Манзура		2 курс GPA=2.37
22.	Мақұлбек Диана		2 курс GPA=2.43

МАГИСТРАНТЫ

№	Ф. И. О.	Контактные данные (моб.тел., e-mail)	Курс (GPA)
<i>Высшая школа Текстильной и пищевой инженерии</i>			
ОП 7M07250 Технология перерабатывающих производств			
1.	Мамадәлі Ұлдана Тоқмаханбетқызы		2 курс GPA=3.53
2.	Ахмет Сымбат Мұратқызы		2 курс GPA=3.3
3.	Алимжан Жансая Ерғалиқызы		1 курс GPA=3.53
4.	Байбосын Аружан		1 курс GPA=3.32

ДОКТОРАНТЫ

№	Ф.И.О.	Контактные данные (моб.тел., e-mail)	Курс (GPA)
<i>Высшая школа Текстильной и пищевой инженерии</i>			
ОП 8D07240 Инновационные технологии в производстве функциональных продуктов питания			
1.	Айтпаева А.Ж.		3 курс GPA=3.84
2.	Макенова А.А.		1 курс GPA=2.58
3.	Бердембетова А.Т.		2 курс GPA=3.96
4.	Дуйсебаев Ш.Е.		3 курс GPA=3.8

ПРЕДСТАВИТЕЛИ РАБОТОДАТЕЛЕЙ

№	Ф.И.О.	Место работы, должность	Контактные данные (моб.тел.)
<i>Высшая школа Текстильной и пищевой инженерии</i>			
ОП 6B07250 Технология перерабатывающих производств, ОП 7M07250 Технология перерабатывающих производств, ОП 6B07252 Технология сахаристых веществ и сахарных кондитерских изделий, ОП 6B07253 Пищевая безопасность и инженерия			
1.	Райхель Наиля Зуфаровна	ТОО «Барыс» гл.технолог	
2.	Албаева Жанар Кулдиқовна	ТОО «Рахат-Шымкент» ведущий специалист	
3.	Утегенова Галия Абдановна	ТОО «Кондитерский дом «Ксюша»» гл. технолог	
ОП 6B07242 Технология молока и молочных продуктов			
4.	Ратцева Татьяна Олеговна	Менеджер по персоналу ТОО «Фуд Мастер-Шымкент»	

5.	Амир Айшолпан Мейірбекқызы	Технолог ТОО «Бөрте-Milk»	
6.	Абдулдаева Злиха Журахановна	Главный технолог ТОО «Бөрте-Milk»	
ОП 6B07244 Пищевые технологии и организация питания на предприятиях малого и среднего бизнеса			
7.	Канжигитова Айжан Алихановна	ТОО Ладушки, Руководитель отдела рекрутинга	
8.	Коштаева Гульшат Елтайевна	«Несіпкүл ана» столовая, директор	
ОП 8D07240 Инновационные технологии в производстве функциональных продуктов питания			
9.	Кененбай Г.С.	Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности, Заведующий лабораторией технологии переработки продуктов растениеводства.	
10.	Жумалиева Г.Е.	Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности, Ведущий научный сотрудник	
11.	Альжаксина Н.Е.	И.о. директора Астанинского филиала Казахского научно-исследовательского института перерабатывающей и пищевой промышленности.	

ВЫПУСКНИКИ

№	Ф.И.О.	Специальность, год окончания	Место работы, должность Контактные данные (моб.тел.)
<i>Высшая школа Текстильной и пищевой инженерии</i>			
ОП 6B07250 Технология перерабатывающих производств			
1.	Арипова Шахзода	6B07250 Технология перерабатывающих производств 2023 г.	ТОО «Ладушки» технолог
2.	Рыльских Владимир	6B07250 Технология перерабатывающих производств 2022 г.	ТОО «Ак-Нан» технолог
ОП 7M07250 Технология перерабатывающих производств			
	-	-	-
ОП 6B07252 - Технология сахаристых веществ и сахарных кондитерских изделий			

3.	Абдрахман Касиет	6B07250 Технология перерабатывающих производств 2023 г.	Профессиональный колледж №6 г.Шымкент
4.	Кабай Батырбек	6B07250 Технология перерабатывающих производств 2022 г.	Инновационный колледж преподаватель
5.	Шерова Малика	6B07252 Технология сахаристых веществ и сахарных кондитерских изделий 2023 г.	ТОО «ФудМастер»
ОП 6B07253 –Пищевая безопасность и инженерия			
	-	-	-
ОП 6B07242 Технология молока и молочных продуктов			
6.	Глазунов Максим Олегович	Технология продовольственных продуктов, 2022г.	ИП «GM» - директор
7.	Бегабат Ансат Нурланұлы	Технология продовольственных продуктов, 2022г.	Ведущий специалист Сайрамского районного отдела контроля технических регламентов санитарно-гигиенического контроля и надзора +7 747 735 10 08
8.	Жаппарова Азиза Жандарбеккизи	Технология продовольственных продуктов, 2023г.	Магистрант «Технология молока и молочных продуктов»
ОП 6B07244 Пищевые технологии и организация питания на предприятиях малого и среднего бизнеса			
	-	-	-
ОП 8D07240 Инновационные технологии в производстве функциональных продуктов питания			
	-	-	-

**СПИСОК ДОКУМЕНТОВ,
РАССМОТРЕННЫХ ДОПОЛНИТЕЛЬНО В ВУЗЕ**

1. Документы, подтверждающие стимулирование и повышение мотивации ППС;
2. Социальная поддержка обучающихся;
3. Остепененность ППС;
4. Цчастие обучающихся в научных конкурсах, олимпиадах;
5. Прием на работу работодателей по совместительству.