



**IQAA**

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

**ОТЧЕТ  
ПО ВНЕШНЕМУ АУДИТУ  
КАРАГАНДИНСКОГО УНИВЕРСИТЕТА КАЗПОТРЕБСОЗА**

**АККРЕДИТАЦИЯ ПРОГРАММ  
6B07201 «Технология продовольственных продуктов»**

**Астана, 2024**



## **ЭКСПЕРТНАЯ ГРУППА**



**Кузембаева Гаухар Канашевна**

**Руководитель группы**

Ассоциированный профессор кафедры «Технология продуктов питания», Алматинский технологический университет, к.т.н.



**Лабутина Наталья Васильевна**

**Международный эксперт**

Заведующая Научно-исследовательской кафедры сквозных технологий хлеба и хлебобулочных изделий, Российский биотехнологический университет, доктор технических наук, профессор



**Жапаров Бекзат Талгатович**

**Представитель работодателей**

Директор ТОО «Perekus» ресторан Viva La Plov



**Танас Азат Алмасұлы**

**Представитель студентов**

Студент 4 курса образовательной программы «6B07111 – Технологические машины и оборудование (по отраслям)», НАО «Карагандинский технический университет имени Абылкаса Сагинова»

### **КООРДИНАТОР IQAA**

Тажибаева Гаухар Баранбаевна, IQAA, департамент аккредитации вузов и НИИ (Центров)

---

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  
6В07201 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ»  
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 образовательной программы и академическая честность	+			
<i>Стандарт 2</i> Разработка и утверждение образовательной программы, 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	+			

**Примечание:** Решением Аккредитационного совета оценка по Стандарту 6 «Учебные ресурсы и поддержка студентов» изменена с «Полное соответствие» на «Значительное соответствие».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

Введение

Основные характеристики вуза

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

*Введение*

Соответствие стандартам программной аккредитации

*Стандарт 1*

Политика в области обеспечения качества образовательной программы и академическая честность

*Стандарт 2*

Разработка, утверждение образовательной программы, управление информацией

*Стандарт 3*

Студентоцентрированное обучение, преподавание и оценка

*Стандарт 4*

Прием студентов, успеваемость, признание и сертификация

*Стандарт 5*

Профессорско-преподавательский состав

*Стандарт 6*

Учебные ресурсы и поддержка студентов

*Стандарт 7*

Информирование общественности

### **ГЛАВА 3. ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

#### **ПРИЛОЖЕНИЯ**

*Приложение 1*

Данные по материально-технической базе

*Приложение 2*

Программа внешнего визита

*Приложение 3*

Список всех участников интервью

*Приложение 4*

Список документов, рассмотренных дополнительно в вузе

## **ГЛАВА 1**

### **КОНТЕКСТ И ЦЕЛИ ВИЗИТА**

---

#### ***Введение***

Внешний визит экспертной группы в рамках процедуры программной аккредитации проходил в Карагандинском университете Казпотребсоюза в период с 07 по 08 ноября 2024 г.

Внешний аудит проходил в соответствии с программой, разработанной НАОКО и согласованной с руководством университета. Все необходимые для работы материалы (программа визита, отчеты по самооценке ОП университета, Руководство по организации и проведению внешней оценки для процедуры программной 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, достижения последних лет и перспективы развития вуза в целом.

Запланированные мероприятия по внешнему визиту способствовали более подробному ознакомлению со структурой университета, ее материально-технической базой, профессорско-преподавательским составом кафедр, докторантами, выпускниками, работодателями университета и позволили внешним экспертам провести независимую оценку соответствия данных отчета по самооценке фактическому состоянию дел в учебном заведении.

#### ***Основные характеристики вуза***

Карагандинский университет Казпотребсоюза основан в 1966 году как Карагандинский кооперативный институт Центросоюза СССР по решению Совета Министров СССР и постановлению Правления Центросоюза СССР. В 1991 году был переименован в Казахский институт потребительской кооперации Постановлением Правления Казпотребсоюза, а в 1997 году получил название Карагандинский экономический университет Казпотребсоюза. В январе 2021 году вуз был переименован в Частное учреждение «Карагандинский университет Казпотребсоюза».

Университет сегодня занимает передовые позиции в подготовке высококвалифицированных кадров для устойчивого развития региона, реализуя образовательную и научную деятельность. В университете проводится обучение по всем трем уровням национальной системы образования: бакалавриат, магистратура и докторантура PhD. Карагандинский университет Казпотребсоюза предлагает 55 образовательных программ высшего и послевузовского образования, из которых три являются инновационными. Контингент обучающихся составляет 4701 человек, из них: по ОП бакалавриата обучается 4550 человек, по ОП магистратуры - 118 человек, по ОП

докторантуры - 33 человека. Все ОП программы включены в Реестр МНВО РК, что подтверждает их соответствие высоким стандартам качества.

Карагандинский университет Казпотребсоюза обладает знаком превосходства «4 звезды» QS Stars и занимает второе место в национальном рейтинге лучших гуманитарно-экономических вузов Казахстана по версии НАОКО. В международных рейтингах университет входит в топ 1001+ по версии THE Impact, 801+ в Round University Ranking (RUR) и занимает 31 место среди 95 университетов Казахстана в рейтинге ARES. В 2022 году, из 17 программ, участвовавших в рейтинге НПП «Атамекен», почти 50% вошли в десятку лучших по стране.

В Университете активно ведется научно-исследовательская деятельность, реализуются две грантовые фундаментальные научно-исследовательские темы с общим объемом финансирования 92 млн тенге, а также 11 хоздоговорных проектов по заказам предприятий и организаций Карагандинского региона. В 2021 году научными кадрами университета было опубликовано около 200 статей в высокорейтинговых журналах, входящих в международные наукометрические базы данных.

Карагандинский университет Казпотребсоюза является членом Международной ассоциации университетов, Ассоциации азиатских университетов, Евразийской Ассоциации экономических университетов, Сетевого университета «Кооперация» и Ассоциации юридических вузов России. Университет имеет свыше 100 действующих международных договоров с образовательными учреждениями 28 стран мира. Ежегодно университет посещают зарубежные профессора для чтения лекций, что способствует обмену знаниями и повышению уровня образовательного процесса.

В университете созданы и успешно функционируют базовые элементы научно-инновационной инфраструктуры, включая Научно-исследовательский институт экономико-правовых исследований, Коворкинг-центр «Достык», Центр коммерциализации и трансферта технологий, Центр мониторинга развития НИР, три лаборатории, офис Цифровых технологий обучения.

В Карагандинском университете Казпотребсоюза созданы благоприятные условия для развития интеллектуального и духовного потенциала студентов, а именно: функционирует множество творческих студенческих объединений, таких как хореографический ансамбль «Жайна», ансамбль народных инструментов «Назқоныр», Театр моды и студия дизайна, дебатные клубы, студенческие театры и многие другие. Развитая инфраструктура университета включает учебные корпуса, четыре общежития на 770 мест, кафе «Миллениум», медицинский пункт и спортивно-оздоровительный комплекс с крытыми и открытыми спортивными площадками.

Университет имеет партнерские отношения со 125 университетами из 28 стран мира. В университете работают 27 докторов наук; 18 докторов PhD; 97 кандидатов наук. Общее количество штатных преподавателей-285, более 30 ППС имеют звание «Лучший преподаватель вуза Республики Казахстан».



## ГЛАВА 2

### ОТЧЕТ О ВНЕШНЕМ АУДИТЕ ЭКСПЕРТНОЙ ГРУППЫ

---

В рамках процедуры специализированной (программной) аккредитации образовательной программы 6B07201 «Технология продовольственных продуктов» с 7 по 8 ноября 2024 г. был проведен внешний аудит. Аудит включал встречу с учредителями университета, визуальный осмотр материально-технической и учебно-лабораторной базы по направлениям аккредитуемой образовательной программе, интервью с руководителями структурных подразделений, деканами, заведующими кафедрами, профессорско-преподавательским составом, выпускниками, работодателями. Было проведено посещение баз практик и учебных занятий, изучена документация кафедры по аккредитуемой образовательной программе, проведена оценка на соответствие требованиям стандартов специализированной аккредитации, оценено качество и эффективность предоставляемых услуг, предложены рекомендации по их улучшению и результативности.

Реализация образовательной программы по направлению 6B07201 «Технология продовольственных продуктов» направлена на подготовку высококвалифицированных конкурентоспособных кадров в области технологических процессов производства пищевых продуктов, владеющих профессиональными компетенциями передовых промышленных технологий.

ОП осуществляется в соответствии с миссией вуза и определяет специфику программы, характеристику групп студентов и получаемые ими образовательные результаты.

Данная ОП 6B07201 «Технология продовольственных продуктов» закреплена за выпускающей кафедрой товароведения и сертификации.

Вышеназванная аккредитуемая программа бакалавриата в 2019 году внесена в Реестр образовательных программ, обновлена в 2024 году.

По завершении теоретического обучения и практического курса студенты защищают дипломную работу/ проект, после успешной защиты государственная аттестационная комиссия присваивает академическую степень бакалавр техники и технологии по ОП 6B07201 «Технология продовольственных продуктов».

Кафедра располагает всеми ресурсами для качественной реализации ОП 6B07201 «Технология продовольственных продуктов». Выпускники этой ОП будут специалистами новой формации, обладающих фундаментальными знаниями по базовым и профилирующим дисциплинам, адаптированных к требованиям рынка труда и технологий, умеющих работать в команде.

При аудите ОП 6B07201 «Технология продовольственных продуктов» установлено следующее:

- реализация ОП соответствуют политике внутреннего обеспечения качества образовательной программы и академической честности в области

подготовки и удовлетворению потребностей бакалавров на получение квалификации и профессиональных компетенций;

- ОП разработана согласно законодательству РК, по содержанию соответствует миссии и стратегическому плану развития Карагандинского университета Казпотребсоюза, приоритетам и потребностям всех заинтересованных сторон;

- ОП использует студентоцентрированное обучение и новые методы преподавания, основанные на компетентностном подходе с выходом на результаты обучения, соответствующие требованиям Национальной рамки квалификаций и профессиональных стандартов соответствующей отрасли;

- ОП применяет утвержденные и опубликованные правила приема и ориентацию при поступлении в вуз; критерии оценивания и условия освоения образовательной программы; инструменты сбора, мониторинга и управления информацией о достижениях обучающихся, получение документации с информацией о присужденной степени;

- ОП обеспечена высококвалифицированными педагогическими кадрами, соответствующих квалификационным требованиям к ППС;

- ОП имеет все ресурсы для качественной подготовки обучающихся, необходимой для успешной работы в избранной сфере деятельности, социальной мобильности и устойчивости на рынке труда;

- информация о реализации ОП доступна для всех участников организации образования и внешних заинтересованных лиц как во внутренней сети университета, так и в международной глобальной сети Интернет.



## *Соответствие стандартам программной аккредитации*

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

#### ***Доказательства и анализ:***

Высокое качество образовательных услуг и их конкурентоспособность определяется руководством ВУЗа как политика в области качества. Политика в области обеспечения качества образовательной программы доступна на сайте университета описана во внутренних документах и положениях университета, отражена в меморандумах с различными комитетами, Российскими и зарубежными университетами, предприятиями и холдингами.

Политика университета в области обеспечения качества направлена на: интеграцию научной, образовательной и инновационной деятельности; повышению научно-педагогического потенциала сотрудников с целью кадрового обеспечения процессов инновационного развития университета; формирование корпоративной культуры и внутренней конкурентной среды; воспитание у студентов казахстанского патриотизма, толерантности, высокой культуры уважения к правам и свободам человека. Политика Университета в области обеспечения качества и содержание ОП 6B07201 «Технология продовольственных продуктов» соответствуют нормативным требованиям, принятым на национальном уровне.

В университете на системной основе осуществляется разработка и актуализация нормативной базы для оценки качества освоения ОП. Отмечаем участие внешних заинтересованных сторон в реализации Политики в области обеспечения качества, что отражено во внутренних документах: «Положение об Учебно-научно-производственном комплексе Карагандинского университета Казпотребсоюза», «Положение об Академических комитетах Карагандинского университета Казпотребсоюза», «Положение об Ассоциации выпускников Карагандинского университета Казпотребсоюза».

Политика в области обеспечения качества образовательных программ реализуется на всех уровнях управления.

Большое внимание в реализации Политики в области обеспечения качества программы уделяется сотрудничеству с работодателями. Выпускающей кафедрой товароведения и сертификации инициировано заключение меморандумов о сотрудничестве с Комитетом технического регулирования и метрологии МТИ РК, РГП «Казахстанский институт стандартизации и метрологии» (РГП «КазСтандарт»). В целях повышения эффективности реализации Политики в области обеспечения качества при кафедре товароведения и сертификации создан Учебно-научно-производственный комплекс «САПА», в состав которого входит

Карагандинский филиал АО «Национальный центр экспертизы и сертификации», ТОО «BAYAZIT GROUP» (мельничный комплекс), ТОО «Столичный центр качества и метрологии», ТОО «Villagroup», ТОО «Казахстанский центр обучения и консалтинга», ТОО «Smart Cert». УНПК «САПА» дважды становился победителем в номинации «Лучший УНПК» Карагандинского университета Казпотребсоюза.

Преподавание учебных дисциплин ОП строится на основе современных достижений в области науки и практики, и применения современных образовательных технологий и методов обучения. Студенты, начиная с первого курса, вовлекаются в научную работу, в работу СНО, и на протяжении всего периода обучения участвуют в студенческих конференциях, диспутах, дебатах, публикуются и осуществляют подготовку материалов к дипломной работе.

Взаимодействие между преподаванием, научными исследованиями и обучением в политике обеспечения качества образовательной программы реализуется за счет деятельности Технологического бизнес инкубатора «Коворкинг центра «Достык» и студенческого научного общества.

Разработаны, утверждены и опубликованы на сайте «Кодекс служебной этики преподавателей и сотрудников», что способствует установлению честных и открытых взаимоотношений между субъектами образовательного процесса, соблюдения принципов и требований академической честности в университете.

Использование лицензионной программы «Антиплагиат» для проверки письменных работ студентов, принята факультетом на систематическую основу и регламентирована для выпускных работ. Университет имеет постоянную и возобновляемую подписку на электронные инструменты поиска заимствований на основе.

Для поддержания моральных принципов, обеспечения надлежащего общественного контроля, укоренения демократических принципов, открытости в деятельности университета, установления и укрепления конструктивных отношений между студентами, профессорско-преподавательским составом и сотрудниками в университете создана Комплаенс Служба, деятельность которой направлена на повышение эффективности противодействия коррупции. Кроме того, на территории университета открыт Антикоррупционный коворкинг- центр для проведения совместных мероприятий сотрудников антикоррупционной службы, преподавателей, студентов.

В Карагандинском университете Казпотребсоюза ведется системная и планомерная работа по противодействию коррупции на основе разработанных в университете документов: Антикоррупционного стандарта, Кодекса служебной этики преподавателей и сотрудников; Кодекса чести студентов; Положения об

академической честности Карагандинского университета Казпотребсоюза, Положения о Комплаенс службе Карагандинского университета Казпотребсоюза.

Таким образом, реализация ОП 6B07201 «Технология продовольственных продуктов» соответствуют политике внутреннего обеспечения качества и академической честности в области подготовки и удовлетворению потребностей бакалавров в достижении требуемой квалификации и профессиональных компетенций.

### ***Положительная практика:***

Активное участие работодателей в образовательном процессе при реализации ОП бакалавриата просматривается и обсуждается на заседаниях кафедры, Советов факультета, всеобщем обсуждении Политики в области качества на УМС, Ученом совете. Привлечение работодателей к деятельности ОП при определении требований к качеству подготовки специалистов показывает гибкость и ориентированность на потребности рынка труда и экономического роста страны.

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

## **Стандарт 2. Разработка, утверждение образовательной программы, управление информацией**

### ***Доказательства и анализ:***

Карагандинский университет Казпотребсоюза имеет общий регламент создания и утверждения образовательных программ, которые разрабатываются в соответствии с законодательством Казахстана и национального ГОСО высшего образования. Правила разработки ОП включают в себя паспорт программы, обоснование, целевые компетенции выпускника, содержание дисциплин, сроки обучения по уровням образования и ожидаемые результаты обучения и отражены на сайте университета. В университете приняты ряд основополагающих концептуальных и стратегических документов для успешной реализации образовательной программы: «Стратегии устойчивого развития Карагандинского университета Казпотребсоюза до 2030 года», «Программы развития Карагандинского университета Казпотребсоюза», «Политики в области Качества», Академической политики Карагандинского университета Казпотребсоюза», «Программы развития цифровой образовательной среды в КЭУК».

Образовательная программа 6B07201 «Технология продовольственных продуктов» разработана на основании Государственного общеобязательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министра науки и высшего образования Республики Казахстан от 20 июля 2022 года № 2 с

изменениями и дополнениями от 20.02.2023г. При разработке ОП учтены: Правила организации учебного процесса по кредитной технологии обучения в организациях высшего и (или) послевузовского образования, утвержденные Приказом МНВО РК от 20 апреля 2011 года № 152 с изменениями и дополнениями от 29.04.2024г.; Положение об образовательных программах Карагандинского университета Казпотребсоюза (КарУ Казпотребсоюза-П-90-2023).

Образовательная программа разработана с учетом профессионального стандарта «Производство продуктов общественного питания» (утвержден приказом Заместителя Председателя правления Национальной палаты предпринимателей РК «Атамекен» от 27.12.2019г. № 266). Цели образовательной программы и результаты обучения сформулированы в соответствии с Национальной и Отраслевой рамкой квалификации и направлены на удовлетворение потребностей регионального рынка труда.

Структура ОП включает в себя титульный лист; паспорт образовательной программы (с указанием цели ОП, уровня образования, срока обучения и объема осваиваемых кредитов, перечня компетенций, присуждаемой степени и т.д.); квалификационную характеристику выпускника; содержание образовательной программы (модули, дисциплины, формы контроля, компетенции); ожидаемые результаты обучения; концепцию развития образовательной программы с указанием целевых индикаторов, лист согласования.

Образовательная программа 6В07201 «Технология продовольственных продуктов» разрабатывается в соответствии с «Положением об образовательных программах Карагандинского университета Казпотребсоюза» (утверждено 03.09.2023 г.). Содержание образовательной программы разрабатывается и по мере необходимости актуализируется академическим комитетом, в состав которых, входят опытные преподаватели, стейкхолдеры и студенты. При анализе рынка труда и при определении наиболее востребованных образовательных результатов учитывается мнение стейкхолдеров и студентов, которые являются ключевыми для образовательной программы.

Основным критерием завершенности образовательного процесса по подготовке бакалавра является освоение студентом не менее 240 академических кредитов за весь период обучения, включая все виды учебной деятельности студента.

Содержание образовательной программы 6В07201 «Технология продовольственных продуктов» в соответствии с ГОСО высшего образования состоит из дисциплин трех циклов – общеобразовательные (ООД), базовые дисциплины (БД) и профильные дисциплины (ПД). Цикл ООД включает дисциплины обязательного (ОК) и вузовского (ВК) компонентов и компонента по выбору (КВ). Циклы БД и ПД включают дисциплины ВК и КВ. Объемы циклов и дисциплин обязательного компонента определен в соответствии с

## ГОСО.

Образовательная программа 6B07201 «Технология продовольственных продуктов» сформирована по модульному принципу, сформулированы цели и задачи подготовки бакалавров, которые полностью соответствует целям, миссии и задачам Карагандинского университета Казпотребсоюза. Содержание модулей и дисциплин образовательной программы 6B07201 «Технология продовольственных продуктов» определены в соответствии с Государственным общеобязательным стандартом высшего образования и направлены на достижение целей ОП и ожидаемых результатов обучения и компетенциям. При этом результаты обучения выражаются через компетенции и проектируются на основании Дублинских дескрипторов первого уровня высшего образования (бакалавриат). Образовательная программа направлена на формирование общих и профессиональных компетенций.

На ОП изучаются междисциплинарные курсы: «Экология и безопасность жизнедеятельности», «Профессионально-ориентированный язык», «Санитария и гигиена» (читается совместно с кафедрой экологии и оценки, «Экономика и управление производством продовольственных продуктов» (читается совместно с кафедрой экономики и предпринимательства), «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Основы техники ресторанного дела» (читается совместно с кафедрой туризма и ресторанного дела).

Изучение дисциплин технико-технологического модуля, модуля стандартизации и товароведения, проектно- управленческого модуля, модуля технологии пищевых продуктов, модуля испытаний и контроля направлены на формирование профессиональных компетенций студентов. Это следующие дисциплины: «Теоретические основы технологий пищевых продуктов», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Оборудование производства продовольственных продуктов», «Основы техники ресторанного дела», «Технология обслуживания и сервис» и другие.

Образовательной программой предусмотрен модуль «MINOR Programs» для овладения обучающимися дополнительными компетенциями в образовательной программе.

Рабочие учебные планы согласованы с Департаментом академического развития высшего и послевузовского образования, деканами факультетов, проректором по академическим вопросам и утверждены ректором университета на основании решения Ученого Совета университета. По всем дисциплинам образовательной программы разработаны силлабусы с указанием ожидаемых результатов обучения. Структура учебно-методического комплекса дисциплин соответствует требованиям (КарУ Казпотребсоюза Т-03-2024).

В результате обучения обучающиеся получают необходимые знания, умения и навыки, обеспечивающие качественное выполнение функциональных обязанностей по избранной ОП, а также приобретают языковые, культурные, математические, естественнонаучные и технические компетенции, которые



служат фундаментом, обеспечивающим выпускнику мобильность на рынке труда и подготовленность к продолжению образования в сфере высшего или дополнительного образования, готовность к смене социальных, экономических, профессиональных ролей, социальной мобильности.

Оценка результатов обучения и компетенций осуществляется на уровне квалификации – в модульной образовательной программе, а также на уровне циклов учебных дисциплин в курсах дисциплин.

ОП составлена таким образом, что позволяет разработать индивидуальный учебный план по заявлению обучающихся с особыми образовательными потребностями. При этом возможно увеличение срока обучения в вузе до 6 месяцев по сравнению со сроком, установленным для соответствующей формы обучения.

С учетом мирового опыта для реализации образовательной программы 6В07201 «Технология продовольственных продуктов» применяется кредитная технология организации учебного процесса, основанная на модульном принципе представления содержания образовательной программы и построения учебных планов, использовании системы зачетных единиц (кредитов) и современных образовательных технологий. Использование кредитов ECTS дает возможность провести перезачет дисциплин, освоенных в одном вузе, другим вузом.

Образовательная программа согласована и рецензирована МОП и КЭД с работодателями: ТОО «Сарыарқа Нан Қараганды», КФ АО «Национальный центр экспертизы и сертификации», ТОО «Smart Cert», что свидетельствует о ее качестве. ОП прошла процедуру специализированной аккредитации НАОКО в предыдущих годах.

Выпускающей кафедрой уделяется большое внимание качеству функционирования кредитной системы обучения. Об этом свидетельствуют ежегодные обучающие семинары для преподавателей, направленные на повышение качества обучения, внедрения инновационных форм обучения. Так в 2023-2024 учебном году зав. кафедрой товароведения и сертификации, профессор Есенбаева Г.А. прошла обучающий тренинг по методологии разработке образовательных программ с получением сертификата эксперта в рамках проекта «Promoting practice-oriented professional education and training for economic growth sectors in Central Asia», организованного ICON-INSTITUT GmbH (Германия).

Для предоставления студентам, обучающимся по кредитной технологии, возможности свободного выбора образовательной траектории кафедрой разработан каталог элективных дисциплин (КЭД). Структура и содержание рабочих учебных планов соответствуют каталогу элективных дисциплин. Содержание образовательной программы по обязательному компоненту цикла ООД учебного плана соответствует требованиям типовых учебных программ по дисциплинам.

Практика является обязательным компонентом образовательной программы и направлена на закрепление результатов теоретического обучения,

приобретение практических навыков и компетенций, а также освоение инновационных технологий. Программы учебной, производственной и преддипломной практик всех видов согласовываются с предприятиями, определенными как базы практик, и утверждаются ректором. Профессиональная практика студентов образовательной программы 6B07201 «Технология продовольственных продуктов» организуется кафедрой товароведения и сертификации совместно с Департаментом стратегического развития в соответствии с действующим документом «Правила организации и проведения практики для обучающихся высшего и послевузовского образования» (КарУ Казпотребсоюза-ПРВ-112-2024).

На сегодняшний день имеется более 50 базовых объектов для прохождения практики, среди которых: ТОО «BAYAZIT GROUP»; ТОО «Нәтиже» Сүт Фабрикасы»; АО «Евразиян Фудс», ТОО «Караганды-Нан», АО «Евразиян Фудс»; ТОО «Сары-Арқа Нан Қараганды», ТОО «Айза», ТОО «Perekus» и другие. После прохождения практик, обучающиеся представляют отчеты. Защита отчетов принимается комиссией, созданной распоряжением заведующей кафедрой. Кафедрой практикуется защита отчетов, как на базах практики, так и в университете. Средний балл прохождения практик студентами образовательной программы 6B07201 «Технология продовольственных продуктов» составляет В<sup>+</sup> (85).

Преподавателями разработано учебно-методические комплексы дисциплин, более 30 электронных учебников и учебных пособий со свидетельством МЮ РК на право интеллектуальной собственности: «Физика», «Основы электротехники», «Химия», «Аналитическая химия», «Безопасность сырья и пищевых продуктов», «Особенности технологии национальной и зарубежной кухни», «Технология отраслей продовольственных продуктов», «Стандартизация и сертификация», «Основы технического регулирования», «Технология лечебного питания», «Испытание, контроль и безопасность», «Подтверждение соответствия продукции и услуг» и др.; медиакурсы по дисциплинам: «Физика», «Химия», «Аналитическая химия», «Общая теория измерений», «Товароведение продовольственных продуктов», «Безопасность сырья и пищевых продуктов», «Системы качества»; массовые открытые онлайн курсы (МООК) по дисциплинам: «Физика», «Основы электротехники», «Аналитическая химия», «Экспертиза качества товаров и услуг», «Товароведение продовольственных продуктов», «Системы качества», «Безопасность сырья и пищевых продуктов».

По дисциплинам кафедры разработаны деловые игры, кейсы, ситуационные задачи, практикуется организация выездных занятий на промышленные предприятия, а также в Учебно-научно-производственный комплекс «САПА».

Проводится постоянный мониторинг учебных достижений обучающихся, анкетирование преподавателей, студентов и работодателей, анализ данных о трудоустройстве выпускников. Информация доступна всем заинтересованным сторонам.



Кафедрой регулярно проводится оценка и пересмотр образовательной программы на основе систематического мониторинга показателей, подтверждающих ее качество и эффективность, определенных «Положением о лучшей образовательной программе».

Образовательная программа 6B07201 «Технология продовольственных продуктов» разработана и утверждена в порядке, установленном действующими в университете правилами разработки и утверждения образовательных программ, включающими процесс администрирования, реализации и оценки их эффективности. ОП разработана в соответствии с Национальной и Отраслевой рамкой квалификаций, профессиональным стандартом и отражает современные требования к профессиональным и общим компетенциям выпускника. В образовательной программе взаимосвязаны кредиты, компетенции и результаты обучения, базирующиеся на Дублинских дескрипторах, с учетом ECTS и квалификационных рамок ЕПВО. Содержание образовательной программы ориентировано на кредитную технологию и предусматривает использование инновационных форм обучения. В университете налажена система управления информацией на основе постоянного мониторинга, сбора, анализа и использования полученной информации.

***Положительная практика:***

Образовательная программа 6B07201 «Технология продовольственных продуктов» утверждена в установленном порядке с информированием коллектива университета и академического сообщества путем размещения на сайте. В разработке образовательной программы участвуют ППС, обучающиеся, работодатели путем ее обсуждения на заседаниях кафедры, Совета факультета, УМС.

***Области для улучшения:***

В образовательной программе 6B07201 для полноты ее освоения следует предусмотреть изучение дисциплины «Общая технология пищевых производств» в объеме не менее 8 кредитов. При этом уменьшить объем дисциплин «Теплотехника», Теоретическая и прикладная механика», «Основы электротехники», «Материаловедение».

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

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

***Доказательства и анализ:***

Доказательством студентоцентрированного обучения является использование в учебном процессе образовательного портала «Platonus».

Система позволяет установить эффективную обратную связь с обучающимися, посредством сервиса обратной связи на личных страницах обучающихся, ППС, где последний получает доступ к академическому календарю, учебному плану по своей ОП и формированию индивидуального учебного плана, к информационным ресурсам и базам данных библиотеки университета, учебным материалам, предоставляемым преподавателями по изучаемым дисциплинам.

Студентоцентрированное обучение, новые методы преподавания и оценка результатов обучения по ОП 6В07201 «Технология продовольственных продуктов», реализуемая в Карагандинском университете Казпотребсоюза, соответствуют требованиям Национальной рамки квалификаций и профессиональных стандартов. Университет обеспечивает студентоцентрированное обучение и преподавание, в целях стимулирования и мотивирования студентов к осознанному обучению и активному участию в учебном процессе, посредством создания благоприятной академической среды и служб поддержки студентов.

Студенты ОП 6В07201 «Технология продовольственных продуктов» обеспечиваются всеми необходимыми документами (справочник-путеводитель на весь период обучения; программы производственной и учебной практик; методические указания по написанию курсовых и дипломных работ; силлабусы по всем изучаемым дисциплинам; каталоги элективных дисциплин; индивидуальный учебный план; кодекс чести студента) и дополнительной информацией, могут получить в библиотеке, на сайте университета, в электронном контакте с преподавателями. Права студентов регламентируются Правилами регистрации на дисциплины (КарУ Казпотребсоюза ПРВ-03-2022), Положением об эдвайзере (КарУ Казпотребсоюза П-09-2022).

Обучающиеся ОП мотивированы и принимают участие в обсуждении образовательной программы, разработке курсов и их оценке, а именно: участие в работе Ученого совета, Совета факультета, Академического комитета, заседании кафедры, в работе НИРС; работа в качестве членов комитетов студенческого самоуправления (Парламент); Молодежном комитете и других студенческих организациях.

Обучающийся может ознакомиться в своем личном кабинете с результатами текущего и итогового контроля. По окончании академических периодов обучающийся получает полную информацию об успеваемости по изученным дисциплинам.

Преподаватели и обучающиеся придерживаются этических норм через соблюдение Кодекса чести студентов и Кодекса служебной этики преподавателей и сотрудников.

Образовательная программа, содержание программ учебных дисциплин, выбор технологий и методов преподавания ориентированы на личностное развитие студентов. В силлабусах предусмотрены индивидуальные и коллективные формы работы, различные виды контроля, дифференцированные

по уровням сложности задания, письменные и устные формы выполнения работ, творческие и экспериментальные задания. Организация самостоятельной работы обучающихся по образовательной программе направлена на то, чтобы развивать умение учиться, овладевать способами адаптации к профессиональной деятельности и предполагает ориентацию на активные методы овладения знаниями, развитие творческих и научных способностей с учетом потребностей и возможностей личности.

Студенты имеют доступ к учебно-методическому обеспечению дисциплин в системе «Platonus», занимаются в аудиториях и специализированных кабинетах, оснащенных компьютерной техникой, в Учебно-научном центре библиотеки. Цифровая библиотека предоставляет доступ к международным и зарубежным базам данных, ресурсам издательства Willey, EBSCO, Polpred, GMID и другие.

В университете для развития инновационного потенциала университета был создан офис «Цифровые технологии обучения», возможности которого системно используются в учебном процессе. Офис состоит из следующих лабораторий и онлайн площадок: виртуальные аудитории по технологии Adobe Connect Pro; онлайн площадка «Рухани жаңғыру»; лаборатория «Цифровая экономика»; лаборатория «Робототехника и 3D принтинг»; лаборатория «Информационных цифровых технологий»; научно-исследовательская лаборатория «Crea-Lab».

Процедура регистрации на дисциплины и процесс формирования индивидуальной образовательной траектории регламентируется «Правилами регистрации на учебные дисциплины» (КЭУК-ПРВ-03-2020).

Также действует система внутреннего мониторинга результатов обучения студентов, в которой используются критерии и методы оценивания, соответствующие требованиям транспарентности, объективности и справедливости.

По образовательной программе 6B07201 «Технология продовольственных продуктов» обучение и оценивание основывается на академической честности. Комплекс контроля и оценки знаний студентов предполагает проведение текущего, рубежного, итогового контроля и итоговой государственной аттестации.

Информированность студентов об используемой стратегии и критериях их оценивания, об экзаменах, зачетах и других видах контроля осуществляется посредством обеспечения справочником-путеводителем, в котором подробно описаны особенности кредитной технологии, алгоритмы регистрации и записи на элективные дисциплины на зимний и летний семестры, порядок проведения промежуточной и итоговой аттестации. Информация и любые текущие изменения размещены на сайте университета и на многочисленных мониторах, размещенных в университете.

Предусмотрена официальная процедура рассмотрения студенческих обращений/апелляций, описание которой приведено в Академической политике вуза, а также во всех силлабусах.

Активно используется программное обеспечение, которое позволяет вести автоматический учет баллов, составляющий итоговый рейтинг обучающихся. Для повышения объективности при оценке знаний преподаватели кафедры используют возможности ИС «Platonus» и др., деловые игры, по решению ситуационных задач, с выдачей заданий. Для обучения, требующего приобретения навыков, важны демонстрация и практика, что позволяет закрепить навыки и умения.

Информация о получении оценки по всем видам контроля и прозрачность процедуры оценки отражена в электронном журнале ИС «Platonus», доступ к которому есть у каждого обучающегося через индивидуальный логин – пароль.

Кафедра организует постоянный контроль за качеством преподавания и освоением всех закрепленных учебных дисциплин. На заседаниях кафедры анализируются результаты промежуточной и итоговой аттестации обучающихся, достаточность количества текущих форм контроля знаний по дисциплинам и их соответствие образовательным стандартам, уровень требований при проведении текущего и промежуточного контроля.

Инклюзивное образование в ВУЗе реализуется, в том числе, через систему дистанционного обучения. Для этого в составе информационных технологий Университета создан и функционирует сектор развития и сопровождения дистанционного образования. С целью обеспечения физической доступности образовательной среды учебные корпуса университета оснащены пандусами. На сайте университета, предусмотрена версия для слабовидящих людей. В университете на первом этаже имеется кабинет инклюзивного обучения №112, оборудованный сканирующей читающей машиной «Clear Reader» с синтезом речи на казахском и других языках для слабовидящих и незрячих пользователей, принтером для печати рельефно-точечным шрифтом Брайля VP Em Braille, программным обеспечением «Zoom Text Fusion». Обучающихся с особыми потребностями заселяют в общежитие №3 с учетом близкого расположения к университету.

В настоящее время среди контингента ОП 6В07201 «Технология продовольственных продуктов» студентов с особыми образовательными потребностями, иностранных студентов нет.

***Положительная практика:***

Существует быстрая обратная связь в системе Platonus.

***Области для улучшения:***

Активизировать работу по организации академической мобильности студентов на основе заключенных меморандумов, соглашений и договоров о сотрудничестве.

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

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

### *Доказательства и анализ:*

Правила приема на ОП 6В07201 «Технология продовольственных продуктов» в Карагандинский университет Казпотребсоюза на разработаны в соответствии с Законом Республики Казахстан «Об образовании», Типовыми правилами приема на обучение в организации образования, реализующие образовательные программы высшего и послевузовского образования, утвержденные приказом МНВО РК от 31 октября 2018 года № 600 и внутриуниверситетскими «Правилами приема в Карагандинский университет Казпотребсоюза» (КарУ Казпотребсоюза-П-94- 2022).

Прием лиц, поступающих в Университет, осуществляется посредством размещения государственного образовательного заказа за счет средств республиканского бюджета или местного бюджета, а также оплаты обучения за счет собственных средств обучающегося и иных источников. В Университет принимаются лица, имеющие: общее среднее, техническое и профессиональное, после среднее, высшее образование.

Прием граждан Республики Казахстан на платное обучение в бакалавриате осуществляется по выбранной образовательной программе при прохождении порогового балла ЕНТ по направлениям подготовки.

Формирование контингента студентов образовательной программы 6В07201 «Технология продовольственных продуктов» осуществляется как на основе государственного образовательного заказа на подготовку специалистов (образовательные гранты), так и на платной основе. В настоящее время на основе грантов по данной ОП обучаются 126 человек. При этом осваиваются также гранты, выделенные для западных и южных регионов – Актау, Атырау, Тараз.

По плану мероприятий Карагандинского университета Казпотребсоюза кафедрой проводится активная профориентационная работа с претендентами на обучение. Профориентационная работа осуществляется на основе системы форм, методов и средств воздействия, направленной на изучение индивидуальных способностей абитуриентов и нацелена на подготовку и отбор мотивированных претендентов, сознательно выбравших ОП 6В07201 «Технология продовольственных продуктов». Прием абитуриентов осуществляется как на основе государственного образовательного заказа на подготовку специалистов, так и на платной основе.

**Таблица 4.1 Контингент обучающихся по образовательной программе**

Шифр и наименование ОП /Учебный год	2024-2025	2023-2024	2022-2023	2021-2022	2020-2021	Всего
ОП 6В07201 Технология продовольственных продуктов	228	216	205	182	177	1008

На основании «Положения о финансовой поддержке обучающихся Карагандинского университета Казпотребсоюза (льготы ректора)» (КарУК- П-49-2021) предоставляются льготы по оплате за обучение отдельным категориям лиц.

Для измерения знаний студентов используется шкала оценок на основе балльно-рейтинговой буквенной системе. Оценка знаний проводится по апробированной и показавшей свою эффективность многобалльной буквенной системе: «А», «А-», «В+», «В», «В», «С+», «С», «С-», «D+», «D», «F». На экзамен допускаются обучающиеся, имеющие средний рейтинг не ниже 50%.

Действует система оказания социальной поддержки на период обучения детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей и находящимся под опекой попечительством.

В таблице 4.2 представлены результаты успеваемости студентов ОП 6В07201 «Технология продовольственных продуктов» за последние 5 лет.

**Таблица 4.2. Средний балл успеваемости студентов очной и очной ДОТ форм обучения студентов ОП 6В07201 «Технология продовольственных продуктов»**

Образовательная программа	Средний балл % успеваемости студентов по учебным годам				
	2019-2020	2020-2021	2021-2022	2022-2023	2023-2024
6В07201 Технология продовольственных продуктов	86	86	86	74	81

Средний балл за последние 5 лет студентов ОП очной формы обучения колеблется от С+74 до В+86.

Результаты итоговой аттестации выпускников ОП 6В07201 «Технология продовольственных продуктов» за отчетный период представлены в таблице 4.3.

**Таблица 4.3 Результаты государственных экзаменов и защиты дипломных работ ОП 6В07201 «Технология продовольственных продуктов»**

Образовательная программы	2019-2020 уч год		2020-2021 уч год		2021-2022 уч год		2022-2023 уч год		2023-2024 уч год	
	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
	кач-ва	успеваемости	кач-во	успеваемости	кач-во	успеваемости	кач-во	успеваемости	кач-во	успеваемости
6В07201 «Технология продовольственных продуктов»	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100



**Таблица 4.4 Средний балл итоговой аттестации по ОП 6В07201 «Технология продовольственных продуктов»**

Образовательная программа	2019-2020 уч год	2020-2021 уч год	2021-2022 уч год	2022-2023 уч год	2023-2024 уч год
6В07201 «Технология продовольственных продуктов»	A <sup>-</sup> (90)	B <sup>+</sup> (86)	B <sup>+</sup> (88)	B <sup>+</sup> (85)	A <sup>-</sup> (90)

На заседании Ученого Совета университета заслушиваются отчеты председателей аттестационных комиссий, содержащие анализ качества дипломных работ.

Выпускающей кафедрой и ДСР регулярно проводится анализ результатов трудоустройства выпускников. Степень востребованности выпускников на рынке труда, отзывы работодателей определяется путем проведения анкетирования студентов и работодателей, анализа данных о трудоустройстве выпускников.

В университете разработаны «Положение об академической мобильности КарУ Казпотребсоюза» (КарУ Казпотребсоюза-П-62-2022), «Положение о процедуре проведения конкурсного отбора, обучающихся для участия в программах международной академической мобильности Карагандинского университета Казпотребсоюза» (КарУ Казпотребсоюза –П-70-2022), «Положение по перезачету кредитов ECTS» (КарУ Казпотребсоюза-П-62-2022)

Кафедра товароведения и сертификации постоянно ведет работу по развитию академической мобильности и международного сотрудничества.

**Таблица 4.5 Исходящая академическая мобильность**

№	Учебное заведение, дисциплина	Дата	Количество студентов
<b>2023-2024 учебный год</b>			
1.	Университет Пенджаба (г. Лахор, Пакистан)	27.09.2023 г. - 20.10.2023 г.	2
<b>2022-2023 учебный год</b>			
2	НИУ «Высшая школа экономики» (Москва)	13.02.2023 г. - 21.02.2023 г.	1
3	Хэбэйский профессионально-технический институт химической промышленности и медицины (г. Шицзячжуан, Китай)	13.05.2023 г. - 14.05.2023 г.	7
4	Летний университет Уральского университета имени первого Президента России Б.Н. Ельцина (г. Екатеринбург)	10.07.2023 г. - 23.07.2023 г.	2
<b>2021-2022 учебный год</b>			
5	НИУ «Высшая школа экономики» (Москва)	21.02.2022 г. - 05.03.2022 г.	3



2019-2020 учебный год			
6	Уральский государственный экономический университет (г. Екатеринбург)	13.01.2020 г.– 30.06.2020 г.	1

Для разъяснения возможностей академической мобильности для студентов Центром международных программ и проектов и академической мобильности проводятся Информационные дни.

Таким образом, реализация образовательной программы осуществляется с учетом интересов студентов. В целом, требования к учебному процессу, ориентированному на студентов образовательной программы, а именно модульное построение учебных программ и планов, разработка каталога элективных дисциплин и их актуализация, система выбора дисциплин и преподавателей

Также реализуется путем мотивации обучающихся к научно-исследовательской деятельности, через предоставление скидки, или рекомендации к получению именных стипендий (внутри университета и за пределами). Ежегодно кафедрой организовывается «Форум молодых исследователей» в рамках декады кафедры, с публикацией сборника лучших работ, обучающиеся привлекаются к написанию статей, участию в проектах и научных исследованиях. Обучающиеся, прошедшие внутренний отбор, направляются на республиканские и международные Олимпиады, конкурсы (онлайн, офлайн).

**Таблица 4.6 Достижения по аккредитуемой ОП – студенты, участвующие в исследовательских проектах**

№	Ф.И.О. студента	Сроки реализации проекта	Ссылка на сайте вуза с подтверждением реализации проекта/апробации или публикации	Руководитель проекта/Научный руководитель
1	Оразгалиева О.О. ТПП-20-2к	Дұрыс тамақтануға арналған ұлттық өнім «Жент 2022-2023 уч. год	<a href="https://www.keu.kz/images/stories/Nauka/2023/2023/Сборник%20современная%20молодежь%201%20том%202023.pdf">https://www.keu.kz/images/stories/Nauka/2023/2023/Сборник%20современная%20молодежь%201%20том%202023.pdf</a>	Магистр, ст. преподаватель Абзалбек М.С.

В целях обеспечения качественного трудоустройства выпускников в университете функционирует «Ресурсный центр по проектам COMPLETE и CASTLE».

Студенты выпускного курса ОП 6В07201 «Технология продовольственных продуктов» ежегодно принимают участие в Днях карьеры, проводимые в университете. Важным аспектом является трудоустройство выпускников.

Данные о трудоустройстве выпускников очной формы обучения образовательной программы 6В07201 «Технология продовольственных продуктов» за последние пять лет представлены в таблице 4.7.

**Таблица 4.7. Показатели по выпуску и трудоустройству по образовательной программе**

Учебный год	Количество завершивших обучение	Количество трудоустроенных	% трудоустройства
2024-2025	43	-	-
2023-2024	56	44	79%
2022-2023	41	33	80%
2021-2022	46	42	91%
2020-2021	32	28	88%

Анализ показывает, что выпускники программы востребованы и показатель трудоустройства выпускников составляет от 79 до 91%.

Для обеспечения академической добросовестности и повышения качества выпускных квалификационных работ (дипломных проектов) университет внедрил систему проверки на плагиат. Эта мера направлена на стимулирование самостоятельной работы студентов, развитие навыков исследовательской деятельности и соблюдение авторских прав. Проверка на плагиат является обязательной процедурой для всех выпускников.

Порядок и процедуры признания результатов и перезачетов кредитов формального и неформального обучения, накопления кредитов в рамках образовательных программ в университете отражены в «Положении по перезачету кредитов ECTS» (КарУ Казпотребсоюза-П-61-2022), ответственность за применение которого несет директор Департамента по работе с обучающимися, руководитель Офиса регистратора. Внесение перезачтенных дисциплин в автоматизированную базу данных «Platonus» осуществляется через Офис регистратора.

В университете разработана форма приложения к диплому Европейского образца, Diploma supplement (в дальнейшем DS) для справедливого признания квалификации выпускников Университета и с целью развития академической мобильности.

Дипломы и приложения заполняются на трех языках: казахском, русском и английском. Выпускники обеспечиваются приложением к диплому в соответствии с европейскими требованиями об уровне, содержании и статусе обучения, пройденного и успешно завершено, с учетом индивидуальной траектории и мобильности обучающегося.

В вузе активно используются стандартизированные методы текущего мониторинга и обеспечения результатов путем проведения анкетирования в отношении каждой дисциплины с использованием унифицированной анкеты, в которой студенты дают свою независимую оценку.

**Положительная практика:**

При приеме на ОП 6В07201 «Технология продовольственных продуктов» используются утвержденные и опубликованные правила приема, критерии поступления и условия освоения ОП; инструменты сбора, мониторинга и управления информацией о достижениях обучающихся, описание условий обучения и возможностей трудоустройства, проводится мониторинг трудоустройства и карьерного роста выпускников.

**Области для улучшения:**

Для проведения профориентационных мероприятий и привлечения абитуриентов для поступления в университет активизировать работу с Ассоциацией выпускников Карагандинского университета Казпотребсоюза с освещением на сайте университета в новостной ленте.

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

**Стандарт 5. Профессорско-преподавательский состав**

**Доказательства и анализ:**

Содержание кадровой политики составляет основные принципы управления персоналом, является стратегией управления персоналом. Все направления кадровой политики находят отражение в Уставе организации, Миссии организации, Коллективном договоре, Правилах внутреннего трудового распорядка, Положении об оплате труда, Положении об аттестации сотрудников. Университет осуществляет кадровую политику в соответствии с основными приоритетами «Программы развития университета на 2023-2029 годы».

Подбор качественного состава ППС осуществляется на основании работы конкурсной комиссии. Кафедры университета, ведущие подготовку бакалавров по ОП 6В07201 «Технология продовольственных продуктов», характеризуются качественным составом ППС.

**Таблица 5.1 Кадровый потенциал ППС кафедры**

Учебный год	2024-2025	2023-2024	2022-2023	2021-2022	2020-2021
Общее количество ППС	59	65	64	67	53
Совместители (преподаватели-практики)	6	7	4	4	2
Количество штатных ППС	53	58	60	63	51
Количество штатных докторов наук	4	3	3	3	3
Количество штатных PhD докторов	7	7	6	5	5
Количество кандидатов наук	14	24	21	25	19
Количество магистров	28	24	30	30	24
Средний возраст	46	47	48	48	48
Зарубежные	-	-	-	-	-

преподаватели/ученые/консультанты					
-----------------------------------	--	--	--	--	--

Кадровый потенциал и численность штатных ППС по ОП «Технология продовольственных продуктов» с учеными степенями и званиями составляет за 2024-2025 учебный год 43% остепененности. Образование преподавателей соответствует профилю преподаваемых дисциплин.

Зав. кафедрой, д.п.н., к.т.н., профессор Есенбаева Г.А. (2010, 2021) и к.т.н., профессор Какенов К.С. (2012) являются обладателями звания «Лучший преподаватель вуза», присужденного Министерством образования и науки Республики Казахстан.

ППС кафедры активно сотрудничает с Российской Академией Естествознания. С 2013 года зав. кафедрой Есенбаева Г.А. является членом-корреспондентом Российской Академии Естествознания. Профессор Какенов К.С. является Почетным Доктором наук (Doctor of Science, Honoris Causa), профессором Российской Академии Естествознания.

Наряду с ведением учебной и учебно-методической работы, ППС кафедры публикует статьи в журналах базы Скопуса и в научных изданиях КОКСОН МНиВО РК, имеет ненулевые индексы цитирования. Результаты публикационной активности отражены в таблице 5.2.

**Таблица 5.2 Публикации и индексы цитирования ППС**

Источники	Наименование
	<b>Публикации Есенбаевой Г.А., д.п.н., профессор</b>
<b>1, 2, 3 квартиль по данным JCR (ЖСР) в Web of Science Core Collection</b>	1. Physical-and-chemical features and mechanism of copper oxide (i) formation in alkaline chloride solutions // Известия НАН РК. -2019. - №5 (437). - С.75-81. 2. Evaluation of thermodynamic characteristics of nickelito(cobalto)-cuprato-manganites $LaMeI_2Ni(Co)CuMnO_6$ AND $LaMeIINi(Co)CuMnO_6$ (MeI – Li, Na, K; MeII – Mg, Ca, Sr, Ba) // Chemical journal of Kazakhstan -2019. - №1 (65). - P.149-157. 3. On the boundedness of the partial sums operator for the Fourier series in the function classes families associated with harmonic intervals // Вестник КарУ. Караганда. – 2021. - №3.- С.131-139.
<b>Научные статьи за последние пять лет в изданиях, включенных в Перечень научных изданий КОКСОН МНиВО РК для публикации основных результатов научной деятельности</b>	1) Physical-and-chemical features and mechanism of copper oxide (I) formation in alkaline chloride solutions //News of the academy of sciences of the Republic of Kazakhstan. – 2019. - №5 (437). - С.75-81. 2) Оценка термодинамических характеристик никелито (кобальто)-купрато-манганитов // Химический журнал Казахстана. - 2019. - №1 (65). - С.149-157. 3) On the kernel properties of the integral equation for the model with the essentially loaded heat equation // Eurasian Physical Technical Journal. - 2019. - Volume 16. - №2(32). – P.105-112. 4) Вольтамперметрические исследования механизма анодного растворения медного электрода в условиях поляризации знакопеременным током // Промышленность Казахстана. – 2020. - №1. – С. 66-68 5) On the boundedness of the partial sums operator for the Fourier series in the function classes families associated with harmonic intervals // Bulletin of the Karaganda university. - 2021. - №3 (103). – С.131-136. 6) Complex Oxidized Copper Ore Electrochemical Sulfidization Using Elemental Sulfur // University Proceedings. – 2022. - № 4(89). – С. 110-115.

	<p>7) Quality assurance of higher education: national experience and international practice: Monograph. Karaganda: KarU Kazpotrebsoyuz, 2022. – 214 p.</p> <p>8) Electrochemical Polarization of Complex Anthropogenic Dump Oxidized Copper Ores Using a Pyrite Sulfidized // University Proceedings. – 2023. - № 1 (90). – С. 66-72.</p>
<b>Индекс Хирша</b>	Scopus h-индекс- 1; РИНЦ h-индекс- 3
<b>Публикации Какенова К.С., к.т.н., профессор</b>	
<b>1, 2, 3 квартиль по данным JCR (ЖСР) в Web of Science Core Collection</b>	<p>1) Physical-and-chemical features and mechanism of copper oxide (i) formation in alkaline chloride solutions //Известия НАН РК. Серия химии и технологии. – 2019. – №. 5. – С. 75-81.</p> <p>2) Analytical and numerical research based on one modified refined bending theory //Bulletin of the Karaganda University. Mathematics series. – 2022. – Т. 108. – №. 4. – С. 76-85.</p>
<b>С процентилем более 25 и менее 35 в базе данных Scopus</b>	1) Thermodynamics and Electrophysics of New LaCaCuZnMnO <sub>6</sub> Copper–Zinc Manganite of Lanthanum and Calcium // High Temperature, 2022. - Vol. 60. - №4.- P. 474–478.
<b>Научные статьи за последние пять лет в изданиях, включенных в Перечень научных изданий КОКСОН МНВО РК для публикации основных результатов научной деятельности</b>	<p>1) Physical-and-chemical features and mechanism of copper oxide (I) formation in alkaline chloride solutions //News of the academy of sciences of the Republic of Kazakhstan. – 2019. - №5 (437). - С.75-81.</p> <p>2) Оценка термодинамических характеристик никелито (кобальто)-купрато-манганитов // Химический журнал Казахстана. - 2019. - №1 (65). - С.149-157.</p> <p>3) Вольтамперметри-ческие исследования механизма анодного растворения медного электрода в условиях поляризации знакопеременным током // Промышленность Казахстана. – 2020. - №1. – С. 66-68</p> <p>4) Complex Oxidized Copper Ore Electrochemical Sulfidization Using Elemental Sulfur // University Proceedings. – 2022. - № 4(89). – С. 110-115.</p> <p>5) Thermodynamic and Electrophysical Investigation of New Nanostructured Lanthanum and Sodium Copper-Zinc Manganite LaNa<sub>2</sub>CuZnMnO<sub>6</sub> // High Temperature, 2022. - Vol. 60. - №1. - P. 45-49</p> <p>6) Quality assurance of higher education: national experience and international practice: Monograph. Karaganda: KarU Kazpotrebsoyuz, 2022 214p.</p> <p>7) Electrochemical Polarization of Complex Anthropogenic Dump Oxidized Copper Ores Using a Pyrite Sulfidized // University Proceedings. – 2023. - № 1 (90). – С. 66-72.</p> <p>8) Формирование в условиях электролиза нанодисперсного порошка сульфида двухвалентной меди из электролитов, содержащих ионы меди и серы //Труды университета – 2024. - №4.</p>
<b>Индекс Хирша</b>	WoS h-индекс – 1; Scopus h-индекс- 2; РИНЦ h-индекс-3

На выпускающей кафедре в 2023-2024 учебном году укомплектованность квалификационными кадрами составляла 18 человек, из них 4 практических работника. В 2024-2025 учебном году укомплектованность квалификационными кадрами составляет 20 человек, из них 4 практических работника. Показатели по качественному составу ППС следующие: доктор наук, профессор – 2 (Есенбаева Г.А., Емелин П.В.), доктор наук, доцент – 1 (Доспаев М.М.), кандидат наук, профессор – 1 (Какенов К.С.), кандидат наук, доцент (Карагаева М.Б., Исабаева Г.М., Тулендинова Л.М., Омаралиева А.М.) - 4, старший преподаватель, магистр (Ерубаяева Д.Ш., Шохина А.М., Жар Ж.Ж., Малдыбаева М.Н., Абзалбек М.С., Әуез Ж.К., Ахметова А.Б., Закирова

Н.А., Аймуханова Т.А., Далибаева Л.Ж.) – 10, преподаватель, магистр (Лысак А.Н., Майпенова З.И.) - 2.

Для развития психолого-педагогических компетенций, освоения инновационных методов обучения, развития компетенций в области цифровых технологий преподаватели обучаются как на курсах, организованных КарУ Казпотребсоюза, так и в сторонних организациях. Анализ состояния повышения квалификации ППС за последние 5 лет показывает, что все преподаватели своевременно проходят курсы обучения, организуемые либо в университете, либо за его пределами. По всем пройденным курсам преподавателями кафедры были получены сертификаты или подтверждающие документы.

Для развития научных компетенций ППС привлекаются к выполнению научно-исследовательских тем кафедры.

**Таблица 5.3 Научные проекты ППС**

№	Наименование проекта	Годы реализации	Руководитель, должность	Грантодатель, общая сумма
1	Хоздоговорная тема: Анализ применения технологий производства и квалиметрическая оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий предприятий Карагандинского региона	2021	д.п.н., профессор Есенбаева Г.А.	Заказчик: ТОО Smart Cert Сумма: 150 000
2	Хоздоговорная тема: Обеспечение качества и безопасности молочной продукции предприятий Карагандинской области с учетом требований потребителей	2022	д.п.н., профессор Есенбаева Г.А.	Заказчик: ТОО Smart Cert Сумма: 150 000
3	Хоздоговорная тема: Исследование условий производства и оценка качества колбасных изделий, производимых в Карагандинской области	2023	д.п.н., профессор Есенбаева Г.А.	Заказчик: ТОО Smart Cert Сумма: 150 000
4	Хоздоговорная тема: Анализ технологий, оценка качества и возможности расширения ассортимента кондитерских изделий, производимых в Карагандинской области	2024	д.п.н., профессор Есенбаева Г.А.	Заказчик: ТОО Smart Cert Сумма: 200 000

Кафедра активно привлекает представителей компаний-партнеров для проведения лекций и мастер-классов по направлениям образовательной



программы, что подтверждено в ходе общения с работодателями. Работа по приглашению зарубежных ученых в университет ведется на постоянной основе в рамках сотрудничества с зарубежными университетами-партнерами, согласно предварительным договоренностям и потребностям университета.

**Таблица 5.4 Данные об академической мобильности - лекции приглашенных зарубежных профессоров по ОП**

№	Наименование курса	Данные зарубежного профессора	Период входящей академической мобильности
1	Онлайн-лекция на тему «Пищевая промышленность»	Хэбэйски профессионально-технический институт химической промышленности и медицины (г. Шицзячжуан, Китай)	13-14 мая 2024 года
2	Лекционные и практические занятия на тему “Research Methodology and Data Analysis” («Методология исследования и анализ данных») для студентов	PhD, ассоциированный профессор Университета Пенджаба (г. Лахор, Пакистан) Раб Наваз Лодхи	27 сентября по 20 октября 2023 года
3	«Управление развитием сельских территорий»	Доктор экономических наук, заведующая кафедрой государственного и муниципального управления Кубанского государственного аграрного университета (г.Краснодар, Российская Федерация) Белкина Елена Николаевна	с 27 марта по 7 апреля 2023
4	Онлайн-лекция на тему «Цифровая экономика»	Директор проектов Центрального аппарата Сбербанка (г. Москва, Российская Федерация) Хан Игорь Юрьевич	2022-2023 учебный год
5	«Стратегический менеджмент и лидерство» (на английском языке)	PhD, ссоциированный профессор факультета экономики и бизнес-администрирования Софийского университета Св.Климента Охридского (г.София, Республика Болгария) Иван Ангелов	с 17 по 25 апреля 2023 года
6	«Методология бизнес-анализа»	доктор экономических наук, профессора Сибирского университета потребительской кооперации (г. Новосибирск, Российская Федерация), Капелюк Зоя Александровна	21 ноября по 2 декабря 2022
7	Методология и организация научных экономических исследований с основами интеллектуальной собственности: адаптация к передовой мировой	д.э.н., профессор Киевского национального университета Купалова Галина Ивановна	2021-2022 учебный год



	практике		
8	«Актуальные проблемы международных отношений и мировой экономики»	PhD, профессор Департамента международных отношений Университета Анатолу (г. Эскишехир, Турция) Неджат Доган	с 05 по 16 апреля 2022
9	Корпоративная отчетность	д.э.н, профессор департамента аудита и корпоративной отчетности Финансового университета при правительстве РФ Гришкина Светлана Николаевна	15-27 ноября 2021 года

Вопросы о выполнении индивидуальных планов преподавателей рассматриваются дважды в учебном году – в конце 1-го и в конце 2-го семестров.

Общий объем нагрузки штатного преподавателя, работающего на полную ставку, с учетом выполнения им учебной, учебно-методической, научно-исследовательской, организационно-методической, воспитательной и других видов работ составляет 680 часов в учебный год.

ДСР ежегодно проводит анкетирование ППС с целью выявления степени удовлетворенности ППС и сотрудников условиями труда, результаты которой доводятся до сведения руководства для принятия мер по совершенствованию условий труда. В университете ежегодно повышается заработная плата ППС. Динамика заработной платы ППС университета за последние 5 лет представлена в таблице 5.5.

**Таблица 5.5 Информация о динамике роста заработной платы (средняя) за 2020-2024 гг.**

Показатель	2019 г	2020 г	2021 г	2022 г	2023 г	с 01.01. 2024 г
Профессор, д/н	246 242	249 743	254 469	384 667	518 239	575 718
Доцент, к/н, доктор PhD	167 243	185 953	188 316	277 333	351 651	395 262
Ст.преподаватель, доктор PhD	152 929	173 0299	175 662	247 357	309 402	341 809
Ст. преподаватель	109 394	126 073	126 073	230 000	251 535	284 724
Преподаватель	91 990	102 466	105 033	200 000	213 770	241 403

***Положительная практика:***

Для реализации образовательной программы привлекаются опытные практические работники. Среди них, в первую очередь, следует отметить членов УНПК «САПА», которые привлекаются к проведению учебных занятий, руководству практикой, а также к работе аттестационных комиссий.

***Области для улучшения:***

Учитывая, что в реализации ОП 6B07201 «Технология продовольственных продуктов» участвуют магистры с квалификацией «Магистр технических наук» рекомендуем предусмотреть все условия для их профессионального роста, защиты диссертаций и получения степени PhD;

Небольшая доля преподавателей, владеющих иностранными языками, свидетельствует о том, что существует необходимость повышения числа ППС со знанием языка.

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

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

#### ***Доказательства и анализ:***

Ресурсы, используемые для организации процесса обучения, соответствуют требованиям реализуемой ОП. 6B07201 «Технология продовольственных продуктов».

Университет ежегодно выделяет достаточные ресурсы на пополнение материально-технической базы. Поддержание и обновление материально-лабораторной базы ОП 6B07201 «Технология продовольственных продуктов» и материалов для учебного процесса проводятся ежегодно путем составления смет расходов на учебный год, исходя из потребностей учебного процесса.

В университете функционирует Центр международных программ и проектов и академической мобильности - служебное подразделение КарУ Казпотребсоюза, отвечающее за реализацию академической (внутренней и внешней) мобильности студентов для приобретения дополнительного опыта и компетенций в виде кредитов в вузах страны, ближнего и дальнего зарубежья. В целях отбора претендентов на программы внешней академической мобильности Центр организует тестирование желающих, взаимодействует с выпускающими кафедрами, организует презентации международных проектов.

Инфраструктура и материально-техническая база университета представлена 3 учебными корпусами и 4 студенческими общежитиями. Общая площадь университета (здания) составляет 42145,45 кв.м.

В учебных корпусах функционируют 30 компьютерных классов на 436 посадочных мест, 51 аудитория - с интерактивным оборудованием. Их доступность, исправность, поддержание и обновление находится на контроле администрации университета.

Выпускающая кафедра товароведения и сертификации располагает достаточной материально-технической базой для обеспечения проведения лабораторных, практических занятий и научно-исследовательских работ студентов, предусмотренных учебным планом образовательной программы.

Доступ к материально-лабораторной базе обучающимся обеспечивается как в ходе организации учебного процесса, так и для организации самостоятельной работы и выполнения научных исследований.

Студентам доступны также следующие ресурсы по профильным дисциплинам:

- кабинеты и лекционные аудитории, в том числе кабинет менеджмента и качества;
- компьютерные классы с современным программным обеспечением;
- учебные и научно-исследовательские лаборатории с современным оборудованием и программным обеспечением по профилю исследования: лаборатории химии, физики; метрологии и стандартизации; технологическая лаборатория; лаборатория испытаний и измерений (весовая; оборудования для испытания пищевых продуктов и подтверждения соответствия и экспертизы качества продукции; приборы исследования продовольственных продуктов и идентификации продуктов). Данные по материально-технической базе (учебно-лабораторной) отражены в Приложении 1.

Выпускающая кафедра ежегодно определяет потребности в новом оборудовании и составляет смету расходов на приобретение оборудования, реактивов, материалов, необходимых для реализации образовательной программы отражены в таблице 6.1 в Приложении 1.

Библиотека университета имеет 5 центров (учебно-образовательный центр, научно образовательный центр, центр мировых информационных ресурсов, информационно образовательный центр, центр культурно-эстетического и творческого развития), работает электронный читальный зал, в котором студенты работают с электронным каталогом, электронными учебниками; установлено спутниковое телевидение; имеется доступ к сети Интернет; есть возможность сканирования документов, доступ к национальным и международным базам данных. Общие сведения о библиотеке представлены в таблице 6.1.

**Таблица 6.1 Сведения о библиотеке университета**

Наименование библиотеки	Общая площадь помещений библиотеки (кв.м)	Площадь хранения (кв. м.)	Число мест в читальных залах	Пункты выдачи
Библиотека КарУ Казпотребсоюза	2474,2	967,7	355	6

Общий книжный фонд библиотеки составляет 691 193 экземпляров. Также в университете имеется цифровая библиотека.

Компьютерный парк машин библиотеки объединен в локальную вычислительную сеть, основанной на программе «ИРБИС-64» и «Летограф». Имеется более 165 рабочих станций, залы, подключенные к Интернет.

Информационное обеспечение образовательной программы 6В07201 «Технология продовольственных продуктов» соответствует предъявляемым требованиям: библиотека содержит все необходимые для обучения материалы: учебную, справочную и общую литературу;

периодические издания.

Подключены базы данных: «Закон», «Стандарты», подписка к ПБД РМЭБ, Wiley, Polpred, IPRbooks, Znanium, Scopus, Web of Science, Science Direct и Springer.

Фонд библиотеки по ОП «Технология продовольственных продуктов» ежегодно обновляется, содержит издания учебной и научной литературы в формате печатных и электронных изданий, обеспечивающих 100 % дисциплин образовательной программы направления подготовки кадров, в том числе изданных по языкам обучения. Фонд учебной, учебно-методической и научной литературы на 2023-2024 учебный год по ОП «Технология продовольственных продуктов» составляет – 14557 экземпляров, в том числе на казахском языке 6385 экземпляров.

В рамках цифровизации для библиотеки КарУ Казпотребсоюза была приобретена станция самостоятельного возврата книг. Станция самообслуживания IDlogic предназначена для повышения качества обслуживания читателей современных библиотек.

Типография является одним из важных структурных подразделений университета, основной задачей которого является удовлетворение потребностей университета в выпуске собственной печатной продукции.

Медицинское обслуживание ППС, сотрудников и обучающихся обеспечивается медицинским пунктом, а также стоматологическим и физиотерапевтическим кабинетами. Медицинское обслуживание предоставляется согласно государственной лицензии, серия ЛП № 002164 от 17 января 2003 года.

Для организации питания, обучающихся имеются: столовая, буфеты, размещенные в нескольких залах, кафе «Миллениум». В вузе имеется крытый спортивный зал - общей площадью 2700 кв.м, с трибуной для зрителей на 900 посадочных мест, который оборудован необходимым спортивным инвентарем. Имеется летняя спортивная площадка, по оснащенности соответствующая мировым стандартам.

В университете работают - хореографический ансамбль «Жайна», этнографический театр моды театр «Вдохновение», театр моды и студия дизайна, ансамбль народных инструментов «Назкоңыр», дебатный клуб

«Бірлік», КВН. Первокурсники участвуют в традиционных для университета мероприятиях: «День знаний», «Дебют», «Спартакиада «Первокурсник».

Служба регистрации КарУ Казпотребсоюза - отдел поддержки обучающегося, занимающийся регистрацией всей истории учебных достижений обучающегося, начиная с регистрации на дисциплины по выбору и заканчивая обработкой и хранением экзаменационно-рейтинговых ведомостей.

В Карагандинском университете Казпотребсоюза сформирована основа будущего студенческого кампуса, в состав которого входят 4 общежития, стадион, теннисный корт, баскетбольные и волейбольные площадки, тренажерный зал, медицинский центр, студенческие кафе, мини-прачечные,



информационно-образовательный центр, магазин честности.

Студенческие общежития оснащены камерами видеонаблюдения.

***Положительная практика:***

Карагандинский университет Казпотребсоюза реализует системную политику по развитию мощной материально-технической базы и созданию всех необходимых условий для реализации образовательной программы. Материально-технические, библиотечные и информационные ресурсы, используемые для организации процесса обучения по образовательной программе 6В07201 «Технология продовольственных продуктов» являются достаточными и соответствуют требованиям реализуемых образовательных программ.

***Области для улучшения:***

Успешная реализация образовательной программы 6В07201 требует своевременного обновления материально-технической базы, приобретения современного лабораторного оборудования, позволяющих не только обеспечить процесс обучения, но и масштабировать в пищевую промышленность и коммерциализировать научные разработки студентов.

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





## Стандарт 7. Информирование общественности

### *Доказательства и анализ:*

Информирование об образовательных программах университета производится как через мероприятия, а также через СМИ, интернет-ресурсы и социальные сети, что содействует формированию его имиджа, обеспечивает информационную среду для абитуриентов, обучающихся, работодателей, выпускников, ППС, обеспечивает открытость и доступность информации для общественности. Представленная информация на сайте доступна на казахском, русском и английском языках.

Главной целью сайта является создание единого информационного поля и обеспечение общественности достоверной, оперативной и актуальной информацией о деятельности, о реализуемых образовательных программах, ожидаемых результатах обучения и присуждаемых квалификациях, о проводимых мероприятиях и событиях в университете и факультетах, об актуальных вопросах его стратегического развития. Сайт имеет очень удобный интерфейс. Размещена информация по категориям: «Обращение Ректора», «Обзор специальностей - 2024», «Проходные баллы», «Поступление - 2024», «Образовательные программы», «ЕНТ», «Видео канал КарУ Казпотребсоюза», «Общежитие», «Наши реквизиты», «Перечень документов», «Стоимость обучения», «Спортивные секции», «Для подготовки к ЕНТ и ЕНТ ТиПО».

Наиболее важные мероприятия и события дополнительно освещаются в средствах массовой информации: телеканал университета; телеканал «Сауарқа»; «5 канал» и других источниках.

На сайте университета системно обновляется информация об образовательных программах, реализуемых в университете. Это позволяет всем потребителям образовательных услуг иметь ясное, точное, объективное, актуальное представление и понимание о содержании образовательной деятельности университета, образовательных программах, об ожидаемых результатах обучения по программам. Доступна вкладка «Трудоустройство и практика», в которой выделены разделы: «Выпускнику», «Информация о

трудоустройстве выпускников», «Вакансии для выпускников», «Мероприятия, проводимые в рамках трудоустройства», «Практика», «Центр карьеры и профессионального развития в социальной сети», «Skills Passport», «Отзывы выпускников», «Информация для обучающихся по государственному гранту». Представлена возможность онлайн записи через сайт университета на индивидуальные консультации по вопросам трудоустройства.

Для автоматизации учебного процесса используется ИС ВУЗ «Platonus».

***Положительная практика:***

На официальном сайте университета размещены ссылки на действующие социальные сети и интернет-канал. Таким образом университет имеет современные ресурсы и инструменты для укрепления имиджа «цифрового университета» и своевременного информирования потенциальных абитуриентов, работодателей и всех заинтересованных лиц.

***Области для улучшения:***

Для широкого привлечения потенциальных абитуриентов рекомендуем проводить презентации научных разработок студентов как в университете, так и на других доступных площадках.

**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 образовательной программы и академическая честность – полное соответствие**

***Положительная практика:***

Активное участие работодателей в образовательном процессе при реализации ОП бакалавриата просматривается и обсуждается на заседаниях кафедры, Советов факультета, всеобщем обсуждении Политики в области качества на УМС, Ученом совете. Привлечение работодателей к деятельности ОП при определении требований к качеству подготовки специалистов показывает гибкость и ориентированность на потребности рынка труда и экономического роста страны.

#### **Стандарт 2. Разработка, утверждение образовательной программы, управление информацией – полное соответствие**

***Положительная практика:***

Образовательная программа 6B07201 «Технология продовольственных продуктов» утверждена в установленном порядке с информированием коллектива университета и академического сообщества путем размещения на сайте. В разработке образовательной программы участвуют ППС, обучающиеся, работодатели путем ее обсуждения на заседаниях кафедры, Совета факультета, УМС.

***Области для улучшения:***

В образовательной программе 6B07201 для полноты ее освоения следует предусмотреть изучение дисциплины «Общая технология пищевых производств» в объеме не менее 8 кредитов. При этом уменьшить объем дисциплин «Теплотехника», Теоретическая и прикладная механика», «Основы электротехники», «Материаловедение».

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

***Положительная практика:***

Существует быстрая обратная связь в системе Platonus.

***Области для улучшения:***

Активизировать работу по организации академической мобильности студентов на основе заключенных меморандумов, соглашений и договоров о сотрудничестве.

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

***Положительная практика:***

При приеме на ОП 6B07201 «Технология продовольственных продуктов» используются утвержденные и опубликованные правила приема, критерии поступления и условия освоения ОП; инструменты сбора, мониторинга и управления информацией о достижениях обучающихся, описание условий обучения и возможностей трудоустройства, проводится мониторинг трудоустройства и карьерного роста выпускников.

***Области для улучшения:***

Для проведения профориентационных мероприятий и привлечения абитуриентов для поступления в университет активизировать работу с Ассоциацией выпускников Карагандинского университета Казпотребсоюза с освещением на сайте университета в новостной ленте.

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

***Положительная практика:***

Для реализации образовательной программы привлекаются опытные практические работники. Среди них, в первую очередь, следует отметить членов УНПК «САПА», которые привлекаются к проведению учебных занятий, руководству практикой, а также к работе аттестационных комиссий.

***Области для улучшения:***

Учитывая, что в реализации ОП 6B07201 «Технология продовольственных продуктов» участвуют магистры с квалификацией «Магистр технических наук» рекомендуем предусмотреть все условия для их профессионального роста, защиты диссертаций и получения степени PhD;

Небольшая доля преподавателей, владеющих иностранными языками, свидетельствует о том, что существует необходимость повышения числа ППС со знанием языка.

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

### ***Положительная практика:***

Карагандинский университет Казпотребсоюза реализует системную политику по развитию мощной материально-технической базы и созданию всех необходимых условий для реализации образовательной программы. Материально-технические, библиотечные и информационные ресурсы, используемые для организации процесса обучения по образовательной программе 6B07201 «Технология продовольственных продуктов» являются достаточными и соответствуют требованиям реализуемых образовательных программ.

### ***Области для улучшения:***

Успешная реализация образовательной программы 6B07201 требует своевременного обновления материально-технической базы, приобретения современного лабораторного оборудования, позволяющих не только обеспечить процесс обучения, но и масштабировать в пищевую промышленность и коммерциализировать научные разработки студентов.

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

### ***Положительная практика:***

На официальном сайте университета размещены ссылки на действующие социальные сети и интернет-канал. Таким образом университет имеет современные ресурсы и инструменты для укрепления имиджа «цифрового университета» и своевременного информирования потенциальных абитуриентов, работодателей и всех заинтересованных лиц.

### ***Области для улучшения:***

Для широкого привлечения потенциальных абитуриентов рекомендуем проводить презентации научных разработок студентов как в университете, так и на других доступных площадках.

*Приложение 1*

Таблица 6.1 Данные по материально-технической базе (учебно-лабораторной)

№	Название учебной и исследовательской лаборатории	Оборудование/ программные продукты	Площадь
1	Химии	Муфельная печь, Сушильный шкаф Лабораторная плитка: рН-метр, Кондуктометр: Фотоколориметр: Рефрактометр: Весы аналитические: Компьютер -1 шт	54
2	Аналитической химии		18
3	Лаборатория испытаний и измерений	Термостат. Микроскопы Холодильник. Стенды по электротехнике	72
4	Физики	Приборы по механике Стенды по электротехнике Приборы по оптике	54
5	Экспертизы качества продукции	Сушильный шкаф. Холодильник Микроволновая печь. Плита лабораторная. Термостат Прибор для встряхивания Магнитная мешалка. Прибор Журавлева Центрифуга «Ока». Фотоколориметр Овоскоп. СОЭК Нитрат-тест Анализатор влажности. Баня водяная Установки для определения влажности АКОП Установка для определения белка по методу Кьельдаля Сито. Дегустационный стол. Столы Шкафы. Компьютер – 1 шт	36
6	Идентификации продуктов		54
7	Исследования продовольственных продуктов	Холодильник. Плита лабораторная СОЭК Нитрат-тест Анализатор влажности “Эвлас” Магнитная мешалка Шкаф сушильный “Таглер” Спектрофотометр Химическая посуда – бюретки, пипетки, колбы и др.	31,6
8	Метрологии	Приборы для измерения электрических величин Приборы для измерения геометрических величин, столы, шкафы, ПО рабочее место метролога	23,1
9	Испытания пищевых продуктов и подтверждения соответствия	Сушильный шкаф. Муфельная печь. Термостат. Химическая посуда для титрования	94

10	Технологическая лаборатория	Пароконвектоавтомат Мясорубка электрическая Весы кухонные. Блендер ручной Плиты эл с духовым шкафом Холодильник. Производственные столы Шкафы Посуда для приготовления пищи и для сервировки стола, столовые приборы	36
11	Весовая	Весы технические Весы аналитическая Пурка Бюксы, часовое стекло	16,2
<b>Кабинеты и лекционные аудитории</b>			
12	Кабинет стандартизации	Стандарты, компьютер	16,2
13	Кабинет менеджмента и качества	Барная стойка Фуршетный стол Казахский стол Высокий стол Посуда для приготовления пищи и для сервировки стола, столовые приборы	74,6
14	Компьютерный класс	Компьютеры-7 шт	36
15	Лекционная аудитория 231	ЛСД-проектор, экран, компьютер	90
16	Лекционная аудитория 223	ЛСД-проектор, экран, компьютер	108
17	Лекционная аудитория 222	ЛСД-проектор, экран, компьютер	73,6
18	Лекционная аудитория 235	ЛСД-проектор, экран, компьютер	54

**ПРОГРАММА  
внешнего аудита экспертной группы IQAA  
в Карагандинском университете Казпотребсоюза по программной  
аккредитации 7-8 ноября 2024 года**

Время	Мероприятие	Участники	Место
<i>День 1-й: 7 ноября 2024 г.</i>			
(8.30)	Прибытие в Университет	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ
09:00-10:00	Брифинг, обсуждение организационных вопросов	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ
10:00-11:45	Интервью с Ректором Университета	Р, ЭГ, К, Ректор	Конференц-зал
10:45-11:00	Обмен мнениями членов внешней экспертной группы	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ
11:00-11:45	Интервью с проректорами Университета	Р, ЭГ, К, Проректоры	Конференц-зал
11:45-12:00	Обмен мнениями членов внешней экспертной группы	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ
12:00-12:45	Интервью с руководителями структурных подразделений	Р, ЭГ, К, РСП	Конференц-зал
12:45-13:00	Обмен мнениями членов внешней экспертной группы	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ
13:00-14:00	Обед	Р, ЭГ, К	
14:00-14:45	Интервью с деканами и заведующими кафедр по направлениям подготовки	Р, ЭГ, К, Заведующие кафедрами	Кабинет ВЭГ
14:45-15:00	Обмен мнениями членов внешней экспертной группы		Кабинет ВЭГ
15:00-15:45	Интервью с ППС кафедр по направлениям аккредитуемых образовательных программ	Р, ЭГ, К, ППС кафедр	конференц-зал
15:45-16:00	Обмен мнениями членов внешней экспертной группы	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ
16:00-17:00	Визуальный осмотр материально-технической и научно-лабораторной базы по направлениям аккредитуемых образовательных программ	Р, ЭГ, Заведующие кафедрами	Учебные корпуса
17:00-17:45	Интервью с работодателями и представителями баз практики и стажировок	Р, ЭГ, К, Работодатели	конференц-зал
17:45-18:00	Обмен мнениями членов внешней экспертной группы	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ
18:00-18:45	Интервью с выпускниками	Р, ЭГ, К, Выпускники	конференц-зал
18:30-18:45	Обмен мнениями членов внешней экспертной группы	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ



<i>День 2-й: 8 ноября 2024 г.</i>			
8:30	Прибытие в Университет	Р, ЭГ, К	Учебный корпус
09:00-09:45	Интервью с обучающимися (параллельная сессия) бакалавры и магистранты, докторанты	Р, ЭГ, К, обучающиеся	Конференц-зал
09:45-10:00	Обмен мнениями членов внешней экспертной группы	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ
10:00-11:00	Академическое и научное сопровождение студентов, Смарт-система АИС. Посещение ресурсного центра и научной библиотеки.	Р, ЭГ, Сотрудники, ППС, студенты	Ресурсный центр библиотеки
11:00-12:00	Посещение НИИ и НИЛ, встреча с представителями научных направлений	Р, ЭГ, К, Представители баз практик	Кабинет ВЭГ
12:00-13:00	Приглашение заведующих кафедрами по запросу экспертов.	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ
13:00-14:00	Обед	Р, ЭГ, К	
14:00-16:00	Подготовка отчетов по внешнему аудиту. Изучение документации по аккредитуемым образовательным программам. Приглашение отдельных представителей кафедр и структурных подразделений по запросу экспертов.	Р, ЭГ, Заведующие кафедрами, РСП	Кабинет ВЭГ
16:00-17:00	Обмен мнениями членов внешней экспертной группы. Подведение предварительных итогов внешнего аудита.	Р, ЭГ, К	Кабинет ВЭГ
17:00-17:30	Встреча с руководством для представления предварительных итогов внешнего аудита.	Р, ЭГ, К	Конференц-зал

**Примечание: Р – руководитель ВЭГ, ЭГ – экспертная группа, К – координатор группы, РСП – руководители структурных подразделений**

## УЧАСТНИКИ ИНТЕРВЬЮ

### Ответственный за проведение программной аккредитации

№	Ф. И. О.	Должность, ученая степень, звание
1	Кудикенова Динара Галымовна	Директор Центра по обеспечению качества и аккредитации, к.э.н.

### Руководство университета

№	Ф. И. О.	Должность, ученая степень, звание
1	Аймагамбетов Еркара Балкараевич	Ректор, д.э.н., профессор
2	Накипова Гульмира Ермековна	Проректор по академическим вопросам, д.э.н., профессор
3	Сихимбаев Муратбай Рыздикбаевич	Проректор по научной работе и инновациям, д.э.н., профессор
4	Абдикаримова Алия Толеутаевна	Проректор по международному сотрудничеству и стратегическому развитию, к.э.н.
5	Орынбеков Алмас Сабитович	Проректор по социальным вопросам и молодежной политике, магистр

### Руководители структурных подразделений

№	Ф. И. О.	Должность, структурное подразделение
1	Еремин Юрий Николаевич	Руководитель Аппарата ректора
2	Шукушева Елена Викторовна	Директор Департамента по управлению человеческими ресурсами, к.и.н.
3	Даниярова Маржан Тасболатовна	Директор Департамента академического развития высшего и послевузовского образования, к.э.н.
4	Глазунова Светлана Борисовна	Директор Департамента стратегического развития, магистр
5	Джабаева Гульден Нурлановна	Директор Департамента по работе с обучающимися, магистр
6	Жартай Жанибек Маратулы	Директор Научно-исследовательского центра устойчивого развития и креативной индустрии "Quantum Hub"
7	Ивадилинова Лейла Хамитовна	Директор Центра профориентационной работы и связи с общественностью
8	Ханов Талгат Ахматзиевич	Директор НИИ экономических и правовых исследований
9	Байжанова Гульбаршин Каригуловна	Главный бухгалтер
11	Григоренко Евгений Богданович	Руководитель Компьютерного центра
12	Сейткасымова Гаухар Жаксыбаевна	Директор Центра развития научных исследований и мониторинга
13	Абдыкеева Махабат Женисовна	Директор Центра учебного телевидения.
14	Тажбаев Нурлан Муратович	Директор Центра управления цифровой трансформации бизнес-процессов.
	Ставбуник Елена	Директор Аналитического центра знаний,

	Анатольевна	образовательных услуг и библиотечных технологий, доктор PhD
15	Жангабулова Жансая Максутказиевна	Директор Центра полиязычного образования
16	Елеубекова Назгуль Елеубековна	Директор Центра молодежной политики, магистр
17	Березюк Валентина Ивановна	Ответственный секретарь приемной комиссии
18	Сембаева Батима Бокаевна	Заведующая типографией

### Деканы факультетов

№	Ф.И.О.	Ученая степень, звание
1	Серикова Гулзира Салмаганбетовна - Декан факультета финансов, логистики и цифровых технологий	К.э.н., профессор
2	Гимранова Галия Ильясовна - Декан факультета экономики, управления и предпринимательства	К.э.н., профессор
3	Рахимгулова Маншук Болатовна - Декан факультета бизнеса, права и технологии	Доктор PhD, доцент
4	Борбасова Зияда Назибековна - Декан факультета дистанционного обучения	Д.э.н., профессор

### Заведующие кафедрами

№	Ф.И.О.	Ученая степень, звание
1	Талимова Лязат Азимовна	Зав. кафедрой финансов, д.э.н., профессор
2	Тен Татьяна Леонидовна	Зав. кафедрой цифровой инженерии и IT-аналитики, д.т.н., профессор
3	Есенбаева Гульмира Ахмадиевна	Зав. кафедрой товароведения и сертификации, д.п.н., профессор
4	Байкенова Гульжан Гаусильевна	Зав. кафедрой экологии и оценки, д.х.н., профессор
5	Абдакимова Мадина Качкаровна	Зав. Кафедрой психологии, педагогики и социальной работы, к.п.н., доцент
6	Косе Жанна Комековна	И.о. зав. кафедрой менеджмента и инновации, к.э.н., доцент
7	Гарипова Альбина Альбертовна	Заведующая кафедрой “Туризма и ресторанного дела”, магистр
8	Калиева Гаухар Кенескановна	Заведующая кафедрой “Мировой экономики и международных отношений”, магистр

### Преподаватели выпускающей кафедры

№	Ф. И. О.	Должность	Ученая степень и звание
1	Малдыбаева Майгуль Нурлановна	старший преподаватель	магистр
2	Шохинова Айман Муталиповна	старший преподаватель	магистр
3	Әуез Жанарым Камалқызы	старший преподаватель	магистр
4	Абзалбек Меруерт Сапарқызы	старший преподаватель	магистр

5	Жар Жанна Жәнібекқызы	старший преподаватель	магистр
6	Исабаева Гулсим Махсұтовна	к.х.н. доцент	доцент

### Студенты

№	Ф. И. О.	Курс
1	Бабакова Балым Нурлановна	3 курс
2	Семенова Екатерина Анатольевна	3 курс
3	Айбекова Акерке Айбековна	4 курс
4	Сәкенқызы Айғаным	3 курс
5	Ертысбаева Аружан Алмасқызы	3 курс

### Представители работодателей

№	Ф. И. О.	Место работы, должность
1	Закирова Нурила Абишевна	ТОО «Казахстанский центр обучения и консалтинга», зам директора, эксперт-аудитор по системам менеджмента качества, системам менеджмента безопасности
2	Далибаева Лайла Жартыбаевна	ТОО "САРЫАРҚА НАН ҚАРАҒАНДЫ", главный технолог-заведующий лабораторией
3	Айтмұханова Тоғжан Айыпқызы	ТОО "SMART CERT", руководитель, эксперт-аудитор по системам менеджмента безопасности пищевой продукции
4	Ахметова Айман Бейбутовна	ТОО "Garant Horeca" Региональный менеджер по качеству товаров
5	Ошанов Баглан	ИП Ошанов Б.Б. кафе «Chapter», главный технолог

### Выпускники

№	Ф.И.О.	Специальность, год окончания	Должность, место работы, Контактные данные (моб.тел.)
1	Кошкинбаева Жанель Мурадбековна	Технология продовольственных продуктов, 2024	ТОО "Sarqyt tattileri", специалист по кондитерским изделиям
2	Айтмұханов Темирлан Аканович	Технология продовольственных продуктов 2021	ТОО Колбасный цех «Мецгер», технолог
3	Қанағат Рауан Нұрматұлы	Технология продовольственных продуктов, 2022	ТОО «САРЫАРҚА НАН ҚАРАҒАНДЫ», технолог
4	Әбдраш Гүлзат Ибрагимқызы	Технология продовольственных продуктов, 2022	ТОО «Жизнь для здоровья» Помощник технолога сыроваренного производства
5	Шәріпова Мадина Шәріпқызы	Технология продовольственных продуктов, 2022	АО Евразиан Фудс, специалист лаборатории контроля качества

*Приложение 4*

**СПИСОК ДОКУМЕНТОВ,  
РАССМОТРЕННЫХ ДОПОЛНИТЕЛЬНО В ВУЗЕ**

1. Учебные планы
2. Силлабусы
3. Состав кафедры
4. Индивидуальные планы ППС
5. Учебники и учебные пособия
6. Методические указания
7. Политика и система внутреннего обеспечения качества образования
8. Материалы коллегиальных органов управления образовательной программой
9. Политика и система внутреннего обеспечения качества образования