

НЕКОММЕРЧЕСКОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ШАКАРИМА Г. СЕМЕЙ»

Рассмотрено  
на заседании Ученого  
совета факультета  
Протокол № 1 от «10» 09 2020 г.



**ПЛАН РАЗВИТИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**  
**«6B07202 – Технология продовольственных продуктов»**  
(код и наименование ОП)  
на 2020-2024 годы

Семей 2020 г.

## Содержание

|     |   |  |
|-----|---|--|
| 1   | Паспорт плана развития образовательной программы      |  |
| 2   | Аналитическое обоснование ОП                          |  |
| 2.1 | Сведения об образовательной программе                 |  |
| 2.2 | Сведения об обучающихся                               |  |
| 2.3 | Внутренние и внешние условия развития ОП              |  |
| 2.4 | Сведения о ППС, реализующих образовательную программу |  |
| 2.5 | Характеристика достижений ОП                          |  |
| 3   | Основные задачи плана развития ОП                     |  |
| 4   | Анализ рисков ОП                                      |  |
| 5   | План мероприятий по развитию ОП                       |  |

## 1. Паспорт Плана развития ОП бакалавриата «Технология продовольственных продуктов»

|   |                                 |  |
|---|---------------------------------|--|
| 1 | Основание для разработки        | <p>1) Разработанная образовательная программа 6В07202 – Технология продовольственных продуктов по докторантуре по направлению подготовки «Производственные и обрабатывающие отрасли».</p> <p>2) Многолетний опыт образовательной деятельности Университета имени Шакарима в отечественной и международной практике, являющийся одним из традиционных ВУЗов Казахстана кадровый и научный потенциал кафедры, факультета и ВУЗа в целом.</p> <p>3) Задача по выполнению социального заказа общества по развитию и формированию востребованных кадров на рынке труда, владеющие современными технологиями, механизации и автоматизации технологических процессов при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства и животноводства.</p> |
| 2 | Основные разработчики           | Коллектив кафедры «Технология пищевых и перерабатывающих производств», работодатели, ВУЗы-партнеры и другие заинтересованные лица (с учетом запросов реальных и потенциальных стейкхолдеров ОП)  |
| 3 | Сроки реализации                | Весь период обучения 2020 - 2024 гг.   |
| 4 | Ожидаемые результаты реализации | <p>Получение глубоких теоретических и практических знаний и навыков, предполагающих четкую ориентацию обучающихся на успешную профессиональную деятельность, личностный рост, удовлетворяющий требованиям работодателей.</p> <p>Достижение высокого уровня качества высшего образования, удовлетворяющего потребностям рынка труда, задач индустриально-инновационного развития страны, личности и соответствующего лучшим мировым практикам в области образования</p>   |

## 2. Аналитическое обоснование ОП

### 2.1 Сведения об образовательной программе

Реализуемая в университете образовательная программа 6В07202 – «Технология продовольственных продуктов» разработана в соответствии с Государственным общеобязательным стандартом образования Республики Казахстан ГО-СО № 604 от 31 октября 2018 г. Вузом документированы процедуры и формы разработки, утверждения, оценки качества и совершенствования ОП («Положение о модульной образовательной программе»; «Положение об академическом совете»; «Планы развития ОП»; «Модели выпускников»).

По данной образовательной программе утверждены график учебного процесса (академический календарь), каталог элективных дисциплин, рабочие учебные планы на весь период обучения, включающие соответствующие циклы дисциплин – общеобразовательные, базовые и профилирующие. Каждый цикл состоит из дисциплин обязательного компонента, вузовского компонента, компонента по выбору.

Общий объем теоретического обучения составляет 242 кредита 7260 часов (1 кредит равен 30 часам), в том числе:

Цикл ООД(ОК) – 51 кредит (1530 часов)

Цикл ОД(ВК) -7 кредитов (210 часов)

Цикл БД(ВК) – 54 кредита 1620 часов

Цикл БД(КВ) – 58 кредитов (1740 часов)

Цикл ПД(ВК)- 21 кредит (630 часов)

Цикл ПД(КВ)- 39 кредитов (1170 часов)

ИГА – 12 кредитов (360 часов)

Образовательная программа реализуется для обучающихся выпускающей кафедрой «Технология пищевых и перерабатывающих производств»

### 2.2 Сведения об обучающихся

Сведения контингента обучающихся по ОП «Технология продовольственных продуктов» по состоянию на октябрь 2020 г.

| Образовательная программа | 2018-2019 уч.г. | 2019-2020 уч. г. | 2020-2021 уч. г. |
|---------------------------|-----------------|------------------|------------------|
| 6В07202                   | 168             | 204              | 201              |

Анализ показывает о востребованности на рынке труда специалистов данного профиля и о престижности университета в целом.

### **2.3 Внутренние и внешние условия для развития ОП**

Для развития и реализации образовательной программ 6B07202– Технология продовольственных продуктов на кафедре созданы благоприятные и оптимальные условия такие как:

- высококвалифицированный профессорско-преподавательский состав;
- высокое материально-техническое оснащение ОП;
- тесное сотрудничество с работодателями;
- современная учебно-методическая база, с доступом обучающихся к информационно-аналитическим ресурсам мирового научного мира;
- применение современных и интерактивных ТСО ;
- академическая мобильность (внешняя и внутренняя);
- высококачественная профессиональная инфраструктура (образовательные ресурсы);
- для проведения лабораторно-практических занятий имеются учебные лаборатории, оснащенные специальным оборудованием и материалами.

Наличие высококачественной профессиональной инфраструктуры (образовательные ресурсы), необходимой для реализации ОП являются гарантом подготовки высококвалифицированных специалистов современного времени.

На кафедре для обучающихся по образовательной программе определяется база практики, заключаются соглашения и договора с предприятиями для прохождения учебной, производственной и преддипломной практик. В настоящее время имеются заключенные и действующие договора о прохождении производственных технологических практик в следующих предприятиях:

1. Колбасный цех ИП «Масаева А.Т.», г. Семей, ВКО
2. К\Х «Каликанулы», г. Семей, ВКО (Айша)
3. ИП «Альпиева Г.А.» Ресторан «Кең дала», г. Семей, ВКО
4. ИП «Жолдыбаева С.Т.» Столовая «Вилка-Ложка», г. Семей, ВКО
5. ТОО Комплекс «Кен-Сарай», г. Семей, ВКО
6. ИП «Альтеев Б.Р.» Колбасный цех «Асау», г. Семей, ВКО
7. ТОО «Корпорация «Восток-Молоко», г. Усть-Каменогорск, ВКО

Для обучающихся осуществляется внутренняя и внешняя академическая мобильность. В Университете имеется соответствующее положение «П 042-1.08-2019 Положение об академической мобильности Университета Шакарима». Среди вузов – партнеров по академической мобильности имеются как ведущие отечественные вузы (Алматинский технологический университет, КАТУ им. С. Сейфуллина, Западно - Казахстанский государственный университет имени Жангир-хана), так и зарубежные вузы (Университет Памуккале, Турция; Чешский Агротехнический университет, Чехия, г.Прага).

## **2.4 Сведения о ППС, реализующих образовательную программу**

Квалификация преподавателей, их количественный состав соответствуют направлениям подготовки обучающихся ОП 6B07202 – «Технология продовольственных продуктов», отвечают лицензионным требованиям. Реализация образовательной программы обеспечивается профессорско-преподавательским составом в соответствии с квалификационными требованиями к лицензированию образовательной деятельности.

Количественный состав профессорско-преподавательского состава ежегодно утверждается согласно штатному расписанию.

Учебный процесс по специальным дисциплинам выпускающей кафедры «Технологии пищевых и перерабатывающих производств» с 1 сентября 2020 г. обеспечивают 12 штатных преподавателей, 4 совместителей, что соответствует полной укомплектованности.

Согласно штатному расписанию в состав кафедры по ОП входят: 1 профессор, 4 кандидата технических наук, и.о. ассоциированных профессоров, 1 доктор PhD, 10 старших преподавателей.

Остепененность по ОП на кафедре «ТПиПП» от штатного ППС составляет 50%. Все преподаватели образовательной программы имеют базовое образование и выполняют педагогическую деятельность согласно индивидуальному плану, отклонений от плана нет.

Профессорско-преподавательский состав кафедры «Технология пищевых и перерабатывающих производств» постоянно совершенствуют знания в данной отрасли и проходят повышение квалификации в т.ч. прохождение краткосрочных курсов повышения квалификации, посещения разного рода семинаров, стажировки в ведущих университетах Казахстана, дальнего и ближнего зарубежья, а также в соответствующих организациях отрасли.

## **2.5 Характеристика достижений ОП**

В 2015 году образовательная программа 6B07202 «Технология продовольственных продуктов» была аккредитована сроком на 5 лет международным аккредитационным агентством ACQUIN (ФРГ).

### 3 Основные задачи плана развития ОП

Образовательная программа «Технология продовольственных продуктов» была создана на основе запроса работодателей.

Основной целью ОП и ее развития является формирование конкурентоспособного компетентного специалиста пищевой промышленности, максимально соответствующего требованиям современного промышленного производства. Основными задачами плана развития являются следующее:

| № | Наименование задачи  | Сроки развития  | Этапы развития   |
|---|--|---|--|
| 1 | Обеспечение условий для получения полноценного, качественного профессионального образования  | Весь период обучения<br>2020 – 2024 гг.                                       | Разработка мероприятий по улучшению качества предоставления образовательных услуг для развития профессиональных навыков будущих специалистов |
| 2 | Формирование основных профессиональных компетенций у будущих специалистов  | Весь период обучения<br>2020 – 2024 гг.                                       | Проведение обновления содержания ОП. Приобретение профессиональных компетенций в области пищевых производств.                                |
| 3 | Умение работать с научно-технической информацией, использовать отечественный и зарубежный опыт в профессиональной деятельности, систематизировать и обобщать полученную информацию | Весь период обучения<br>2020 – 2024 гг.                                       | Разработка мероприятий по анализу и обработке полученных результатов   |
| 4 | Консультации работодателей и ученых НИИ при выборе актуальных и практически значимых тем дипломных работ и магистерских и докторских диссертаций                                   | Конец обучения в бакалавриате и начало обучения в магистратуре и докторантуре | Консультации работодателей и заинтересованных лиц  |

#### 4 Анализ рисков ОП

| № | Наименование возможных рисков  | Мероприятия по их устранению  |
|---|--|---|
| 1 | Недостаточная обеспеченность учебно-методической литературой по профессиональным дисциплинам на государственном и английском языке | Планировать ежегодный выпуск учеными и ППС научной и учебно-методической литературы на государственном и английском языке, согласно рабочему учебному плану обучающихся   |
| 2 | Традиционный способ проведения занятий   | Совершенствовать и внедрять в учебный процесс инновационные технологии обучения и предоставления образовательных услуг на уровне мировых стандартов                       |
| 3 | Устаревшие учебные и лабораторные базы   | Создание современной учебной, научно-исследовательской и лабораторной базы на основе государственно-частного партнерства, закупка современного лабораторного оборудования |
| 4 | Нехватка научных и педагогических кадров в связи с выходом на пенсию   | Подготовка высококвалифицированных научных кадров через магистратуру и докторантуру (PhD) на уровне современных требований  |
| 5 | Малочисленные академические группы обучающихся на русском языке  | Формирование контингента обучающихся данного профиля посредством проведения профориентационной и информационно-рекламной работ, создание групп полиязычного обучения      |

#### 5 План мероприятий по развитию ОП

| № | Наименование мероприятий   | Сроки реализации                                      | Ответственные      | Ожидаемые результаты               |
|---|--|---|--------------------|------------------------------------|
| 1 | Формирование рабочей группы по разработке образовательной программы 2020-2024 г. | Октябрь 2020 – Март 2021 г. (далее ежегодно до 2024г) | Зав. кафедрой      | Сформированный авторский коллектив |
| 2 | Разработка цели и задачи об-   | Октябрь 2020 – Март                                   | Зав. кафедрой, ав- | Разработанные цели и задачи об-    |



|   |   |   |  |  |
|---|---|---|--|--|
|   | разовательной программы   | 2021 г. (далее ежегодно до 2024г)                     | торский коллектив ОП                               | разовательной программы                        |
| 3 | Определение компетенций специалиста и дисциплин специальности   | Октябрь 2019 – Март 2020 г. (далее ежегодно до 2024г) | Зав. кафедрой, авторский коллектив ОП              | Разработанные позиции по компетенциям          |
| 4 | Формирование и согласование компетенций специалиста и дисциплин специальности с дублинским дескрипторами          | Октябрь 2020 – Март 2021 г. (далее ежегодно до 2024г) | Зав. кафедрой, авторский коллектив ОП              | Сформированные и согласованные компетенции     |
| 5 | Формирование ОП в соответствии с профессиональными стандартами  | Октябрь 2020 – Март 2021 г. (далее ежегодно до 2024г) | Зав. кафедрой , авторский коллектив ОП             | Сформированная образовательная программа       |
| 6 | Составление академического календаря и рабочего учебного плана по специальности в соответствии с разработанной ОП | Октябрь 2020 – Март 2021 г. (далее ежегодно до 2024г) | Зав. кафедрой                                      | Академический календарь и рабочий учебный план |
| 7 | Рассмотрение ОП на расширенном заседании кафедры с участием работодателей   | Март- апрель 2021 г. (далее ежегодно до 2024 г)       | Стейкхолдеры (ППС кафедры, работодатели и т.д.)    | Обсуждение образовательной программы           |
| 8 | Рассмотрение и утверждение ОП на ученом совете факультета   | Апрель-Май 2020 г. (далее ежегодно до 2024 г)         | Члены совета технического факультета, работодатели | Утверждение образовательной программы          |