

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**  
**«8D07201 Технология продовольственных продуктов»**  
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 8D07201 Технология продовольственных продуктов

1	Основание для разработки	<p>1) Разработанная образовательная программа 8D07201 – 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 2019 - 2025 гг.
4	Ожидаемые результаты реализации	<p>Получение глубоких теоретических и практических знаний и навыков, предполагающий четкую ориентацию обучающихся на успешную профессиональную деятельность, личностный рост, удовлетворяющий требования работодателей.</p> <p>Достичь высокого уровня качества высшего образования, удовлетворяющего потребности 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

Образовательная программа 8D07201 – Технология продовольственных продуктов направлены на подготовку высококвалифицированных, конкурентоспособных кадров, повышение качества знаний, формирование многоуровневой системы научно-исследовательской деятельности в соответствии с актуальными потребностями современного образования и науки, гармонично развитой личности специалиста в области организации и эффективного использования современных технологий пищевых продуктов и заниматься управленческой деятельностью, что является одной из актуальных задач в Республике Казахстан.

Образовательная программа (до утверждения новой редакции от 12.10.2018 № 563) реализовывались согласно Правилам организации учебного процесса по кредитной технологии обучения (Приказ МОН РК от 20 апреля 2011 года №152, с изменениями и дополнениями от 28 января 2016 года №90), которые определяли структуру ОП, принципы планирования траектории обучения. Разработана ОП в соответствии с ГОСО № 604 от 31 августа 2018 г.

Разработка ОП осуществляется в соответствии с ГОСО РК. 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»).

ОП разрабатываются в соответствии с Национальной рамкой квалификаций, профессиональными стандартами и согласованные с Дублинскими дескрипторами и Европейской рамкой квалификаций.

### 2.2 Сведения об обучающихся

Сведения контингента обучающихся по специальности 8D07201 Технология продовольственных продуктов по состоянию на июнь 2020 г.

№	Код и наименование ОП	Статус ОП в Реестре ОП МОН РК	Общий контингент			Набор			Количество выпускников			Ожидаемый набор на 2021 г.	Процент трудоустройства выпускников в 2020 г.
			2018г.	2019г.	2020 г.	2018г.	2019г.	2020 г.	2019	2020	2021		
1	8D07201	Д	5	5	7	2	3	2	2	1	2	2	100 %

Технология продовольственных продуктов													
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

На данный момент контингент обучающихся по образовательной программе 8D07201 «Технология продовольственных продуктов» составляет 7 человек. Анализ данных показывает, что контингент обучающихся с каждым годом увеличивается. Трудоустройство выпускников ОП на уровне 100 %. Все это свидетельствует о росте востребованности ОП среди обучающихся и работодателей.

## 2.3 Внутренние и внешние условия для развития ОП

Для развития и реализации образовательной программы 8D07201 – Технология продовольственных продуктов по на кафедре созданы благоприятные и оптимальные условия такие как:

- высококвалифицированный профессорско-преподавательский состав (остепененность по ОП докторантуры составляет 100%);
- 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.

При подготовке специалистов по образовательной программе 8D07201 «Технология продовольственных продуктов» используется база инженерно-технологического факультета и университета в целом. В учебном процессе используются как специально оборудованные лаборатории, так и аудитории общего назначения.

Наличие на выпускающей кафедре компьютерного класса с выходом в INTERNET дает возможность докторантам работать с современными программными продуктами.

Развитие вычислительной техники, информационных технологий и систем предоставило преподавателям широкие возможности, обеспечивающие высокую эффективность подачи материала обучающимся. Использование мультимедийной техники и сетевой инфраструктуры университета позволило организовать изучение современных сетевых технологий, языков программирования, инструментария быстрой разработки приложений, без данных, информационных систем. Использование вычислительной техники позволяет повысить информативность лекций и объем усвояемого материала за счет использования презентационного материала. Часть лабораторных работ проводится на виртуальном оборудовании.

Организацию и проведение профессиональной практики осуществляется в соответствии с ТУПЫ специальностями и Положением о профессиональной практике обучающихся по специальностям докторантуры и высшего специального образования. Базы практик утверждены приказом № 684 - с/к от 28.08.2018г.

На кафедрах, реализующих ОП, разработаны и утверждены методические указания по прохождению профессиональных практик. Для каждого вида практики разработаны программы, в них даются общие положения по планированию практики, виды и продолжительность практики, цели и задачи, содержание каждого вида практики, требования к практикантам, обязанности руководителя практики от кафедры, обязанности руководителя практики от организации, требования к оформлению отчета, обучающегося по практике.

Представители баз практик подтверждают, что обучающиеся на практику принимаются на основе договоров с вузом, практика обучающихся начинается с общего инструктажа, по завершении практики каждому докторанту выдаются отзывы о результатах прохождения практики, а наиболее способных докторантов приглашают на вакантные рабочие места.

Порядок проведения всех видов практик докторантов университета регламентируется нормативным документом «Положение о профессиональной практике обучающихся по специальностям бакалавриата и высшего специального образования». Основные требования к содержанию профессиональных практик докторантов изложены в сквозной программе практик и методических указаниях по практике, разработанных выпускающими кафедрами.

С целью эффективного осуществления профессионально-практической деятельности обучающихся во время их подготовки руководством университета осуществляется взаимодействие с организациями на предмет заключения договоров о сотрудничестве по представлению баз практик.

Представители работодателей активно сотрудничают с университетом в период проведения практики, а по ее завершении дают свою оценку теоретической и практической подготовленности обучающихся, содержанию программ практик и организационным вопросам их проведения.

Академическая мобильность на кафедре сопряжена со стажировками докторантов и ППС в ведущие вузы Российской Федерации, таких как Новосибирский государственный аграрный университет, Южно-Уральский

государственный университет, г. Челябинск, Кемеровский технологический университет, Университет пищевых технологий, г. Пловдив, Болгария, университет Памукалле, г.Дензли, Турция.

Международное и культурное сотрудничество существует в рамках участия сотрудников кафедры на международных научно-практических конференциях, а также обмен опытом с сотрудниками учебных заведений в Российской Федерации Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, Новосибирский государственный аграрный университет, Южно-Уральский государственный университет, г. Челябинск, Университет пищевых технологий г. Пловдив, Болгария, университет Памуккале, Турция. Имеются договора о международном сотрудничестве. В рамках сотрудничества осуществляется обмен учебно-методическими разработками, консультациями, приглашение ученых для чтения лекций, совместное проведение НИР, а также обучение в докторантуре. Налажена научная связь также с учеными Чехии (профессор Сотникова).

В рамках сотрудничества осуществляется обмен учебно-методическими разработками, консультациями, приглашение ученых для чтения лекций, совместное проведение НИР, а также обучение в докторантуре. Налажена научная связь также с учеными Болгарии, Турции, России. Ученые кафедры дают отзывы на диссертационные работы, выполненные за рубежом. Наличие двухсторонних договоров с зарубежными вузами дает возможность обмену докторантами, ППС, выполнять совместные научно-исследовательские работы, выпускать учебно-методические пособия, издавать совместные публикации, патенты, организовывать симпозиумы, семинары, конференции, обеспечить обучающихся получения совместных выпускных работ.

Помимо этого приглашенными учеными проводятся круглые столы и мастер классы для молодых преподавателей кафедры «Технологии пищевых и перерабатывающих производств», ведется работа с ППС кафедры по подготовке совместных публикации, в том числе с импакт-фактором и совместных научных проектов для участия в международных грантах.

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

Квалификация преподавателей, их количественный состав соответствуют направлениям подготовки обучающихся аккредитуемый ОП 8D07201 «Технология продовольственных продуктов», отвечают лицензионным требованиям. Кадровая политика инженерно-технологического факультета и кафедры «Технологии пищевых и перерабатывающих производств» является основным элементом кадровой политики и стратегии управления персоналом государственного университета имени Шакарима города Семей, в основе которой лежит разумное сочетание демократизации и централизации функций управления кадрами.

Реализация образовательной программы обеспечивается профессорско-преподавательским составом в соответствии с квалификационными требованиями к лицензированию образовательной деятельности. Постоянно проводимый

контроль над деятельностью ППС гарантирует то, что преподаватели обладают полноценными знаниями и эффективного обучения обучающихся в рамках учебного процесса.

Количественный состав профессорско-преподавательского состава ежегодно утверждается согласно штатному расписанию. Количество сотрудников профессорско-преподавательского состава образовательной программы составляет по докторантуре – 8 человек.

Учебный процесс по специальным дисциплинам выпускающей кафедры «Технологии пищевых продуктов и изделий легкой промышленности» с 1 сентября 2018 г. обеспечивают 18 штатных преподавателей, что соответствует полной укомплектованности.

Согласно штатному расписанию в состав кафедры по докторантуре входят: 1 заведующий кафедрой, кандидат технических наук, и.о. профессора, 1 доктор технических наук, профессор; 1 профессор; 5 кандидатов технических наук, в том числе – 5 доцентов.

Остепененность по ОП докторантуры составляет 100%. Все преподаватели образовательной программы имеют базовое образование и выполняют педагогическую деятельность согласно индивидуальному плану, отклонений от плана нет.

Для проведения занятий по ОП докторантуры допускаются лица, имеющие степень кандидата технических наук, доктора технических наук или PhD доктора.

Таблица 4. Количество докторов, кандидатов наук и PhD доктора

ФИО преподавателя	Ученая степень, звания
Амирханов Кумарбек Жунусбекович	Доктор технических наук, профессор
Асенова Бакытгуль Кажкеновна	Кандидат технических наук, профессор
Молдабаева Жанар Калибековна	Кандидат биологических наук, и.о. ассоц.профессора
Смольникова Фарида Харисовна	Кандидат технических наук, и.о. ассоц.профессора (доцент)



Нургазезова Алмагуль Нургазезовна	Кандидат технических наук, и.о. ассоц.профессора (доцент)
Нурымхан Гульнур Несиптаевна	Кандидат технических наук, и.о. ассоц.профессора (доцент)
Касымов Самат Кайратович	Кандидат технических наук, и.о. ассоц.профессора (доцент)
Асиржанова Жанна Баимбетовна	Кандидат технических наук, и.о. ассоц.профессора (доцент)
Окусханова Элеонора Курметовна	Доктор PhD

5 преподавателей кафедр, реализующих ОП в разные годы удостоены звания «Лучший преподаватель ВУЗа» и были награждены медалью:

- «Лучший преподаватель ВУЗа – 2013» - Асенова Б.К. кандидат технических наук, профессор кафедры «ТППиИЛП»;
- «Лучший преподаватель ВУЗа – 2016» Смольникова Ф.Х., кандидат технических наук, и.о.ассоц. профессора (доцент) кафедры «ТППиИЛП»;
- «Лучший преподаватель ВУЗа – 2017» Нургазезова А.Н., кандидат технических наук, и.о.ассоц. профессора (доцент) кафедры «ТППиИЛП»;
- «Лучший преподаватель ВУЗа – 2018» Амирханов К.Ж., доктор технических наук, профессор кафедры «ТППиИЛП»;
- «Лучший преподаватель ВУЗа – 2018» Нурымхан Г.Н., кандидат технических наук, и.о.ассоц. профессора (доцент) кафедры «ТППиИЛП». (Приложение 3).

ППС активно участвует в НИР. Для выбора приоритетов НИР, ППС руководствуется следующим: в условиях сложившейся конъюнктуры рынка, жесткой конкуренции между отечественными производителями продуктов питания и импортерами, перед перерабатывающими отраслями агропромышленного комплекса (АПК) выдвигается ряд важнейших народнохозяйственных задач по совершенствованию технологических процессов переработки растительного сырья, повышению эффективности производственных процессов с внедрением ресурсо- и энергосберегающих технологий, обеспечению качества и безопасности биологического сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

## 2.5 Характеристика достижений ОП

В 2015 году образовательная программа 8D07201 «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 его развития является ее совершенствование в соответствии с видением, миссией и стратегией университета направленной на подготовку высококвалифицированных, конкурентоспособных кадров, повышение качества знаний, формирование многоуровневой системы научно-исследовательской деятельности в соответствии с актуальными потребностями современного образования и науки, трансформация в инновационный вуз мирового уровня.

Основными задачами плана развития являются следующее:

№	Наименование задачи	Сроки развития	Этапы развития
1	Обеспечение условий для получения полноценного, качественного профессионального образования	Весь период обучения 2019 – 2025 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 2019 – 2025 гг.	Проведение обновления содержания ОП. Приобретение профессиональных компетенций в области механизации АПК.
3	Умение работать с научно- технической информацией, использовать отечественный и зарубежный опыт в профессиональной деятельности, систематизировать и обобщать полученную информацию	Весь период обучения 2019 – 2025 гг.	Разработка мероприятий по анализу и обработке полученных результатов

4	Консультации работодателей и ученых НИИ при выборе актуальных и практически значимых докторских диссертаций	Конец обучения в докторантуре	Консультации работодателей и заинтересованных лиц
---	---	-------------------------------	---

#### 4 Анализ рисков ОП

При реализации образовательных программ по снижению рисков применяются следующие мероприятия:

№	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, закупа 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 План мероприятий по развитию ОП

№	Наименование мероприятий	Сроки реализации	Ответственные	Ожидаемые результаты
1	Формирование рабочей группы по разработке образовательной программы 2019- 2025 г.	Октябрь 2019 – Март 2020 г. (далее ежегодно до 2025г)	Зав. кафедрой	Сформированный авторский коллектив
2	Разработка цели и задачи образовательной программы 2019 - 2025 гг.	Октябрь 2019 – Март 2020 г. (далее ежегодно до 2025г)	Зав. кафедрой, авторский коллектив ОП	Разработанные цели и задачи образовательной программы
3	Определение компетенций специалиста и дисциплин специальности 2019-2025 гг.	Октябрь 2019 – Март 2020 г. (далее ежегодно до 2025г)	Зав. кафедрой, авторский коллектив ОП	Разработанные позиции по компетенциям
4	Формирование и согласование компетенций специалиста и дисциплин специальности с дублинским дескрипторами	Октябрь 2019 – Март 2020 г. (далее ежегодно до 2025г)	Зав. кафедрой, авторский коллектив ОП	Сформированные и согласованные компетенции
5	Формирование ОП в соответствии с профессиональными стандартами	Октябрь 2019 – Март 2020 г. (далее ежегодно до 2025г)	Зав. кафедрой , авторский коллектив ОП	Сформированная образовательная программа
6	Составление академического календаря и рабочего учебного плана по специальности в соответствии с разработанной ОП	Октябрь 2019 – Март 2020 г. (далее ежегодно до 2025г)	Зав. кафедрой	Академический календарь и рабочий учебный план

7	Рассмотрение ОП на расширенном заседании кафедры с участием работодателей	Август– Сентябрь 2020 г. (далее ежегодно до 2025г)	Стейкхолдеры (ППС кафедры, работодатели и т.д.)	Обсуждение образовательной программы
8	Рассмотрение и утверждение ОП на ученом совете факультета	Май 2020 г. (далее ежегодно до 2025г)	Члены совета технического факультета, работодатели	Утверждение образовательной программы