«Халықаралық инженерлік-тенологиялық университеті»		ТОО «Международный инженерно-технологический университет»
«Тағам өндірісінің техникасы және технологиясы» кафедрасы		Кафедра «Техника и технология пищевых производств»
Білім беру бағдарламасының даму жоспары		План развития образовательной программы
28.08.2024 ж. №2 РЕДАКЦИЯСЫ		РЕДАКЦИЯ №2 от 28.08.2024 г.

«СОГЛАСОВАНО»
Первый проректор – проректор по академической работе и международным связям
_____ Д.Б. Акпанбетов
«___» _____ 20___г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Ректор
_____ Г.А. Сарсенбекова
«28» 06 20 24 г.

ПЛАН

РАЗВИТИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

«6В07203 - Технология и инжиниринг пищевых производств»

НА 2023-2029 ГОДЫ

Алматы, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 3
2. АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ПРОГРАММЫ 5
3. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПЛАНА РАЗВИТИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ..... 8
4. МЕРОПРИЯТИЯ ПО СНИЖЕНИЮ ВЛИЯНИЯ РИСКОВ ДЛЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ..... 9
5. ПЕРЕЧЕНЬ МЕРОПРИЯТИЙ ПЛАНА РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....11
6. МЕХАНИЗМ РЕАЛИЗАЦИИ ПЛАНА РАЗВИТИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....12
7. ОЦЕНКА СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПЛАНА РАЗВИТИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ...12
8. МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ 13
9. ЦЕЛЕВЫЕ ИНДИКАТОРЫ ПЛАНА РАЗВИТИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 15
10. SWOT-АНАЛИЗ 20

1 ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1. Код и наименование образовательной программы	6В07203 - Технология и инжиниринг пищевых производств
2. Присваиваемая степень	Бакалавр техники и технологий по образовательной программе «6В07203 - Технология и инжиниринг пищевых производств»
3. Срок обучения	4 года, 3 года, 2 года
4. Язык обучения	Казахский, русский
5. Цели и задачи образовательной программы	**Целью** образовательной программы является подготовка конкурентоспособных специалистов, обладающих теоретическими, практическими и управленческими навыками в области технологии пищевых и перерабатывающих производств. **Задачами образовательной программы являются:** • использование современных систем компьютерного управления технологическим процессом в производстве пищевых продуктов; • управление технологией пищевого производства, а также эксплуатация оборудования, основанный на информационной технологии; • получение полноценного и качественного профессионального образования, профессиональной компетентности в области технологии продовольственных продуктов; • овладение гуманитарной культурой, этическими и правовыми нормами, регулирующими отношения человека к человеку, обществу, окружающей среде, культуры мышления и умения на научной основе организовать свой труд, приобретать новые знания;
6. Кафедра	«Техника и технология пищевых производств»
7. Наличие аккредитации	18.06.2022-17.06.2027
8. Национальная рамка квалификации	6
9. Отраслевая рамка квалификации	6
10. Европейская рамкаквалификации	1

11. Разработчики	**Таттибаева Дамира Бактияровна** – PhD, ассоциированный профессор заведующая кафедрой «ТиТПП» **Кененбай Гульмира Серикбаевна** - Ассоциированный профессор, кандидат технических наук **Токанова Жұлдыз Канатовна** - Лектор кафедры, магистр технических наук **Дәулетханқызы Арайлым** - Лектор кафедры, магистр технических наук **Уразбаев Жуматай Зейноллаевич** - Председатель правления «ТОО Казахский научно-исследовательский институт пищевой и перерабатывающей промышленности» **Бақытбек Еркеназ** - Студент 4-курса кафедры «6В07201 - Технология продовольственных продуктов»

2 АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1 Сведения об образовательной программе

Содержание образовательной программы устанавливаются следующими документами:

Лицензия на ведение образовательной деятельностью №KZ68LAA00032830, дата выдачи 28.11.2022 года.

- Государственные общеобязательные стандарты высшего и послевузовского образования (Приказ Министра науки и высшего образования Республики Казахстан от 20 июля 2022 года № 2);
- Об утверждении типовых правил деятельности организаций образования соответствующих типов (Утвержден приказом министра образования и науки Республики Казахстан от 30 октября 2018 года №595);
- Концепция развития высшего образования и науки в Республике Казахстан на 2023-2029 годы;
- Программа развития Международного инженерно-технологического университета на 2023-2029 годы;
- Устав ТОО «Международный инженерно-технологический университет»;
- Академическая политика Международного инженерно-технологического университета.

ОП «6В07203 - Технология и инжиниринг пищевых производств», осуществляется согласно приложения к лицензии №KZ68LAA00032830 от 28 ноября 2022 года на основании приказа Председателя КОКСНВО МНВО РК от 25 ноября 2022 года № 104.

Образовательная программа реализуется через учебные планы.

Образовательная программа «6В07203 - Технология и инжиниринг пищевых производств» в университете МИТУ разрабатывается и реализуется на основе компетентностного и модульного подходов и кредитной технологии обучения согласно профессий и компетенций выпускников по утвержденным профессиональным стандартам НПП «Атамекен»

1. Производство мяса и мясопродуктов (30.05.2023);
2. Технология производства (06.12.2022);
3. Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (02.12.2021);

Образовательная программа прошла обсуждение на круглом столе с участием представителей Казахского Научно Исследовательского Института Пищевой и Перерабатывающей Промышленности, Казахского Научно Исследовательского Института Плодоовощеводства, а также круглые столы были проведены с представителями ОЮЛ Союза Пищевых Предпринимателей Казахстана.

Обновление образовательной программы «6В07203 - Технология и инжиниринг пищевых производств» в реестре ЕПВО выполнено 01.07.2024

При разработке образовательной программы учитывались профессии, компетенции выпускников по Атласу новых профессий и компетенций в Республике Казахстан (https://www.enbek.kz/atlas/), а также утвержденные профессиональные стандарты НПП «Атамекен».

–Образовательная программа составлена таким образом, что выпускник будет обладать необходимыми навыками и компетенциями в вопросах организации работ в смежных отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности по управлению технологией и инжинирингу производства, а также эксплуатацией оборудования, основанный на информационной технологии, по использования современных систем компьютерного управления технологическим процессом в производстве пищевых продуктов.

Целевые индикаторы Плана развития образовательной программы «6В07203 - Технология и инжиниринг пищевых производств» разделены на три части: академическая деятельность; научно-инновационная деятельность; международное сотрудничество; социально-молодежная политика, представлены в 9 разделе и включают 30 показателей.

Оценка эффективности Плана развития образовательной программы осуществляется Университетом при проведении SWOT-анализа. Результаты SWOT-анализа служат основанием для улучшения образовательной программы. SWOT-анализ по План развития образовательной программы представлен в 10 разделе.

2.2 Внутренние условия для развития образовательной программы

Для подготовки кадров по образовательной программе «6В07203 - Технология и инжиниринг пищевых производств» кафедра «Техника и технология пищевых производств» располагает современными учебно-лабораторными кабинетами, техническими средствами обучения (ТСО), наглядными и демонстрационными материалами. На кафедре имеются 3 специализированные учебные лаборатории и 1 научно-исследовательский центр «НИЦ Экологии и агроинновации», оборудованные современными ТСО и научными приборами, лекционные залы, оснащенные мультимедийными средствами, стандартами, раздаточными материалами и др. Все преподаватели обеспеченны персональными компьютерами, подключенными к интернету.

Санитарное состояние учебных лабораторий и аудиторий соответствуют требуемым нормативным документам. На каждую аудиторию составлен паспорт лаборатории.

Для качественной подготовки кадров по образовательной программе, в том числе проведения лекционных, практических, лабораторных занятий, интеграции «Образования-науки-производства», заключены договора с профильными научно-исследовательскими институтами, такими как ТОО «Научно-производственный центр агроинженерии», РОО «Национальная Инженерная Академия Республики Казахстан», ТОО «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности»,

ТОО «Казахский научно-исследовательский институт плодоовощеводство» а также с ОЮЛ «Союз пищевых предпринимателей Казахстана». Привлечение к учебному процессу специалистов производственного и научного профиля, позволяет интегрировать теоретические знания с реальными техническими и научными процессами в области пищевой и перерабатывающей отрасли, способствует успешной адаптации выпускников к профессиональной деятельности.

В 2021г. Университет сделал капитальную реконструкцию библиотеки. Новая библиотека оснащена современной электронной библиотекой, читальным залом, мягкой зоной оборудованной мультимедийным проектором, кабинетом для магистрантов, помещениями для персонала, хранения книг, а также современным конференц-залом для проведения встреч, онлайн телемостов, конференций.

С целью поддержки студентов, ППС и сотрудников в доступе к современным базам данных (Scopus, Thomson Reuters и др.) заключены договора:

– с компанией «Thomson Reuters» (АО Национальный Центр научно–технической информации) заключен договор о доступе в международную базу научных изданий «Elsevier», «Scopus»;

– договор на пользование ресурсами РМЭБ; возможность пользоваться ресурсами электронных библиотек других участников РМЭБ.

В 2019 году Университет реконструировал и увеличил площадь помещения столовой. Новая современная, комфортная и уютная столовая университета оборудована более совершенной и мощной системой вентиляции и соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям к объектам общественного питания.

В Университете созданы необходимые условия для удовлетворения социально-бытовых потребностей, им предоставляется возможность проживания новом Студенческом доме.

2.3 Характеристика окружающего социума

Подготовки, кадров по данной образовательной программе является актуальной задачей для всех сфер экономики, одной из которых является отрасли пищевой промышленности, т.к. внедрение инновационных технологии пищевой и перерабатывающей отрасли связано с автоматизацией процесса. Научные кадры востребованы в организациях образования и научно-исследовательских институтах для разработки новых технологий и видов продукции, пищевых ингредиентов.

Все больше трудностей возникают у технологов пищевой и перерабатывающей отрасли с внедрением на производстве тех или иных технологий. Для технологов по производству продовольственных продуктов требуются знания в области смежных технологий: организация и ведения технологических процессов, анализ технической оснащенности и

производственной деятельности предприятий с учетом требований, спроса потребителей и работодателей.

2.4 Сведения о ППС, реализующих образовательную программу

На кафедре работают 26 преподавателей, участвующие в образовательном программе: заведующий кафедрой ассоциированный профессор, PhD Таттибаева Д.Б., 4 профессора, 10 ассоциированных профессора, 9 лектора, 3 преподавателя. Из них 4 доктора наук – 15%, 6 кандидатов наук -23%, 4 PhD –15%, 12 магистры технических наук – 46 %. Остепененность кафедры составляет 74%, которая имеет тенденцию ежегодного роста.

Сотрудники кафедры имеют возможность повышать квалификацию в ведущих научных центрах Республики Казахстан. За последние годы преподаватели прошли семинары.

Профессорско-преподавательский состав публикует научные статьи не только в отраслевых журналах РК, а также в сборниках материалов международных конференций и журналах с импакт-фактором. За последние года опубликовано более 90 научных статей и тезисов докладов, в том числе в отечественных периодических изданиях, зарубежных периодических изданиях в базе Scopus, WoS, трудах международных конференции учебники или учебныепособия.

2.5 Характеристика достижений образовательной программы

Основным показателем эффективности образовательной программы является доля трудоустроенных выпускников. Динамика доли трудоустроенных за последний год 2023-2024 гг. по образовательной программе «6В07203 - Технология и инжиниринг пищевых производств» составила 100%.

3 ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПЛАНА РАЗВИТИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

План развития образовательной программы «6В07203 - Технология и инжиниринг пищевых производств» разработан в соответствии с Программой развития Международного инженерно-технологического университета на 2023-2028 годы.

Целью образовательной программы является подготовка конкурентоспособных специалистов, обладающих теоретическими, практическими и управленческими навыками в области технологии пищевых и перерабатывающих производств.

Задачами образовательной программы являются:

- использование современных систем компьютерного управления технологическим процессом в производстве пищевых продуктов;
- управление технологией пищевого производства, а также эксплуатация оборудования, основанный на информационной технологии;
- получение полноценного и качественного профессионального образования, профессиональной компетентности в области технологии продовольственных продуктов;
- овладение гуманитарной культурой, этическими и правовыми нормами, регулирующими отношения человека к человеку, обществу, окружающей среде, культуры мышления и умения на научной основе организовать свой труд, приобретать новые знания.

4 МЕРОПРИЯТИЯ ПО СНИЖЕНИЮ ВЛИЯНИЯ РИСКОВ ДЛЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

На успешную реализацию образовательной программы могут оказать влияние различные виды рисков и как следствие разработаны предупредительные мероприятия по их снижению.

При реализации образовательной программы по снижению рисков применяются следующие мероприятия:

№	Наименование возможных рисков	Мероприятия по их устранению	Ед. изм.	Год						
				2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029
1.	Снижение контингента обучающихся по ОП	Разработка комплексного плана профориентационной работы в школах, колледжах г. Алматы и др. регионах. Активная работа в социальных сетях. Организация совместных научных, образовательных работ со школьниками, в том числе проведение мастер-классов в школах, колледжах, республиканских олимпиад в МИТУ. Предоставление скидок на обучение для определенных категорий.	шт	1	1	1	1	1	1	1
2.	Не достаточный высокий уровень знания абитуриентам и иностранных языков	При поступлении проводить диагностический тест на знание иностранного языка.	наличие	постоянно						
		Проводить активную работу кружка по английскому языку.	наличие	постоянно						
		Мотивировать студентов возможностью прохождения обучения по академической мобильности в зарубежных вуз-партнерах Университета.	наличие	постоянно						

3.	Обеспеченность учебно-методической литературой по профессиональным дисциплинам на государственном языке	Активизировать работу ППС по разработке на государственном языке и внедрению в учебный процесс электронных учебных изданий.	наличие	постоянно						
		Планировать ежегодный выпуск учеными и профессорско-преподавательским составом кафедры научную и учебно-методическую литературу согласно университетскому тематическому плану.	шт	1	1	1	1	1	1	1
4.	Нехватка научных кадров, реализующих ОП	Подготовка высококвалифицированных научных кадров через магистратуру и докторантуру (PhD) на уровне современных требований	чел	-	-	-	-	1	1	1
5.	Совершенствующая цифровая материально-техническая база может привести к быстрому старению существующей базы	Своевременный плановый закуп современного оборудования и постоянное пополнение парка приборов и инструментов. Заключить договора с НИИ, предприятиями с возможностью совместного использования лабораторной базы предприятий в учебном процессе.	шт	1	1	1	1	1	1	1
6.	Прекращение договоров о сотрудничестве с индустриальными партнерами.	Заключение договоров с ведущими предприятиями отрасли на прохождение практик/стажировки и дальнейшего трудоустройства (с пролонгацией).	шт	1	1	1	1	1	1	1
7.	Увеличение среднего возраста ППС	Приглашение молодых кадров с ученой степенью и/или степенью магистра. Создание благоприятных условий для карьерного роста молодых специалистов.	чел	1	1	2	2	3	3	4
8.	Слабая активность ППС по публикациям научных работ в журналах с высокими индексом цитируемости	Составить план публикаций ППС в журналах КОКСОН МНВО и зарубежных изданиях с ненулевым импакт-фактором.	шт	1	1	1	2	2	3	3
		Принимать активное участие профессорско-преподавательского состава в конкурсах, объявленных Министерствами РК и международными организациями на получение грантов финансируемых НИР	наличие	постоянно						

5 ПЕРЕЧЕНЬ МЕРОПРИЯТИЙ ПЛАНА РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Для успешной реализации Плана развития образовательной программы кафедра «Техника и технология пищевых производств» планирует на системной основе осуществлять мероприятия, включающие:

Совершенствование образовательной программы с учетом мнения потенциальных работодателей;

- совершенствование образовательной программы с учетом мнения потенциальных работодателей;
- составление плана издания учебников, учебных пособий и методических указаний по образовательной программе;
- активная реализация академической мобильности обучающихся и ППС;
- расширение научного сотрудничества и партнерских связей с ведущими зарубежными университетами и научными центрами, привлечение ведущих зарубежных ученых к выполнению научных исследований и чтения лекций для обучающихся;
- увеличение числа ППС, владеющих иностранным языком;
- оснащение учебных лабораторий современным оборудованием;
- подача заявок на конкурс по научным проектам, МНиВО РК и др.;
- заключение дополнительных хоздоговорных НИАРК выполняемых по заказу;
- публикация научных статей в журналах, вошедших в базы Thomson Reuters, Scopus иSpringer, в научных журналах с импакт-фактором;
- участие в национальном рейтинге специальностей среди вузов РК ежегодно;
- подготовка и участие студентов в Республиканских олимпиадах по образовательной программе «Стандартизация и сертификация».
- постоянный мониторинг трудоустройства выпускников;
- заключение договоров с профильными предприятиями по прохождению профессиональной и преддипломной практики обучающимися.

6 МЕХАНИЗМ РЕАЛИЗАЦИИ ПЛАНА РАЗВИТИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Проводить целенаправленную работу по увеличению количества государственных образовательных грантов, грантов местных исполнительных органов, гранты от работодателей по образовательной программе на основе проведения профориентационной работы среди выпускников школ и колледжей.

Для реализации качественной образовательной программы ППС кафедры будут 1 раз в год актуализироваться содержание ОП с непосредственным участием работодателей в соответствии с Национальной рамкой квалификаций и Атласа новых профессий. Внедрение новых инновационных технологий обучения и науки ППС кафедры активно будут реализовывать через реализацию академической мобильности с зарубежными вузами-партнерами и НИИ. Обеспечение высокой доли трудоустроенных выпускников образовательной программы путем организации и проведения ежегодной «Ярмарки выпускников» с привлечением работодателей из всех сфер различных форм хозяйствующих субъектов регионов Республики Казахстан.

Управление инновациями и внедрением результатов НИР в образовательный процесс охватывают все элементы учебной деятельности, при этом формы внедрения результатов НИР в образовательный процесс являются: чтение проблемных лекций по тематике НИР во взаимосвязи с будущей профессиональной деятельностью обучающихся (особенно в курсе «Введение в специальность»); введение новых теоретических разделов в лекции и семинары; введение новых работ в лабораторный практикум в учебной программой дисциплины; написание обучающимися рефератов, теоретических обзоров по НИР; выездные лекционные и практические занятия на базе НИИ и предприятий-партнеров МИТУ, связанных с НИР; выполнение обучающимися научно-исследовательских проектов по научным направлениям кафедры; привлечение обучающихся к экспериментальной научно-исследовательской работе по тематике НИР; подготовка обучающихся к участию в научных конференциях внутривузовского и вневузовского масштаба; разработка и оформление обучающимися для кафедры стендов, плакатов, слайдов, мультимедийных презентаций по проблематике и итогам НИР.

7 ОЦЕНКА СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПЛАНА РАЗВИТИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате реализации плана развития ОП предполагается обеспечении социально-экономических эффектов:

– повышение качества профессионального образования как следствие конкурентоспособности специалистов;

– подготовка выпускников, удовлетворяющих потребности потенциальных работодателей;

– повышение роли работодателей в подготовке профессиональных кадров;

– повышение спроса на квалифицированные кадры, оптимизация их возрастной структуры;

– расширение возможностей профессиональной самореализации молодежи;

– предотвращение оттока перспективных педагогических кадров в другие отрасли;

– обновление учебно-материальной базы (учебно-лабораторная, компьютерная и технологическая база, соответствующая современным требованиям и нормам).

8 МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ

Студент выпускного курса обучающий на степень бакалавра по технике и технологий по образовательной программе (ОП) «6В07203 - Технология и инжиниринг пищевых производств» может успешно устроиться производство (технология, организация, управление и контроль) по производство продуктов питания: мясо, молоко, мясомолочные продукты; рыба, рыбные продукты; сырье животного и растительного происхождения для производства консервов и пищеконцентратов; жиры растительного и животного происхождения, эфирные масла; продукты общественного питания, проектные институты, научно-исследовательские организации; предприятия различных форм и видов собственности; учебные заведения и т.д. Обьектами являются предприятия выпускающие пищевую продукцию такие как, ТОО «Беккер и К», ТОО «Рахат», ТОО «Line Brew», ТОО «OTAN Green Food», ТОО «Шинлайн» и т.д.

Основные профессиональные навыки выпускника.

- Демонстрирует специализированные знания в области технологии производства продуктов мясной и молочной промышленности;
- Способен применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания растительного происхождения;
- Владеет базовыми знаниями по фундаментальным математическим, естественнонаучным и техническим дисциплинам, способствующих формированию высокообразованной личности с широким кругозором и культурой мышления;
- Демонстрирует умение организовывать мини-производство, составлять бизнес-планы, применять навыки по организации предпринимательской деятельности;
- Организует технологический процесс на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности и общественного питания по выпуску высококачественной продукции;
- Организует пусконаладочные работы оборудования для выпуска высококачественной пищевой продукции в соответствии с требованиями

нормативных документов;

- Эксплуатирует различные виды технологического оборудования на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания в соответствии с санитарными требованиями и техникой безопасности;

Системное мышление. Значимость системного мышления возрастает по причине ускорения изменений в жизни, необходимости осваивать новые профессии, а также нарастания взаимопроникновения различных сфер друг в друга. Умение специалиста объединять (обобщать) частные факты в общую картину, строить иерархические уровни для понимания различных ситуаций (экономических, политических, деловых) и приятия долгосрочных решений. Важным качеством является понимание того, как изменение одного элемента, в последствии, отразится на других элементах. Значимость системного мышления возрастает по причине ускорения изменений в жизни, необходимости осваивать новые профессии, а также нарастания взаимопроникновения различных сфер друг в друга. Специалисты с навыками системного мышления смогу решать такие задачи, принятие сильных долгосрочных решений в условиях быстрых изменений в экономике.

Управление проектами включает в себя способность фокусировать свое внимание на целях проекта, умение грамотно планировать и организовывать действия команды для эффективного выполнения поставленных задач, умение оценивать существующие риски и возможности для всех сторон взаимодействия. Специалист, владеющий этим навыком, знает, как правильно выстроить работу по проекту в заданных рамках финансирования, умеет грамотно распределять работу с целью соблюдения обозначенных проектом сроков.

Межотраслевая коммуникация состоит в понимании технологий, процессов и рыночной ситуации в разных смежных и несмежных отраслях кросс функциональное и кросс дисциплинарное взаимодействие. Все больше передовых продуктов создается на стыке разных отраслей и специалистам необходимо умение разбираться одновременно в нескольких областях знаний. Эта компетенция позволяет быстрее учиться, брать лучшее из разных областей, за счет такого взаимного обогащения обеспечивать развитие внутри своей области.

9 ЦЕЛЕВЫЕ ИНДИКАТОРЫ ПЛАНА РАЗВИТИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

№ п/п	Целевые индикаторы	Ответственные исполнители	Единица измерения	В плановом периоде						
				2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029
АКАДЕМИЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ										
1.	Подготовка к программной аккредитации	ДАВ, ЗК	Сроки	-	-	-	-	Апрель-май	-	-
2.	Трудоустройство выпускников	ОКД	%	80	92	95	95	98	98	100
3.	Обновление содержательной части ОП	ДАВ, ЗК, РГ	%	10	10	10	10	10	10	10
4.	Проведение круглых столов по обсуждению содержания ОП, с участием ППС, обучающихся, работодателей	ЗК	Кол-во	1	1	1	2	2	2	2
5.	Проведение мастер-классов/открытых лекций приглашенными практиками/учеными в рамках программы «Лидер отрасли», «Профессионал отрасли»	ЗК	Кол-во	1	1	1	1	2	2	2
6.	Разработка двудипломной образовательной программы с зарубежным вузом-партнером	ДАВ, ЗК	Кол-во	-	-	-	1	1	1	1
	Определение вуза-партнера, согласование структуры, учебных планов, механизмов реализации ОП	ДАВ, ЗК	Кол-во	-	-	-	-	1	-	-
	Внедрение двудипломной ОП	ОК, ЗК	Кол-во	-	-	-	-	-	-	1
7.	Разработка пособий/учебников по ОП	ЗК,ППС	Кол-во	1	1	1	2	2	2	2
8.	Доля ППС по ОП, участвующие в реализуемой университетом системы KPI	ОК, ЗК	%	30	40	50	60	70	80	85
9.	Контингент обучающихся	ПК, ЗК, ОР	Кол-во	120	144	180	200	220	240	260
	Проведение профориентационной работы для организаций-партнеров.	ОКД	Сроки	В течение года согласно Плану	В течение года согласно Плану	В течение года согласно Плану	В течение года согласно Плану	В течение года согласно Плану	В течение года согласно Плану	В течени года согласн Плану
	Реализация программы Университетской профессиональной ориентации (Разработка и реализация комплекс-ного плана работы по профессиональной ориентации абитуриен-тов).	ЗК, ППС,ОКД	Сроки	В течение года согласно Плану	В течение года согласно Плану	В течение года согласно Плану	В течение года согласно Плану	В течение года согласно Плану	В течение года согласно Плану	В течени года согласн Плану

№ п/п	Целевые индикаторы	Ответственные исполнители	Единица измерения	В плановом периоде						
				2023	2024	2025	2026	2027	2028	2029
10.	Количество студентов, прошедших обучение в зарубежных вузах в течение одного академического периода (модуля) с обязательным перезачетом кредитов	ДАВ, ЗК, ДМС	Кол-во	-	-	-	-	1	1	1
11.	Количество зарубежных студентов, обучающихся в университете по академической мобильности	ДАВ, ЗК, ДМС	Кол-во	-	-	-	1	-	-	1
12.	Количество иностранных граждан обучающихся в университете	ДАВ, ЗК,	Кол-во	2	5	2	4	1	2	3
	Реализация работы по профессиональной ориентации в странах ближнего зарубежья – Узбекистан, Кыргызстан, Таджикистан, Россия;	ПК, ОКД	Сроки	В течение года согласно Плану	В течение года согласно Плану	В течение года согласно Плану	В течение года согласно Плану	В течение года согласно Плану	В течение года согласно Плану	В течени года соглас План
13.	Количество приглашенных практиков для проведения занятий в течении семестра/учебного года	ЗК, ДАВ	Кол-во	-	-	-	1	1	1	1
14.	Обновление базы профессиональной практики (договора с предприятиями)	ЗК, ОКД	Кол-во	3	7	9	11	13	15	20
НАУЧНО-ИННОВАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ И МЕЖДУНАРОДНОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО										
15.	Количество зарубежных вузов-партнеров	ДНРМС	Кол-во	1	1	1	2	2	3	3
16.	Количество ППС прошедших стажировку в зарубежных организациях (вузы, научно-исследовательские организации)	ОК, ЗК, ДМС	Кол-во	-	-	-	1	-	1	-
17.	Принять участие в конкурсе на звание «Лучший преподаватель вуза».	ЗК, ДАВ	Кол-во	-	-	-	-	1	1	1
18.	Количество полученных охранных документов в РГП «НИИС» МЮ РК	ЗК, ДМС	Кол-во	-	-	-	-	1	1	1
19.	Количество выполняемых в рамках международных конкурсов и МНиВО РК	ДМС, ЗК	Кол-во	1	-	-	-	1	1	1
20.	Количество ППС, участвующих в выполнении фундаментальных, прикладных и хоздоговорных проектах	ДМС, ЗК	Кол-во	-	-	-	-	1	2	3

	(конкурсы МНиВО РК и др. отраслевых министерств и ведомств РК).									
21.	Доля обучающихся, участвующих в научных проектах	ДМС, ЗК	Кол-во	-	-	-	1	2	3	4
22.	Количество «Start-up» проектов, получивших возможность коммерциализации своей продукции от их общего количества	ДМС, ЗК	Кол-во	-	-	-	1	2	3	4
23.	Количество проведенных Международных конференций, совещаний и других мероприятии с участием зарубежных ученых.	ДМС, ЗК	Кол-во	-	1	1	1	1	1	1
24.	Количество научных публикаций,опубликованных в международных научных изданиях, входящих в базу данных зарубежных агентств	ДМС, ЗК	Кол-во	1	1	1	1	1	1	1
25.	Открытие учебных лабораторий (виртуальных тренажеров)	ДАВ, ЗК	Кол-во	-	-	1	1	1	1	1
26.	Доля студентов, принявших участие в различных республиканских, международных научно-практических и образовательных мероприятиях (конференции, форумы, школы и т.п.)	ДМС, ЗК	Кол-во	-	1	2	3	4	5	6
27.	Доля НПС, прошедшие языковой подготовки, %	ОК, ЗК	Кол-во	5	10	15	20	30	35	40
СОЦИАЛЬНО-МОЛОДЕЖНАЯ ПОЛИТИКА										
28.	Участие в Совете эдвайзеров-кураторов;	Э, ДМП	%	80	80	80	80	80	80	80
	Вовлечение ППС и студентов в работу центров обеспечивающих научное, методологическое, информационное либо аналитическое сопровождение ВР (по кафедре «ТиТПП»);	ЗК, ДМП	Кол-во	1	1	1	1	1	1	1
	Увеличение доли эдвайзеров-кураторов, участвующих в семинарах Школы эдвайзеров-кураторов (охват до 100% эдвайзер-кураторов)	ЗК, ДМП	%	100	100	100	100	100	100	100

	Мероприятия по патриотическому воспитанию (по кафедре «ТиТПП»);	ЗК, ДМП, Э	Кол-во	2	2	2	2	2	2	2
	Информационная и агитационная работа по профилактике наркомании, алкололизма, антисоциальных явлений в молодежной среде (по кафедре «ТиТПП»);	Э, ДМП	Кол-во	2	2	2	2	2	2	2
	Организация мероприятий по профилактике правонарушений в студенческой среде (семинары, круглые столы, встречи с сотрудниками правоохранительных органов, работа общественных комиссий) (по кафедре «ТиТПП»);	Э, ДМП	Кол-во	2	2	2	2	2	2	2
	Проведение мероприятий по профилактике религиозного экстремизма и терроризма (по кафедре «ТиТПП»).	Э, ДМП, КДМ	Кол-во	2	2	2	2	2	2	2
29.	Увеличение доли студентов, участвующих в студенческих организациях самоуправления (по кафедре «ТиТПП»);	Э, ДМП, КДМ	%	10	13	15	17	20	23	30
	Работа научно-профессионального клуба (по кафедре «ТиТПП»).	ЗК, Э	Кол-во	1	1	1	1	1	1	1
30.	Доля участвующих в волонтерских движениях (благотворительные и экологические субботники, работа в детских спецучреждениях и т.д.) (по кафедре «ТиТПП»);	Э, ДМП, КДМ	%	10	13	15	17	20	23	30
	Усиление внеаудиторной языковой подготовки студентов (участие в языковых клубах);	СГДиМЯ, ДМП, Э, КДМ	Кол-во	10	15	20	25	30	35	40
	Количество мероприятий, организованных в общежитиях (по кафедре «ТиТПП»);	ДМП, Э, КДМ	%	2	2	3	3	4	4	5
31.	Проведение мероприятий, способствующих формированию у молодежи потребности в занятиях физической культурой, спортом и туризмом, сохранение и укрепление здоровья, развитие студенческого спорта (по кафедре «ТиТПП»);	ДМП, Э, КДМ	Кол-во	2	2	2	2	2	2	2

	Проведение (участие) спортивных мероприятий с участием преподавателей по кафедре «ТиТПП»	ДМП, ЗК	Кол-во	1	1	1	1	2	2	2
32.	Увелечение доли студентов, вовлеченных в посещение обще-университетских мероприятий, музеев, театров, выставок;	Э, ДМП	%	100	100	100	100	100	100	100
	Количество мероприятий, посвященных встречам с общественными гоусударственными деятелями культуры, искусства и спорта (по кафедре «ТиТПП»).	ДМП, ЗК, Э	Кол-во	2	2	2	2	2	2	2
33.	**Информатизация университета**									
	Совершенствование платформы (контента) дистанционного образования	З, ППС, ДДОТ	%	30	40	50	60	70	80	80
	Актуализация раздела сайта кафедры «ТиТПП»	ЗК, ДИТ	%	30	30	30	30	30	30	30
	Актуализация раздела ОП на странице кафедры «ТиТПП»	ЗК, ДИТ	%	30	30	30	30	30	30	30

Условное обозначение: *ЗК –заведующий кафедрой, ДАВ – департамент по академическим вопросам, ОКД – отдел карьеры, ДМС – департамент международного сотрудничества, ДМП – департамент молодежной политики, ОК – отдел кадров, КДМ – комитет по делам молодежи, Э – эдвайзеры, ППС – профессорско-преподавательский состав кафедры, РГ – рабочая группа, ПК – приемная комиссия.*

10 SWOT-АНАЛИЗ

SWOT-анализ по Плану развития образовательной программы «6В07203 - Технологии и инжиниринг пищевых производств»:

Сильные стороны (Strengths)	Возможности (Opportunities)
1. Укомплектованность ППС по обучению студентов ОП «6В07203 - Технологии и инжиниринг пищевых производств»; 2. Участие предприятий в разработке образовательных программ; 3. Используется современное интерактивное оборудование с соответствующим программным обеспечением; 4. Оборудованы специальные аудитории для обучения с использованием компьютерной техники и других современных технических средств обучения.	1. Развитие партнерских связей между образованием и предприятиями-партнерами и новых подходов к профессиональному ориентированию обучающихся, управлению их карьерным ростом; 2. Привлечение специалистов для преподавания по профилю специальности; 3. Высокий ассортимент и выбор материально-технических, информационных, библиотечных ресурсов на потребительских рынках.
Слабые стороны (Weaknesses)	**Угрозы (Threats)**
1. Неготовность предприятий обучать в связи с отсутствием стимулов для бизнеса и огромными финансовыми затратами; 2. Недостаточный уровень владения ППС анлийским языком; 3. Уменьшилось количество студентов, обучающихся на русском отделении за последние годы.	1. Нехватка ученических мест на предприятиях для прохождения производственного обучения; 2. Низкая вовлеченность ППС выезда по академической мобильности; 3. Низкий уровень знания английского языка у обучающихся.

Разработчики образовательной программы:

Заведующая кафедрой «Техника и технология пищевых производств», PhD _____ Таттибаева Д.Б.

Лектор кафедры «Техника и технология пищевых производств», магистр технических наук _____ Токанова Ж.К.

Председатель Правления ТОО «КазНИИППП» доктор технических наук, ассоциированный профессор _____ Уразбаев Ж.З.

Лектор кафедры «Техника и технология пищевых производств», магистр технических наук _____ Дәулетханқызы А.

Студент 4 курса образовательной программы «6В07201 – Технология продовольственных продуктов» _____ Бақытбек Е.