



Образовательная программа «8D07201 Технология и инжиниринг пищевых производств» по направлению подготовки «8D072 Производственные и обрабатывающие отрасли» (докторантура), разработанная в ТОО «Международный инженерно-технологический университет» (далее – МИТУ) представляет собой систему учебно-методических документов, регламентирующих цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, систему оценки качества подготовки выпускника.

Образовательная программа разработана на основе Государственного общеобязательного стандарта высшего и послевузовского образования (приложение 7. Государственный общеобязательный стандарт высшего и послевузовского образования), утвержденный приказом Министра науки и высшего образования Республики Казахстан от 20.02.2023г. №28916 (ГОСВПО РК), с учетом требований рынка труда.

Целью ОП является подготовка научных и научно-педагогических кадров высшей квалификации, способных к инновационной деятельности в сфере науки, образования и промышленности.

Образовательная программа создана в соответствии с потребностями рынка труда в кадрах с высшим образованием. Выбор видов деятельности обусловлен профилем подготовки, а также потребностями заинтересованных работодателей.

Пищевая промышленность имеет колоссальное социально-экономическое значение, так как удовлетворяет потребности населения в ряде важнейших продуктов питания и отражает уровень жизни в стране. Производство продуктов питания выступает своеобразным индикатором экономической ситуации в стране. В этой связи, подготовка конкурентоспособных специалистов, успешно освоивших современные образовательные программы по технологиям производства и инжинирингу пищевых продуктов, способных самостоятельно разрабатывать технологии новых видов пищевых продуктов является одной из актуальных задач в Республике Казахстан.

Уникальностью образовательной программы является то, что выпускник получит не только компетенции по двум основным направлениям – технология и инжиниринг пищевых производств, а также получит углубленные знания по предпринимательским компетенциям

Программы базовых и профильных дисциплин («Современная биотехнология и технология пищевых продуктов», «Современные методы исследования пищевых продуктов», «Инжиниринг технологических процессов»,

«Инжиниринг и оптимизация технологических процессов», «Биоинформатика в биоинженерии») обладают практической направленностью, разработаны для подготовки к профессиональной деятельности, развивают ключевые компетенции, интеллектуальные и академические навыки.

Достоинством рассматриваемой образовательной программы является ее модульность, непрерывность и логическое построение спецдисциплин, позволяющая с каждым семестром углублять профессиональные знания будущего специалиста с навыками креативного системного мышления.

В учебном плане представлены дисциплины обязательного, вузовского и элективного компонента. По каждой дисциплине в образовательной программе определены компетенции выпускника, формируемые в процессе освоения образовательной программы (общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные). Общая совокупность компетенций расширена с учетом профиля подготовки за счет дополнительных профессиональных компетенций. Тем самым реализован компетентностно-ориентированный подход к формированию образовательной программы.

Учебные дисциплины образовательной программы логично распределены по семестрам, изучение более сложных дисциплин базируется на ранее изученном материале. В представленном на экспертизу пакете документов имеются в полном объеме по всем дисциплинам рабочие программы учебных дисциплин, модулей, разработанные в соответствии с рекомендациями МИТУ.

Таким образом, структура и содержание рабочего учебного плана по экспертируемой образовательной программе отвечает требованиям ГОСВПО РК, уровень докторантура.

Разработчиками образовательной программы построена матрица соответствия компетенций и составных частей образовательной программы, в которой распределена совокупность компетенций выпускника на весь период обучения по элементам учебного плана.

Итоговая аттестация по результатам освоения образовательной программы предполагает защиту выпускной квалификационной работы бакалавра, либо сдачу комплексного экзамена.

Реализацию образовательной программы обеспечивается квалифицированными кадрами, занимающиеся научной и научно-методической деятельностью. Укомплектованность профессорско-преподавательского состава по образовательной программе соответствует квалификационным требованиям, предъявляемых к образовательной деятельности, и перечня документов, подтверждающих соответствие им, утвержденных Приказом Министра науки и высшего образования Республики Казахстан от 20 февраля 2023 года №28916.

На основании проведенной экспертизы можно сделать следующие выводы:

- представленная к рассмотрению образовательная программа отвечает требованиям ГОСВПО РК;
- структурные элементы образовательной программы реализуются с учетом компетентностного подхода;
- дисциплины учебного плана логически отражают содержание профиля подготовки с учетом технология и инжиниринг пищевых производств;
- 6 результатов обучения сформулированы с требованиями профессиональных стандартов и ожиданий работодателей;
- ожидаемые результаты обучения позволяют студенту выбрать образовательную программу для реализации своих индивидуальных потребностей;

- характеристики среды МИТУ позволяют обеспечить развитие общекультурных, профессиональных компетенций выпускника.

В целом обеспечение выполнения учебного плана на основе учебных программ цикла дисциплин, подготовленных в соответствии с ГОСВПО РК, позволяет реализовать образовательную программу «8D07201 Технология и инжиниринг пищевых производств» по направлению подготовки «8D072 Производственные и обрабатывающие отрасли» (докторантура) и рекомендуется для включения в реестр образовательных программ высшего образования Министерства науки и высшего образования Республики Казахстан.