

НАО «Казахский национальный аграрный исследовательский университет»

ПЛАН РАЗВИТИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6В07210 - «Пищевая безопасность»

на 2024-2028 г.

Рекомендовано академическим комитетом
факультета «Инженерных технологий»
Протокол №1 от 25.05.2024 г.
Рассмотрен на расширенном заседании кафедры
«Технология и безопасность пищевых продуктов»,
Протокол №1 от 10.06.2024г.

Алматы, 2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование компонента	Стр.
1	Паспорт плана развития образовательной программы (ОП)	3
2	Аналитическое обоснование программы	3
3	Характеристика проблем, на решение которой направлен план развития ОП	6
4	Основные цели и задачи плана развития ОП	6
5	Ожидаемые конечные результаты выполнения плана развития ОП	7
6	Мероприятия по снижению влияния рисков для ОП	7
7	Перечень мероприятий плана реализации ОП	7
8	Механизм реализации плана развития ОП	8
9	Оценка социально-экономической эффективности реализации плана ОП	9
10	SWOT – анализ	9
11	Модель выпускника	10

1. Паспорт плана развития образовательной программы (ОП)

1	Основание для разработки плана развития ОП	Стратегия и тематика плана развития ОП в соответствии с образовательной программой Стратегия развития Казахского национального аграрного исследовательского университета до 2028 г.
2	Основные разработчики плана развития ОП	Зав.кафедрой, к.б.н., профессор Мамаева Л.А., Ассоц.профессор кафедры, к.б.н. Сулейменова Ж.М. Работодатели: ТОО «КазНИИППП», ТОО «Казахская академия питания», ТОО «Шин-Лайн», ТОО "Беккер и К", ТОО «Күн-Нұры» Обучающиеся: ПБ-24-19К Қалыбай Айгүл, Жамгырбай Асемай, Мейрамкул Әсел
3	Сроки реализации плана развития ОП	2024-2028 г.
4	Объем и источники финансирования	Государственный бюджет и хоздоговорная основа
5	Ожидаемые конечные результаты реализации плана развития ОП	Подготовка квалифицированных специалистов в области пищевой безопасности в соответствии национальных и международных стандартов.

2. Аналитическое обоснование программы

2.1 Сведения об образовательной программе

Содержание образовательной программы устанавливаются следующими документами

- Лицензия на ведение образовательной программы KZ89LAA00031870, срок действия – бессрочный, дата выдачи 05.08.2021 года.

- Государственный общеобразовательный стандарт высшего и послевузовского образования. Приказ министра науки и высшего образования республики Казахстан от 20 июля 2022 года, №4. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 27 июля 2022 года №28916.

В бакалавриате образовательная программа «Пищевая безопасность».

2.2 Сведения об обучающихся

Таблица 1 - Контингент обучающихся по ОП

Учебный год	ОП 6В07210 – Пищевая безопасность		
	всего	грант	договор
2023-2024	19	5	14
2024-2025	21	14	7
2025-2026	25	15	10
2026-2027	30	15	15
2027-2028	35	15	20

3. Характеристика проблем на решение которой направлен план развития образовательной программы.

Проблема	Описание
Низкая публикационная активность ППС	Недостаток мотивации ППС публиковаться в международных журналах, таких как Scopus и Web of Science.
Недостаточное количество учебно-методической литературы на английском языке	Ограничивает академическую мобильность и доступ к международным образовательным стандартам.
Слабая материально-техническая база	Недостаток современного лабораторного оборудования для практических занятий и исследований.
Недостаточное знание профессионального английского языка обучающимися и ППС	Ограничивает возможности участия в международных программах и сотрудничестве с зарубежными вузами и работодателями.

4. Основные цели и задачи плана развития образовательной программы.

Для достижения цели необходимо решение следующих задач:

- создание инновационное образовательной среды,
- расширение образовательного пространства,
- ориентирование образовательной программы на научную исследовательскую деятельность обучающихся,
 - обеспечение уровня образования, соответствующего современным требованиям и запросам практики,
 - развитие кадрового потенциала,
 - усиление языковой подготовки ППС, путём обязательного посещения курсов изучения иностранных языков, созданных как при университете, так и за его пределами,
 - расширение международного сотрудничества университета с вузами дальнего и ближнего зарубежья в рамках научных проектов и академической мобильности обучающихся и ППС.

Задача	Описание
Создание инновационной образовательной среды	Внедрение современных методов и технологий обучения, доступ к информационно-ресурсным базам мирового уровня.
Развитие научно-исследовательской деятельности обучающихся	Организация исследовательских проектов, привлечение обучающихся к анализу и оценке рисков пищевой безопасности
Повышение квалификации и развитие кадрового потенциала ППС	ППС регулярно проходят курсы повышения квалификации, стажировки и участие в научных проектах
Расширение международного сотрудничества	Заклучение договоров с зарубежными университетами для академического обмена и научного сотрудничества

5. Ожидаемые конечные результаты выполнения плана развития образовательной программы

- повышение эффективности системы образования непрерывного профессионального роста ППС кафедры,
- модернизация кадрового, информационно-ресурсного, материально-технического потенциала,
- повышение качества образования,
- востребованность выпускников по образовательной программе пищевая безопасность на рынке труда.

Результат	Описание
Повышение качества подготовки специалистов	Выпускники готовы работать на предприятиях пищевой промышленности и контролирующих органах, обеспечивая высокие стандарты.
Модернизация образовательного процесса	Создание учебных пособий на английском языке и вовлечение обучающихся в исследовательскую деятельность.
Востребованность выпускников на рынке труда	Знания международных стандартов и профессиональные компетенции обеспечат высокий спрос на выпускников программы.

5.3 Вклад научно-педагогического состава в реализацию программы

Преподаватели кафедры активно участвуют в научных исследованиях и реализации проектов, направленных на развитие технологий в области пищевой безопасности и переработки сельскохозяйственного сырья. Эти проекты включают исследования в области функциональных продуктов питания, разработки новых методик обработки сырья и улучшения качества пищевой продукции. Участие ППС в таких проектах позволяет интегрировать результаты научных изысканий в образовательный процесс, обеспечивая обучающихся актуальными знаниями и навыками для работы в современных условиях. Основные текущие проекты кафедры представлены в таблице 2.

№	Название проекта	ФИО исполнителя	Срок исполнения	Источник финансирования	Ожидаемые результаты
1	Разработка технологии продуктов лечебно-профилактического питания на основе кобыльего молока с иммуномодулирующим и свойствами	Боранбаева Т.К.	2023-2025	Министерство науки и высшего образования РК (23 млн тг)	Адаптация методик для анализа кобыльего молока
2	Разработка бизнес-плана для производства макаронных изделий из мультизлакового сырья	Жалелов Д.Б.	2024-2026	№41 от 29.08.2024 (96 млн тг)	Закуп оборудования, разработка упаковки
3	Организация промышленной переработки плодов абрикоса с использованием инновационного метода сушки	КазНАИУ	2023-2025	АО «Фонд науки»	Внедрение инновационных методов сушки
4	Разработка технологий глубокой переработки сельскохозяйственного	КазНИИППП	2024-2026	ПЦФ МСХ РК	Уменьшение отходов, расширение

	сырья для расширения ассортимента				продуктовой линейки
--	-----------------------------------	--	--	--	---------------------

6. 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.

- Привлечение контингента обучаясь обучающихся на платной договорной основе,
- активизирование работы ППС по разработке и внедрению в учебный процесс учебных изданий в том числе и электронных,
- активизировать работу по повышению квалификации ППС в ней и вузах дальнего зарубежья для реализации академической мобильности,
- принимать активное участие в конкурсах, объявленных Министерством Республики Казахстан и международными организациями на получение грантов финансируемых научно-исследовательских работ,
- своевременный плановый закуп современного оборудования и постоянное пополнение парка приборов и инструментов.

Риск	Мероприятие по снижению влияния
Недостаток учебной литературы на английском языке	Ежегодное обновление и создание учебных пособий на государственном и английском языках
Нехватка современного оборудования	Плановый закуп лабораторного оборудования для учебных и исследовательских нужд
Низкая квалификация ППС	Повышение квалификации ППС через курсы, стажировки и семинары, в том числе в международных вузах

7.Перечень мероприятий план реализации образовательной программы

№	Мероприятия	Сроки реализации
1	Совершенствование ОП бакалавриата с учётом мнения потенциальных работодателей	2024-2028
2	Составление плана и зданий учебников учебных пособий и методических рекомендаций по образовательным программам	2024-2028
3	Активная реализация академической мобильности обучающихся и ППС	2024-2028
4	Расширение научного сотрудничества и партнёрских связей с ведущими зарубежными университетами и научными центрами, привлечение ведущих зарубежных учёных выполнения научных исследований чтения лекций для обучающихся	2024-2028
5	Оснащение учебных аудиторий современным оборудованием	2024-2028
6	Подача заявок на конкурс по научным проектам МСХ, МОН РК и других, а также выполняемых по заказу региональных СПК и хозяйствующих субъектов	2024-2028

7	Публикация научных статей в различных журналах, в том числе базах Scopus и Web of Science	2024-2028
8	Прохождение независимой национальной специализированной аккредитации по ОП	2024-2028
9	Участие в национальном рейтинге ОП среди вузов РК	ежегодно
10	Подготовка и участие студентов республиканских Олимпиадах по ОП.	2024-2028

8. Механизм реализации плана развития ОП

Основные инструменты реализации

- **Законодательные и нормативные акты:** Закон РК «Об образовании», Государственная программа развития образования и науки.
- **Сотрудничество с работодателями:** Участие в обновлении содержания программы, организация стажировок и практик, консультации по дипломным проектам.

9. Оценка социально-экономической эффективности реализации плана

Социальный эффект	Экономический эффект
Улучшение системы подготовки специалистов в области пищевой безопасности	Рост числа выпускников, востребованных на рынке труда
Повышение качества продовольственной продукции на внутреннем рынке	Увеличение количества публикаций и научных проектов
Развитие исследовательской активности обучающихся и ППС	Привлечение дополнительных средств через участие в конкурсах и грантах

10. SWOT – анализ

Сильные стороны	Слабые стороны
Высокий профессионализм ППС	Недостаточная публикационная активность
Активное участие студентов в научной работе	Ограниченное использование профессионального английского
Возможности	Угрозы
Развитие международного сотрудничества	Конкуренция среди вузов по привлечению обучающихся и преподавателей
Обеспечение современной образовательной инфраструктурой	Утечка кадров и студентов за границу
Возможности обучения на глобальной платформе Coursera	

11. Модель выпускника

Компетенции	Описание
Уметь:	представлять итоги проделанной работы в виде отчетов, рефератов, статей, оформленных в соответствии с имеющимися требованиями, с привлечением современных средств редактирования и печати, организовывать работы по управлению качеством продукции, оценивать технические и организационные решения с позиции достижения качества продукции, выявлять брак, нарушения при работе оборудования, анализировать причины и своевременно их устранять, использовать инновационные технологии инженерного труда, владеть современными методами технологии пищевого производства, анализировать существующее, дорабатывать и разрабатывать новые документированные процедуры, оценивать воздействие принятых инженерных решений на окружающую среду, выбирать и рассчитывать необходимое оборудование с учетом решения задач энерго- и ресурсосбережения, а также защиты окружающей среды от техногенных воздействий производства, соблюдать инструкции по технике безопасности и пожарной безопасности.
Знать и понимать:	работать с технической документацией, разрабатывать технологическую документацию (технологические нормативы, инструкции, графики работ, сметы, планы, заявки на материалы и оборудование и др.), выполнять работы по анализу, системам моделирования безопасности продукции, процесса и производства, выбирать методы испытаний, анализировать и обрабатывать результаты исследований и измерений, участвовать в проведении экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов, формулировать и решать задачи, возникающие в ходе профессиональной, научно-исследовательской и педагогической деятельности и требующие углубленных профессиональных знаний, выбирать необходимые методы исследования, модифицировать существующие и разрабатывать новые методы, исходя из задач конкретного исследования, обрабатывать полученные результаты, анализировать и осмысливать их с учетом имеющихся литературных данных.
Быть компетентным в вопросах:	объективность, корректность, дипломатичность, наблюдательность, ответственность и беспристрастность, коммуникативная компетентность, соблюдение этических норм, тактичность, широкий кругозор и круг социально-профессионального взаимодействия, способность к анализу и синтезу, критическому мышлению, сочетание пунктуальности в работе с творческим поиском и деловой активностью.