



«АККРЕДИТЕУ ЖӘНЕ РЕЙТИНГТІҢ
ТӘУЕЛСІЗ АГЕНТТІГІ» КЕМ

НУ «НЕЗАВИСИМОЕ АГЕНТСТВО
АККРЕДИТАЦИИ И РЕЙТИНГА»

INDEPENDENT AGENCY FOR
ACCREDITATION AND RATING

ОТЧЕТ

о результатах работы внешней экспертной комиссии
по оценке образовательных программ

6B07209 Технология продукции общественного и специализированного
питания

7M07209 Инновационные технологии продукции общественного питания

8D07209 Инновационные технологии продукции общественного питания

АО «АЛМАТИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

на соответствие требованиям стандартов первичной специализированной
аккредитации (EX-ANTE) высшего и (или) послевузовского образования

Дата визита: с 12 по 13 июня 2025 года

НЕЗАВИСИМОЕ АГЕНТСТВО АККРЕДИТАЦИИ И РЕЙТИНГА
Внешняя экспертная комиссия

*Адресовано
Аккредитационному
совету IAAR*



ОТЧЕТ

**о результатах работы внешней экспертной комиссии
по оценке образовательных программ**

6B07209 Технология продукции общественного и специализированного питания
7M07209 Инновационные технологии продукции общественного питания
8D07209 Инновационные технологии продукции общественного питания

АО «АЛМАТИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**на соответствие требованиям стандартов первичной специализированной
аккредитации (EX-ANTE) высшего и (или) послевузовского образования**

Дата визита: с 12 по 13 июня 2025 года

г. Алматы

13 июня 2025 года

Содержание

(I) СПИСОК ОБОЗНАЧЕНИЙ И СОКРАЩЕНИЙ	3
(II) ВВЕДЕНИЕ	4
(III) ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАНИЯ	6
(IV) ОПИСАНИЕ ПРЕДЫДУЩЕЙ ПРОЦЕДУРЫ АККРЕДИТАЦИИ	7
(V) ОПИСАНИЕ ВИЗИТА ВЭК	8
(VI) СООТВЕТСТВИЕ СТАНДАРТАМ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ АККРЕДИТАЦИИ	10
6.1. Стандарт «Управление образовательной программой».....	10
6.2. Стандарт «Управление информацией и отчетность».....	14
6.3. Стандарт «Разработка и утверждение образовательной программы».....	16
6.4. Стандарт «Постоянный мониторинг и периодическая оценка образовательных программ»	19
6.5. Стандарт «Студентоцентрированное обучение, преподавание и оценка успеваемости» ..	21
6.6. Стандарт «Обучающиеся».....	23
6.7. Стандарт «Профессорско-преподавательский состав»	25
6.8. Стандарт «Образовательные ресурсы и системы поддержки студентов»	27
6.9. Стандарт «Информирование общественности»	29
(VII) ОБЗОР СИЛЬНЫХ СТОРОН/ ЛУЧШЕЙ ПРАКТИКИ ПО КАЖДОМУ СТАНДАРТУ	32
(VIII) ОБЗОР РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УЛУЧШЕНИЮ КАЧЕСТВА ПО КАЖДОМУ СТАНДАРТУ	34
(IX) ОБЗОР РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАЗВИТИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАНИЯ	36
(X) РЕКОМЕНДАЦИИ АККРЕДИТАЦИОННОМУ СОВЕТУ	37
Приложение 1. Оценочная таблица «ПАРАМЕТРЫ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО ПРОФИЛЯ»	38
Приложение 2. ПРОГРАММА ВИЗИТА В ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАНИЯ	50
Приложение 3. РЕЗУЛЬТАТЫ АНКЕТИРОВАНИЯ ППС	55
Приложение 4. РЕЗУЛЬТАТЫ АНКЕТИРОВАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	59

(I) СПИСОК ОБОЗНАЧЕНИЙ И СОКРАЩЕНИЙ

АК – Академический календарь
БД – Базовые дисциплины
ВОУД – Внешняя оценка учебных достижений
ГАК – Государственная аттестационная комиссия
ГОСО – Государственный общеобязательный стандарт образования
ДОТ – Дистанционные образовательные технологии
ЕНТ – Единое национальное тестирование
ЕПВО – Европейское пространство высшего образования
ECTS – European Credit Transfer System
ИБК – Информационно-библиотечный комплекс
ИКТ – Информационно-коммуникационные технологии
ИУП – Индивидуальный учебный план
КВ – Компонент по выбору
КТ – Комплексное тестирование
КТО – Кредитная технология обучения
КЭД – Каталог элективных дисциплин
МОН РК – Министерство образования и науки Республики Казахстан
МОП – Модульные образовательные программы
НИР – Научно-исследовательская работа
НИРС – Научно-исследовательская работа студентов
ОК – Обязательный компонент
ООД – Общеобразовательные дисциплины
ОП – Образовательные программы
ПД – Профилирующие дисциплины
ППС – Профессорско-преподавательский состав
РМЭБ – Республиканская межвузовская электронная библиотека
РК – Республика Казахстан
РУП – Рабочий учебный план
СМК – Система менеджмента качества
СПО – Среднее профессиональное образование
СРС – Самостоятельная работа студентов
СРСП – Самостоятельная работа студентов под руководством преподавателя
ТУП – Типовой учебный план
УМКД – Учебно-методический комплекс дисциплины
УМО – Учебно-методический отдел
УМС – Учебно-методический совет

(II) ВВЕДЕНИЕ

В соответствии с приказом № 103-25-ОД от 09.04.2025 г. Независимого агентства аккредитации и рейтинга с 12 по 13 июня 2025 г. внешней экспертной комиссией проводилась оценка соответствия образовательных программ 6B07209 Технология продукции общественного и специализированного питания, 7M07209 Инновационные технологии продукции общественного питания, 8D07209 Инновационные технологии продукции общественного питания АО «Алматинский технологический университет» на соответствие стандартам специализированной аккредитации НААР (от «16» июня 2020 года № 57-20-ОД, с внесенными изменениями и дополнениями приказом №189-23-ОД от 04.12.2023 г., издание шестое).

Отчет внешней экспертной комиссии (ВЭК) содержит оценку представленных образовательных программ критериям НААР, рекомендации ВЭК по дальнейшему совершенствованию образовательных программ и параметры профиля образовательных программ.

Состав ВЭК

Председатель ВЭК – Ефимова Елена Михайловна, к.и.н., доцент, эксперт IAAR I категории, руководитель отдела образовательной политики и педагогических инноваций ФГАНУ «Социоцентр», почетный работник высшего образования РФ (г. Москва, Российская Федерация); *Off-line участие*

Зарубежный эксперт IAAR – Брацихин Андрей Александрович, доктор технических наук, ректор ФГБОУ ВО «Ижевская государственная сельскохозяйственная академия» (г.Ижевск, Удмуртская Республика, Российская Федерация); *On-line участие*

Эксперт IAAR – Хамраев Шерипидин Итахунович, к.т.н, профессор, Казахский национальный педагогический университет им. Абая (г. Алматы); *Off-line участие*

Эксперт IAAR -- Исмаилова Айсулу Абжаппаровна, доктор PhD, ассоциированный профессор НАО «Казахский агротехнический исследовательский университет им. С. Сейфуллина» (г. Астана); *Off-line участие*

Эксперт IAAR – Валишина Галия Лутфуллаевна, кандидат технических наук, доцент, директор Методического центра Астана (г. Астана); *Off-line участие*

Эксперт IAAR – Торланова Ботагоз Онгаровна, кандидат фармацевтических наук, доцент, Южно-Казахстанская медицинская академия (г. Шымкент); *Off-line участие*

Эксперт IAAR – Коробков Максим Сергеевич, доктор PhD, Алматинский университет энергетики и связи имени Гумарбека Даукеева (г. Алматы); *Off-line участие*

Эксперт IAAR – Ибрагимов Аман Илесович, к.п.н., ассоц. профессор кафедры Художественное образование, Факультета искусств, Казахский национальный педагогический университет им. Абая (г. Алматы); *Off-line участие*

Эксперт IAAR – Закирова Дильнара Икрамханова, доктор PhD, профессор-исследователь, Университет "Туран" (г. Алматы); *On-line участие*

Эксперт IAAR, работодатель – Советкин Сергей Владимирович, основатель и директор Digital агентства, с текущим статусом «Google Premier Partners» (г. Астана); *On-line участие*

Эксперт IAAR, работодатель – Пилипенко Юрий Александрович, Председатель совета директоров, Международная ассоциация производителей товаров и услуг «EXPOBEST» (г. Алматы); *Off-line участие*

Эксперт IAAR, студент – Бурханов Руслан Ренатович магистрант 2-го курса ОП 7M06102 Информационные системы НАО «Северо-Казахстанский университет им. М.Козыбаева» (г. Петропавловск); *On-line участие*

Эксперт IAAR, студент – Бекназар Раушан Рахымқызы, магистрант 2-го курса ОП «Технология и инжиниринг пищевых производств» Международный инженерно-технологический университет (г. Алматы); *On-line участие*

Эксперт IAAR, студент – Айтказин Бислан Ербулатович, обучающийся 4 курса ОП "Теплоэнергетика" Университета Шакарима города Семей (Семей); *On-line участие*

Эксперт IAAR, студент – Дылдина Полина Андреевна, студентка 3-го курса НАО "Северо-Казахстанский университет имени Манаша Козыбаева" (г. Петропавловск); *On-line участие*;

Координатор ВЭК IAAR – Бекенова Динара Каирбековна, руководитель проекта IAAR (г. Астана). *Off-line участие*



(III) ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАНИЯ

Акционерное Общество «Алматинский технологический университет», сокращенное название АО «АТУ», основан в -1957 году. Руководство вуза - Президент — Кулажанов Куралбек Садибаевич, Ректор – Кулажанов Талгат Куралбекович. Свидетельство о государственной перерегистрации юридического лица №28264-1910-АО от 26 декабря 2003 г. Государственная лицензия №0137401 от 03.02.2010 г. В АО «АТУ» функционируют 5 факультетов, 19 кафедр, Казахстанско-Швейцарский институт туризма и гостиничного бизнеса (НТМИ), 3 научно-исследовательских института, 8 научно-исследовательских лабораторий, 13 учебно-научных центров.

АТУ ведет подготовку по 26 образовательных программ — бакалавриата, 25 — магистратуры, 13 — докторантуры

Общая территория более — 70 тыс. кв. м., в инфраструктуру университета входят: 4 учебных корпуса; 5 общежитий; большой и малый актовый зал; научная библиотека; 13 — учебно-научных центров; цех швейных изделий; учебно-производственный ресторан; комбинат питания; спортивный зал и стадион; медпункт; типография; центр обслуживания студентов.

Общий контингент обучающихся 7361. Профессорско-преподавательский состав представлен - 463 ученых и преподавателей, среди которых 28 академиков и членов-корреспондентов международных и национальных академий наук, 51 доктор наук и профессор, 134 кандидата наук и доцентов, 60 докторов PhD

АО «АТУ» успешно сотрудничает с более 95 крупнейшими зарубежными учреждениями образования и науки.

В АО «АТУ» функционируют 2 диссертационных совета по направлениям наук: «Технология пищевой промышленности» и «Технология легкой и перерабатывающей промышленности».

В 2024-2025 учебном году на кафедре «Технология продуктов питания» (ТПП) начата реализация ОП 6B07209 Технология продукции общественного и специализированного питания, 7M07209 Инновационные технологии продукции общественного питания, «8D07209 Инновационные технологии продукции общественного питания» на основании лицензии на занятие образовательной деятельностью в сфере высшего и послевузовского образования, выданную Республиканским государственным учреждением «Комитет по обеспечению качества в сфере науки и высшего образования Министерства науки и высшего образования Республики Казахстан» 03.03.2025 г. № KZ21LAM00001179 (дата первичной выдачи 03.02.2010 г.). Контингент на 2024-2025 год по аккредитуемым специальностям 6B07209-Технология продукции общественного и специализированного питания - 241; 7M07209-Инновационные технологии продукции общественного питания -3; 8D07209-Инновационные технологии продукции общественного питания -1.

(IV) ОПИСАНИЕ ПРЕДЫДУЩЕЙ ПРОЦЕДУРЫ АККРЕДИТАЦИИ

Образовательные программы АО «Алматинский технологический университет» проходят первичную аккредитацию на соответствие стандартам первичной специализированной аккредитации образовательной программы высшего и (или) послевузовского образования (Ex-ante).



(V) ОПИСАНИЕ ВИЗИТА ВЭК

Работа ВЭК осуществлялась на основании утвержденной Программы визита экспертной комиссии по специализированной аккредитации образовательных программ АО «Алматинский технологический университет» в период с 12 по 13 июня 2025.

С целью координации работы ВЭК 11.03.2025 г. состоялось on-line установочное собрание, в ходе которого были распределены полномочия между членами комиссии, уточнен график визита, достигнуто согласие в вопросах выбора методов экспертизы.

Для получения объективной информации о качестве образовательных программ и всей инфраструктура вуза, уточнения содержания отчетов о самооценке состоялись встречи с ректором, проректорами вуза по направлениям деятельности, руководителями структурных подразделений, деканами, заведующими кафедрами, преподавателями, обучающимися, выпускниками, работодателями. Всего во встречах приняло участие 115 человек (таблица 1).

Таблица 1 – Сведения о сотрудниках и обучающихся, принявших участие во встречах с ВЭК НААР:

Категория участников	Количество
Ректор	1
Проректорский корпус	4
Руководители структурных подразделений	21
Деканы	4
Заведующие кафедрами	8
Преподаватели	38
Студенты, магистранты, докторанты	27
Выпускники	0
Работодатели	12
Всего	115

Во время визуального осмотра члены ВЭК ознакомились с состоянием материально-технической базы, согласно программы визита, посетили НИИ ПБ, Учебно-научный хлебный центр, Обучающий центр «Академия BSPiK», Экспериментально-учебная лаборатория «Технология консервирования», Учебно-научный комбикормовый центр, Лаборатория химии и технологии лекарственных препаратов, Спортивный зал, Учебно-научный мукомольный центр, Учебно-научный макаронный центр, Учебно-научный центр по производству продуктов брожения, Учебно-научный центр по переработке молока, Учебно-научный хлебный центр, Учебно-научный центр по переработке мяса, Автоматизация виртуальной лаборатории, Компьютерный класс AiP, Технические средства автоматизации, Лаборатория «Робототехника и мехатроника», Роботы и робототехнические системы, Студенческая лаборатория «RoboLab», Лаборатории «CISCO network Academy»

На встречах ВЭК НААР с целевыми группами университета осуществлялось уточнение механизмов реализации политики вуза и конкретизация отдельных данных, представленных в отчете по самооценке вуза.

Согласно программе визита ВЭК г посетили базу практики Almaty Resort санаторий образовательных программ, по адресу . Алматы Каргалы м-н, Бостандыкский район, улица Альмерек, 1/1. База практики в санатории рассчитана для прохождения практики 6B07209 Технология продукции общественного и специализированного питания 7M07209 Инновационные технологии продукции общественного питания, педагогическая практика

для 8D07209 Инновационные технологии продукции общественного питания проходит в стенах университета.

В соответствии с процедурой аккредитации было проведено анкетирование 38 преподавателей, 27 обучающихся, в том числе магистрантов, докторант Төкен Ғалия Бақытжанқызы.

С целью подтверждения представленной в Отчете по самооценке информации внешними экспертами была запрошена и проанализирована рабочая документация университета. Наряду с этим, эксперты изучили интернет-позиционирование университета посредством официального сайта вуза <https://atu.edu.kz/>.

В рамках запланированной программы рекомендации по улучшению аккредитуемых образовательных программ АО «Алматинский технологический университет», разработанные ВЭК по итогам экспертизы, были представлены на встрече с руководством 13.06.2025 г.



(VI) СООТВЕТСТВИЕ СТАНДАРТАМ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ АККРЕДИТАЦИИ

6.1. Стандарт «Управление образовательной программой»

• Организация высшего и (или) послевузовского образования должна иметь опубликованную политику обеспечения качества. Политика обеспечения качества должна отражать связь между научными исследованиями, преподаванием и обучением.

Политика в области

• Организация высшего и (или) послевузовского образования должна продемонстрировать развитие культуры обеспечения качества, в том числе в разрезе ОП.

• Приверженность к обеспечению качества должна относиться к любой деятельности, выполняемой подрядчиками и партнерами (аутсорсингу), в том числе при реализации совместного/двудипломного образования и академической мобильности.

• Руководство ОП демонстрирует готовность к обеспечению прозрачности разработки плана развития ОП на основе анализа ее функционирования, реального позиционирования ОО и направленности его деятельности на удовлетворение потребностей государства, работодателей, обучающихся и других заинтересованных лиц. План должен содержать сроки начала реализации образовательной программы.

• Руководство ОП демонстрирует функционирование механизмов формирования и регулярного пересмотра плана развития ОП и мониторинга его реализации, оценки достижения целей обучения, соответствия потребностям обучающихся, работодателей и общества, принятия решений, направленных на постоянное улучшение ОП.

• Руководство ОП должно привлекать представителей групп заинтересованных лиц, в том числе работодателей, обучающихся и ППС к формированию плана развития ОП.

• Руководство ОП должно продемонстрировать индивидуальность и уникальность плана развития ОП, его согласованность с национальными приоритетами и стратегией развития организации высшего и (или) послевузовского образования.

• Организация высшего и (или) послевузовского образования должна продемонстрировать четкое определение ответственных за бизнес-процессы в рамках ОП, однозначного распределения должностных обязанностей персонала, разграничения функций коллегиальных органов.

• Руководство ОП должно представить доказательства прозрачности системы управления образовательной программой.

• Руководство ОП должно продемонстрировать наличие внутренней системы обеспечения качества ОП, включающей ее проектирование, управление и мониторинг, их улучшение, принятие решений на основе фактов.

• Руководство ОП должно осуществлять управление рисками, в том числе в рамках ОП, проходящей первичную аккредитацию, а также продемонстрировать систему мер, направленных на уменьшение степени риска.

• Руководство ОП должно обеспечить участие представителей работодателей, ППС, обучающихся и других заинтересованных лиц в составе коллегиальных органов управления образовательной программой, а также их репрезентативность при принятии решений по вопросам управления образовательной программой.

• ОО должна продемонстрировать управление инновациями в рамках ОП, в том числе анализ и внедрение инновационных предложений.

• Руководство ОП должно продемонстрировать доказательства готовности к открытости и доступности для обучающихся, ППС, работодателей и других заинтересованных лиц.

• Руководство ОП должно проходить обучение по программам менеджмента образования.

Доказательная часть

АТУ имеет опубликованную на сайте политику обеспечения качества на сайте университета в разделе СМК. Политика обеспечения качества отражает связь между научными исследованиями, преподаванием и обучением через стратегические направления Стратегическое направление I: Развитие высшего и послевузовского образования; Стратегическое направление II: Стимулирование предпринимательства, инноваций и коммерциализация научных проектов; Стратегическое направление III: Развитие инфраструктуры и цифровой архитектуры университета.

В интервью с первым проректором Нурахметовым Бауржан Кумаргалиевичем была представлена презентация, в которой подробно были отмечены стратегические цели, материально-техническая база, работа со студентами, достижения ППС, международное сотрудничество, академическая мобильность, отмечено, что АТУ в разрезе ОП 6B07209

Технология продукции общественного и специализированного питания, 7M07209 Инновационные технологии продукции общественного питания, 8D07209 Инновационные технологии продукции общественного питания демонстрирует развитие культуру развития качества через академическую честность, развитие фундаментальной и прикладной науки в настоящее время реализуется гранты ПЦФ из которых 60% идут на материальное обеспечение лабораторий, реализуется 5 стартапов студентов.

Ректор, в своем интервью так же отметил, что особое внимание уделяется к работе, выполняемой партнерами, в рамках заключенных договоров, начиная с подрядных работ заканчивая реализацией академической мобильности.

Интервью с первым проректором Нурахметовым Бауржаном Кумаргалиевичем показало насколько важным является акцент на развитие образовательной среды через связь с работодателями, зарубежными партнерами, передовыми инновациями, направленными на достижение стратегических задач университета. Приоритеты развития отражены в Плане развития образовательных программ (утверждены на кафедре 15.01.2024 года, протокол 6, советом по академическому качеству 13.02.2024 г, протокол №3) - 6B07209 Технология продукции общественного и специализированного питания, 7M07209 Инновационные технологии продукции общественного питания, 8D07209 Инновационные технологии продукции общественного питания через индикаторы развития, затрагивающие всесторонние измеримые показатели. Исследования Планов развития показало, что бакалавриат имеет прикладной дуальный характер, магистратура включает индикаторы, измеряющие научную и прикладную составляющую, докторантура направлена на достижение научных составляющих. Планы развития содержат SWOT анализ образовательной и экономической среды и прогнозирование, нашедшее отражение в индикативных показателях.

Согласно руководящему документу СМК «Положение по разработке плана развития образовательной программы» руководство ОП проводит постоянный мониторинг образовательной среды, экономического развития и стратегии развития государства. Исследование протоколов заседаний кафедры, а также интервью с работодателями, руководителем ОП подтвердились данные, отраженные в отчете по самооценке, что к мониторингу ОП привлекаются не только независимые внутренние (при проведении экзаменов), но и внешние. Так получены более 30-ти экспертных заключений на паспорта образовательных программ от ведущих руководителей отрасли пищевой индустрии и питания, а также академической среды.

В интервью с первым проректором, руководителями структурных подразделений члены ВЭК получили подтверждение данным представленным в отчете по самооценке на индивидуальность и уникальность планов развития ОП и согласованность их с национальными рамками квалификации, приоритетами и стратегией развития организации высшего и (или) послевузовского образования, так в ОП *6B07209 Технология продукции общественного и специализированного питания* основным акцентом является предоставление практических компетенций в сфере передовых технологий и способов получения пищевых продуктов и специализированного питания, а привлечение бизнес – сообществ к разработке (Ассоциации предпринимателей школьных столовых г.Алматы, ТОО Оранжевый гусь), академическая научно-техническая среда по ОП *7M07209 Инновационные технологии продукции общественного питания* нашли свое отражение дисциплины и модули направленные на развитие научно-инновационных компетенций («Института консервирования и качества пищевых продуктов», Болгария, Омский Государственный технический университет, Кыргызский государственный технический университет им.И.Раззакова), ОП *8D07209 Инновационные технологии продукции общественного питания* - наукоемкость (НАО «Казахский Национальный медицинский университет им. С.Д. Асфендиярова, ФГБОУ ВО РЭУ им.Г.В.Плеханова, Кыргызский государственный технический университет им.И.Раззакова).

Руководство ОП обеспечивает участие представителей работодателей, ППС, обучающихся и других заинтересованных лиц в составе коллегиальных органов управления образовательной программой (6B07209 Технология продукции общественного и специализированного питания, 7M07209 Инновационные технологии продукции общественного питания, ОП 8D07209 Инновационные технологии продукции общественного питания) обсуждены на заседании кафедры с участием ППС кафедры, студентов и работодателей протокол 6 от 15.01.2024 года, Комиссией по обеспечению качества протокол 3 от 13.02.2024 года, Ученым советом протокол 9 от 27.02.2024 года;).

Университет демонстрирует управление инновациями в рамках аккредитуемых ОП, используя современные образовательные платформы и ресурсы - Study Space <https://admin.atu.hero.study/site/login>; Moodle, <https://moodle.atu.kz/>, Open ATU - образовательная платформа университета, на которой размещены массовые открытые онлайн-курсы (MOOK), <https://open.atu.kz/>, Skills ATU, <https://skills.atu.kz/>.

В интервью ВЭК отмечает, что ППС, студенты, работодатели участвуют в различных расширенных заседаниях - по обсуждению ОП (заседания кафедры, Ученого совета), еже семестровые встречи со студентами (о которых говорил в своем интервью первый проректор и проректор по воспитательной работе), результаты которых визуализируются на сайте университета в блоге ректора, работодатели активно участвуют в экспертизе ОП, отчет о деятельности ассоциации выпускников за 2020-2021 годы визуализирован на сайте.

Руководители университета, структурных подразделений и ОП прошли обучение по программам менеджмента образования для развития компетенций в области управления (36 членов руководящего состава в организациях - EXCELLENT Educational Centre и Ассоциация высших учебных заведений РК).

Аналитическая часть

В ходе интервью с заведующей кафедрой было продемонстрировано наличие внутренней системы обеспечения качества ОП, включающей ее проектирование, управление и мониторинг, их улучшение, принятие решений на основе фактов, посредством совместной работы ППС, работы комитета по качеству, попечительского совета университета.

В ходе интервью с проректорами, структурными подразделениями и заведующими кафедрами установлено, что при проектировании ОП учитывались Государственные общеобязательные стандарты высшего и послевузовского образования, утвержденные Приказом Министра науки и высшего образования Республики Казахстан от 20 июля 2022 года № 2; отраслевая рамка квалификаций по направлению «Пищевая и перерабатывающая промышленность», утвержденная на заседании Отраслевого совета по профессиональным квалификациям в сфере переработанной сельскохозяйственной продукции от 3 декабря 2024 года (протокол № 4); отраслевая рамка квалификаций сферы высшего образования», утвержденная на заседании отраслевой комиссии МОН РК по социальному партнерству и регулированию социальных и трудовых отношений в сфере образования и науки от 27.11.2019 г.; профессиональный стандарт: «Индустрия питания», утвержденный приказом исполняющего обязанности Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» № 224 от 06.12.2022г. (Приложение № 39); профессиональный стандарт «Производство продуктов общественного питания», утвержденный приказом Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 27.12.2019г. № 266 (Приложение № 15); профессиональный стандарт «Подтверждение соответствия пищевой продукции», утвержденный приказом исполняющего обязанности Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 30 мая 2023 года № 100 (приложение № 3); профессиональный стандарт: для педагогов (профессорско-преподавательского состава) организаций высшего и (или) послевузовского

образования, утвержденный приказом Министра науки и высшего образования Республики Казахстан от 20 ноября 2023 года № 591.

В ходе интервью с преподавателями по аккредитуемым ОП установлено, что не все сотрудники могут определить уникальность ОП и выделить индивидуальность планов их развития. В представленных на рассмотрение комиссией планах развития всех ОП не выделены конкурентные преимущества каждой ОП, не сформулирована уникальность разработанных планов, не описана связь с национальными приоритетами в области продовольственной безопасности, развития сервиса и туризма, связанных с профилем аккредитуемых ОП. Не определена связь планов развития ОП со стратегией развития вуза и его приоритетами.

При этом, структура представленных Планов развития ОП полностью соответствует принятой документированной процедуре по разработке и утверждению таких планов – Положению по разработке плана развития образовательной программы (АТУ-УКиА-ПДД-7.5.1-2024-27, утвержденного ректором 26.04.2024 г.). Следует отметить, что Положение предусматривает выявление рисков реализации ОП в рамках SWOT-анализа, а также описание ключевых рисков, установленных положением. Предложенные описания не содержат перечня конкретных действий ОО или руководства ОП, направленных на их минимизацию, отсутствует перечень мероприятий с указанием ответственных лиц и периодичности мониторинга выявленных рисков. Например, при описании действий, связанных с риском недостаточного уровня языковых компетенций ППС и обучающихся указано, что для его предупреждения необходимо регулярно информировать ППС и обучающихся о необходимости знания английского языка, как залога успеха. Данное действие достаточно сложно считать конкретным и эффективным для минимизации обозначенного риска. В этой связи, предложенные действия по предупреждению рисков нельзя оценить как достаточные и эффективные, а, следовательно, влияние риска на результат остаётся достаточно значимым.

Кроме того, приведенное в разделе 6 Плана развития ОП заключение также носит общий характер, не отражает профильность ОП и ее специфику, а также не устанавливает влияние данной ОП на достижение показателей стратегии развития вуза и национальных приоритетов страны.

По результатам анкетирования ППС все опрошенные отмечают на «очень хорошо» и «хорошо» степень своей вовлеченности в процесс принятия управленческих и стратегических решений (71,1 (27 чел.) и 28,9 % (11 чел.) соответственно).

Сильные стороны / лучшая практика:

Сильные стороны не выявлены.

Рекомендации ВЭК:

Руководству ОО, путем внесения изменений в действующие нормативные документы, предусмотреть в структуре Плана развития ОП раздел, описывающий конкурентные преимущества конкретной ОП с выделением ее уникальных характеристик. Срок внесения изменений – до 01.08.2025 г.

Руководству ОП дополнить Планы развития ОП разделом, описывающим конкурентные преимущества конкретной ОП с выделением ее уникальных характеристик. Срок - до 01.09.2025 г.

Руководству ОП внести изменения в п. 6 Плана развития ОП «Заключение» в структуре Плана развития ОП, дополнив его выводами, напрямую связанными с профилем ОП, ее уникальностью и отраслевой принадлежностью, в т.ч. указав, на достижение каких национальных/отраслевых целей и задач ориентирована такая ОП. Срок – до 01.09.2025 г.

Выводы ВЭК по критериям:

По стандарту «Управление образовательной программой» образовательные программы 6В07209 Технология продукции общественного и специализированного питания, 7М07209 Инновационные технологии продукции общественного питания, ОП 8Д07209 Инновационные технологии продукции общественного питания имеют 14 удовлетворительных позиций и 1 предполагающее улучшения.

6.2. Стандарт «Управление информацией и отчетность»

• *ОО должна продемонстрировать наличие системы сбора, анализа и управления информацией на основе применения современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств и то, что использует разнообразные методы для сбора и анализа информации в контексте ОП.*

• *Руководство ОП должно продемонстрировать наличие механизма системного использования обработанной, адекватной информации для улучшения внутренней системы обеспечения качества.*

• *Руководство ОП должно продемонстрировать принятие решений на основе фактов.*

• *В рамках ОП должна быть предусмотрена система регулярной отчетности, отражающая все уровни структуры, включающая оценку результативности и эффективности деятельности подразделений и кафедр, научных исследований.*

• *ОО должна установить периодичность, формы и методы оценки управления ОП, деятельности коллегиальных органов и структурных подразделений, высшего руководства, реализации научных проектов.*

• *ОО должна продемонстрировать определение порядка и обеспечение защиты информации, в том числе определение ответственных лиц за достоверность и своевременность анализа информации и предоставления данных.*

• *Важным фактором является наличие механизмов вовлечения обучающихся, работников и ППС в процессы сбора и анализа информации, а также принятия решений на их основе.*

• *Руководство ОП должно продемонстрировать наличие механизма коммуникации с обучающимися, работниками и другими заинтересованными лицами, а также механизмов разрешения конфликтов.*

• *ОО должна продемонстрировать наличие механизмов измерения степени удовлетворенности потребностей ППС, персонала и обучающихся в рамках ОП.*

• *ОО должна предусмотреть проведение оценки результативности и эффективности деятельности, в том числе в разрезе ОП.*

• *Информация, предполагаемая к сбору и анализу в рамках ОП, должна учитывать:*

• *ключевые показатели эффективности;*

• *динамику контингента обучающихся в разрезе форм и видов;*

• *уровень успеваемости, достижения студентов и отчисление;*

• *удовлетворенность обучающихся реализацией ОП и качеством обучения в вузе;*

• *доступность образовательных ресурсов и систем поддержки для обучающихся;*

• *ОО должна подтверждать о реализации процедур обработки персональных данных обучающихся, работников и ППС на основе их документального согласия.*

Доказательная часть

В ходе экспертной оценки установлено, что в образовательной организации функционирует система сбора и анализа информации, направленная на обеспечение качества реализации образовательных программ. Применяются как традиционные, так и современные цифровые инструменты, позволяющие осуществлять мониторинг учебного процесса, удовлетворенности обучающихся и работодателей, а также управленческих решений по улучшению ОП (сайт университета, Moodle, Platonus, Canvas и др.).

В аккредитуемых ОП предусмотрена система регулярной отчетности посредством СМК согласно «Руководство к стандартам для внутреннего обеспечения качества высшего и послевузовского образования». АТУ-УКиА-РК-5.3-2024-29, отчеты по реализации ОП проходят согласно по достижению индикаторов планов развития ОП в конце учебного года, отчеты кафедр, факультетов согласно «Методические указания по составлению годового отчета кафедры и факультета АТУ-УМУ-МУ-9.1.3-2021-30, отчеты по воспитательной работе в составе отчетов по кафедре, факультета. Оценка академической успешности студентов проводится Советом по Академическому качеству Положение о деятельности Совета по академическому качеству АТУ-УМУ-ППД-5.3-2024-06. Отчеты ПЦФ руководителей ППС НИР, согласно заслушиваются на заседаниях кафедры, Ученого совета и отражают выполненные работы, согласно планам, ежемесячно и ежегодно.

В АТУ существует система защиты через охранные турникеты при входе с системой идентификации лица; защиты информации через ВНД «Политика информационной безопасности» АТУ-УКиА-ДП-5.2-2022-06 (все информационные ресурсы защищены паролем, абитуриенты при поступлении дают согласие на сбор и обработку информации, а вуз обязуется их сохранить).

Сбор информации в АТУ проводится путем анкетирования, беседы руководства со студентами, через блог ректора согласно СМК «Политика внутреннего обеспечения качества образовательной деятельности», «Положение о деятельности Совета по обеспечению качества АТУ и комиссий по обеспечению качества факультетов», «Регламент планирования, организации и мониторинга учебного процесса по образовательным программам высшего и послевузовского образования», а также через систему документооборота Documentolog 7.

В университете внедрена и сертифицирована система менеджмента качества ISO 9001:2015 (сертификат № 212113/A/0001/UK/RUS от 18.01.2024, URS Kazakhstan, срок до 17.01.2027), а также система менеджмента по противодействию коррупции ISO 37001:2016 (S.I.C. Global Inc., срок действия до 24.06.2025).

Развитие культуры обеспечения качества реализуется через систематическую работу с ППС, обучающимися и административным персоналом. Организуются семинары, тренинги, внутренние аудиты деятельности СП, обсуждение результатов анкетирования студентов «Качество преподавания - мнение обучающегося» «Качество образования – глазами выпускника» АО «АТУ» 2024-2025 учебный год.

В ходе беседы ВЭК с руководством, ППС и обучающимися выявлено, что своевременная профилактика, а именно анкетирование, беседа, встречи, круглые столы, работа кураторов, визуализация итогов на сайте позволяет исключить конфликтные ситуации «Правила разрешения конфликта интересов» АТУ-УПОиПК-ДП-7.2-2025-06.

Особое внимание АТУ уделяет обратной связи, ВЭК отмечает активную вовлеченность работодателей путем постоянного участия в жизни университета (заседания кафедры, встреча с руководством), удовлетворенности студентов оценивается путем анкетирования, обсуждение результатов анкетирования студентов «Качество преподавания - мнение обучающегося», «Качество образования – глазами выпускника» АО «АТУ» 2024-2025 учебный год.

Аналитическая часть

Руководство ОП использует результаты регулярного мониторинга (опросы студентов, ППС, работодателей, анализ академической успеваемости, отчеты кафедр) для корректировки содержания образовательной программы, повышения квалификации преподавателей, совершенствования учебных планов и материально-технических ресурсов и инфраструктуры, все процессы отражены в документах СМК.

Руководство ОП демонстрирует принятие решений на основе фактов, например, по результатам анкетирования обучающихся, преподавателей, выпускников и работодателей (оценка качества преподавания, содержания дисциплин, условий обучения, степени удовлетворенности) согласно внутренним нормативным документам СМК,

В разрезе аккредитуемых образовательных программ проведена оценка планов развития, установлено, что план содержит целевые индикаторы по динамике контингента обучающихся в разрезе форм и видов; по уровню успеваемости, достижения студентов и отчисление; по удовлетворенности обучающихся реализацией ОП и качеством обучения в вузе, по доступности образовательных ресурсов и систем поддержки для обучающихся. Однако отдельные показатели эффективности Планов развития ОП по магистратуре и докторантуре не согласованы с друг с другом. Например, уровень трудоустройства выпускников по ОП 6B07209 Технология продуктов общественного и специализированного питания начинает исчисляться с 2027 г., тогда как первый выпуск, с

учетом первого набора в 2024 г. должен состояться только в 2028 году с учетом нормативного срока обучения, а первый набор в магистратуру выпускников этой же ОП планируется только с 2029 г.

Кроме того, отдельные показатели исчисляются в долях к общему приему и не согласованы при переводе их в абсолютные показатели. Например, в плане развития ОП докторантуры – плановая численность обучающихся заявлена 2 чел., а доля иностранцев указана 5% к общему числу обучающихся (или, при пересчете к плановому набору - 0,01 чел.).

Сильные стороны / лучшая практика:

Сильные стороны не выявлены.

Рекомендации ВЭК:

Руководству образовательных программ:

В планах развития ОП привести в соответствие следующие показатели:

- 1. Численные значения критериев эффективности — с учётом нормативного срока обучения по каждой образовательной программе;*
- 2. Показатели, выраженные в процентах, — в соответствии с единицами их измерения и базовыми величинами, относительно которых они рассчитываются, с целью получения корректных значений показателей.*

Например, доля иностранных студентов в общей численности обучающихся.

Срок исполнения — до 01.09.2025 г.

Выводы ВЭК по критериям:

По стандарту «Управление информацией и отчетность» образовательные программ 6В07209 Технология продукции общественного и специализированного питания, 7М07209 Инновационные технологии продукции общественного питания, ОП 8Д07209 Инновационные технологии продукции общественного питания имеют 14 удовлетворительных и 2 позиции предполагают улучшения.

6.3. Стандарт «Разработка и утверждение образовательной программы»

- ОО должна определить и документировать процедуры разработки ОП и их утверждение на институциональном уровне.*
- Руководство ОП должно обеспечить соответствие разработанных ОП установленным целям, включая предполагаемые результаты обучения.*
- Руководство ОП должно продемонстрировать наличие механизмов пересмотра содержания и структуры ОП с учётом изменений рынка труда, требований работодателей и социального запроса общества.*
- Руководство ОП должно обеспечить наличие разработанных моделей выпускника ОП, описывающих результаты обучения и личностные качества.*
- Руководство ОП должно продемонстрировать проведение внешних экспертиз содержания ОП и планируемых результатов его реализации.*
- Квалификация, присваиваемая по завершению ОП, должна быть четко определена и соответствовать определенному уровню НСК и QF-EHEA.*
- Руководство ОП должно определить влияние дисциплин и профессиональных практик на формирование результатов обучения.*
- Важным фактором является возможность подготовки обучающихся к профессиональной сертификации.*
- Руководство ОП должно представить доказательства участия обучающихся, ППС и других стейкхолдеров в разработке ОП, обеспечении их качества.*
- Руководство ОП должно обеспечить содержание учебных дисциплин и результатов обучения уровню обучения (бакалавриат, магистратура, докторантура).*
- В структуре ОП следует предусмотреть различные виды деятельности, обеспечивающие достижение обучающимися планируемых результатов обучения.*
- Важным фактором является соответствие содержания ОП и результатов обучения ОП, реализуемых организациями высшего и (или) послевузовского образования в ЕПВО.*

Доказательная часть

АТУ работает согласно государственным нормативным документам по разработке и утверждению образовательных программ и квалификационным требованиям «Об утверждении квалификационных требований, предъявляемых к образовательной деятельности организаций, предоставляющих высшее и (или) послевузовское образование, и перечня документов, подтверждающих соответствие им (Приказ Министра науки и высшего образования Республики Казахстан от 5 января 2024 года № 4. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 8 января 2024 года № 33892. Собственными нормативными документами Правила разработки ОП высшего и послевузовского образования На основании данного регламентирующего документа разработаны, включены в Реестр ОП Единой платформы высшего образования и реализуются на основании лицензии на занятие образовательной деятельностью в сфере высшего и послевузовского образования, выданную Республиканским государственным учреждением «Комитет по обеспечению качества в сфере науки и высшего образования Министерства науки и высшего образования Республики Казахстан» 03.03.2025 г. № KZ21LAM00001179 (дата первичной выдачи 03.02.2010 г.): ОП «6B07209 Технология продукции общественного и специализированного питания» (приложение № 004 к Лицензии); «7M07209 Инновационные технологии продукции общественного питания» (приложение № 001 к Лицензии); «8D07209 Инновационные технологии продукции общественного питания» (приложение № 001 к Лицензии).

По заключению экспертов Национального Центра развития высшего образования коэффициент достижимости РО ОП «6B07209 Технология продукции общественного и специализированного питания» составляет 93,09 %; ОП «7M07209 Инновационные технологии продукции общественного питания» - 88,46 %; ОП «8D07209 Инновационные технологии продукции общественного питания» - 91,67 %.

Ожидаемые профессиональные компетенции, соответствующие отраслевым и национальным квалификационным требованиям, стандартизованы. ОП 6B07209 Технология продукции общественного и специализированного питания, 7M07209 Инновационные технологии продукции общественного питания, ОП 8D07209 Инновационные технологии продукции общественного питания содержат дисциплины и модули общеобразовательного цикла (История Казахстана, казахский/русский язык, ИКТ, социология, политология, психология, философия, физическая культура) модули, развивающие личностные качества, необходимые для успешной профессиональной и общественной реализации (модуль экономико-правовых и экологических знаний, физика, математика, неорганическая и органическая химия, аналитическая химия, физикоколлоидная химия, основ научных исследований), вместе с тем, ограничены метапредметные и сквозные компетенции критическое мышление, лидерство, устойчивое развитие, командная работа и межкультурная коммуникация.

По завершению ОП выпускники получают дипломы собственного образца, квалификация, присваиваемая по завершению ОП, четко определена и соответствовать определенному уровню НСК и QF-EHEA.

Визуальный осмотр Центра компетенций АТУ подтверждает наличие собственной студии, специализированных лицензированных программ, а также доступность для создания МОК преподавателями согласно планам (отмечено в интервью с ППС).

Для обучающихся доступны ОП доступны каталоги элективных дисциплин с описанием содержания и трудоемкости. В университете действует единая система планирования, реализации и оценки профессиональных практик (учебные, производственные, преддипломные) спроектированы так, чтобы: обеспечить применение теоретических знаний в реальной среде; формировать навыки анализа, принятия решений, работы в коллективе и производственной адаптации. Результаты прохождения практик оцениваются с использованием журналов практики, дневников, отчетов, отзывов от баз

практики и презентаций.

Руководство аккредитуемых ОП привлекает ППС кафедры активно в разработку образовательных программ, обучающиеся активно принимают участие в анкетировании, где несколько вопросов затрагивают совершенствования образовательных программ (Правила разработки образовательных программ высшего и послевузовского образования) определяет участие всех заинтересованных лиц в разработке ОП.

Руководство ОП обеспечивает логичную, научно обоснованную и методически выстроенную дифференциацию образовательных программ по уровням подготовки. Это реализовано через структуру учебных планов, матрицы достижимости результатов обучения, типы дисциплин и видов практик. В результате экспертного анализа документов по самооценке, рабочих учебных планов, каталогов элективных дисциплин и интервью с администрацией, преподавателями и студентами, установлено, что образовательные программы по трем уровням (бакалавриат, магистратура, докторантура) построены с учетом современных требований к результатам обучения и соответствуют подходам Европейского пространства высшего образования (ЕПВО). В образовательных программах запланировано Для бакалавров – учебная и производственная практика на предприятиях пищевой отрасли: ТОО «Рахат», ТОО «Беккер и К», ТОО «Южный хлеб»; для магистрантов – научно-исследовательская и педагогическая практика; для докторантов – стажировки, научная и преподавательская практика на базе кафедры и научных лабораторий. Курсовое проектирование и выпускные квалификационные работы: бакалавриате – выполнение курсовых проектов с расчетами и технологическими схемами; магистратуре – защита экспериментально-прикладных магистерских диссертаций; докторантуре должна быть в выполнении оригинальных диссертационных исследований с международной публикационной активностью. Студенты, магистранты и докторанты могут участвовать в конференциях, публиковаться в «Вестнике АТУ», международных сборниках, изданиях, индексируемых в Scopus и Web of Science.

Аналитическая часть

Исследование аккредитуемых ОП ВЭК установило, что руководство образовательных программ АТУ обеспечивает соответствие разработанных ОП поставленным целям и предполагаемым результатам обучения. На всех уровнях управления ОП реализуется логическая взаимосвязь между целями, структурой, компетенциями и средствами контроля.

ВЭК установлено, что руководство образовательных программ Алматинского технологического университета обеспечивает функционирование механизмов регулярного и обоснованного пересмотра содержания и структуры образовательных программ (ОП). Эти механизмы направлены на своевременное обновление компетенций выпускников с учетом динамики рынка труда, развития профессиональных отраслей и социальных ожиданий.

Аккредитуемые ОП содержат внешние экспертные экспертизы из числа работодателей и университетов. Образовательные программы согласовываются с предприятиями по профилю деятельности каждой ОП, отношении ОП 7M07209 Инновационные технологии продукции общественного питания и 8D07209 Инновационные технологии продукции общественного питания согласованы только с одной организацией, представляющей собой профессиональное сообщество промышленных компаний - ОЮЛ «Союз пищевых предприятий Казахстана», - и не охватывает все виды профессиональной деятельности, на которые ориентированы ОП, в том числе педагогическую и научно-исследовательскую.

В интервью с работодателями ими было отмечено, что они принимают активную позицию в жизни университета (заседания кафедры, день открытых дверей, встречи с руководством).

Экспертной комиссией установлено, что содержание учебных дисциплин и формулировка результатов обучения в ОП АТУ по направлениям 6B07209, 7M07209 и

8D07209 соответствует требованиям уровней квалификации, определённых Национальной рамкой квалификаций (НРК), Структурой квалификаций Казахстана (СКК), а также Дублинскими дескрипторами.

По итогам анкетирования ППС 92,1 % (35 чел.) опрошенных оценивают на «очень хорошо», а 7,9% (3 чел.) на «хорошо» то внимание, которое уделяется руководством учебного заведения содержанию образовательной программы. В свою очередь 78,9% (30 чел.) ППС оценивают на «очень хорошо» и 21,1% (8 чел.) на «хорошо» поддержку вуза в отношении разработки новых образовательных программ/учебных дисциплин/методик обучения.

Сильные стороны / лучшая практика:

Сильные стороны не выявлены.

Рекомендации ВЭК:

Руководству ОП 7M07209 Инновационные технологии продукции общественного питания и 8D07209 Инновационные технологии продукции общественного питания осуществлять согласование структуры и содержание ОП с работодателями, а также получение экспертного заключения от них по всем видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована ОП. Срок – до 01.09.2025 г.

Выводы ВЭК по критериям:

По стандарту «Разработка и утверждение образовательных программ» образовательные программ 6B07209 Технология продукции общественного и специализированного питания, имеют 12 удовлетворительных и 0 предполагает улучшения по ОП 7M07209 Инновационные технологии продукции общественного питания, ОП 8D07209 Инновационные технологии продукции общественного питания имеют 11 удовлетворительных позиций и 1 - предполагающий улучшение.

6.4. Стандарт «Постоянный мониторинг и периодическая оценка образовательных программ»

- *ОО должно определить механизмы мониторинга и периодической оценки ОП для обеспечения достижения цели и удовлетворения потребностей обучающихся, общества и показать направленность механизмов на постоянное совершенствование ОП.*
- *Мониторинг и периодическая оценка ОП должны предусматривать:*
 - *содержание программ в свете последних достижений науки по конкретной дисциплине для обеспечения актуальности преподаваемой дисциплины;*
 - *изменения потребностей общества и профессиональной среды;*
 - *нагрузку, успеваемость и выпуск обучающихся;*
 - *эффективность процедур оценивания обучающихся;*
 - *ожидания, потребности и удовлетворенность обучающихся обучением по ОП;*
 - *образовательную среду и службы поддержки и их соответствие целям ОП.*
- *Руководство ОП должно продемонстрировать системный подход в проведении мониторинга и периодической оценки качества ОП.*
- *ОО, руководство ОП должны определить механизм информирования всех заинтересованных лиц о любых запланированных или предпринятых действиях в отношении ОП.*
- *Все изменения, внесенные в ОП, должны быть опубликованы.*

Доказательная часть

Внешней экспертной комиссией установлено, что в АТУ функционирует системный и многоуровневый механизм мониторинга и оценки образовательных программ, направленный на обеспечение соответствия целей ОП, их актуализацию в соответствии с изменяющимися потребностями обучающихся, рынка труда и социума, представители индустрии участвуют в обсуждении изменений в ОП; проводятся фокус-группы и заседания

УМО с участием бизнеса; программы проходят логико-структурный анализ с привлечением международных экспертов.

Вузом и руководством ОП определен механизм информирования всех заинтересованных лиц о любых запланированных или предпринятых действиях в отношении ОП посредством социальных сетей, популярных мессенджеров и на официальном сайте организации.

Руководство ОП ежегодно актуализирует содержание программ с учетом современных научных достижений, изменений в пищевой технологии, устойчивом развитии, цифровизации производств, так дисциплины: «Инновационные пищевые технологии», «Цифровой мониторинг качества продукции», «Фронтальные исследования в пищевой инженерии» (докторантура) показывают соответствие аккредитуемых ОП современным трендам.

Проводятся ежегодные онлайн-анкетирования студентов по учебному процессу, методам преподавания, доступности информации и работе служб поддержки - результаты анализируются на Совете ОП, служат основанием для корректировки методик и учебных планов. В университете функционируют: ИТ-служба, Центр карьеры, Центр инклюзии, Центральная библиотека с доступом к международным базам данных; центр Психологической поддержки. Образовательная инфраструктура систематически обновляется.

Аналитическая часть

Вуз продемонстрировал системный и последовательный подход к мониторингу и оценке образовательных программ по всем уровням подготовки. Все ключевые компоненты критерия (научная актуальность, профессиональные запросы, удовлетворенность студентов, оценка среды и эффективности процессов) охвачены в рамках внутренней системы обеспечения качества. Университет обеспечивает информационную открытость и соблюдает требование публикации всех изменений в ОП. Практика университета соответствует критерию и международным стандартам обеспечения качества образования.

Следует отметить, что на сайте вуза отсутствует какая-либо информация о структуре и содержании ОП, а также информация о вносимых в нее изменениях, которая должна быть своевременно опубликована и доведена до сведения всех заинтересованных лиц – стейкхолдеров и общественности.

Сильные стороны / лучшая практика:

Сильные стороны не выявлены.

Рекомендации ВЭК:

Руководству ОП и лицам, ответственным за наполнение информацией страниц сайта вуза, регулярно размещать на сайте информацию в отношении любых изменений в ОП в течение 14 дней с момента внесения и/или утверждения таких изменений. Срок – на постоянной основе.

Выводы ВЭК по критериям:

По стандарту «Постоянный мониторинг и периодическая оценка образовательных программ» образовательные программы 6В07209 Технология продукции общественного и специализированного питания, 7М07209 Инновационные

технологии продукции общественного питания, ОП 8D07209 Инновационные технологии продукции общественного питания имеют 9 удовлетворительных позиций и 1 – предполагающую улучшения.

6.5. Стандарт «Студентоцентрированное обучение, преподавание и оценка успеваемости»

- Руководство ОП должно обеспечить уважение и внимание к различным группам обучающихся и их потребностям, предоставление им гибких траекторий обучения.
- Руководство ОП должно обеспечить использование различных форм и методов преподавания и обучения.
- Важным фактором является наличие собственных исследований в области методики преподавания учебных дисциплин ОП.
- Руководство ОП должно продемонстрировать наличие системы обратной связи по использованию различных методик преподавания и оценки результатов обучения.
- Руководство ОП должно продемонстрировать поддержку автономии обучающихся при одновременном руководстве и помощи со стороны преподавателя.
- Руководство ОП должно продемонстрировать наличие процедуры реагирования на жалобы обучающихся.
- ОО должна обеспечить последовательность, прозрачность и объективность механизма оценки результатов обучения для каждой ОП, включая апелляцию.
- ОО должна обеспечить соответствие процедур оценки результатов обучения обучающихся ОП планируемому результату и целям программы, публикацию критериев и методов оценки заранее.
- В ОО должны быть определены механизмы обеспечения достижения каждым выпускником ОП результатов обучения и обеспечена полнота их формирования.
- Оценивающие лица должны владеть современными методами оценки результатов обучения и регулярно повышать квалификацию в этой области.

Доказательная часть

В аккредитуемых ОП определены образовательные траектории и элективные дисциплины с учетом требований рынка труда. Обучающиеся составляют индивидуальный план обучения с учетом интересов обучающихся в соответствии с ВНД «Правила регистрации и записи обучающихся на дисциплины».

Для обучающихся с особыми потребностями в АТУ созданы условия для обучения в соответствии с ВНД «Положение об инклюзивном образовании», издан «Приказ о назначении лиц, ответственных за обучение лиц с инвалидностью и лиц с ООП».

Вуз применяет в учебном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся в соответствии с ВНД «Правила разработки ОП высшего и послевузовского образования», «Регламент планирования, организации и мониторинга учебного процесса по образовательным программам высшего и послевузовского образования», «Правила формирования учебно-методического комплекса дисциплины».

В аккредитуемых ОП предусмотрены элективные дисциплины, индивидуальные учебные планы и микроквалификации (например, «Специалист по качеству», «Консультант по питанию»), что соответствует принципам гибкости и учета индивидуальных интересов обучающихся. Осуществляется адаптация для лиц с ООП: назначены ответственные лица, организована доступная среда. Применяются традиционные и цифровые методы: видеолекции, интерактивные панели, виртуальные лаборатории. В университете функционирует Центр инновационных образовательных технологий, реализующий МООКи и электронные ресурсы.

ОП 8D07209 содержит авторский курс «Инновационные методы преподавания», характеризующий проведение преподавателями исследований в области методики

преподавания профильных курсов.

В вузе имеется система обратной связи по использованию различных методик преподавания и оценки результатов обучения. Действуют процедуры анкетирования, опросы по качеству преподавания дисциплин и прочих количественных и качественных параметрах. Проводится анкетирование среди обучающихся о компетентности ППС. Массив этих данных обсуждается сначала на заседаниях соответствующих кафедр, делаются выводы и выносятся рекомендации руководству.

Анкетирование студентов о преподавателях — обязательное условие завершения дисциплины. Жалобы и предложения фиксируются в «Ящике доверия» и блог-ректоре, обратная связь отражается на сайте.

Формы контроля соответствуют запланированным результатам обучения. Составлены матрицы компетенций, определены методы и индикаторы достижения. Контроль осуществляется на разных этапах: промежуточная аттестация, практика, ВКР. Университет располагает электронными библиотечными ресурсами с доступом к международным статьям по педагогике и оценке (EBSCO, Scopus). Доступ к онлайн-курсам и видеолекциям на платформах Coursera, OpenEdu используется для повышения квалификации ППС

Аналитическая часть

При внешней оценке материально технической базы университета, ВЭК посетила ЦОС, где обучающиеся могут все получить с одного окна, начиная с записи на общежитие, заканчивая проверкой выпускной работы на лицензионный антиплатиат. Обучающиеся выбирают темы дипломов и диссертаций через открытые списки кафедры.

Интервью показало, что студенты бакалавриата не всегда понимают границы своей автономии — требуется больше разъяснительной работы. При это в рамках интервью студенты отметили четко наложенный механизм апелляций.

В рамках проводимого интервью с ППС, реализующего аккредитуемые ОП, отмечено, что менее 10% (3 чел.) присутствующих знают и применяют различные методики преподавания, а также только 2 человека из 38 человек, присутствующих на интервью, проходили обучение за последние 3 года по современным методам оценки результатов обучения.

По результатам анкетирования студентов все опрошенные согласны, что равными возможностями для освоения ОП и личностного развития обеспечены всем обучающиеся – 81,5% (22 чел.) «полное согласие» и 18,5% (5 чел.) «согласие». Кроме того, 77,8 % (21 чел.) опрошенных студентов полностью согласны с тем, что преподаватели ОП используют эффективные методы преподавания и владеют преподаваемым материалом. Также 85,2% (23 чел.) опрошенных студентов полностью удовлетворены быстротой реагирования на обратную связь от преподавателей по вопросам учебного процесса, а также уровнем доступности деканата.

Сильные стороны:

Сильные стороны не выявлены.

Рекомендации ВЭК:

Руководству ОО, совместно с руководителями ОП, разработать и утвердить график прохождения ППС курсов повышения квалификации по современным методам оценки результатов обучения и начать его реализацию с 01.09.2025 г.

Выводы ВЭК по критериям:

По стандарту «Студентоцентрированное обучение, преподавание и оценка

успеваемости» образовательные программ 6В07209 Технология продукции общественного и специализированного питания, 7М07209 Инновационные технологии продукции общественного питания, ОП 8Д07209 Инновационные технологии продукции общественного питания имеют 10 удовлетворительных позиций.

6.6. Стандарт «Обучающиеся»

• *ОО должна продемонстрировать наличие политики формирования контингента обучающихся в разрезе ОП, обеспечить прозрачность и опубликованность ее процедур, регламентирующих жизненный цикл обучающихся (от поступления до завершения).*

• *Руководство ОП должно определять порядок формирования контингента обучающихся исходя из:*

- *минимальных требований к абитуриентам;*
- *максимального размера группы при проведении семинарских, практических, лабораторных и студийных занятий;*

• *прогнозирования количества государственных грантов;*

- *анализа имеющихся материально-технических, информационных ресурсов, кадрового потенциала;*

• *анализа потенциальных социальных условий для студентов, в т.ч. предоставления мест в общежитии.*

• *Руководство ОП должно продемонстрировать готовность к проведению специальных программ адаптации и поддержки для только что поступивших и иностранных обучающихся.*

• *ОО должна продемонстрировать соответствие своих действий Лиссабонской конвенции о признании, наличие механизма по признанию результатов академической мобильности обучающихся, а также результатов дополнительного, формального и неформального обучения.*

• *ОО должна сотрудничать с другими организациями образования и национальными центрами «Европейской сети национальных информационных центров по академическому признанию и мобильности/Национальных академических Информационных Центров Признания» ENIC/NARIC с целью обеспечения сопоставимого признания квалификаций.*

• *ОО должна обеспечить возможность для внешней и внутренней мобильности обучающихся ОП, а также готовность к оказанию им содействия в получении внешних грантов для обучения.*

• *Руководство ОП должно продемонстрировать готовность к обеспечению обучающихся местами практики, содействию трудоустройства выпускников, поддержанию с ними связи.*

• *ОО должна предусмотреть возможность обеспечения выпускников ОП документами, подтверждающими полученную квалификацию, включая достигнутые результаты обучения, а также контекст, содержание и статус полученного образования и свидетельства его завершения.*

Доказательная часть

Алматинский технологический университет (АТУ) располагает утвержденной политикой по формированию контингента обучающихся 241 в бакалавриате, 3 всего, из них 2 гранта и 1 платно в магистратуре; 1 – грант в докторантуре.

Руководство ОП учитывает нормативные минимальные требования к поступающим: наличие сертификата ЕНТ (бакалавриат), вступительного экзамена по специальности и английскому языку (магистратура), вступительного собеседования и портфолио (докторантура); ежегодно подает заявки на количество образовательных грантов с учетом: востребованности специалистов на рынке труда; трудоустройства выпускников предыдущих лет; кадровых и ресурсных возможностей университета.

Университет проводит учет социальной категории студентов (сироты, многодетные семьи, сельская молодежь); разработана шкала приоритетов при распределении мест в общежитиях. В кампусе действуют 2 общежития с общим фондом 860 мест, из них 20% резервируются под первокурсников.

Алматинский технологический университет реализует системную адаптационную политику для студентов первых курсов и иностранных граждан: ежегодно проводится программа "Welcome Week", включающая тренинги по использованию образовательных платформ, знакомство с ИУП, кураторами и инфраструктурой вуза; имеется брошюра

первокурсника (на трех языках), в т.ч. англоязычные материалы для иностранных студентов.

Университет ведет международное сотрудничество с более чем 30 организациями, включая вузы Европы и Азии (в т.ч. Турция, Германия, Польша, Латвия, Южная Корея). В документах зафиксировано участие АТУ в консультациях с национальным центром признания квалификаций (НИЦ НБР РК), а также использование международных справочников и рекомендаций ENIC/NARIC при рассмотрении документов студентов из-за рубежа. Процедуры признания квалификаций студентов, обучавшихся за границей, утверждены внутренним регламентом.

Университет активно участвует в программах внешней академической мобильности (Mevlana, Erasmus+, DAAD). В 2022–2024 гг. около 15% обучающихся ОП участвовали в краткосрочной или семестровой мобильности. В структуре вуза функционирует Центр карьеры, обеспечивающий: в интервью подтверждено, что он проводит ярмарки вакансий, профессиональные мастер-классы, сбор данных по трудоустройству выпускников, а также проводят поддержку и отслеживание карьерного роста выпускников в течении 15 лет.

Выпускники получают дипломы государственного образца с приложением европейского формата (Diploma Supplement)

Аналитическая часть

Политика приема абитуриентов включает ежегодный анализ спроса и трудоустройства выпускников; планирование контингента с учетом кадровых, материально-технических и инфраструктурных ресурсов; привлечение студентов через профориентационные мероприятия и цифровые каналы (вебинары, онлайн-дни открытых дверей), ВЭК изучило «План набора по ОП на 2024–2025 гг.»; публикации на сайте АТУ: www.atu.kz (раздел «Абитуриенту»). Стратегия формирования контингента в разрезе ОП нуждается в большей детализации — нет отдельного документа по плану развития контингента в разрезе каждой ОП, кроме Плана развития ОП. Однако в нем отсутствует обоснование планового значения контингента на период реализации ОП, а также связь численности студентов с запросами рынка и развитием отрасли.

В рамках интервью первый проректор вуза подчеркнул, что Университет придерживается положений Лиссабонской конвенции и внедрил внутренние регламенты по признанию результатов обучения, полученных за рубежом, что способствует максимально эффективной интеграции системы обучения вуза в международное образовательное пространство.

ВЭК отмечает наличие крупных индустриальных партнеров по аккредитуемым ОП, создавших на базе вуза специализированные лаборатории, а также вовлеченных в процессы подготовки специалистов, что гарантирует соответствие уровня подготовки выпускников требованиям таких работодателей.

Следует отметить, что студенты, в рамках интервью, а также в период анкетирования обращали внимание на целесообразность увеличения количества часов на практическую подготовку.

Сильные стороны / лучшая практика:

Важным и значимым для продвижения образовательных программ вуза в международном образовательном пространстве является факт того, что вуз придерживается положений Лиссабонской конвенции и внедрил внутренние регламенты по признанию результатов обучения, полученных за рубежом.

Сильной стороной аккредитуемых ОП является наличие крупных индустриальных партнеров, создавших на кафедрах вуза специализированные лаборатории, обеспечив максимальное вовлечение в процессы подготовки специалистов-практиков, что гарантирует соответствие уровня подготовки выпускников требованиям таких

работодателей.

Рекомендации ВЭК:

Руководству образовательной программы предусмотреть в плане развития каждой ОП положительную динамику численности обучающихся, увязанную с запросами рынка труда, требованиями ключевых работодателей и национальными приоритетами развития отрасли. Указанная взаимосвязь должна быть отражена в описательной части плана развития ОП. Срок исполнения — до 01.08.2025 г.

Руководству ОП при ежегодном пересмотре и актуализации содержания образовательной программы увеличить количество часов, отводимых на практическую подготовку по дисциплинам, формирующим профессиональные компетенции, с опорой на обратную связь от ключевых работодателей и обучающихся, осваивающих данную программу. Срок исполнения — до 01.10.2025 г.

Выводы ВЭК по критериям:

По стандарту «Обучающиеся» образовательные программ 6B07209 Технология продукции общественного и специализированного питания, 7M07209 Инновационные технологии продукции общественного питания, ОП 8D07209 Инновационные технологии продукции общественного питания имеют 2 сильные и 10 удовлетворительных позиций.

6.7. Стандарт «Профессорско-преподавательский состав»

- *ОО должна иметь объективную и прозрачную кадровую политику, в том числе в разрезе ОП, включающую наем, профессиональный рост и развитие персонала, обеспечивающую профессиональную компетентность всего штата.*
- *ОО должна продемонстрировать соответствие кадрового потенциала ППС специфике ОП.*
- *Руководство ОП должно продемонстрировать осознание ответственности за своих работников и обеспечение для них благоприятных условий работы.*
- *Руководство ОП должно продемонстрировать изменение роли преподавателя в связи с переходом к студентоцентрированному обучению.*
- *ОО должна определить вклад ППС ОП в реализацию стратегии развития ОО, и других стратегических документов.*
- *ОО должна предоставлять возможности карьерного роста и профессионального развития ППС ОП.*
- *Руководство ОП должно продемонстрировать готовность к привлечению к преподаванию практиков соответствующих отраслей.*
- *ОО должна продемонстрировать мотивацию профессионального и личностного развития преподавателей ОП, в том числе поощрение за интеграцию научной деятельности и образования, применение инновационных методов преподавания.*
- *Важным фактором является готовность к развитию академической мобильности в рамках ОП, привлечению лучших зарубежных и отечественных преподавателей.*

Доказательная часть

В университете действует утвержденная **Кадровая политика**, опубликованная на официальном сайте АТУ в разделе «Внутренние документы» (<https://atu.edu.kz>). Процедура приема ППС на работу проводится на конкурсной основе в соответствии с «Правилами подбора, аттестации и замещения должностей ППС», утвержденными Ученым советом (доказательство: Приложение 8 к отчету по самооценке). Аттестация и продление

договоров проводится раз в 5 лет, с обязательной оценкой публикационной активности, участия в проектах и преподавательской эффективности. В ходе интервью ППС отметили, что регулярно проходят внутренние и внешние повышения квалификации, а также получают поддержку при участии в международных конкурсах (в т.ч. Erasmus+, Qazaqstan Teacher's Award).

АТУ обеспечивает прозрачную, стратегически выстроенную и ориентированную на развитие кадровую политику. Кадровый потенциал соответствует специфике аккредитуемых образовательных программ, преподаватели активно вовлечены в студентоцентрированный процесс и реализацию целей вуза. Созданы благоприятные условия труда, однако необходимо усилить взаимодействие с системой мотивации на основе обратной связи студентов и расширить отчеты по участию ППС в стратегических инициативах.

Важно отметить, что на кафедре «Технология продуктов питания» работают кандидаты и доктора технических и сельскохозяйственных наук, а также магистры-практики с опытом в производственном секторе (АО «Рахат», ТОО «Беккер и К» и др.).

Большинство преподавателей подтвердили ежегодное участие в курсах и тренингах, включая онлайн-платформы Coursera и Stepik. Руководство ОП активно сотрудничает с представителями индустрии питания и общественного обслуживания. В университете действует система мотивации: надбавки за научную продуктивность (Scopus, WoS); премии за интеграцию научных проектов в образовательный процесс.

Аналитическая часть

Средний показатель соответствия профиля преподавателей образовательным дисциплинам составляет 93% (данные внутреннего аудита 2023 г.). Следует отметить, что информация в отношении ППС присутствует на сайте университета, однако не приведены достижения ППС, перечень читаемых дисциплин, область научных интересов. Отсутствует информация о приглашённых специалистах-практиках по ОП на сайте.

В интервью преподаватели высоко оценили участие руководства факультета в их профессиональной поддержке: «Деканат содействует прохождению курсов в зарубежных центрах и покрывает часть расходов». Были положительно отмечены комфортные условия в новом корпусе с аккредитованными лабораториями. В ИУП и курсах отражена возможность выбора студентом форм оценки и вида итоговой работы (тест/проект/эссе).

Более 80 % (более 30 чел.) опрошенных ППС в рамках анкетирования высоко оценили возможности, предоставляемые вузом, для профессионального развития ППС (84.2% (32 чел.) - «очень хорошо» и 15.8% (6 чел.) «хорошо»), а также возможности для карьерного роста ППС (81.6% (31 чел.) - «очень хорошо» и 15.8% (6 чел.)- «хорошо»).

Кроме того, преподаватели положительно оценили уровень стимулирования и привлечения молодых специалистов к образовательному процессу (55.3% (21 чел.) - очень хорошо и 44.7% (17 чел.) - на «хорошо»). 94,7 % (37 чел.) ППС, прошедших анкетирование высоко оценили созданные возможности для профессионального и личностного роста для каждого преподавателя и сотрудника (73.7% (28 чел.) - очень хорошо, 23.7% (9 чел.) - хорошо, 2.6% (1 чел.) - относительно плохо).

Сильные стороны:

Важно отметить, что в реализации аккредитуемых ОП принимают участие кандидаты и доктора технических и сельскохозяйственных наук, ведущие специалисты и ученые в области переработки и производства продуктов питания, а также магистры-практики с опытом в производственном секторе.

Рекомендации ВЭК:

Руководству ОП актуализировать на сайте вуза/факультета/кафедры информацию

о ППС, участвующих в реализации ОП, дополнив ее информацией о преподаваемых дисциплинах, области научных интересов, опыте работы в вузе и/или промышленных компаниях, участия в международных стажировках, проектах и программах, а также иных достижениях сотрудников. Срок – до 31.12.2025 г.

Выводы ВЭК по критериям:

По стандарту «Профессорско-преподавательский состав» образовательные программ 6В07209 Технология продукции общественного и специализированного питания, 7М07209 Инновационные технологии продукции общественного питания, ОП 8Д07209 Инновационные технологии продукции общественного питания имеют 1 сильные, 8 удовлетворительных позиций.

6.8. Стандарт «Образовательные ресурсы и системы поддержки студентов»

- *ОО должна гарантировать достаточное количество учебных ресурсов и служб поддержки обучающихся, обеспечивающих достижение цели ОП.*
- *ОО должна продемонстрировать достаточность материально-технических ресурсов и инфраструктуры с учетом потребностей различных групп обучающихся в разрезе ОП (взрослых, работающих, иностранных обучающихся, а также обучающихся с ограниченными возможностями).*
- *Руководство ОП должно продемонстрировать наличие процедур поддержки различных групп обучающихся, включая информирование и консультирование.*
- *Руководство ОП должно продемонстрировать соответствие информационных ресурсов специфике ОП, включающих:*
 - *технологическую поддержку обучающихся и ППС (например, онлайн-обучение, моделирование, базы данных, программы анализа данных);*
 - *библиотечные ресурсы, в том числе фонд учебной, методической и научной литературы по общеобразовательным, базовым и профилирующим дисциплинам на бумажных и электронных носителях, периодических изданий, доступ к научным базам данных;*
 - *экспертизу результатов НИР, выпускных работ, диссертаций на плагиат;*
 - *доступ к образовательным Интернет-ресурсам;*
 - *функционирование WI-FI на территории организации образования.*
- *ОО демонстрирует планирование обеспечения ОП учебным оборудованием и программными средствами, аналогичными с используемыми в соответствующих отраслях экономики.*

Доказательная часть

На официальном сайте АТУ размещены разделы «Центр поддержки обучающихся», «Консультирование», «Психологическая помощь». Обучающиеся подтвердили, что преподаватели и кураторы доступны по мессенджерам, работают с отзывами в анкетах. Студенты также отметили быстрое реагирование на обращения через деканаты и учебный отдел.

Университет АТУ предоставляет достаточные и качественные учебные ресурсы, материально-техническую базу и разнообразные формы поддержки обучающихся. Учитываются потребности различных категорий студентов: иностранных, работающих, первокурсников, а также студентов с ограниченными возможностями. Службы поддержки и информирования функционируют на системной основе.

В библиотечный фонд включены: печатные и электронные учебники по базовым и профилирующим дисциплинам (в т.ч. микробиология, технологии пищевых производств); методические указания, практикумы и электронные издания на казахском, русском и частично английском языках; более 35 наименований периодики, включая журналы пищевой промышленности; электронная библиотека, включающая доступ к ScienceDirect, Springer, Scopus, EBSCO.

В университете внедрена система проверки на оригинальность через StrikePlagiarism и Antiplagiat.kz; все выпускные квалификационные работы (ВКР), магистерские и докторские диссертации проходят экспертизу в электронном виде, результаты хранятся в

едином архиве, например, в 2023 году проверено более 240 ВКР, средний уровень оригинальности составил 86%.

Важно отметить, что в АТУ реализована система технологической поддержки обучения, соответствующая специфике реализуемых ОП: онлайн-обучение ведется через Platonus и Moodle (с интеграцией видеоуроков, тестов, файлов); используются платформы Zoom, Google Meet, Microsoft Teams для синхронного преподавания; доступны специализированные ПО для анализа данных и моделирования технологических процессов — ChemCAD, FoodModel, Statistica, Excel с надстройками аналитики, что повышает качество обучения и доступность изучаемого материала для обучающихся.

Важно для обучающихся по ОП 7M07209 Инновационные технологии продукции общественного питания и 8D07209 Инновационные технологии продукции общественного питания наличие профильных диссертационных советов в вузе, что создает благоприятные условия для завершения и защиты результатов исследований. Кроме того, вузом издается журнал, рекомендованной комитетом по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции, к опубликованию основных результатов исследований.

Повышению качества проводимых исследований обучающимся по аккредитуемым ОП способствует деятельность двух профильных НИИ в области пищевой безопасности и пищевых технологий с развитой технической, технологической и приборной инфраструктурой.

Университет предоставляет доступ ко внутренним и внешним ресурсам: электронные каталоги и репозитории (внутренний ЭБС, KazNEB, РМЭБ); международные онлайн-курсы (Coursera, edX, FutureLearn); справочно-информационные системы (Elibrary.ru, SpringerLink, Proquest) — доступен по IP в пределах кампуса. Wi-Fi покрывает все учебные корпуса и лаборатории, студенты и ППС получают личные логины для авторизации в защищенной сети, скорость подключения достаточна для одновременной работы в LMS, Zoom и электронных ресурсах.

Аналитическая часть

В университете функционируют все ключевые элементы академической и внеакадемической поддержки: 2 е библиотека с читальными залами и электронной системой поиска; доступ к цифровым базам (ScienceDirect, Elsevier, Platonus, Moodle); центр карьеры и трудоустройства; кураторская и менторская поддержка на всех курсах; кабинет психолога и социального педагога. Внешний осмотр материально-технической базы университета АТУ располагает современной учебно-производственной базой: 10 специализированных лабораторий (в т.ч. аккредитованные лаборатории, микробиологическая, лаборатория хлебопечения, производства колбас, производства пива, производства молока); учебные кухни с промышленным оборудованием; гостиничные комнаты, коворкинг-зоны и компьютерные классы, оснащенные для онлайн-обучения. В университете предусмотрены аудитории с безбарьерной средой (пандусы, подъемники, доступные туалеты), а на аудиториях таблички со шрифтом Брайля.

Преподаватели в рамках интервью отметили, что курсы по пищевым технологиям дополняются моделированием процессов в лабораторных условиях и цифровыми расчетами. Студенты подчеркнули простоту доступа к лекционным материалам через LMS.

В рамках анкетирования ППС высоко оценили достаточность и доступность необходимой научной и учебной литературы в библиотеке (94.7% (36 чел.) - очень хорошо и 5.3% (2 чел.) - хорошо). Кроме того, 60,5% (23 чел.) опрошенных ППС на «очень хорошо» также оценивают уровень созданных условий, учитывающих потребности различных групп обучающихся.

Проведение анкетирования среди студентов показало, что 88,9% (24 чел.) полностью, а 11,1% (3 чел.) обучающихся удовлетворены уровнем доступности библиотечных ресурсов

и качеством оказываемых услуг в библиотеках и читальных залах. Доступностью компьютерных классов и качеством интернет-ресурсов полностью удовлетворены 88,9% (24 чел.) опрошенных студентов, а 11,1% (3 чел.) удовлетворены частично.

Следует отметить, что частично не удовлетворены учебными кабинетами, аудиториями для больших групп 7,4% (2 чел.) опрошенных студентов, а комнатами отдыха для студентов - 11,1% (3 чел.) из числа прошедших анкетирование обучающихся.

Сильные стороны / лучшая практика:

Отличительной особенностью ОП 7М07209 Инновационные технологии продукции общественного питания и 8D07209 Инновационные технологии продукции общественного питания являются: 1) наличие профильных диссертационных советов в вузе; 2) журнала, рекомендованного комитетом по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции, к опубликованию основных результатов исследований. Это создает благоприятные условия для выполнения требований к диссертационным работам и их защите в срок.

Важным является наличие в вузе двух профильных НИИ в области пищевой безопасности и пищевых технологий с развитой технической, технологической и приборной инфраструктурой для выполнения широкого диапазона исследований магистрантами и докторантами на высоком уровне.

Важным фактором является то, что в вузе эффективно и с широким охватом целевой аудитории реализована система технологической поддержки обучения, соответствующая специфике реализуемых ОП: онлайн-обучение специализированные системы для анализа данных и моделирования технологических процессов, что повышает качество обучения и доступность изучаемого материала для обучающихся.

Рекомендации ВЭК:

не сформулированы

Выводы ВЭК по критериям:

По стандарту «Образовательные ресурсы и системы поддержки студентов» образовательные программы 6В07209 Технология продукции общественного и специализированного питания, 7М07209 Инновационные технологии продукции общественного питания, ОП 8D07209 Инновационные технологии продукции общественного питания имеют 3 сильные и 6 удовлетворительных позиций.

По стандарту «Образовательные ресурсы и системы поддержки студентов»

6.9. Стандарт «Информирование общественности»

• *ОО должна опубликовать достоверную, объективную, актуальную информацию об образовательной программе и ее специфике, которая должна включать:*

- *ожидаемые результаты обучения реализуемой образовательной программы;*
- *квалификацию и (или) квалификации, которая будет присвоена по завершению образовательной программы;*

- *подходы преподавания, обучения, а также систему (процедуры, методы и формы) оценивания;*
- *сведения о проходных баллах и учебных возможностях, предоставляемых обучающимся;*
- *сведения о возможностях трудоустройства выпускников.*

• *Руководство ОП должно предусмотреть разнообразные способы распространения информации, в том числе СМИ, информационные сети для информирования широкой общественности и заинтересованных лиц.*

• *Информирование общественности должно предусматривать поддержку и разъяснение*

национальных программ развития страны и системы высшего и послевузовского образования.

- *ОО должна продемонстрировать отражение на веб-ресурсе информации, характеризующей ее в целом и в разрезе образовательных программ.*
- *Важным фактором является наличие адекватной и объективной информации о ППС ОП.*
- *Важным фактором является информирование общественности о сотрудничестве и взаимодействии с партнерами в рамках ОП.*

Доказательная часть

В академических каталогах и на сайте указано, что обучение ведется с применением проектного, модульного, студентоцентрированного подходов. Система оценивания включает текущий, рубежный и итоговый контроль с опубликованными критериями оценки (в том числе через LMS Platonus и Moodle). В курсах четко указаны шкалы оценивания, формы промежуточной аттестации и варианты итоговой работы (эссе, тест, кейс, проект).

Проходные баллы за последние 3 года представлены на сайте в разделе «Приемная комиссия», а также в отчетах о наборе. <https://atu.edu.kz> — разделы: «Образование», «Абитуриенту», «Каталоги». Университет публикует сведения о базах практики и партнерах по трудоустройству: АО «Рахат», ТОО «FoodMaster», ТОО «Баян Сулу», ТОО «Адал», сеть «KFC Kazakhstan» и др. Центр карьеры проводит ярмарки вакансий, мастер-классы, менторские сессии. По результатам опросов выпускников (2023 г.), уровень трудоустройства в течение 6 месяцев после окончания составляет более 82%. Каталоги ОП содержат перечень возможных карьерных траекторий: технолог, эксперт по качеству, исследователь, разработчик инновационных пищевых продуктов, преподаватель.

Университет использует многоуровневую систему распространения информации: официальный сайт <https://atu.edu.kz>; официальные аккаунты в социальных сетях (Instagram, Facebook, YouTube, Telegram); публикации в СМИ (газеты «Казахстанская правда», порталы *Vaq.kz*, *edu.gov.kz*); наружная реклама (баннеры, рекламные ролики в ТВ-сетях региона); участие сотрудников в ток-шоу, эфирах и форумах по вопросам развития системы образования и технологий пищевой промышленности. Освещение участия АТУ в национальных форумах по продовольственной безопасности. Серии видеointервью с заведующими кафедрами и выпускниками на YouTube-канале.

В материалах сайта, презентациях и методических буклетах отражены связи ОП с приоритетами развития РК: Национальный проект «Білімді ұлт»; Государственная программа развития образования и науки; цели ЦУР-4 ООН (по обеспечению качественного образования и устойчивого развития); вклад в Нацпрограмму цифровизации агропромышленного комплекса.

Руководители программ подчеркнули соответствие ОП задачам индустриализации и формирования экспортного потенциала отрасли общественного питания.

Веб-сайт АТУ содержит: описание миссии, видения, стратегии университета; структуру факультетов и кафедр; подробные каталоги ОП, ИУП, квалификационные требования, ОРО; сведения о контингенте, правилах приема, доступных стипендиях и грантах. Разработать англоязычные страницы по всем ОП, включая профили ППС, планы обучения и партнерства, расширить раздел «Выпускники» — добавить истории карьерного роста и отзывы.

Аналитическая часть

Ожидаемые результаты обучения (ОРО) по каждой образовательной программе размещены в академических каталогах (<https://atu.edu.kz>). В каталогах дисциплин отражены междисциплинарные связи и логика формирования компетенций, например, по ОП 6B07209 включают: способность применять научные методы анализа пищевых систем,

оценивать безопасность пищевой продукции, проектировать технологические процессы и др. На сайте университета и в информационных буклетах указаны присваиваемые квалификации: 6B07209 — Бакалавр техники и технологии; 7M07209 — Магистр технических наук; 8D07209 — Доктор философии (PhD). Также опубликована информация о присвоении дополнительных микрокомпетенций.

Следует отметить, что на странице кафедры, реализующей аккредитуемые образовательные программы, отсутствует детальная информация об ОП – нет перечня результатов обучения, отсутствует модель выпускника, не имеется данных о базах практик и нормативном сроке обучения. Данная информация позволяет потенциальному абитуриенту и его родителям составить представление о самой ОП и перспективах трудоустройства, а для работодателей – понимание о соответствии данной ОП требованиям к профильным молодым специалистам.

По итогам анкетирования студентов 92,6% (25 чел.) из них полностью удовлетворены информационной поддержкой и разъяснением перед поступлением в вуз правил поступления и стратегии образовательной программы, а также уровнем информирования о курсах, образовательных программах и получаемой академической степени.

В свою очередь, 5.3% (2 чел.) ППС часто и 7.9% (3 чел.) иногда несвоевременно получали информацию о мероприятиях через информационные системы вуза.

Сильные стороны / лучшая практика:

Сильные стороны не выявлены.

Рекомендации ВЭК:

Руководству ОП и лицам, ответственным за наполнение информацией страниц сайта, разместить на официальном сайте вуза следующую информацию об ОП: результаты обучения, модель выпускника, области профессиональной деятельности, нормативный срок обучения, дополнительные квалификации, которые может получить обучающийся за период обучения, базы практик. Срок – до 01.09.2025 г.

Выводы ВЭК по критериям:

По стандарту «Информирование общественности» образовательные программ 6B07209 Технология продукции общественного и специализированного питания, 7M07209 Инновационные технологии продукции общественного питания, ОП 8D07209 Инновационные технологии продукции общественного питания имеют 0 сильные, 9 удовлетворительных позиций и 1 - требующую улучшения.

(VII) ОБЗОР СИЛЬНЫХ СТОРОН/ ЛУЧШЕЙ ПРАКТИКИ ПО КАЖДОМУ СТАНДАРТУ

Сильные стороны / лучшая практика

По стандарту «Управление образовательной программой»:

Сильные стороны не выявлены.

По стандарту «Управление информацией и отчетность»:

Сильные стороны не выявлены

По стандарту «Разработка и утверждение образовательных программ»:

Сильные стороны не выявлены

По стандарту «Постоянный мониторинг и периодическая оценка образовательных программ»:

Сильные стороны не выявлены

По стандарту «Студентоцентрированное обучение, преподавание и оценка успеваемости»:

Сильные стороны не выявлены

По стандарту «Обучающиеся»:

Важным и значимым для продвижения образовательных программ вуза в международном образовательном пространстве является факт того, что вуз придерживается положений Лиссабонской конвенции и внедрил внутренние регламенты по признанию результатов обучения, полученных за рубежом.

Сильной стороной аккредитуемых ОП является наличие крупных промышленных партнеров, создавших на кафедрах вуза специализированные лаборатории, обеспечив максимальное вовлечение в процессы подготовки специалистов-практиков, что гарантирует соответствие уровня подготовки выпускников требованиям таких работодателей.

По стандарту «Профессорско-преподавательский состав»:

Важно отметить, что в реализации аккредитуемых ОП принимают участие кандидаты и доктора технических и сельскохозяйственных наук, ведущие специалисты и ученые в области переработки и производства продуктов питания, а также магистры-практики с опытом в производственном секторе.

По стандарту «Образовательные ресурсы и системы поддержки студентов»:

Отличительной особенностью ОП 7M07209 Инновационные технологии продукции общественного питания и 8D07209 Инновационные технологии продукции общественного питания являются: 1) наличие профильных диссертационных советов в вузе; 2) журнала, рекомендованного комитетом по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции, к опубликованию основных результатов исследований. Это создает благоприятные условия для выполнения требований к диссертационным работам и их защите в срок.

Важным является наличие в вузе двух профильных НИИ в области пищевой безопасности и пищевых технологий с развитой технической, технологической и приборной инфраструктурой для выполнения широкого диапазона исследований магистрантами и докторантами на высоком уровне.

Важным фактором является то, что в вузе эффективно и с широким охватом целевой аудитории реализована система технологической поддержки обучения, соответствующая специфике реализуемых ОП: онлайн-обучение специализированные системы для анализа данных и моделирования технологических процессов, что повышает качество обучения и доступность изучаемого материала для обучающихся.

По стандарту «Информирование общественности»:

Сильные стороны не выявлены



(VIII) ОБЗОР РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УЛУЧШЕНИЮ КАЧЕСТВА ПО КАЖДОМУ СТАНДАРТУ

Рекомендации ВЭК для ОП 6B07209 Технология продуктов общественного и специализированного питания, 7M07209 Инновационные технологии продукции общественного питания, 8D07209 Инновационные технологии продукции общественного питания

По стандарту «Управление образовательной программой»

Руководству ОО, путем внесения изменений в действующие нормативные документы, предусмотреть в структуре Плана развития ОП раздел, описывающий конкурентные преимущества конкретной ОП с выделением ее уникальных характеристик. Срок внесения изменений – до 01.08.2025 г.

Руководству ОП дополнить Планы развития ОП разделом, описывающим конкурентные преимущества конкретной ОП с выделением ее уникальных характеристик. Срок - до 01.09.2025 г.

Руководству ОП внести изменения в п. 6 Плана развития ОП «Заключение» в структуре Плана развития ОП, дополнив его выводами, напрямую связанными с профилем ОП, ее уникальностью и отраслевой принадлежностью, в т.ч. указав, на достижение каких национальных/отраслевых целей и задач ориентирована такая ОП. Срок – до 01.09.2025 г.

По стандарту «Управление информацией и отчетность»

Руководству образовательных программ:

В планах развития ОП привести в соответствие следующие показатели:

- 1. Численные значения критериев эффективности — с учётом нормативного срока обучения по каждой образовательной программе;*
- 2. Показатели, выраженные в процентах, — в соответствии с единицами их измерения и базовыми величинами, относительно которых они рассчитываются, с целью получения корректных значений показателей.*

Например, доля иностранных студентов в общей численности обучающихся.

Срок исполнения — до 01.09.2025 г.

По стандарту «Разработка и утверждение образовательной программы»

Руководству ОП 7M07209 Инновационные технологии продукции общественного питания и 8D07209 Инновационные технологии продукции общественного питания осуществлять согласование структуры и содержание ОП с работодателями, а также получение экспертного заключения от них по всем видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована ОП. Срок – до 01.09.2025 г.

По стандарту «Постоянный мониторинг и периодическая оценка образовательных программ»

Руководству ОП и лицам, ответственным за наполнение информацией страниц сайта вуза, регулярно размещать на сайте информацию в отношении любых изменений в ОП в течение 14 дней с момента внесения и/или утверждения таких изменений. Срок – на постоянной основе.

По стандарту «Студентоцентрированное обучение, преподавание и оценка успеваемости»

Руководству ОО, совместно с руководителями ОП, разработать и утвердить график прохождения ППС курсов повышения квалификации по современным методам оценки

результатов обучения и начать его реализацию с 01.09.2025 г.

По стандарту «Обучающиеся»

Руководству образовательной программы предусмотреть в плане развития каждой ОП положительную динамику численности обучающихся, увязанную с запросами рынка труда, требованиями ключевых работодателей и национальными приоритетами развития отрасли. Указанная взаимосвязь должна быть отражена в описательной части плана развития ОП. Срок исполнения — до 01.08.2025 г.

Руководству ОП при ежегодном пересмотре и актуализации содержания образовательной программы увеличить количество часов, отводимых на практическую подготовку по дисциплинам, формирующим профессиональные компетенции, с опорой на обратную связь от ключевых работодателей и обучающихся, осваивающих данную программу. Срок исполнения — до 01.10.2025 г.

По стандарту «Профессорско-преподавательский состав»

Руководству ОП актуализировать на сайте вуза/факультета/кафедры информацию о ППС, участвующих в реализации ОП, дополнив ее информацией о преподаваемых дисциплинах, области научных интересов, опыте работы в вузе и/или индустриальных компаниях, участия в международных стажировках, проектах и программах, а также иных достижениях сотрудников. Срок – до 31.12.2025 г.

По стандарту «Образовательные ресурсы и системы поддержки студентов»

Не сформулированы

По стандарту «Информирование общественности»

Руководству ОП и лицам, ответственным за наполнение информацией страниц сайта, разместить на официальном сайте вуза следующую информацию об ОП: результаты обучения, модель выпускника, области профессиональной деятельности, нормативный срок обучения, дополнительные квалификации, которые может получить обучающийся за период обучения, базы практик. Срок – до 01.09.2025 г.

**(IX) ОБЗОР РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАЗВИТИЮ ОРГАНИЗАЦИИ
ОБРАЗОВАНИЯ**

Не выработаны



(X) РЕКОМЕНДАЦИИ АККРЕДИТАЦИОННОМУ СОВЕТУ

Внешняя экспертная комиссия приняла единогласное решение рекомендовать Аккредитационному совету аккредитовать образовательные программы 6B07209 Технология продуктов общественного и специализированного питания, 7M07209 Инновационные технологии продукции общественного питания, 8D07209 Инновационные технологии продукции общественного питания АО Алматинский технологический университет сроком на 5 (пять) лет.



**Приложение 1. Оценочная таблица «ПАРАМЕТРЫ
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО ПРОФИЛЯ»**

**Заключение внешней экспертной комиссии по оценке качества
образовательных программ БВ07209 Технология продукции общественного и
специализированного питания
АО Алматинский технологический университет»**

№ п/п	№ п/п	Критерии оценки	Позиция организации образования			
			Сильная	Удовлетворительная	Предполагает улучшение	Неудовлетворительная
Стандарт «Управление образовательной программой»						
1	1.	Организация высшего и (или) послевузовского образования должна иметь опубликованную политику обеспечения качества. Политика обеспечения качества должна отражать связь между научными исследованиями, преподаванием и обучением.		+		
2	2.	Организация высшего и (или) послевузовского образования должна продемонстрировать развитие культуры обеспечения качества, в том числе в разрезе ОП.		+		
3	3.	Приверженность к обеспечению качества должна относиться к любой деятельности, выполняемой подрядчиками и партнерами (аутсорсингу), в том числе при реализации совместного/двудипломного образования и академической мобильности.		+		
4	4.	Руководство ОП демонстрирует готовность к обеспечению прозрачности разработки плана развития ОП на основе анализа ее функционирования, реального позиционирования ОО и направленности его деятельности на удовлетворение потребностей государства, работодателей, обучающихся и других заинтересованных лиц. План должен содержать сроки начала реализации образовательной программы.		+		
5	5.	Руководство ОП демонстрирует наличие механизмов формирования и регулярного пересмотра плана развития ОП и мониторинга его реализации, оценки достижения целей обучения, соответствия потребностям обучающихся, работодателей и общества, принятия решений, направленных на постоянное улучшение ОП.		+		
6	6.	Руководство ОП должно привлекать представителей групп заинтересованных лиц, в том числе работодателей, обучающихся и ППС к формированию плана развития ОП.		+		
7	7.	Руководство ОП должно продемонстрировать индивидуальность и уникальность плана развития ОП, его согласованность с национальными приоритетами и стратегией развития организации высшего и (или) послевузовского образования.			+	
8	8.	Организация высшего и (или) послевузовского образования должна продемонстрировать четкое определение ответственных за бизнес-процессы в рамках ОП, однозначного распределения должностных обязанностей персонала, разграничения функций коллегиальных органов.		+		
9	9.	Руководство ОП должно представить доказательства прозрачности системы управления образовательной программой.		+		
10	10.	Руководство ОП должно продемонстрировать наличие внутренней системы обеспечения качества ОП, включающей ее проектирование,		+		

		управление и мониторинг, их улучшение, принятие решений на основе фактов.				
11	11.	Руководство ОП должно осуществлять управление рисками, в том числе в рамках ОП, проходящей первичную аккредитацию, а также продемонстрировать систему мер, направленных на уменьшение степени риска.		+		
12	12.	Руководство ОП должно обеспечить участие представителей работодателей, ППС, обучающихся и других заинтересованных лиц в составе коллегиальных органов управления образовательной программой, а также их репрезентативность при принятии решений по вопросам управления образовательной программой.		+		
13	13.	ОО должна продемонстрировать управление инновациями в рамках ОП, в том числе анализ и внедрение инновационных предложений.		+		
14	14.	Руководство ОП должно продемонстрировать доказательство готовности к открытости и доступности для обучающихся, ППС, работодателей и других заинтересованных лиц.		+		
15	15.	Руководство ОП должно проходить обучение по программам менеджмента образования.		+		
Итого по стандарту			0	14	1	0
Стандарт «Управление информацией и отчетность»						
16	1.	ОО должна продемонстрировать наличие системы сбора, анализа и управления информацией на основе применения современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств и то, что использует разнообразные методы для сбора и анализа информации в контексте ОП.		+		
17	2.	Руководство ОП должно продемонстрировать наличие механизма системного использования обработанной, адекватной информации для улучшения внутренней системы обеспечения качества.		+		
18	3.	Руководство ОП должно демонстрировать принятие решений на основе фактов.		+		
19	4.	В рамках ОП должна быть предусмотрена система регулярной отчетности, отражающая все уровни структуры, включающая оценку результативности и эффективности деятельности подразделений и кафедр, научных исследований.		+		
20	5.	ОО должна установить периодичность, формы и методы оценки управления ОП, деятельности коллегиальных органов и структурных подразделений, высшего руководства, реализации научных проектов.		+		
21	6.	ОО должна продемонстрировать определение порядка и обеспечение защиты информации, в том числе определение ответственных лиц за достоверность и своевременность анализа информации и предоставления данных.		+		
22	7.	Важным фактором является наличие механизмов вовлечения обучающихся, работников и ППС в процессы сбора и анализа информации, а также принятия решений на их основе.		+		
23	8.	Руководство ОП должно продемонстрировать наличие механизма коммуникации с обучающимися, работниками и другими заинтересованными лицами, а также механизмов разрешения конфликтов.		+		
24	9.	ОО должна продемонстрировать наличие механизмов измерения степени удовлетворенности потребностей ППС, персонала и обучающихся в рамках ОП.		+		
25	10.	ОО должна предусмотреть проведение оценки результативности и эффективности деятельности, в том числе в разрезе ОП.		+		
<i>Информация, предполагаемая к сбору и анализу в рамках ОП, должна учитывать:</i>						
26	11.	ключевые показатели эффективности;			+	
27	12.	динамику контингента обучающихся в разрезе форм и видов;			+	
28	13.	уровень успеваемости, достижения студентов и отчисление;		+		
29	14.	удовлетворенность обучающихся реализацией ОП и качеством обучения в вузе;		+		

30	15.	доступность образовательных ресурсов и систем поддержки для обучающихся		+		
31	16.	ОО должна подтверждать о реализации процедур обработки персональных данных обучающихся, работников и ППС на основе их документального согласия		+		
Итого по стандарту			0	14	2	0
Стандарт «Разработка и утверждение образовательной программы»						
32	1.	ОО должна определить и документировать процедуры разработки ОП и их утверждение на институциональном уровне		+		
33	2.	Руководство ОП должно обеспечить соответствие разработанных ОП установленным целям, включая предполагаемые результаты обучения		+		
34	3.	Руководство ОП должно продемонстрировать наличие механизмов пересмотра содержания и структуры ОП с учётом изменений рынка труда, требований работодателей и социального запроса общества		+		
35	4.	Руководство ОП должно обеспечить наличие разработанных моделей выпускника ОП, описывающих результаты обучения и личностные качества		+		
36	5.	Руководство ОП должно продемонстрировать проведение внешних экспертиз содержания ОП и планируемых результатов его реализации		+		
37	6.	Квалификация, присваиваемая по завершению ОП, должна быть четко определена и соответствовать определенному уровню НСК и QF-EHEA		+		
38	7.	Руководство ОП должно определить влияние дисциплин и профессиональных практик на формирование результатов обучения		+		
39	8.	Важным фактором является возможность проведения подготовки обучающихся к профессиональной сертификации		+		
40	9.	Руководство ОП должно представить доказательства участия обучающихся, ППС и других стейкхолдеров в разработке ОП, обеспечении их качества		+		
41	10.	Руководство ОП должно обеспечить соответствие содержания учебных дисциплин и планируемых результатов уровню обучения (бакалавриат, магистратура, докторантура)		+		
42	11.	В структуре ОП следует предусмотреть различные виды деятельности, обеспечивающие достижение обучающимися планируемых результатов обучения		+		
43	12.	Важным фактором является соответствие содержания ОП и результатов обучения ОП, реализуемых организациями высшего и (или) послевузовского образования в ЕПВО		+		
Итого по стандарту			0	12	0	0
Стандарт «Постоянный мониторинг и периодическая оценка образовательных программ»						
44	1.	ОО должно определить механизмы мониторинга и периодической оценки ОП для обеспечения достижений цели и удовлетворения потребностей обучающихся, общества и показать направленность механизмов на постоянное совершенствование ОП		+		
<i>Мониторинг и периодическая оценка ОП должны предусматривать:</i>						
45	2.	содержание программ в свете последних достижений науки по конкретной дисциплине для обеспечения актуальности преподаваемой дисциплины;		+		
46	3.	изменения потребностей общества и профессиональной среды;		+		
47	4.	нагрузку и успеваемость обучающихся;		+		
48	5.	эффективность процедур оценивания обучающихся;		+		
49	6.	ожидания, потребности и удовлетворенность обучающихся обучением по ОП		+		
50	7.	образовательную среду и службы поддержки, и их соответствие целям ОП		+		
51	8.	Руководство ОП должно продемонстрировать системный подход в проведении мониторинга и периодической оценки качества ОП		+		

52	9.	ОО, руководство ОП должны определить механизм информирования всех заинтересованных лиц о любых запланированных или предпринятых действиях в отношении ОП		+		
53	10.	Все изменения, внесенные в ОП, должны быть опубликованы			+	
Итого по стандарту			0	9	1	0
Стандарт «Студентоцентрированное обучение, преподавание и оценка успеваемости»						
54	1.	Руководство ОП должно обеспечить уважение и внимание к различным группам обучающихся и их потребностям, предоставлять им гибкие траектории обучения.		+		
55	2.	Руководство ОП должно предусмотреть использование различных форм и методов преподавания и обучения.		+		
56	3.	Важным фактором является наличие собственных исследований в области методики преподавания учебных дисциплин ОП.		+		
57	4.	Руководство ОП должно продемонстрировать наличие механизмов обратной связи по использованию различных методик преподавания и оценки результатов обучения.		+		
58	5.	Руководство ОП должно продемонстрировать наличие механизмов поддержки автономии обучающихся при одновременном руководстве и помощи со стороны преподавателя.		+		
59	6.	Руководство ОП должно продемонстрировать наличие процедуры реагирования на жалобы обучающихся.		+		
60	7.	ОО должна обеспечить последовательность, прозрачность и объективность механизма оценки результатов обучения ОП, включая апелляцию		+		
61	8.	ОО должна обеспечить соответствие процедур оценки результатов обучения обучающихся ОП планируемым результатам и целям программы, публикацию критериев и методов оценки заранее		+		
62	9.	В ОО должны быть определены механизмы обеспечения достижения каждым выпускником ОП результатов обучения и обеспечена полнота их формирования		+		
63	10.	Оценивающие лица должны владеть современными методами оценки результатов обучения и регулярно повышать квалификацию в этой области		+		
Итого по стандарту			0	10	0	0
Стандарт «Обучающиеся»						
64	1.	ОО должна продемонстрировать наличие политики формирования контингента обучающихся в разрезе ОП, обеспечить прозрачность и опубликованность ее процедур, регламентирующих жизненный цикл обучающихся (от поступления до завершения)		+		
<i>Руководство ОП должно определять порядок формирования контингента обучающихся исходя из:</i>						
65	2.	минимальных требований к абитуриентам;		+		
66	3.	максимального размера группы при проведении семинарских, практических, лабораторных и студийных занятий;		+		
67	4.	прогнозирования количества государственных грантов;		+		
68	5.	анализа имеющихся материально-технических, информационных ресурсов, кадрового потенциала;		+		
69	6.	анализа потенциальных социальных условий для студентов, в т.ч. предоставления мест в общежитии		+		
70	7.	Руководство ОП должно продемонстрировать готовность к проведению специальных программ адаптации и поддержки для только что поступивших и иностранных обучающихся		+		
71	8.	ОО должна продемонстрировать соответствие своих действий Лиссабонской конвенции о признании, наличие механизма по признанию результатов академической мобильности обучающихся, а также результатов дополнительного, формального и неформального обучения	+			

72	9.	ОО должна сотрудничать с другими организациями образования и национальными центрами «Европейской сети национальных информационных центров по академическому признанию и мобильности/Национальных академических Информационных Центров Признания» ENIC/NARIC с целью обеспечения сопоставимого признания квалификаций		+		
73	10.	ОО должна обеспечить возможность для внешней и внутренней мобильности обучающихся ОП, а также готовность к оказанию им содействия в получении внешних грантов для обучения		+		
74	11.	Руководство ОП должно продемонстрировать готовность к обеспечению обучающихся местами практики, содействием трудоустройству выпускников, поддержанию с ними связи.	+			
75	12.	ОО должна предусмотреть возможность обеспечения выпускников ОП документами, подтверждающими полученную квалификацию, включая достигнутые результаты обучения, а также контекст, содержание и статус полученного образования и свидетельства его завершения		+		
Итого по стандарту			2	10	0	0
Стандарт «Профессорско-преподавательский состав»						
76	1.	ОО должна иметь объективную и прозрачную кадровую политику, в том числе в разрезе ОП, включающую наем, профессиональный рост и развитие персонала, обеспечивающую профессиональную компетентность всего штата		+		
77	2.	ОО должна продемонстрировать соответствие кадрового потенциала ППС специфике ОП	+			
78	3.	Руководство ОП должно продемонстрировать осознание ответственности за своих работников и обеспечение для них благоприятных условий работы		+		
79	4.	Руководство ОП должно продемонстрировать изменение роли преподавателя в связи с переходом к студентоцентрированному обучению		+		
80	5.	ОО должна определить вклад ППС ОП в реализацию стратегии развития ОО, и других стратегических документов		+		
81	6.	ОО должна предоставлять возможности карьерного роста и профессионального развития ППС ОП		+		
82	7.	Руководство ОП должно продемонстрировать готовность к привлечению к преподаванию практиков соответствующих отраслей экономики		+		
83	8.	ОО должна продемонстрировать мотивацию профессионального и личного развития преподавателей ОП, в том числе поощрение за интеграцию научной деятельности и образования, применение инновационных методов преподавания		+		
84	9.	Важным фактором является готовность к развитию академической мобильности в рамках ОП, привлечению лучших зарубежных и отечественных преподавателей		+		
Итого по стандарту			1	8	0	0
Стандарт «Образовательные ресурсы и системы поддержки студентов»						
85	1.	ОО должна гарантировать достаточное количество учебных ресурсов и служб поддержки обучающихся, обеспечивающих достижение цели ОП	+			
86	2.	ОО должна продемонстрировать достаточность материально-технических ресурсов и инфраструктуры с учетом потребностей различных групп обучающихся в разрезе ОП (взрослых, работающих, иностранных обучающихся, а также обучающихся с ограниченными возможностями)		+		
87	3.	Руководство ОП должно продемонстрировать наличие процедур поддержки различных групп обучающихся, включая информирование и консультирование		+		
<i>Руководство ОП должно продемонстрировать соответствие информационных ресурсов специфике ОП, включающих:</i>						

88	4.	технологическую поддержку обучающихся и ППС (например, онлайн-обучение, моделирование, базы данных, программы анализа данных);	+			
89	5.	библиотечные ресурсы, в том числе фонд учебной, методической и научной литературы по общеобразовательным, базовым и профилирующим дисциплинам на бумажных и электронных носителях, периодических изданий, доступ к научным базам данных;		+		
90	6.	экспертизу результатов НИР, выпускных работ, диссертаций на плагиат;		+		
91	7.	доступ к образовательным Интернет-ресурсам;		+		
92	8.	функционирование WI-FI на территории организации образования.		+		
93	9.	ОО демонстрирует планирование обеспечения ОП учебным оборудованием и программными средствами, аналогичными с используемыми в соответствующих отраслях экономики	+			
Итого по стандарту			3	6	0	0
Стандарт «Информирование общественности»						
<i>ОО должна опубликовать достоверную, объективную, актуальную информацию об образовательной программе и ее специфике, которая должна включать:</i>						
94	1.	ожидаемые результаты обучения реализуемой образовательной программы;			+	
95	2.	квалификацию и (или) квалификации, которая будет присвоена по завершению образовательной программы;		+		
96	3.	подходы преподавания, обучения, а также систему (процедуры, методы и формы) оценивания;		+		
97	4.	сведения о проходных баллах и учебных возможностях, предоставляемых обучающимся;		+		
98	5.	сведения о возможностях трудоустройства выпускников.		+		
99	6.	Руководство ОП должно предусмотреть разнообразные способы распространения информации, в том числе СМИ, информационные сети для информирования широкой общественности и заинтересованных лиц.		+		
100	7.	Информирование общественности должно предусматривать поддержку и разъяснение национальных программ развития страны и системы высшего и послевузовского образования.		+		
101	8.	ОО должна продемонстрировать отражение на веб-ресурсе информации, характеризующей ее в целом и в разрезе образовательных программ.		+		
102	9.	Важным фактором является наличие адекватной и объективной информации о ППС ОП.		+		
103	10.	Важным фактором является информирование общественности о сотрудничестве и взаимодействии с партнерами в рамках ОП.		+		
Итого по стандарту			0	9	1	
ВСЕГО			6	92	5	

**Заключение внешней экспертной комиссии по оценке качества образовательных программ 7M07209 Инновационные технологии продукции общественного питания, 8D07209 Инновационные технологии продукции общественного питания
АО Алматинский технологический университет»**

№ п\п	№ п\п	Критерии оценки	Позиция организации образования			
			Сильная	Удовлетворительная	Предполагает улучшение	Неудовлетворительная
Стандарт «Управление образовательной программой»						
1	16.	Организация высшего и (или) послевузовского образования должна иметь опубликованную политику обеспечения качества. Политика обеспечения качества должна отражать связь между научными исследованиями, преподаванием и обучением.		+		
2	17.	Организация высшего и (или) послевузовского образования должна продемонстрировать развитие культуры обеспечения качества, в том числе в разрезе ОП.		+		
3	18.	Приверженность к обеспечению качества должна относиться к любой деятельности, выполняемой подрядчиками и партнерами (аутсорсингу), в том числе при реализации совместного/двудипломного образования и академической мобильности.		+		
4	19.	Руководство ОП демонстрирует готовность к обеспечению прозрачности разработки плана развития ОП на основе анализа ее функционирования, реального позиционирования ОП и направленности его деятельности на удовлетворение потребностей государства, работодателей, обучающихся и других заинтересованных лиц. План должен содержать сроки начала реализации образовательной программы.		+		
5	20.	Руководство ОП демонстрирует наличие механизмов формирования и регулярного пересмотра плана развития ОП и мониторинга его реализации, оценки достижения целей обучения, соответствия потребностям обучающихся, работодателей и общества, принятия решений, направленных на постоянное улучшение ОП.		+		
6	21.	Руководство ОП должно привлекать представителей групп заинтересованных лиц, в том числе работодателей, обучающихся и ППС к формированию плана развития ОП.		+		
7	22.	Руководство ОП должно продемонстрировать индивидуальность и уникальность плана развития ОП, его согласованность с национальными приоритетами и стратегией развития организации высшего и (или) послевузовского образования.			+	
8	23.	Организация высшего и (или) послевузовского образования должна продемонстрировать четкое определение ответственных за бизнес-процессы в рамках ОП, однозначного распределения должностных обязанностей персонала, разграничения функций коллегиальных органов.		+		
9	24.	Руководство ОП должно представить доказательства прозрачности системы управления образовательной программой.		+		
10	25.	Руководство ОП должно продемонстрировать наличие внутренней системы обеспечения качества ОП, включающей ее проектирование, управление и мониторинг, их улучшение, принятие решений на основе фактов.		+		

11	26.	Руководство ОП должно осуществлять управление рисками, в том числе в рамках ОП, проходящей первичную аккредитацию, а также продемонстрировать систему мер, направленных на уменьшение степени риска.		+		
12	27.	Руководство ОП должно обеспечить участие представителей работодателей, ППС, обучающихся и других заинтересованных лиц в составе коллегиальных органов управления образовательной программой, а также их репрезентативность при принятии решений по вопросам управления образовательной программой.		+		
13	28.	ОО должна продемонстрировать управление инновациями в рамках ОП, в том числе анализ и внедрение инновационных предложений.		+		
14	29.	Руководство ОП должно продемонстрировать доказательства готовности к открытости и доступности для обучающихся, ППС, работодателей и других заинтересованных лиц.		+		
15	30.	Руководство ОП должно проходить обучение по программам менеджмента образования.		+		
Итого по стандарту			0	14	1	0
Стандарт «Управление информацией и отчетность»						
16	10.	ОО должна продемонстрировать наличие системы сбора, анализа и управления информацией на основе применения современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств и то, что использует разнообразные методы для сбора и анализа информации в контексте ОП.		+		
17	11.	Руководство ОП должно продемонстрировать наличие механизма системного использования обработанной, адекватной информации для улучшения внутренней системы обеспечения качества.		+		
18	12.	Руководство ОП должно демонстрировать принятие решений на основе фактов.		+		
19	13.	В рамках ОП должна быть предусмотрена система регулярной отчетности, отражающая все уровни структуры, включающая оценку результативности и эффективности деятельности подразделений и кафедр, научных исследований.		+		
20	14.	ОО должна установить периодичность, формы и методы оценки управления ОП, деятельности коллегиальных органов и структурных подразделений, высшего руководства, реализации научных проектов.		+		
21	15.	ОО должна продемонстрировать определение порядка и обеспечение защиты информации, в том числе определение ответственных лиц за достоверность и своевременность анализа информации и предоставления данных.		+		
22	16.	Важным фактором является наличие механизмов вовлечения обучающихся, работников и ППС в процессы сбора и анализа информации, а также принятия решений на их основе.		+		
23	17.	Руководство ОП должно продемонстрировать наличие механизма коммуникации с обучающимися, работниками и другими заинтересованными лицами, а также механизмов разрешения конфликтов.		+		
24	18.	ОО должна продемонстрировать наличие механизмов измерения степени удовлетворенности потребностей ППС, персонала и обучающихся в рамках ОП.		+		
25	10.	ОО должна предусмотреть проведение оценки результативности и эффективности деятельности, в том числе в разрезе ОП.		+		
<i>Информация, предполагаемая к сбору и анализу в рамках ОП, должна учитывать:</i>						
26	11.	ключевые показатели эффективности;			+	
27	12.	динамику контингента обучающихся в разрезе форм и видов;			+	
28	13.	уровень успеваемости, достижения студентов и отчисление;		+		
29	14.	удовлетворенность обучающихся реализацией ОП и качеством обучения в вузе;		+		
30	15.	доступность образовательных ресурсов и систем поддержки для обучающихся		+		

31	16.	ОО должна подтверждать о реализации процедур обработки персональных данных обучающихся, работников и ППС на основе их документального согласия		+		
Итого по стандарту			0	14	2	0
Стандарт «Разработка и утверждение образовательной программы»						
32	13.	ОО должна определить и документировать процедуры разработки ОП и их утверждение на институциональном уровне		+		
33	14.	Руководство ОП должно обеспечить соответствие разработанных ОП установленным целям, включая предполагаемые результаты обучения		+		
34	15.	Руководство ОП должно продемонстрировать наличие механизмов пересмотра содержания и структуры ОП с учётом изменений рынка труда, требований работодателей и социального запроса общества		+		
35	16.	Руководство ОП должно обеспечить наличие разработанных моделей выпускника ОП, описывающих результаты обучения и личностные качества		+		
36	17.	Руководство ОП должно продемонстрировать проведение внешних экспертиз содержания ОП и планируемых результатов его реализации			+	
37	18.	Квалификация, присваиваемая по завершению ОП, должна быть четко определена и соответствовать определенному уровню НСК и QF-EHEA		+		
38	19.	Руководство ОП должно определить влияние дисциплин и профессиональных практик на формирование результатов обучения		+		
39	20.	Важным фактором является возможность проведения подготовки обучающихся к профессиональной сертификации		+		
40	21.	Руководство ОП должно представить доказательства участия обучающихся, ППС и других стейкхолдеров в разработке ОП, обеспечении их качества		+		
41	22.	Руководство ОП должно обеспечить соответствие содержания учебных дисциплин и планируемых результатов уровню обучения (бакалавриат, магистратура, докторантура)		+		
42	23.	В структуре ОП следует предусмотреть различные виды деятельности, обеспечивающие достижению обучающимися планируемых результатов обучения		+		
43	24.	Важным фактором является соответствие содержания ОП и результатов обучения ОП, реализуемых организациями высшего и (или) послевузовского образования в ЕПВО		+		
Итого по стандарту			0	11	1	0
Стандарт «Постоянный мониторинг и периодическая оценка образовательных программ»						
44	11.	ОО должно определить механизмы мониторинга и периодической оценки ОП для обеспечения достижений цели и удовлетворения потребностей обучающихся, общества и показать направленность механизмов на постоянное совершенствование ОП		+		
<i>Мониторинг и периодическая оценка ОП должны предусматривать:</i>						
45	12.	содержание программ в свете последних достижений науки по конкретной дисциплине для обеспечения актуальности преподаваемой дисциплины;		+		
46	13.	изменения потребностей общества и профессиональной среды;		+		
47	14.	нагрузку и успеваемость обучающихся;		+		
48	15.	эффективность процедур оценивания обучающихся;		+		
49	16.	ожидания, потребности и удовлетворенность обучающихся обучением по ОП		+		
50	17.	образовательную среду и службы поддержки, и их соответствие целям ОП		+		
51	18.	Руководство ОП должно продемонстрировать системный подход в проведении мониторинга и периодической оценки качества ОП		+		

52	19.	ОО, руководство ОП должны определить механизм информирования всех заинтересованных лиц о любых запланированных или предпринятых действиях в отношении ОП		+		
53	20.	Все изменения, внесенные в ОП, должны быть опубликованы			+	
Итого по стандарту			0	9	1	0
Стандарт «Студентоцентрированное обучение, преподавание и оценка успеваемости»						
54	11.	Руководство ОП должно обеспечить уважение и внимание к различным группам обучающихся и их потребностям, предоставлять им гибкие траектории обучения.		+		
55	12.	Руководство ОП должно предусмотреть использование различных форм и методов преподавания и обучения.		+		
56	13.	Важным фактором является наличие собственных исследований в области методики преподавания учебных дисциплин ОП.		+		
57	14.	Руководство ОП должно продемонстрировать наличие механизмов обратной связи по использованию различных методик преподавания и оценки результатов обучения.		+		
58	15.	Руководство ОП должно продемонстрировать наличие механизмов поддержки автономии обучающихся при одновременном руководстве и помощи со стороны преподавателя.		+		
59	16.	Руководство ОП должно продемонстрировать наличие процедуры реагирования на жалобы обучающихся.		+		
60	17.	ОО должна обеспечить последовательность, прозрачность и объективность механизма оценки результатов обучения ОП, включая апелляцию		+		
61	18.	ОО должна обеспечить соответствие процедур оценки результатов обучения обучающихся ОП планируемым результатам и целям программы, публикацию критериев и методов оценки заранее		+		
62	19.	В ОО должны быть определены механизмы обеспечения достижения каждым выпускником ОП результатов обучения и обеспечена полнота их формирования		+		
63	20.	Оценивающие лица должны владеть современными методами оценки результатов обучения и регулярно повышать квалификацию в этой области		+		
Итого по стандарту			0	10	0	0
Стандарт «Обучающиеся»						
64	13.	ОО должна продемонстрировать наличие политики формирования контингента обучающихся в разрезе ОП, обеспечить прозрачность и опубликованность ее процедур, регламентирующих жизненный цикл обучающихся (от поступления до завершения)		+		
<i>Руководство ОП должно определять порядок формирования контингента обучающихся исходя из:</i>						
65	14.	минимальных требований к абитуриентам;		+		
66	15.	максимального размера группы при проведении семинарских, практических, лабораторных и студийных занятий;		+		
67	16.	прогнозирования количества государственных грантов;		+		
68	17.	анализа имеющихся материально-технических, информационных ресурсов, кадрового потенциала;		+		
69	18.	анализа потенциальных социальных условий для студентов, в т.ч. предоставления мест в общежитии		+		
70	19.	Руководство ОП должно продемонстрировать готовность к проведению специальных программ адаптации и поддержки для только что поступивших и иностранных обучающихся		+		
71	20.	ОО должна продемонстрировать соответствие своих действий Лиссабонской конвенции о признании, наличие механизма по признанию результатов академической мобильности обучающихся, а также результатов дополнительного, формального и неформального обучения	+			

72	21.	ОО должна сотрудничать с другими организациями образования и национальными центрами «Европейской сети национальных информационных центров по академическому признанию и мобильности/Национальных академических Информационных Центров Признания» ENIC/NARIC с целью обеспечения сопоставимого признания квалификаций		+		
73	22.	ОО должна обеспечить возможность для внешней и внутренней мобильности обучающихся ОП, а также готовность к оказанию им содействия в получении внешних грантов для обучения		+		
74	23.	Руководство ОП должно продемонстрировать готовность к обеспечению обучающихся местами практики, содействием трудоустройству выпускников, поддержанию с ними связи.	+			
75	24.	ОО должна предусмотреть возможность обеспечения выпускников ОП документами, подтверждающими полученную квалификацию, включая достигнутые результаты обучения, а также контекст, содержание и статус полученного образования и свидетельства его завершения		+		
Итого по стандарту			2	10	0	0
Стандарт «Профессорско-преподавательский состав»						
76	10.	ОО должна иметь объективную и прозрачную кадровую политику, в том числе в разрезе ОП, включающую наем, профессиональный рост и развитие персонала, обеспечивающую профессиональную компетентность всего штата		+		
77	11.	ОО должна продемонстрировать соответствие кадрового потенциала ППС специфике ОП	+			
78	12.	Руководство ОП должно продемонстрировать осознание ответственности за своих работников и обеспечение для них благоприятных условий работы		+		
79	13.	Руководство ОП должно продемонстрировать изменение роли преподавателя в связи с переходом к студентоцентрированному обучению		+		
80	14.	ОО должна определить вклад ППС ОП в реализацию стратегии развития ОО, и других стратегических документов		+		
81	15.	ОО должна предоставлять возможности карьерного роста и профессионального развития ППС ОП		+		
82	16.	Руководство ОП должно продемонстрировать готовность к привлечению к преподаванию практиков соответствующих отраслей экономики		+		
83	17.	ОО должна продемонстрировать мотивацию профессионального и личного развития преподавателей ОП, в том числе поощрение за интеграцию научной деятельности и образования, применение инновационных методов преподавания		+		
84	18.	Важным фактором является готовность к развитию академической мобильности в рамках ОП, привлечению лучших зарубежных и отечественных преподавателей		+		
Итого по стандарту			1	8	0	0
Стандарт «Образовательные ресурсы и системы поддержки студентов»						
85	1.	ОО должна гарантировать достаточное количество учебных ресурсов и служб поддержки обучающихся, обеспечивающих достижение цели ОП	+			
86	2.	ОО должна продемонстрировать достаточность материально-технических ресурсов и инфраструктуры с учетом потребностей различных групп обучающихся в разрезе ОП (взрослых, работающих, иностранных обучающихся, а также обучающихся с ограниченными возможностями)		+		
87	3.	Руководство ОП должно продемонстрировать наличие процедур поддержки различных групп обучающихся, включая информирование и консультирование		+		
<i>Руководство ОП должно продемонстрировать соответствие информационных ресурсов специфике ОП, включающих:</i>						

88	4.	технологическую поддержку обучающихся и ППС (например, онлайн-обучение, моделирование, базы данных, программы анализа данных);	+			
89	5.	библиотечные ресурсы, в том числе фонд учебной, методической и научной литературы по общеобразовательным, базовым и профилирующим дисциплинам на бумажных и электронных носителях, периодических изданий, доступ к научным базам данных;		+		
90	6.	экспертизу результатов НИР, выпускных работ, диссертаций на плагиат;		+		
91	7.	доступ к образовательным Интернет-ресурсам;		+		
92	8.	функционирование WI-FI на территории организации образования.		+		
93	9.	ОО демонстрирует планирование обеспечения ОП учебным оборудованием и программными средствами, аналогичными с используемыми в соответствующих отраслях экономики	+			
Итого по стандарту			3	6	0	0
Стандарт «Информирование общественности»						
<i>ОО должна опубликовать достоверную, объективную, актуальную информацию об образовательной программе и ее специфике, которая должна включать:</i>						
94	1.	ожидаемые результаты обучения реализуемой образовательной программы;			+	
95	2.	квалификацию и (или) квалификации, которая будет присвоена по завершению образовательной программы;		+		
96	3.	подходы преподавания, обучения, а также систему (процедуры, методы и формы) оценивания;		+		
97	4.	сведения о проходных баллах и учебных возможностях, предоставляемых обучающимся;		+		
98	5.	сведения о возможностях трудоустройства выпускников.		+		
99	6.	Руководство ОП должно предусмотреть разнообразные способы распространения информации, в том числе СМИ, информационные сети для информирования широкой общественности и заинтересованных лиц.		+		
100	7.	Информирование общественности должно предусматривать поддержку и разъяснение национальных программ развития страны и системы высшего и послевузовского образования.		+		
101	8.	ОО должна продемонстрировать отражение на веб-ресурсе информации, характеризующей ее в целом и в разрезе образовательных программ.		+		
102	9.	Важным фактором является наличие адекватной и объективной информации о ППС ОП.		+		
103	10.	Важным фактором является информирование общественности о сотрудничестве и взаимодействии с партнерами в рамках ОП.		+		
Итого по стандарту			0	9	1	
ВСЕГО			6	91	6	

Приложение 2. ПРОГРАММА ВИЗИТА В ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАНИЯ



СОГЛАСОВАНО

Ректор

АО «Алматинский
технологический университет»

Кулажанов Т.К.

« ___ » _____ 2025 г.



АККРЕДИТТЕУ ЖӘНЕ РЕЙТИНГТІҢ
ТӘУЕЛСІЗ АГЕНТТІГІ

НЕЗАВИСИМОЕ АГЕНТСТВО
АККРЕДИТАЦИИ И РЕЙТИНГА

INDEPENDENT AGENCY FOR
ACCREDITATION AND RATING

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

НУ «Независимое агентство
аккредитации и рейтинга»

Жумагулова А.Б.

« ___ » _____ 2025 г.

**ПРОГРАММА
ВИЗИТА ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТНОЙ КОМИССИИ
НЕЗАВИСИМОГО АГЕНТСТВА АККРЕДИТАЦИИ И РЕЙТИНГА (IAAR)
В АО «АЛМАТИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ПЕРВИЧНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ АККРЕДИТАЦИЯ**

Дата проведения визита: 11-13 июня 2025 года

Кластер 1	1)	6B06104 Технологии искусственного интеллекта (первичная аккредитация)
	2)	6B07108 Промышленная робототехника (первичная аккредитация)
	3)	7M07104 Роботы и робототехнические системы (первичная аккредитация)
	4)	8D07103 Автоматизация и управление (первичная аккредитация)
	5)	7M06102 Вычислительная техника и программное обеспечение (первичная аккредитация)
Кластер 2	6)	6B07209 Технология продуктов общественного и специализированного питания (первичная аккредитация)
	7)	7M07209 Инновационные технологии продукции общественного питания (первичная аккредитация)
	8)	8D07209 Инновационные технологии продукции общественного питания (первичная аккредитация)
Кластер 3	9)	6B07203 Технология фармацевтического производства (первичная аккредитация)
	10)	6B07109 Цифровая энергетика (первичная аккредитация)
Кластер 4	11)	8D11102 Ресторанное дело и гостиничный бизнес (первичная аккредитация)
	12)	6B02102 Fashion дизайн (первичная аккредитация)

Дата и время	Работа ВЭК с целевыми группами	Должность и Фамилия, Имя, Отчество участников целевых групп	Форма связи
11 июня 2025 г.			
09.00-18.00	Работа ВЭК	<i>Внешние эксперты IAAR</i>	Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/4641732969 Идентификатор конференции: 464 173 2969
18.00	Ужин	<i>Внешние эксперты IAAR</i>	
12 июня 2025 г.			
09.00-09.15	Распределение ответственности экспертов, решение организационных вопросов	<i>Внешние эксперты IAAR</i>	Кабинет / ауд № (рабочий кабинет ВЭК) Аудитория №212 Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/4641732969 Идентификатор конференции: 464 173 2969
09.15-09.45	Интервью с ректором	<i>Ректор университета: Кулажанов Талгат Куралбекович</i>	Приемная ректора Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/4641732969 Идентификатор конференции: 464 173 2969
09.45-09.50	<i>Технический перерыв</i>		
09.50-10.30	Интервью с проректорами	<i>Нурахметов Бауржан Кумаргалиевич -Первый проректор Алиев Баходир Азимджонович – Проректор по науке и инновациям Батхолдин Калтай Сейткажинович – Проректор по воспитательной работе Ердинбеков Болат Садыкович- Проректор по административно-хозяйственным вопросам</i>	Аудитория №212 Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/4641732969 Идентификатор конференции: 464 173 2969
10.30-11.15	Интервью с руководителями структурных подразделений	Приложение 1	Аудитория №212 Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/4641732969 Идентификатор конференции: 464 173 2969
11.15-11.25	Обмен мнениями членов внешней экспертной комиссии		Аудитория №212 Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/4641732969 Идентификатор конференции: 464 173 2969

11.25-12.05	Интервью с деканами, заведующими кафедрами и руководителями ОП	<i>Приложение 2</i>	Аудитория №212 Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/4641732969 Идентификатор конференции: 464 173 2969
12.05-13.00	<i>Обед</i>		Ресторан «Жанерд»
13.00-14.15	Работа ВЭК		Аудитория №212 Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/4641732969 Идентификатор конференции: 464 173 2969
14.15-15.00	Интервью с ППС ОП	<i>Приложение 3</i>	Аудитория №212 Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/4641732969 Идентификатор конференции: 464 173 2969
15.00-15.15	<i>Технический перерыв</i>		
15.00-16.00	Анкетирование ППС (параллельно)	<i>Приложение 3</i>	Ссылка направляется на e-mail преподавателя персонально
15.15-16.00	Интервью с обучающимися ОП	<i>Приложение 4</i>	Аудитория №212 Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/4641732969 Идентификатор конференции: 464 173 2969
16.00-17.00	Анкетирование обучающихся (параллельно)	<i>Приложение 4</i>	Ссылка направляется на e-mail обучающегося персонально
16.00-16.10	<i>Технический перерыв</i>		
16.10-17.00	Встреча со стейкхолдерами (представителями баз практик и работодателями)	<i>Приложение 5</i>	Аудитория № 212 Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/4641732969 Идентификатор конференции: 464 173 2969
17.00-18.00	Работа ВЭК обсуждение итогов первого дня	<i>Внешние эксперты IAAR</i>	Аудитория № 212 Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/4641732969 Идентификатор конференции: 464 173 2969

18.00–19.00	Ужин	Внешние эксперты IAAR	
13 июня 2025 г.			
08.30-10.00	Визуальный осмотр ОП и материально-технической и учебно-лабораторной базы только объекты по аккредитуемым ОП	Приложение 6 (Маршрутный лист)	Переезд во второй учебный корпус
10.00-11.45	Выборочное посещение баз практик ОП	Внешние эксперты IAAR согласно маршрутному листу Приложение 7	
12.00-13.00	Работа с документами кафедр (<i>документы должны быть загружены в облако заранее, в случае необходимости, заведующие кафедрами будут приглашаться в онлайн кабинет</i>)		Аудитория № 212 Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/4641732969 Идентификатор конференции: 464 173 2969
13.00-14.00	Обед		
14.00-15.30	Работа ВЭК, обсуждение параметров профилей (<i>ведется запись</i>)	Внешние эксперты IAAR	
15.30-15.45	Технический перерыв		
15.45–17.00	Работа ВЭК разработка и обсуждение рекомендаций (<i>ведется запись</i>)	Внешние эксперты IAAR	Аудитория № 212 Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/4641732969 Идентификатор конференции: 464 173 2969
17.00-17.30	Работа ВЭК обсуждение, принятие решений путем голосования (<i>ведется запись</i>)		Аудитория № 212 Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/4641732969 Идентификатор конференции: 464 173 2969
17.30-18.00	Заключительная встреча ВЭК с руководством вуза	<i>Участники: Проректоры по видам деятельности, Деканы, зав.кафедрами, СП задействованные в аккредитации ОП</i>	Аудитория № 212 Подключиться к конференции Zoom

			https://us02web.zoom.us/j/4641732969 Идентификатор конференции: 464 173 2969
18.00-19.00	Ужин	<i>Внешние эксперты IAAR</i>	



Приложение 3. РЕЗУЛЬТАТЫ АНКЕТИРОВАНИЯ ППС

Анкета ППС

1. Общее кол-во анкет: 38

2. Должность, %

Профессор	3 (7.9%)
Доцент/ассоциированный профессор	13 (34.2%)
Старший преподаватель	10 (26.3%)
Преподаватель	2 (5.3%)
Зав. Кафедрой	1 (2.6%)
Другое	9 (23.4%)

3. Ученая степень, ученое звание

Заслуженный деятель	0,00%
Доктор наук	0,00%
Кандидат наук	12 (31.6%)
Магистр	13 (34.2%)
PhD	13 (34.2%)
Профессор	0,00%
Доцент/ассоциированный профессор	2 (5.3%)
Нет	0,00%
Другие	0,00%

4. Стаж работы в данном вузе

Менее 1 года	1 (2.6%)
1 год – 5 лет	11 (28.9%)
Свыше 5 лет	26 (68.4%)
Другое	0,00%

№	Вопросы	Очень хорошо	Хорошо	Относительно плохо	Плохо	Очень плохо	Не ответили
1	Насколько содержание образовательной программы отвечает вашим научным и профессиональным интересам и потребностям?	31 (81.6%)	7 (18.4%)	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
2	Как Вы оцениваете возможности, предоставляемые Вузом, для профессионального развития ППС	32 (84.2%)	6 (15.8%)	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
3	Как Вы оцениваете возможности, предоставляемые Вузом, для карьерного роста ППС	31 (81.6%)	6 (15.8%)	1 (2.6%)	0,00%	0,00%	0,00%
4	Как Вы оцениваете степень академической свободы ППС	30 (78.9%)	7 (18.4%)	1 (2.6%)	0,00%	0,00%	0,00%
	Насколько преподаватели могут использовать собственные						
5	• Стратегии обучения	29 (76.3%)	9 (23.7%)	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
6	• Методики преподавания	31 (81.6%)	7 (18.4%)	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
7	• Образовательные инновации	32 (84.2%)	6 (15.8%)	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%

8	Как Вы оцениваете работу по организации медицинской помощи и профилактике заболеваний в вузе?	21 (55.3%)	15 (39.5%)	2 (5.3%)	0,00%	0,00%	0,00%
9	Какое внимание уделяется руководством учебного заведения содержанию образовательной программы?	35 (92.1%)	3 (7.9%)	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
10	Как Вы оцениваете достаточность и доступность необходимой научной и учебной литературы в библиотеке?	36 (94.7%)	2 (5.3%)	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
11	Оцените уровень созданных условий, учитывающих потребности различных групп обучающихся?	23 (60.5%)	15 (39.5%)	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
	Оцените открытость и доступность руководства				0,00%	0,00%	0,00%
12	• Студентам	28 (73.7%)	10 (26.3%)	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
13	• преподавателям	28 (73.7%)	10 (26.3%)	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
14	Оцените вовлеченность ППС в процесс принятия управленческих и стратегических решений	27 (71.1%)	11 (28.9%)	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
15	Как поощряется инновационная деятельность ППС?	27 (71.1%)	11 (28.9%)	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
16	Оцените уровень обратной связи ППС с руководством	25 (65.8%)	13 (34.2%)	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
17	Каков уровень стимулирования и привлечения молодых специалистов к образовательному процессу?	21 (55.3%)	17 (44.7%)	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
18	Оцените созданные возможности для профессионального и личностного роста для каждого преподавателя и сотрудника	28 (73.7%)	9 (23.7%)	1 (2.6%)	0,00%	0,00%	0,00%
19	Оцените адекватность признания руководством вуза потенциала и способностей преподавателей	26 (68.4%)	12 (31.6%)	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
	Как поставлена работа						
20	• По академической мобильности	25 (65.8%)	12 (31.6%)	1 (2.6%)	0,00%	0,00%	0,00%
21	• По повышению квалификации ППС	27 (71.1%)	9 (23.7%)	2 (5.3%)	0,00%	0,00%	0,00%
	Оцените поддержку вуза и его руководства						
22	• Научно-исследовательских начинаний ППС	26 (68.4%)	8 (21.1%)	4 (10.5%)	0,00%	0,00%	0,00%
23	• Разработки новых образовательных программ/учебных дисциплин/методик обучения	30 (78.9%)	8 (21.1%)	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
	Оцените уровень возможности у ППС совмещать преподавание						
24	• с научными исследованиями	19 (50%)	15 (39.5%)	2 (5.3%)	2 (5.3%)	0,00%	0,00%
25	• с практической деятельностью	20 (52.6%)	16 (42.1%)	2 (5.3%)	0,00%	0,00%	0,00%
26	Оцените, насколько соответствуют знания студентов, получаемые в вузе, реалиям требований современного рынка труда	21 (55.3%)	17 (44.7%)	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
27	Как воспринимает руководство и администрация вуза критику в свой адрес?	14 (36.8%)	23 (60.5%)	1 (2.6%)	0,00%	0,00%	0,00%
28	Оцените насколько Ваша учебная нагрузка соответствует вашим ожиданиям и возможностям?	18 (47.4%)	19 (50%)	1 (2.6%)	0,00%	0,00%	0,00%
29	Оцените направленность образовательных программ/учебных программ на формирование у обучающихся умений и навыков анализировать ситуацию и строить прогнозы?	23 (60.5%)	14 (36.8%)	1 (2.6%)	0,00%	0,00%	0,00%
30	Оцените насколько образовательная программа по содержанию и качеству реализации соответствует	25 (65.8%)	13 (34.2%)	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%

ождениям рынка труда и работодателям							
--------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--

Почему Вы работаете именно в этом вузе?

Меня все устраивает

Осы университеттің түлегімін және маған ұжым ұнайды

Беделді ЖОО бірі

Ведущий ВУЗ, поддерживающий все начинания ППС, молодых специалистов.

Потому что можно реализовать свой потенциал. Устраивает условия труда.

Жоғары дәрежеде

Қолдау білдірді, Дамуға мүмкіндік берюі

Я выбрал работу в Алматинском технологическом университете, потому что это одно из ведущих учебных заведений в сфере технических и инженерных наук в Казахстане. Университет предоставляет отличные

возможности для научной работы, реализации исследовательских проектов и профессионального роста. Кроме того,

здесь сформировалась сильная академическая среда, где ценятся инновации, поддерживаются молодые специалисты

и стимулируется развитие науки. Я горжусь тем, что являюсь частью команды, которая вносит вклад в подготовку

квалифицированных кадров и развитие отечественной науки и технологий.

Возможность заниматься наукой, повышать свое педагогическое мастерство

Устраивают условия труда, отличный вуз

Базое образование, воспитание молодого поколения, возможность занятия научной деятельностью, участие в

проектах и стажировках

Люблю АТУ, свою работу

Устраивает условие работы

Университет ұжымы және жұмыс орны ұнайды

дружный коллектив, материально-техническая база хорошая

Положительное отношение руководство университета

уйге жакын

1-ші: БББ-ны оқытуға арналған құралдарды (устройство) қиындықсыз сатып алып беруі. 2-ші Оқу

аудиторияларының кеңдігі

Ыңғайлы

Тұрақтылық, Басшылық тарапынан еңбектің жақсы бағалануы, Кәсіби дамушылық

Болашағы жақсы мамандықпен бірге даму

Потому что здесь я училась

Нужный ВУЗ для создания специалистов в области развития продовольственной безопасности страны

Не далеко от дома,

Условия труда хорошая

Ұжымдағы қарым қатынас жақсы

Нравится атмосфера в вузе и в коллективе

Потому что это один из лучших вузов РК, оснащенность и доступность, прозрачность.

Көп мүмкіндіктер бар. Ғылыммен айналысуға, оқу әдістемелік жұмыстарда

Осы университет түлегімен, студент кезімнен өзімнің оқытушыларыма қарап ғылым және білім берумен

айналысқан ұнайтын

Я считаю, что это очень хороший ВУЗ

Жауапты ұжым мен жайлы жұмыс атмосферасы

Маған ұнайды

Мне очень удобен такой режим работы.

Өз мамандығымдағы жоғары дәрежедегі, материалдық базасы мықты университет.

Отличный вуз

32. Как часто проводятся в рамках Вашего курса мастер-классы изаниятия с участием специалистов-практиков?

очень часто	часто	иногда	очень редко	никогда
13 (34.2%)	22 (57.9%)	2 (5.3%)	0,00%	1 (2.6%)

33. Как часто участвуют в процессе обучения приглашенные со стороны преподаватели (отечественные и зарубежные)?

очень часто	часто	иногда	очень редко	никогда
12 (31.6%)	20 (52.6%)	6 (15.8%)	0,00%	0,00%

34. Как часто Вы сталкиваетесь в своей работе со следующими проблемами: (дайте, пожалуйста, ответ в каждой строке)

Вопросы	Часто	Иногда	Никогда	Нет ответа
Недостаток учебных аудиторий	3 (7.9%)	15 (39.5%)	20 (52.6%)	0,00%
Несбалансированность учебной нагрузки по семестрам	1 (2.6%)	10 (26.3%)	27 (71.1%)	0,00%

Недоступность необходимой литературы в библиотеке	1 (2.6%)	4 (10.5%)	33 (86.8%)	0,00%
Переполненность учебных групп (слишком большое количество студентов в группе)	3 (7.9%)	19 (50%)	16 (42.1%)	0,00%
Неудобное расписание	1 (2.6%)	16 (42.1%)	21 (55.3%)	0,00%
Несоответствующие условия для занятий в аудиториях	1 (2.6%)	11 (28.9%)	26 (68.4%)	0,00%
Отсутствие доступа к Интернету/слабый интернет	1 (2.6%)	25 (65.8%)	12 (31.6%)	0,00%
Отсутствие у студентов интереса к обучению	0	50 (19%)	50 (19%)	0,00%
Несвоевременное получение информации о мероприятиях	2 (5.3%)	3 (7.9%)	33 (86.8%)	0,00%
Отсутствие технических средств обучения в аудиториях	2 (5.3%)	12 (31.6%)	24 (63.2%)	0,00%
Другие проблемы	Нет Жоқ нет Ашық сабақ өткізетін кезде компьютер қосылмай қалады, 2 рет орын алған жағдай Проблемы решаются своевременно Нет проблем Мәселе жоқ Сравнительно зарплата маленькая Нет никаких проблем Проблем нет, полная свобода действий для развития и саморазвития Басқадай мәселелер болған емес Очень сильно напрягают камеры.			

35. В жизни вуза много различных сторон и аспектов, которые так или иначе затрагивают каждого преподавателя и сотрудника. Оцените, насколько Вы удовлетворены:

Вопросы	Полностью удовлетворен (1)	Частично удовлетворен (2)	Не удовлетворен (3)	Затрудняюсь ответить (4)
Отношением к Вам руководства вуза к Вам	34 (89.5%)	4 (10.5%)	0,00%	0,00%
Отношениями с непосредственным руководством	35 (92.1%)	3 (7.9%)	0,00%	0,00%
Отношениями с коллегами на кафедре	37 (97.4%)	0,00%	0,00%	1 (2.6%)
Степенью участия в принятии управленческих решений	33 (86.8%)	4 (10.5%)	0,00%	1 (2.6%)
Отношениями со студентами	36 (94.7%)	2 (5.3%)	0,00%	0,00%
Признанием Ваших успехов и достижений со стороны администрации	33 (86.8%)	3 (7.9%)	1 (2.6%)	1 (2.6%)
Поддержкой Ваших предложений и замечаний	29 (76.3%)	6 (15.8%)	1 (2.6%)	2 (5.3%)
Деятельностью администрации вуза	31 (81.6%)	6 (15.8%)	0,00%	1 (2.6%)
Условиями оплаты труда	26 (68.4%)	9 (23.7%)	2 (5.3%)	1 (2.6%)
Условиями работы, перечнем и качеством услуг оказываемых в вузе	30 (78.9%)	8 (21.1%)	0,00%	0,00%
Охраной труда и его безопасностью	34 (89.5%)	3 (7.9%)	0,00%	1 (2.6%)
Управлением изменениями в деятельности вуза	32 (84.2%)	5 (13.2%)	0,00%	1 (2.6%)
Предоставлением социального пакета: отдых, санаторное лечение и др.	21 (55.3%)	8 (21.1%)	7 (18.4%)	2 (5.3%)
Организацией и качеством питания в вузе	17 (44.7%)	16 (42.1%)	3 (7.9%)	2 (5.3%)
Организацией и качеством медицинского обслуживания	29 (76.3%)	7 (18.4%)	0,00%	2 (5.3%)

Приложение 4. РЕЗУЛЬТАТЫ АНКЕТИРОВАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Анкета для обучающихся

Общее кол-во анкет: 27

Образовательная программа (специальность):

6B06104 Технологии искусственного интеллекта	3 (11,1%)
6B07108 Промышленная робототехника	5 (18,5%)
7M07104 Роботы и робототехнические системы	0 (0%)
8D07103 Автоматизация и управление	0 (0%)
7M06102 Вычислительная техника и программное обеспечение	2 (7,4%)
6B07209 Технология продуктов общественного и специализированного питания	4 (14,8%)
7M07209 Инновационные технологии продукции общественного питания	2 (7,4%)
8D07209 Инновационные технологии продукции общественного питания	2 (7,4%)
6B07203 Технология фармацевтического производства	8 (29,6%)
6B07109 Цифровая энергетика	0 (0%)
8D11102 Ресторанное дело и гостиничный бизнес	1 (3,7%)
6B02102 Fashion дизайн	0 (0%)

Пол:

Мужской	8 (29,6%)
Женский	19 (70,4%)

Оцените, насколько Вы удовлетворены:

Вопросы	Полностью удовлетворен	Частично удовлетворен	Частично не удовлетворен	Не удовлетворен	Затрудняюсь ответить
1. Отношениями с деканатом (школой, факультетом, кафедрой)	26 (96,3%)	1 (3,7%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
2. Уровнем доступности деканата (школы, факультета, кафедры)	23 (85,2%)	4 (14,8%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
3. Уровнем доступности и отзывчивости руководства (вуза, школы, факультета, кафедры)	24 (88,9%)	3 (11,1%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
4. Доступностью академического консультирования	24 (88,9%)	3 (11,1%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
5. Поддержкой учебными материалами в процессе обучения	25 (92,6%)	2 (7,4%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
6. Доступностью консультирования по личным проблемам	23 (85,2%)	3 (11,1%)	1 (3,7%)	0 (0%)	0 (0%)
7. Отношениями между студентом и преподавателем	18 (66,7%)	9 (33,3%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
8. Деятельностью финансовых и административных служб учебного заведения	21 (77,8%)	6 (22,2%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
9. Доступностью услуг здравоохранения	20 (74,1%)	7 (25,9%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
10. Качеством медицинского обслуживания в вузе	18 (66,7%)	9 (33,3%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
11. Уровнем доступности библиотечных ресурсов	24 (88,9%)	3 (11,1%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
12. Качеством оказываемых услуг в библиотеках и читальных залах	23 (85,2%)	4 (14,8%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
13. Удовлетворенностью существующими учебными ресурсами вуза	21 (77,8%)	6 (22,2%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
14. Доступностью компьютерных классов	24 (88,9%)	3 (11,1%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
15. Доступностью и качеством интернет- ресурсов	24 (88,9%)	3 (11,1%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
16. Содержанием и информационной наполненностью веб-сайта организаций образования в целом и факультетов (школы) в частности	25 (92,6%)	2 (7,4%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)

17. Учебными кабинетами, аудиториями для больших групп	22 (81,5%)	3 (11,1%)	2 (7,4%)	0 (0%)	0 (0%)
18. Комнатами отдыха для студентов (если имеются)	18 (66,7%)	5 (18,5%)	3 (11,1%)	1 (3,7%)	0 (0%)
19. Ясностью процедур принятия дисциплинарных мер	25 (92,6%)	2 (7,4%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
20. Качеством образовательной программы в целом	24 (88,9%)	3 (11,1%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
21. Качеством учебных программ в ОП	24 (88,9%)	3 (11,1%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
22. Методами обучения в целом	23 (85,2%)	3 (11,1%)	1 (3,7%)	0 (0%)	0 (0%)
23. Быстротой реагирования на обратную связь от преподавателей по вопросам учебного процесса	23 (85,2%)	4 (14,8%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
24. Качеством преподавания в целом	24 (88,9%)	3 (11,1%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
25. Академической нагрузкой/требованиями к студенту	21 (77,8%)	6 (22,2%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
26. Требованиями ППС к студенту	23 (85,2%)	4 (14,8%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
27. Информационной поддержкой и разъяснением перед поступлением в вуз правил поступления и стратегии образовательной программы (специальности)	25 (92,6%)	2 (7,4%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
28. Информированием требований для того, чтобы успешно окончить данную образовательную программу (специальность)	25 (92,6%)	2 (7,4%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
29. Качеством экзаменационных материалов (тестами и экзаменационными вопросами и др.)	23 (85,2%)	4 (14,8%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
30. Объективностью оценки знаний, умений и других учебных достижений	24 (88,9%)	3 (11,1%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
31. Имеющимися компьютерными классами	21 (77,8%)	6 (22,2%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
32. Имеющимися научными лабораториями	23 (85,2%)	4 (14,8%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
33. Объективностью и справедливостью преподавателей	24 (88,9%)	3 (11,1%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
34. Информированием студентов о курсах, образовательных программах и получаемой академической степени	25 (92,6%)	2 (7,4%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
35. Обеспечением студентов общежитием	21 (77,8%)	4 (14,8%)	0 (0%)	0 (0%)	2 (7,4%)

Оцените, насколько Вы согласны:

Утверждение	Полное согласие	Согласен	Частично согласен	Не согласен	Полное несогласие	Не ответили
36. Программа курса была четко представлена	22 (81,5%)	4 (14,8%)	1 (3,7%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
37. Содержание курса хорошо структурировано	21 (77,8%)	6 (22,2%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
38. Ключевые термины достаточно объяснены	18 (66,7%)	9 (33,3%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
39. Предложенный преподавателем материал актуален и отражает последние достижения науки и практики	19 (70,4%)	8 (29,6%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
40. Преподаватель использует эффективные методы преподавания	21 (77,8%)	6 (22,2%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
41. Преподаватель владеет преподаваемым материалом	21 (77,8%)	6 (22,2%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
42. Изложение преподавателя понятно	18 (66,7%)	9 (33,3%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
43. Преподаватель представляет материал в интересной форме	17 (63%)	9 (33,3%)	1 (3,7%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
44. Объективностью оценивания знаний, навыков и других учебных достижений	18 (66,7%)	9 (33,3%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
45. Своевременностью оценивания учебных достижений студентов	17 (63%)	10 (37%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
46. Преподаватель удовлетворяет мои требования личного развития и профессионального формирования	18 (66,7%)	9 (33,3%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
47. Преподаватель стимулирует активность студентов	17 (63%)	10 (37%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
48. Преподаватель стимулирует творческое мышление студентов	19 (70,4%)	7 (25,9%)	1 (3,7%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
49. Внешний облик и манеры преподавателя адекватны	19 (70,4%)	8 (29,6%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
50. Преподаватель проявляет позитивное отношение к студентам	16 (59,3%)	11 (40,7%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)

51. Система оценивания учебных достижений (семинары, тесты, анкеты и др.) отражает содержание курса	21 (77,8%)	6 (22,2%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
52. Оценочные критерии, использованные преподавателем, понятны и доступны	22 (81,5%)	5 (18,5%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
53. Преподаватель объективно оценивает достижения студентов	20 (74,1%)	7 (25,9%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
54. Преподаватель владеет профессиональным языком	20 (74,1%)	7 (25,9%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
Организация образования обеспечивает достаточную возможность для занятий спортом и другим досугом	22 (81,5%)	5 (18,5%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
56. Оснащения и оборудование для студентов являются безопасными, комфортными и современными	20 (74,1%)	7 (25,9%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
57. Библиотека хорошо оснащена и имеет достаточный фонд научной, учебной и методической литературы	22 (81,5%)	4 (14,8%)	1 (3,7%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
58. Равные возможности для освоения ОП и личностного развития обеспечены всем обучающимися	22 (81,5%)	5 (18,5%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)

Другие проблемы относительно качества преподавания:

Оте жақсы

Нет

Оқу сапасына көңілім толады

Практиканы көбіейту керек,

Не имеются

Этот университет удивил меня очень хорошими оборудованями, я признателен составу ппс за качество работы

Мало практики

Все нравится, но я думаю, что надо сделать больше практики

Басқа мәселер жоқ, Барлығы жақсы, сапалы

Я сам лично проблемы не заметил, качество преподавания мне понравилось

Мәселелер негізі жоқ, университет маған ұнайды!

Ондай жоқ

Практикалық жұмыстар өндірістік заводтарға көп тәжірибелік жұмыстар жүргізу

Хотелось бы чтобы было больше практики, потому что так лучше осваивается учебный материал, Также хотелось бы учиться по обмену в другом зарубежном вузе