

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

8D07 - Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
(Код и классификация области образования)

8D072 - Производственные и обрабатывающие отрасли
(Код и классификация направления подготовки)

0720
(Код в международной стандартной классификации образования)

D111 - Производство продуктов питания
(Код и классификация группы образовательной программы)

8D07201 - Технология продовольственных продуктов
(Код и наименование образовательной программы)

Доктор философии (PhD)
(уровень подготовки)

Семей

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

8D07 – Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
(Код и классификация области образования)

8D072 - Производственные и обрабатывающие отрасли
(Код и классификация направления подготовки)

0720
(Код в международной стандартной классификации образования)

D111 - Производство продуктов питания
(Код и классификация группы образовательной программы)

8D07201 - Технология продовольственных продуктов
(Код и наименование образовательной программы)

Доктор философии (PhD)
(уровень подготовки)

ПРЕДИСЛОВИЕ

Разработано

Академическим комитетом образовательная программа 8D07201 - Технология продовольственных продуктов по направлению подготовки 8D072 - Производственные и обрабатывающие отрасли на основании ГОСВиПО утвержденного Приказом МНиВО Республики Казахстан от 20 июля 2022 года № 2

Состав АК	Ф.И.О.полностью	Ученая степень, ученое звание, должность
Руководитель АК	Касымов Самат Кайратович	Заведующий кафедрой пищевой технологии, к.т.н.
Менеджер ОП	Идырышев Берік Арыстанбекұлы	Старший преподаватель, PhD кафедры "Пищевая технология"
Член АК	Амирханов Кумарбек Жунусбекович	Профессор, д.т.н., кафедры "Пищевая технология"
Член АК	Нургазезова Алмагул Нургазезовна	Ассоциированный профессор кафедры "Пищевая технология"
Член АК	Суйчинов Ануарбек Казисович	Директор, PhD Семейского филиала ТОО «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности»
Член АК	Байтуkenова Шолпан Байдильдаевна	И.о. ассоциированного профессора "Казахский агротехнический исследовательский университет имени С. Сейфуллина"
Член АК	Муслимова Назерке Рахифовна	Докторант группы ДПП-301.1
Член АК	Бейсембаева Галия Шамшихановна	Докторант группы ДПП-301.1

Рецензирование

Ф.И.О. рецензента	Должность, место работы
Игенбаев Айдын Кайырбекович	Ассоциированный профессор Казахского агротехнического исследовательского университета имени С. Сейфуллина

Рассмотрено

на заседании совета исследовательской школы пищевой инженерии
Рекомендовано к утверждению на Ученом совете университета
Протокол N 7 от 11.03.25 г.

Утверждено

на заседании Ученого совета университета
Протокол №7 «27» марта 2025 г.

Решением Правления университета
Протокол № 23 «04» 04 2025 г.

Содержание

1. ВВЕДЕНИЕ

2. ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

2.1. Цель образовательной программы;

2.2. Карта профиля подготовки в рамках образовательной программы:

Код и классификация области образования;

Код и классификация направления подготовки;

Код в международной стандартной классификации образования;

Код и классификация группы образовательной программы;

Код и наименование образовательной программы;

2.3. Отличительные особенности ОП (двудипломная/совместная, ОВПО-партнер, Double major, инновационная);

2.4. Квалификационная характеристика выпускника:

Присуждаемая степень / квалификация;

Наименование профессионального стандарта;

Атлас новых профессий;

Региональный стандарт;

Наименование профессии / перечень должностей специалиста;

Уровень квалификации по ОРК (отраслевая рамка квалификации);

Область профессиональной деятельности;

Объект профессиональной деятельности;

Виды профессиональной деятельности;

2.5. Модель выпускника.

3. Модули и содержание образовательной программы

4. Сводная таблица по объему образовательной программы 8D07201 - Технология продовольственных продуктов»

1.ВВЕДЕНИЕ

1.1.Общие данные

Учебная программа дисциплины (курса) является обязательной составной частью основной образовательной программы. Программа каждой дисциплины (курса) направлена на выполнение единой целевой установки подготовки конкретного специалиста и представляет собой базовый учебно-методический документ.

Введение модульной системы организации учебного процесса предъявляет особые требования к составлению программ учебных дисциплин, их структуре и содержанию. Программа учебной дисциплины разрабатывается для каждого направления (специальности) высшего профессионального образования с указанием соответствующей ступени (уровня).

При реализации образовательной программы предусматривается применение в учебном процессе инструментов искусственного интеллекта, тем самым развивая цифровые компетенции у обучающихся в быстроменяющейся технологической среде.

Образовательная программа предусматривает обучение студента с особыми образовательными потребностями в условиях высшего учебного заведения, а также его социализацию и интеграцию в общество.

1.2.Критерии завершенности

Основным критерием завершенности образовательного процесса по образовательной программе «8D07201 Технология продовольственных продуктов» является освоение обучающимся не менее 45 кредитов теоретического обучения, в том числе не менее 10 кредитов педагогической практики, 10 кредитов исследовательской практики, 123 кредитов научно-исследовательская работа, не менее 12 кредитов на написание и защиту докторской диссертации. Всего 180 кредитов.

1.3.Типичный срок обучения: 3 года.

2.ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1.Цель образовательной программы	Подготовка высококвалифицированных, конкурентоспособных на международном рынке труда специалистов, для предприятий пищевой промышленности, обладающих профессиональными и социальными компетентиями, отвечающими требованиям современной экономики и рынка труда.
2.2.Карта профиля подготовки в рамках образовательной программы	
Код и классификация области образования	8D07 - Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
Код и классификация направления подготовки	8D072 - Производственные и обрабатывающие отрасли
Код в международной стандартной классификации образования	0720
Код и классификация группы образовательной программы	D111 - Производство продуктов питания
Код и наименование образовательной программы	8D07201 - Технология продовольственных продуктов
2.3.Отличительные особенности ОП (двудипломная/совместная, ОВПО-партнер, Double major, инновационная)	нет
2.4.Квалификационная характеристика выпускника	
Присуждаемая степень / квалификация	Доктор философии PhD по образовательной программе 8D07201 - Технология продовольственных продуктов
Наименование профессионального стандарта	Профессиональный стандарт: для педагогов (профессорско-преподавательского состава) организаций высшего и (или) послевузовского образования
Атлас новых профессий	не предусмотрено
Региональный стандарт	не предусмотрено
Наименование профессии / перечень должностей специалиста	Могут занимать должности: • Преподаватель, профессор в области образования • генеральный директор; • директор (начальник) организации; • заместитель директора (начальника) организации по научной работе; • главный инженер организации; • ученый секретарь; • заведующий научно-исследовательской лабораторией пищевой отрасли; • руководителем и ведущим специалистом в НИИ, НПЦ, производственных учреждениях пищевого профиля, структурных подразделениях Министерства сельского хозяйства; • специалистом в сельскохозяйственных формированиях различной формы собственности, производственных учреждениях аграрного профиля, земельных и территориальных комитетах; • экспертом в проектах, выполняемых на тендерной основе и в различных пищевых и

	сельскохозяйственных фондах и др
Уровень квалификации по ОРК (отраслевая рамка квалификации)	8
Область профессиональной деятельности	Сферой профессиональной деятельности доктора PhD являются все отрасли перерабатывающей промышленности, предприятия по сертификации пищевых продуктов, предприятия по санитарному надзору, учреждения государственных органов, осуществляющих контроль безопасности пищевой продукции, научно-исследовательские организации, а также фирмы различных форм собственности, высшие заведения.
Объект профессиональной деятельности	- высшие учебные заведения (университет имени Шакарима, Алматинский Технологический Университет, Казахский национальный аграрный университет, Казахский агротехнический университет им.С.Сейфуллина, Западно-Казахстанский аграрно-технический университет им. Жангирхана и др.); - научно-исследовательские институты (Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности, Казахский научно-исследовательский институт плодоводства и виноградарства, КазНИИ земледелия и растениеводства, КазНИИ почвоведения и агрохимии им.У.Успанова, КазНИИ картофельного и овощного хозяйства, КазНИИ рисоводства, КазНИИ зернового хозяйства им.А.И.Бараева; Павлодарский НИИСХ, Карагандинский НИИ СиР и др.); - научно-производственные и методические центры; - государственные предприятия системы МОН РК и МСХ РК; экспертные и проектные учреждения, - сельскохозяйственные формирования, комитеты, фирмы и т.п. различных форм собственности. - предприятия по производству и контролю пищевой продукции, учреждения государственных органов, осуществляющих контроль безопасности пищевой продукции.
Виды профессиональной деятельности	Выпускники образовательной программы 8D07201-"Технология продовольственных продуктов" могут выполнять следующие виды профессиональной деятельности: производственно-технологическая; организационно-управленческая; экспериментально-исследовательская образовательная (научная и педагогическая).
2.5.Модель выпускника	Основными профессиональными компетенциями для выпускников ОП «8D07201 Технология продовольственных продуктов» являются: - Уметь использовать возможности письменной коммуникации в академической и научно-технической сфере при написании научно-исследовательских работ и проведении занятий; - Интерпретировать результаты научных

	исследований и границы их применения; Реализовывать методы и принимать участие в реализации мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расхода сырья, снижение трудоемкости, повышение производительности труда; Создавать научно обоснованные концепции питания на основе потребности в пищевых веществах и энергии для отдельных групп населения; Обладать различными образовательными технологиями, методами и приемами устного и письменного изложения предметного материала, способствующими повышению качества образовательного процесса; Применять практические навыки и методики преподавания в высшей школе; Применять инновационные знания в ресурсосберегающих технологиях для реализации производственной деятельности; Проводить самостоятельное научное исследование, характеризующееся академической целостностью, на основе современных теорий и методов анализа; Способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию; Генерировать собственные новые научные идеи, сообщать свои знания и идеи научному сообществу, расширяя границы научного познания.
--	--

3. Модули и содержание образовательной программы

Модуль 1. Теория и практика пищевых производств

Результаты обучения по модулю

Докторант овладевает структурой научного исследования, требованиями академического письма и методикой написания научных текстов; Способен анализировать актуальные проблемы пищевой промышленности с применением научных методов; Может теоретически и практически обосновывать процессы пищевого производства.

Дисциплины модуля

Академическое письмо

Инновационные технологические процессы при производстве новых продуктов питания

Методы научных исследований

Модуль 2. Инновационные знания

Результаты обучения по модулю

Осваивает современные подходы внедрения инновационных технологий в производство пищевых продуктов; Применяет научно-теоретические основы создания комбинированных и функциональных продуктов; Овладевает методикой преподавания инженерных дисциплин и реализует её на педагогической практике.

Дисциплины модуля

Инновационные технологии продовольственных продуктов

Методика преподавания инженерных дисциплин

Научно-теоретические основы создания комбинированных продуктов

Педагогическая практика

Модуль 3. Научно-исследовательские, технологические знания

Результаты обучения по модулю

Умеет применять статистические методы и программу R в научных исследованиях; Углубляет технологические и методические знания через стажировку и выполнение диссертационной работы; Проводит самостоятельное научное исследование и обосновывает полученные результаты.

Дисциплины модуля

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации I

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации II

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации III

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации IV

Исследовательская практика

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации V

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации VI

Итоговая аттестация

Результаты обучения по модулю

Написание и защита докторской диссертации

Дисциплины модуля

Защита докторской диссертации

4.Сводная таблица по объему образовательной программы «8D07201 - Технология продовольственных продуктов»

Наименование дисциплины	Цикл/ Комп.	Семестр	Кредитов	Всего часов	Лек.	Пр./ Сем.	Лаб.	СРОП	СРО	Форма контроля знаний
Модуль 1.Теория и практика пищевых производств										
Академическое письмо	БД/ВК	1	5	150	30	15		35	70	Экзамен
Инновационные технологические процессы при производстве новых продуктов питания	БД/ВК	1	5	150	30	15		35	70	Экзамен
Методы научных исследований	БД/ВК	1	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Модуль 2. Инновационные знания										
Инновационные технологии продовольственных продуктов	ПД/КВ	2	10	300	90			70	140	Экзамен
Методика преподавания инженерных дисциплин	ПД/КВ	2	10	300	90			70	140	Экзамен
Научно-теоретические основы создания комбинированных продуктов	ПД/КВ	2	10	300	45	45		70	140	Экзамен
Педагогическая практика	БД/ВК	3	10	300						Итоговая оценка по практике
Модуль 3. Научно-исследовательские, технологические знания										
Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации I	НИР/ВК	1	15	450						Исследовательская работа
Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации II	НИР/ВК	2	20	600						Исследовательская работа
Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации III	НИР/ВК	3	20	600						Исследовательская работа
Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации IV	НИР/ВК	4	30	900						Исследовательская работа
Исследовательская практика	ПД/ВК	5	10	300						Итоговая оценка по практике
Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации V	НИР/ВК	5	20	600						Исследовательская работа
Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации VI	НИР/ВК	6	18	540						Исследовательская работа
Итоговая аттестация										
Защита докторской диссертации		6	12	360						

РЕЦЕНЗИЯ

1. Описательная часть

На образовательную программу высшего (профессионального) образования «8D07201 Технология продовольственных продуктов», программы докторантура, группы образовательной программы D111 – Производство продуктов питания, по направлению 8D072 – «Производственные и обрабатывающие отрасли», разработанную выпускающей кафедрой «Пищевая технология», исследовательской школы пищевой инженерии Shakarim University.

ОП разработана на основе нормативно-правовых документов в сфере образования Республики Казахстан и Shakarim University.

Общая характеристика ОП (общее впечатление от просмотра, оформление, содержание и структура, информативность) Оформление ОП отвечает всем требованиям Положения о образовательной программе. Содержание ОП раскрыто в полной мере. Все описанные разделы изложены понятным и доступным языком.

2. Оценочная часть

1. Оценка оптимального распределения компонентов (дисциплин, практик и т.п.) по модулям. Прослеживаются ли межпредметные связи? Все дисциплины сгруппированы в соответствующие модули. Наблюдается логическая последовательность изучения дисциплин, знания, полученные в рамках одной дисциплины, углубляются и дополняются при изучении последующих дисциплин.

2. Оценка соответствия изучаемых дисциплин (в том числе дисциплин компонента по выбору) компетентностной модели выпускника. Все изучаемые в рамках данной ОП дисциплины как обязательного, так и элективного циклов способствуют формированию знаний, умений и навыков, описанных в компетентностной модели выпускника.

3. Оценка соответствия результатов обучения и компетенций (*таблица – Содержание ОП*) современному уровню развития науки, техники и производства.

Компетенции, приобретаемые специалистом в результате обучения по данной ОП, отвечают требованиям современного уровня развития науки и техники.

4. Оценка актуальности, сильных сторон ОП, в том числе конкурентных преимуществ

Образовательная программа высшего (профессионального) образования «8D07201 Технология продовольственных продуктов», соответствует требованиям образовательного процесса.

Перспективы развития отраслей пищевой промышленности отражены в рамках реализации концепции развития агропромышленного комплекса Республики Казахстан на 2021 – 2030 годы. В этой связи, определяется необходимость подготовки докторантов нового поколения по ОП «Технология продовольственных продуктов», владеющие комплексом теоретических и практических знаний в области пищевых и перерабатывающих производств, контроля качества и безопасности пищевых продуктов и повышающих на новый уровень актуальные направления науки и производства в Республике Казахстан.

Конкурентными преимуществами данной образовательной программы являются следующие:

- ОП разработана с учетом рекомендаций ведущих специалистов отрасли;

- Высококвалифицированный профессорско-преподавательский состав (кандидаты, доктора наук и PhD).

- Ведется обучение на трех языках (государственном, русском и английском);

- Обучающиеся имеют возможность выехать на стажировку в различные научно-исследовательские центры и вузы ближнего и дальнего зарубежья;

- Материально-техническое оснащение образовательной программы.

Сильные стороны ОП:

- Учеными кафедры выполняются хоздоговорные НИР и по госбюджету в рамках целевой научно-технической программы по рациональному использованию сырьевых ресурсов перерабатывающей промышленности;

- Докторанты по ОП «8D07201 Технология продовольственных продуктов» участвуют в научно-исследовательских работах, научных грантах.

5. Замечания / рекомендации / комментарии

Замечаний нет

3. Заключительная часть

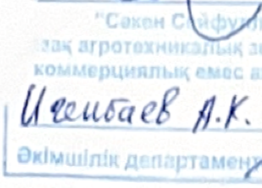
В целом, рецензируемая образовательная программа, разработанная и реализуемая Shakarim University, отвечает основным требованиям, необходимым для достижения высокого уровня качества подготовки выпускников, а также способствует формированию общих и профессиональных компетенций по вышеуказанному направлению подготовки специалистов.

Ф.И.О. рецензента	Место работы, должность, (при наличии уч. степень, уч. звание)	Контактные данные (раб.тел., сот.тел., email)
Игенбаев Айдын Кайырбекович	Казахский агротехнический исследовательский университет имени С.Сейфуллина, и.о. ассоциированного профессора кафедры «Технология пищевых и перерабатывающих производств», PhD	Раб.тел.: 8(7172)397327 Сот.тел. +77471378686 E-mail: aidyn_mamyt@mail.ru

«11» 02 2025 г.

PhD, и.о. ассоциированного
профессора кафедры «Технология пищевых
и перерабатывающих производств»
Казахского агротехнического
исследовательского
университета имени С.Сейфуллина


Игенбаев А.К.


Игенбаев А.К.
Әкімшілік департаменті


ӘКІМШІЛІК
ДЕПАРТАМЕНТІ

Некоммерческое акционерное общество
«Шәкәрім университет»

ПЛАН РАЗВИТИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
8D07201- Технология продовольственных продуктов
(наименование ОП)
на 2025-2028 годы

Семей 2025 г.

№	Критерий	Ожидаемые результаты	Ед.изм.	2025-2026	2026-2027	2027-2028
Направление 1. Учебно-методическое обеспечение						
1.1	Обновление образовательной программы на основе профессиональных стандартов с учетом рекомендаций работодателей	Проведение экспертизы образовательной программы «технология продовольственных продуктов» с целью повышения практикоориентированности и развития профессиональных компетенций выпускников	факт.	-	-	1
1.2	Мониторинг и обновление каталогов элективных дисциплин в соответствии с развитием ключевых и профессиональных компетенций, запросами рынка труда	Улучшение качества содержания образовательных программ за счет включения элективных курсов направленных на развитие ключевых и профессиональных компетенций выпускников в соответствии с запросами рынка труда.	факт.	-	-	1
1.3	Внедрение в учебный процесс современных технологий обучения, способствующих развитию познавательной активности, коммуникативной способности обучающихся	Совершенствование качества преподавания учебных дисциплин, с учетом новизны и разнообразия форм работ, способствующих развитию познавательной активности.	факт.	-	1	-
1.3.1	Внедрение в учебный процесс массовых открытых онлайн курсов (МООК) по образовательной программе	Внедрение в учебный процесс дисциплин совершенствование качества преподавания учебных дисциплин, с учетом новизны и разнообразия форм работ, способствующих развитию познавательной активности.	ед.	-	-	-
1.4	Привлечение социальных партнеров и работодателей к разработке, экспертизе реализации образовательных программ	Улучшение качества реализуемых образовательных программ с учетом запросов рынка и рекомендаций работодателей	ед.	-	-	1

						1
1.5	Разработка и внедрение элективных курсов на английском языке	Внедрение в учебный процесс дисциплин на английском языке	ед.	-	-	1
1.6	Проведение семинаров и круглых столов по применению инновационных технологий в учебный процесс	Внедрение инновационных технологий в учебный процесс	ед.	-	1	1
1.7	Издание учебной, учебно-методической и научной литературы по реализуемым ОП	Совершенствование учебно-методической обеспеченности по дисциплинам реализуемых образовательных программ	ед.	-	1	1
1.8	Заключение договоров с зарубежными и отечественными вузами - партнерами с целью развития академического обмена обучающихся всех уровней и ППС	Создание базы зарубежных и отечественных ВУЗов – партнеров для развития академического обмена обучающихся всех уровней и профессорско-преподавательского состава	ед.	-	-	1
1.9	Приглашение обучающихся из ВУЗов партнеров на обучение на семестр, краткосрочные стажировки, практику и др.	Развитие международной узнаваемости образовательных программ, реализация программ академической мобильности обучающихся	чел.	-	1	1
1.10	Участие ППС и обучающихся в международных программах академического обмена	Развитие международного сотрудничества с зарубежными университетами, реализующими образовательные программы по направлению	чел.	-	1	1
1.11	Развитие исходящей академической мобильности ППС и обучающихся	Совершенствование образовательной программы на основе использования	чел.	-	1	1

	по направлению	опыта реализации подобных программ в ведущих ВУЗах РК				
Направление 2. Профессорско-преподавательский состав						
2.1	Повышение профессионального уровня и подготовка научно-педагогических кадров для реализации образовательных программ один раз в 5 лет	Доля ППС, прошедших повышение квалификации на республиканском уровне не менее 20%	чел.	1	1	1
2.2	Прохождение повышения квалификации, переподготовки, стажировки ППС на международном уровне	Прохождение не менее 2-х преподавателей программы повышения квалификации, переподготовки, стажировки ППС на международном уровне	чел.	-	1	1
2.3	Продвижение публикаций трудов ППС в международных изданиях, индексируемых базами данных Web of Science и Scopus	Увеличение доли ППС, опубликовавших результаты научных исследований в изданиях, индексируемых базами данных Web of Science и Scopus – не менее 30% от общего числа ППС	%	30	35	40
2.4	Привлечение к преподавательской и научной деятельности специалистов практической сферы деятельности	Участие в реализации образовательных программ специалистов-практиков (не менее 20% специалистов)	%	20	25	30
Направление 3. Интернационализация образовательных программ						
3.1	Заключение договоров по международному сотрудничеству с зарубежными ВУЗами	Реализация совместных проектов, подготовка научных публикаций с зарубежными партнерами, создание баз для прохождения научных стажировок обучающихся	ед.	-	1	1
3.2	Привлечение иностранных обучающихся для обучения по образовательной программе «Технология продовольственных продуктов»	Увеличение количества иностранных обучающихся	чел.	-	-	-

3.3	Организация совместных научно - практических мероприятий с международными партнерами	Повышение эффективности научной и научно-методической деятельности ППС, обмен опытом с зарубежными партнерами	ед.	-	1	1
3.4	Приглашение зарубежных специалистов для чтения лекций и консультаций по магистерским проектам и диссертациям	Улучшение содержательного компонента образовательных программ на основе внедрения опыта зарубежных специалистов в реализации образовательных программ	ед.	-	1	1
3.5	Расширение сотрудничества с передовыми зарубежными научно-образовательными организациями с целью привлечения наиболее квалифицированных зарубежных специалистов к реализации образовательных программ	Формирование ключевых и профессиональных компетенций в соответствии с практикой ведущих вузов	чел.	-	-	1
Направление 4. Материально-техническое обеспечение и цифровизация						
4.1	Постепенное оснащение учебных аудиторий техническими средствами обучения (проекторы, панели, интерактивные и мультимедийные доски, многофункциональные устройства, веб-камера, экран для проектора и т.д.)	Оснащение закрепленных за кафедрой учебных аудиторий техническими средствами обучения (проекторы, панели, интерактивные и мультимедийные доски, многофункциональные устройства, веб-камера, экран для проектора и т.д.)	ед.	-	1	1
4.2	Проведение автоматизации образовательного процесса (тестирование, управление сессией, движение контингента студентов, деканат, кафедра, нагрузка ППС, расписание, библиотека, силлабусов)	Управление информацией на основе автоматизации образовательного процесса (тестирование, управление сессией, движение контингента студентов, деканат, кафедра, нагрузка ППС, расписание, библиотека, силлабусов)	факт.	-	1	1
4.3	Пополнение полнотекстовой базы	Увеличение количества результатов	ед.	-	1	1

	результатов научных исследований ППС и обучающихся, ППС (статей, монографий и др.)	научных трудов ученых, исследований ППС и обучающихся, ППС (статей, монографий и др.)				
4.4	Расширение фонда научной и учебной литературы, в том числе на электронных носителях по реализуемым образовательным программам	Обеспечение реализации образовательных программ на основе современных образовательных и информационных ресурсов, в том числе на электронных носителях	%	10	20	30
4.5	Мониторинг наполнения и совершенствования сайта факультета	Формирование сайта факультета по различным аспектам реализации образовательных программ.	%	-	100	100

Составлено:

Заведующий кафедрой Каф С.К. Касымов

Утверждено на заседании Совета школы
протокол заседания № 28, от «25» 02 2025 г.