



НАО «Казахский агротехнический исследовательский университет имени С.Сейфуллина»



СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ ПОДГОТОВКИ КАДРОВ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ: КЕЙС КАЗАИТУ ИМ. С. СЕЙФУЛЛИНА



ГОСУДАРСТВЕННЫЕ ПРИОРИТЕТЫ ПОДГОТОВКИ КАДРОВ



*Касым-Жомарт Кемелевич Токаев
Президент Республики Казахстан*

«Стратегическая цель нашей страны – стать одним из ведущих аграрных центров Евразийского континента. Задача – в течение трех лет увеличить долю переработанной продукции в АПК до 70%.»

Послание Главы государства К.-Ж. Токаева народу Казахстана «Экономический курс Справедливого Казахстана» от 01 сентября 2023 года



ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ SEIFULLIN UNIVERSITY В РЕЙТИНГАХ



1200

В мировом рейтинге QS World University Rankings



281

В рейтинге QS азиатских университетов Asia University Rankings



16

В рейтинге QS среди стран Центральной Азии Central Asia University Rankings



351-400

В предметном рейтинге QS World University Rankings by Subject 2026



241

В рейтинге AppliedHE Public & Private University Ranking: ALL ASIA 2026 (Всесторонний анализ эффективности)



1051

В рейтинге QS Environmental World Sustainability Rankings

(по цели устойчивого развития «Воздействие на окружающую среду»)



535

В рейтинге QS по целям устойчивого развития World Sustainability Rankings



4★

В QS STARS RATINGS - 2023



1000

В рейтинге на основе анализа данных



934

В рейтинге UI Green Metric World University Rankings



Times Higher Education Impact Rankings

1501+

В рейтинге Times Higher Education, прогресса в области ЦУР – Impact Rankings



3

Генеральный рейтинг ВУЗов РК



200

В рейтинге IREG (International Ranking Expert Group)



ПОДГОТОВКА СПЕЦИАЛИСТОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ: ЦЕЛЕВЫЕ АСПЕКТЫ

БАКАЛАВРИАТ

МАГИСТРАТУРА

ДОКТОРАНТУРА

Область образования - Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
Направление подготовки - Производственные и обрабатывающие отрасли
Группа образовательных программ - Производство продуктов питания
Образовательная программа - Технология пищевых продуктов

ЦЕЛЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цель образовательной программы заключается в подготовке высококвалифицированных специалистов для пищевой и перерабатывающей промышленности, обладающих современными профессиональными компетенциями в области разработки, производства, переработки и контроля качества пищевых продуктов, способных эффективно работать в условиях технологической модернизации и цифровизации отрасли.

ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ И НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ

- ✓ Освоение современных технологий переработки сельскохозяйственного сырья и развитие навыков работы с современным технологическим оборудованием
- ✓ Развитие навыков обеспечения безопасности и качества пищевой продукции (НАССР, ISO стандарты)
- ✓ Внедрение инновационных и ресурсосберегающих технологий в производство
- ✓ Формирование исследовательских компетенций и способности к научно-инновационной деятельности
- ✓ Усиление практико-ориентированного обучения через дуальное образование и производственные практики
- ✓ Подготовка специалистов, способных внедрять цифровые технологии в пищевую индустрию



ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПОДХОД К РАЗРАБОТКЕ ОП: ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ

НАИМЕНОВАНИЕ

КЛЮЧЕВЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ

Производство молока и молочных продуктов

Контролировать состав и микробиологическое состояние сырого молока, включая соматические клетки, кислотность и бактериальную обсеменённость.
Осуществлять технологические процессы переработки молока (сепарация, нормализация, пастеризация, гомогенизация, сквашивание) с учётом активности заквасочных культур.
Обеспечивать стабильность качества и безопасности продукции за счёт управления биохимическими и ферментативными процессами.

Производство колбасных изделий и мясных деликатесов

Контролировать качество и безопасность мяса с учётом послеубойных изменений (автолиз, pH, созревание).
Осуществлять первичную и глубинную переработку мяса (разделка, жиловка, охлаждение, замораживание, переработка).
Обеспечивать сохранность и качество продукции за счёт управления процессами хранения, созревания и предотвращения микробиологической порчи.

Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Контролировать состав и микробиологическое состояние сырого молока, включая соматические клетки, кислотность и бактериальную обсеменённость.
Осуществлять технологические процессы переработки молока (сепарация, нормализация, пастеризация, гомогенизация, сквашивание) с учётом активности заквасочных культур.
Обеспечивать стабильность качества и безопасности продукции за счёт управления биохимическими и ферментативными процессами.

Производство растительных масел

Контролировать масличность, влажность, лужистость и засорённость сырья, а также показатели окислительной порчи.
Осуществлять процессы подготовки и извлечения масла (очистка, обрушивание, прессование, экстракция) с управлением выходом и качеством масла.
Обеспечивать сохранность и стабильность масла за счёт процессов рафинации, дезодорации и предотвращения окисления.

Профессиональные стандарты для педагогов организаций образования

Осуществлять планирование, организацию и реализацию образовательного процесса на основе государственных образовательных стандартов, современных педагогических технологий и принципов дифференцированного и компетентностного обучения.
Обеспечить качество обучения и оценку образовательных результатов, включая использование критериев оценивания, мониторинг учебных достижений обучающихся и применение формирующего и итогового контроля.
Обладать способностью развивать личностный и профессиональный потенциал обучающихся и осуществлять педагогическое взаимодействие, создавая инклюзивную, безопасную и мотивирующую образовательную среду с учётом индивидуальных особенностей учащихся.



ИНДУСТРИАЛЬНО-ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПОДХОД К РАЗРАБОТКЕ ОП: АТЛАС ПРОФЕССИЙ

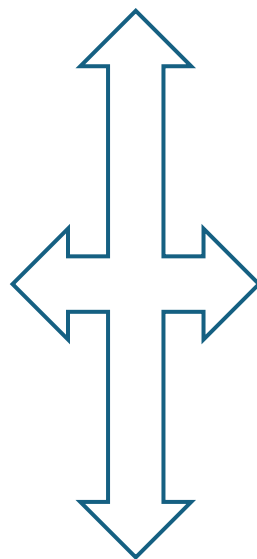
Образовательная программа «Технология пищевых продуктов» разработана на основе Атласа новых профессий и компетенций агропромышленного комплекса Республики Казахстан, а также действующих профессиональных стандартов отрасли, что обеспечивает её соответствие современным требованиям рынка труда, инновационному развитию пищевой и перерабатывающей промышленности и формированию актуальных профессиональных компетенций выпускников.

1. Основное профессиональное направление

- Технологии производства и переработки пищевых продуктов;
- Переработка сельскохозяйственного сырья;
- Системы контроля качества и безопасности продукции;
- Инновационное производство пищевых продуктов.

2. Основные профессиональные роли по Атласу

- Технолог пищевого производства;
- Инженер по качеству и безопасности пищевой продукции;
- Специалист по переработке сельскохозяйственного сырья;
- Технолог новых пищевых продуктов (Food R&D);
- Оператор автоматизированных пищевых линий;
- Специалист по внедрению и контролю системы HACCP.



3. Перспективные (будущие) профессиональные роли

- Специалист по анализу производственных данных;
- Специалист по цифровизации пищевого производства;
- Эколог-технолог (технолог устойчивого производства);
- Инженер по биотехнологическим продуктам;
- Специалист по «умным пищевым системам».

4. Основные необходимые компетенции

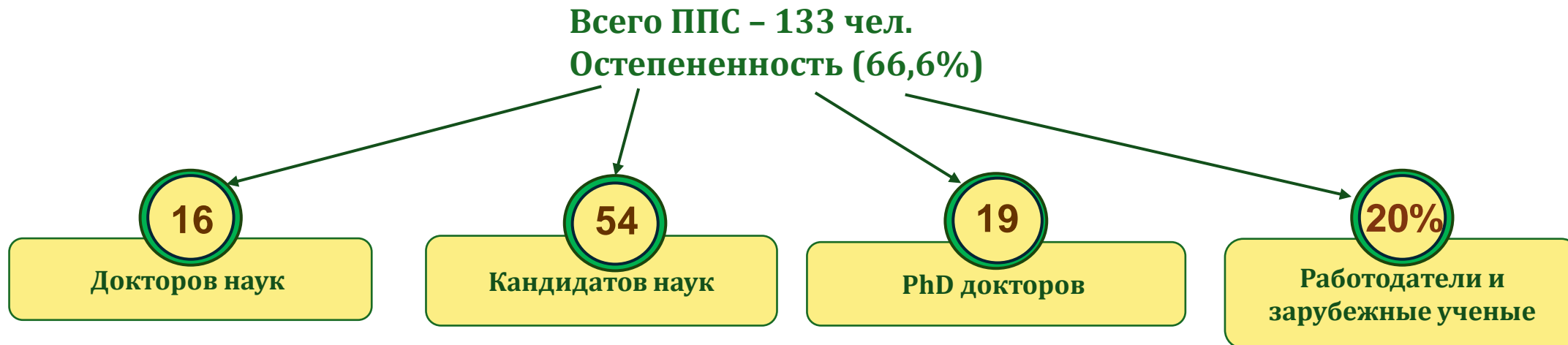
- Управление технологическими процессами;
- Основы химии, биохимии и микробиологии;
- Санитарно-гигиенические стандарты (HACCP, ISO);
- Автоматизация и цифровые системы;
- Аналитические и исследовательские навыки;
- Инновационное мышление.

5. Тренды отрасли (на основе Атласа)

- Цифровизация (Smart Food Industry);
- Ресурсосберегающие технологии;
- Экологически чистое производство;
- Развитие биотехнологий;
- Безопасные и функциональные пищевые продукты.



ПРОФЕССОРСКО-ПРЕПОДАВАТЕЛЬСКИЙ СОСТАВ



Достижения

- Лучший преподаватель вуза РК – 14
- Лучший научный работник – 2
- Обладатели государственных премий – 5
- Стипендиаты программы «Болашак» – 2
- Научные стажировки по программе «500 ученых» – 9 ученых
- Международные проекты (ERASMUS+, DAAD, FAO) – 2
- Коммерциализация – 3 проектов
- Грантовые научные проекты (ПЦФ, ГФ, хоз. и международные договоры) – 8

Контингент обучающихся по уровням подготовки

Общее количество обучающихся – 842
Бакалавриат – 797 чел.
Магистратура – 28 чел.
Докторантура – 15 чел.

Общее количество грантов – 807
Бакалавриат – 764 чел.
Магистратура – 28 чел.
Докторантура – 15 чел.

Общий прием 2025-2026 уч/г. – 220
Бакалавриат – 201 чел.
Магистратура – 15 чел.
Докторантура – 4 чел.



АКАДЕМИЧЕСКОЕ РАЗВИТИЕ: КАЧЕСТВО ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ



Северо-западным университетом сельского и лесного хозяйства (КНР) по образовательной программе магистратуры «Технология пищевых продуктов» открыта совместная двудипломная образовательная программа

Диссертационный совет по направлению подготовки

8D07201 Технология пищевых продуктов (приказ КОКСНВО №42 от 18.06.2024 г.)

Научные журналы

Вестник науки Казахского агротехнического исследовательского университета им. С.Сейфуллина: Междисциплинарные науки



Результаты участия в рейтингах в 2025 г.

Уровень	Пизовые места	
	НААР	Атамекен
Бакалавриат	2	2
Магистратура	1	-
Докторантура	2	-

Практикоориентированный подход к обучению:

Показатели	Учебный год	
	2024-2025	2025-2026
Количество баз дуального обучения, ед.	3	4
Количество дисциплин дуального обучения	10	17
Количество студентов, работающих в рамках дуального обучения	13	18
Количество студентов, охваченных дуальным обучением с последующим трудоустройством	38	55

Общее количество баз практик, из них:	32
Крупные базы практик	8
НИИ и СХОСы как базы практик	4
Исследовательские лаборатории и центры на базе университета	15
Количество зарубежных программ практик: «LOGO e.V», DEULA-Nienburg», AGRISEN - AITAS AGRO	3
Филиалы ГОП на предприятиях	3
Количество трудоустроенных выпускников на базах практик в период прохождения практики в 2025 году	76

Международная аккредитация ОП

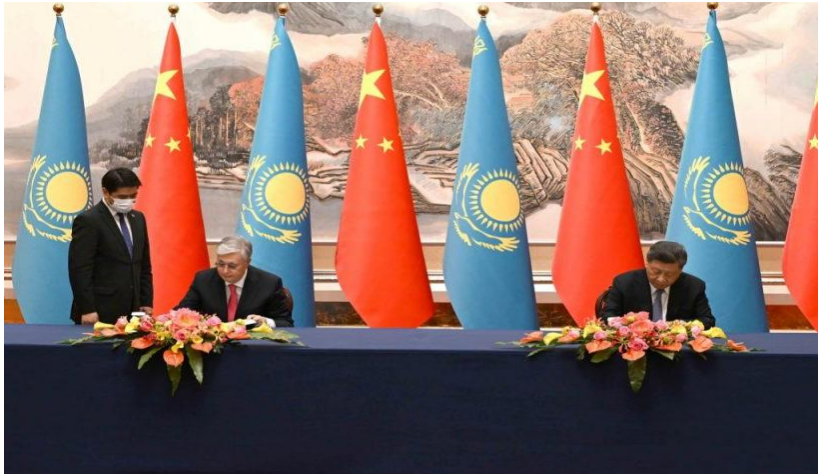


Трудоустройство выпускников 2025 года

83%



АКАДЕМИЧЕСКОЕ РАЗВИТИЕ: МЕЖДУНАРОДНОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО



18–19 мая 2023 года в г. Сиань (Китай) на саммите «Центральная Азия – Китай» Президент РК Касым-Жомарт Токаев подписал соглашение о сотрудничестве между КазАТИУ им. С. Сейфуллина и Северо-Западным сельскохозяйственным и лесотехническим университетом Китая.



В результате данного соглашения во втором семестре 2023–2024 учебного года четыре магистранта по специальности «Технология продуктов питания» прошли обучение в Китае и стали первыми участниками программы двойного диплома. 24 сентября 2025 года в городе Сиань прошла торжественная церемония вручения дипломов первым выпускникам магистратуры по программе двойного диплома. Таким образом, они успешно завершили обучение и стали обладателями двойных дипломов ведущих вузов двух стран. Эта инициатива является реальным результатом сотрудничества Казахстана и Китая в сфере образования и науки. В 2024–2025 учебном году в Северо-Западный университет сельского и лесного хозяйства были направлены 3 магистранта для обучения по программе двойного диплома. В 2025–2026 учебном году количество обучающихся по данной программе увеличилось, и на обучение были направлены уже 5 магистрантов.



位于陕西杨凌的西北农林科技大学校内
哈萨克斯坦姑娘阿布迪热合曼·达娜
正与同学结伴开展送检样本分析



В 2023–2026 годах были заключены меморандумы о сотрудничестве с рядом производственных предприятий, включая ТОО «Единый консолидирующий центр», ТОО «Бота-2015», ТОО «Qazaq Astyq Group» и ТОО «Жаркентский крахмалопаточный завод» и т. д.



15 декабря 2023 года Глава государства посетил завод ТОО «Единый консолидирующий центр», где ознакомился с процессом организации дуального обучения студентов КАТИУ.



На основании заключенных меморандумов достигнуты договоренности о прохождении оплачиваемой производственной практики в рамках дуального обучения. В результате реализации данных соглашений выпускники получили возможность трудоустройства по выбранной специальности, а также повысилась уверенность обучающихся в профессиональном будущем.



АКАДЕМИЧЕСКОЕ РАЗВИТИЕ: СОТРУДНИЧЕСТВО С ПРЕДПРИЯТИЯМИ, НИИ И ВУЗАМИ (52)



МОЯ ФЕРМА



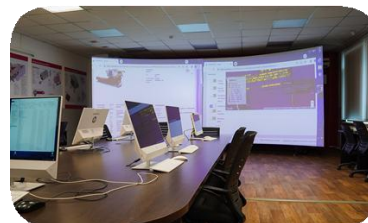


АКАДЕМИЧЕСКОЕ РАЗВИТИЕ: НАУЧНАЯ ЭКОСИСТЕМА УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Цифровые кабинеты, центры и лаборатории

Научно-исследовательская лаборатория

1. Лаборатория глубокой переработки растительного сырья
2. Лаборатория технологий переработки пищевых продуктов
3. Лаборатория инновационные технологии хранения и переработки сырья растительного и животного происхождения
4. Лаборатория биоконверсия органических отходов
5. Исследовательская лаборатория Гистологии
6. Аналитический отдел качества молока и животноводческой продукции
7. Лаборатория микробиологии
8. Исследовательская лаборатория биохимии и технологической оценки качества сельскохозяйственных культур
9. Лаборатория крупных и зернофуражных культур
10. Совместная Казахстанско-Китайская лаборатория биологической безопасности
11. Лаборатория пищевой безопасности



Кабинет Big Data



Лаборатория технологий переработки пищевых продуктов



Центр Platonus Lab

Научно-экспериментальная платформа «Переработка сельскохозяйственной продукции»



Экспериментально-производственный цех растительного масла



Экспериментально-производственный цех по производству хлеба и хлебобулочной продукции

Научно-экспериментальная платформа «Переработка сельскохозяйственной продукции».

1. Экспериментально-производственный цех по переработке мясной продукции
2. Экспериментально-производственный цех по переработке молока
3. Экспериментально-производственный цех по производству хлеба и хлебобулочной продукции
4. Экспериментально-производственный цех растительного масла



Экспериментально-производственный цех по переработке мясной продукции



Экспериментально-производственный цех по переработке молока



АКАДЕМИЧЕСКОЕ РАЗВИТИЕ: МЕЖДУНАРОДНАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ПРАКТИКА



DEULA-NIENBURG (DEUTSCHE LEHRANSTALT FÜR AGRARTECHNIK), *Германия*

Центр практического обучения в сфере сельского хозяйства



LANDWIRTSCHAFT UND ÖKOLOGISCHES GLEICHGEWICHT MIT OSTEUROPA (LOGO E.V.), *Германия*

Сельское хозяйство и экологическое равновесие с Восточной Европой



ПРОЕКТ AGRISEN, ИНИЦИИРОВАННЫЙ АГРОХОЛДИНГОМ AITAS AGRO, *Франция*

Проект направлен на повышение качества аграрного образования Казахстана



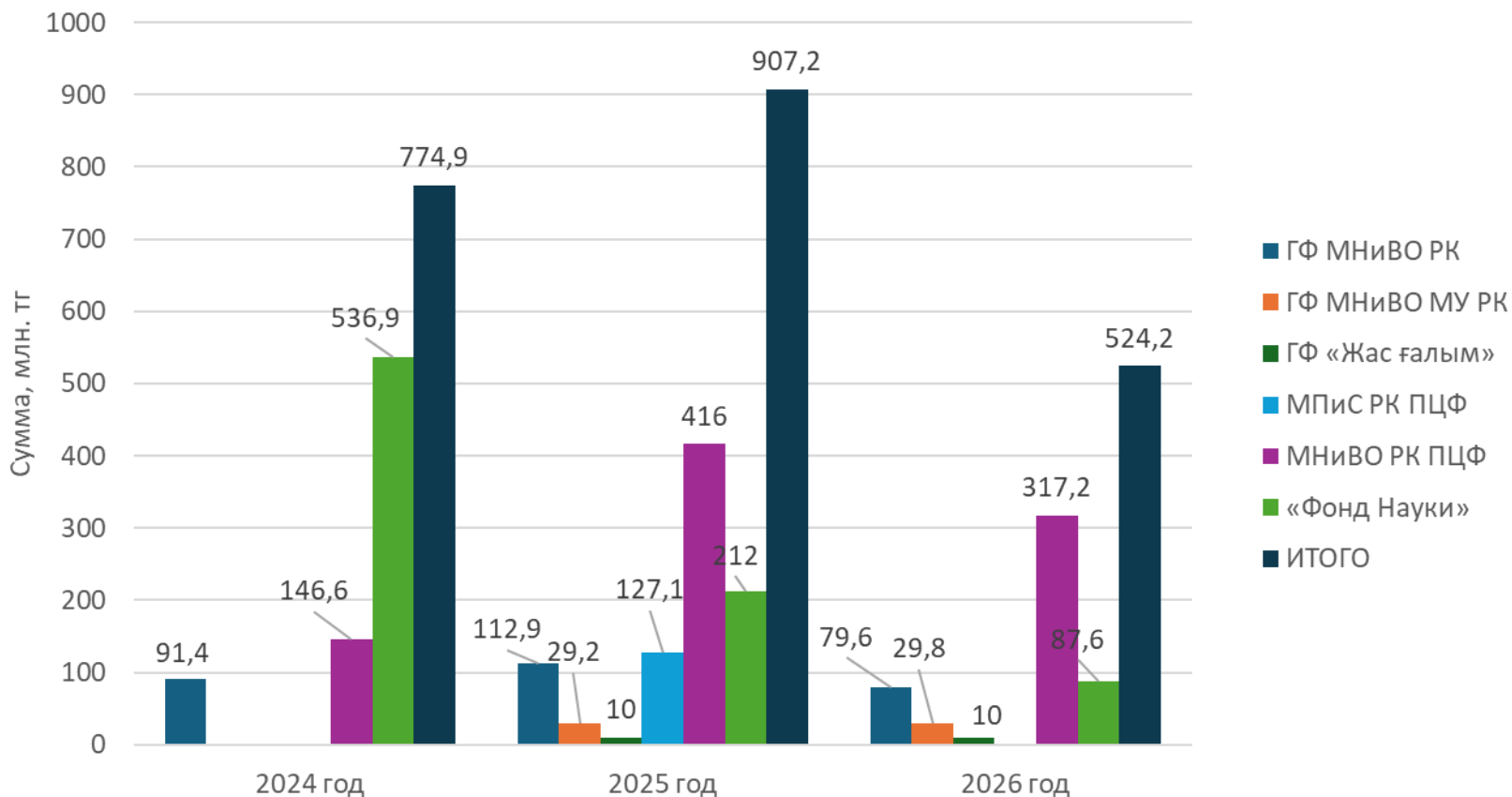


НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

№	Название проекта	Руководитель проекта	Годы реализации
РЕАЛИЗУЕМЫЕ ПРОЕКТЫ			
1	«Совершенствование и разработка наукоемких технологий глубокой переработки сельскохозяйственного сырья для укрепления продовольственной безопасности РК». Общая сумма фин-я – 951 млн.тг. МНВО РК ПЦФ	Оспанкулова Г.Х.	2024-2026
2	«Разработка технологии функциональных молочных продуктов, полученных с использованием вторичных метаболитов растительного сырья, культивируемого in vitro». Общая сумма фин-я – 105 млн.тг. ГФ МНВО РК	Жакупова Г.Н.	2024-2026
3	«Разработка технологии получения брикетированного кедрового масла». Общая сумма фин-я – 88 млн.тг. ГФ МНВО МУ РК	Искаков Б.М.	2025-2027
4	«Разработка технологии получения качественного сафлорового масла с оптимизацией процесса отделения сафлора от шелухи». Общая сумма фин-я – 118 млн.тг. ГФ МНВО РК	Какимов М.М.	2025-2027
5	«Совершенствование технологии изготовления безглютеновых хлебобулочных изделий с высоким содержанием пищевых волокон» Общая сумма фин-я – 30 млн.тг. ГФ МНВО «Жас ғалым»	Утарова Н.Б.	2025-2027
КОММЕРЦИАЛИЗАЦИЯ НИОКР			
1	ТОО «NutriTech» Безотходное производство растительных масел, обогащенных микронутриентами методом ультразвуковой экстракции. Общая сумма – 350 млн.тг. Сумма со финансирования 87 млн.тг.	Сатаева Ж.И.	2024-2026
ПОДАНЫ ЗАЯВКИ			
1	Комплексная переработка пивной дробины для пищевой и бумажной промышленности». Общая сумма фин-я – 116,39 млн.тг. ГФ МНВО РК	Машанова Н.С.	2026-2028
2	«Разработка препаратов из конины, баранины и верблюжатины на основе пептидных антиоксидантов ACE-ингибирующих пептидов и Fe-хелатов с доказательной GоBP и KEGG валидацией механизмов». Общая сумма фин-я – 110 млн.тг. ГФ МНВО РК	Макангали К.К.	2026-2028
3	«Разработка биоактивных пептидов и функциональных летучих соединений реакции Майяра для здорового старения с использованием C. elegans в качестве ускоренной трансляционной модели». Общая сумма фин-я – 110 млн.тг. ГФ МНВО РК.	Тултабаева Т.Ч.	2026-2028
4	«Разработка технологии производства национальных молочных продуктов — кызыл иримшик, курт, творог — и изготовления кондитерских изделий на основе глубокой переработки вторичного сырья — молочной сыворотки». Общая сумма фин-я – 120 млн.тг. ГФ МНВО МУ РК	Мустафаева А.К.	2026-2028
5	«Оптимизация и адаптация методов получения биопродуктов из органических отходов на основе высокотехнологичных инструментов». Общая сумма фин-я – 109,81 млн.тг. ГФ МНВО МУ РК	Толеугазыкызы А.	2026-2028
6	«Разработка технологии получения коллагена из отходов переработки речно-озерной рыбы в Казахстане с целью рационального использования биологических ресурсов и снижения экологической нагрузки». Общая сумма фин-я – 89 млн.тг. ГФ МНВО МУ РК	Игенбаев А.К.	2026-2028
7	ТОО «НПП «NutriTech» Коммерциализация технологии и организация производства функциональных пантовых чайных напитков на основе пантов отечественных популяций маралов Общая сумма – 250 млн.тг. Сумма со финансирования 75 млн.тг. Коммерциализация НИОКР	Сатаева Ж.И.	2026-2028



АНАЛИЗ ОБЪЕМА ФИНАНСИРОВАНИЯ НИР

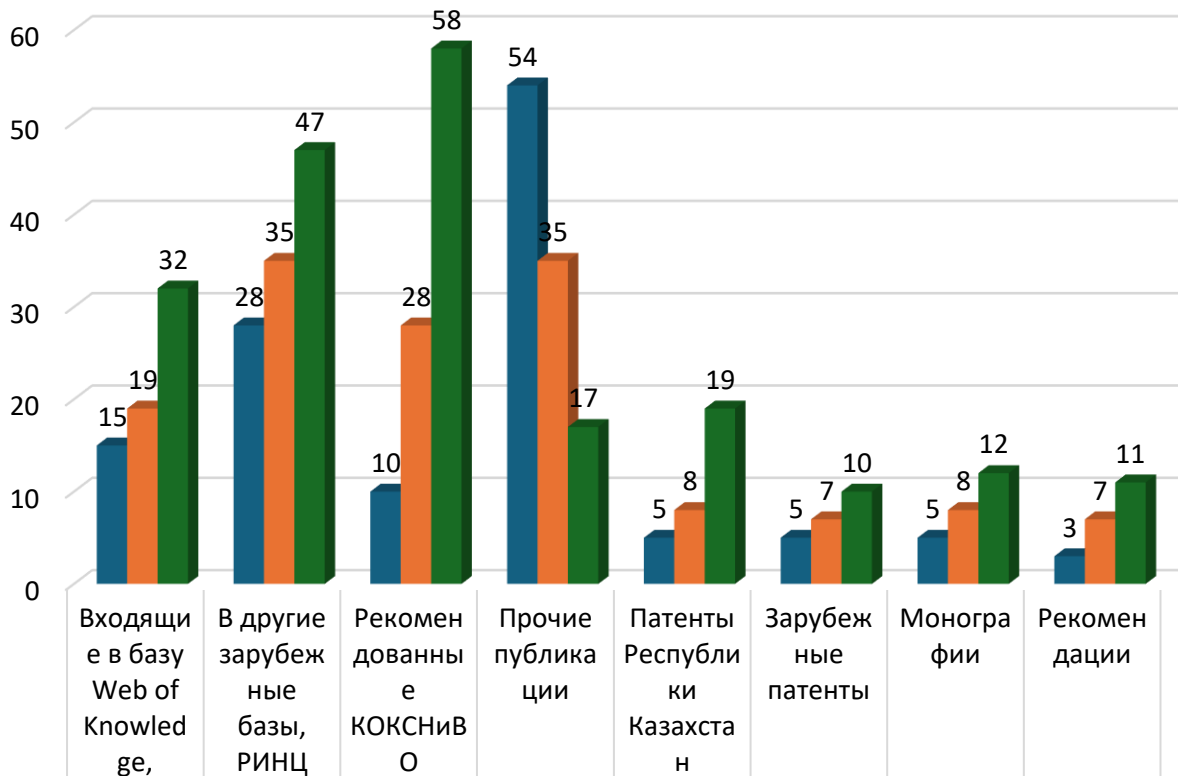


Наименование программ	2024 г.		2025 г.		2026 г.	
	Кол-во проектов	Сумма, млн. тг	Кол-во проектов	Сумма, млн. тг	Кол-во проектов	Сумма, млн. тг
ГФ МНИВО РК	3	91,4	3	112,9	2	79,6
ГФ МНИВО МУ РК	-	-	1	29,2	1	29,8
ГФ «Жас ғалым»	-	-	1	10,0	1	10,0
МПИС РК ПЦФ	-	-	1	127,1	-	-
МНИВО РК ПЦФ	1	146,6	2	416,0	1	317,2
«Фонд Науки»	2	536,9	2	212,3	1	87,6
ИТОГО	4	774,9	9	907,5	5	524,2



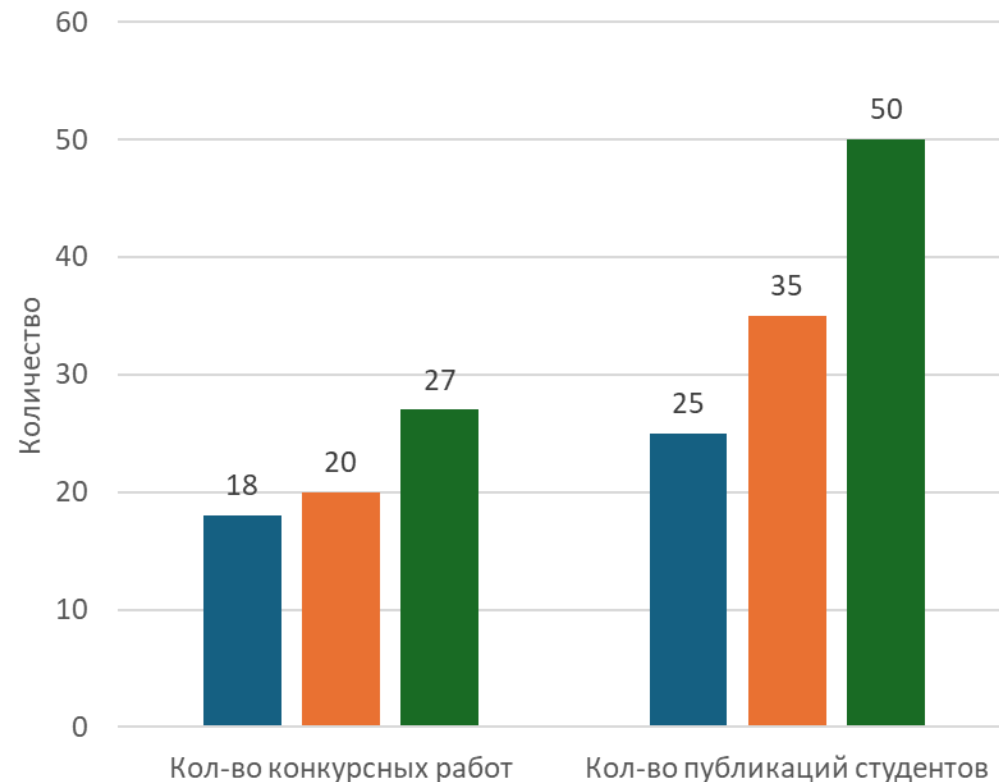
ПУБЛИКАЦИИ ППС И НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ

ПУБЛИКАЦИИ ППС



■ Публикации 2023	15	28	10	54	5	5	5	3
■ Публикации 2024	19	35	28	35	8	7	8	7
■ Публикации 2025	32	47	58	17	19	10	12	11

НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ



■ 2023-2024 ■ 2024-2025 ■ 2025-2026



ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ГОП ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

ОТКРЫТИЕ ФИЛИАЛОВ ЗАРУБЕЖНЫХ ВУЗОВ В ГОП:

- ✓ Северо-Западный университет сельского и лесного хозяйства (*КНР, QS Rankings by Subject – 301-350 место*)

РАСШИРЕНИЕ МЕЖДУНАРОДНЫХ БАЗ ПРАКТИК:

- ✓ Ведущая компания по производству пищевых продуктов для международного рынка
- ✓ Крупная агропромышленная корпорация по глубокой переработке сырья животного и растительного происхождения
- ✓ Джет Экспо (Германия) - международная выставочная платформа в области АПК

РАЗРАБОТКА НОВЫХ ДВУДИПЛОМНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

- ✓ Караденизский технический университет (*Турция, THE World University Ranking - 1001-1500 место*);
- ✓ Пекинский университет сельского и лесного хозяйства (*КНР, THE World University Rankings - 1001-1200 место*).

ПЕРСПЕКТИВНЫЕ ИННОВАЦИОННЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ:

- ✓ Открытие новых совместных международных научно-исследовательских лабораторий и центров
- ✓ Разработка и реализация научных проектов и программ по цифровизации и внедрению искусственного интеллекта в АПК, органическому сельскому хозяйству
- ✓ Развитие инновационной экосистемы исследовательского университета мирового уровня через прорывные научные проекты, коммерциализацию РННТД, технологический скаутинг, бизнес-инкубирование и акселерацию стартапов, создание цифрового каталога инноваций (*Digital Agro Map*) и др.



БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ!

