

ҚАЗТҰТЫНУДАҒЫ  
ҚАРАҒАНДЫ УНИВЕРСИТЕТІ



КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
КАЗПОТРЕБСОЮЗА



«УТВЕРЖДАЮ»

Ректор Карагандинского  
университета, д.э.н., профессор  
Аймагамбетов Е.Б.

Утверждено на заседании  
Ученого совета КарУК  
Протокол № « 8 » 30.04 2024г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
6B07201 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ»**

Уровень: бакалавриат (ВА)

КАРАГАНДА 2024

Образовательная программа 6B07201 «Технология продовольственных продуктов» составлена на основании Государственного общеобязательного стандарта высшего и послевузовского образования, утвержденного Приказом МНВО РК от 20 июля 2022 года № 2 (с изменениями и дополнениями), Правил организации учебного процесса по кредитной технологии обучения в ОВПО от 20 апреля 2011 года № 152 (с изменениями и дополнениями), Национальной рамки квалификаций, Отраслевой рамки квалификаций “Пищевая промышленность”, профессионального стандарта "Производство продуктов общественного питания" (Приложение №15), утвержденного приказом Заместителя Председателя правления Национальной палаты предпринимателей РК "Атамекен" от 27.12.2019г. №266.

Разработчики (академический комитет):

Есенбаева Г.А. – д.п.н., профессор, зав. кафедрой товароведения и сертификации

Жар Ж.Ж. – магистр, старший преподаватель кафедры товароведения и сертификации

Әуез Ж.К. - магистр, преподаватель кафедры товароведения и сертификации

Малдыбаева М.Н. – магистр, старший преподаватель кафедры товароведения и сертификации

Далибаева Л.Ж. – главный технолог ТОО «Сарыарқа Нан Қарағанды»

Ғалымов Д. – магистрант группы ТПП-22-1к (НП)

Сәкенқызы А – студентка группы ТПП-22-2к

Рецензенты (эксперты):

Аймуханова Т.А. – директор ТОО «Smart Cert», эксперт-аудитор СМК и СМБПП

Жолумбетов Е.Н. – директор КФ АО «Национальный центр экспертизы и сертификации»

Образовательная программа обсуждена и одобрена на заседании академического комитета « 25 » 01 2024г., протокол №  2

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1.</b>	<b>Паспорт образовательной программы.....</b>	<b>4</b>
<b>2.</b>	<b>Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы.....</b>	<b>5</b>
2.1	Присуждаемая степень.....	5
2.2	Перечень должностей специалиста.....	5
<b>3.</b>	<b>Содержание образовательной программы.....</b>	<b>6</b>
3.1	Учебный план образовательной программы.....	6
3.2	Сведения о дисциплинах.....	10
<b>4.</b>	<b>Компетенции и результаты обучения образовательной программы.....</b>	<b>26</b>
4.1	Перечень компетенций и результатов обучения.....	26
4.2	Матрица соотнесения результатов обучения по образовательной программе в целом с формируемыми компетенциями.....	27
4.3	Карта формирования компетенций.....	27
<b>5.</b>	<b>Концепция развития образовательной программы.....</b>	<b>31</b>
<b>6.</b>	<b>Лист согласования программы.....</b>	<b>34</b>

## 1. Паспорт образовательной программы

№	Название поля	Примечание
1	Регистрационный номер	6B07200008
2	Код и классификация области образования	6B07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
3	Код и классификация направлений подготовки	6B072 Производственные и обрабатывающие отрасли
4	Группа образовательных программ	V068 Производство продуктов питания
5	Наименование образовательной программы	6B07201 «Технология продовольственных продуктов»
6	Вид ОП	а) Действующая ОП; Профессиональный стандарт: «Производство продуктов общественного питания»
7	Цель ОП	Обеспечение качественной подготовки инновационно-ориентированных, конкурентоспособных специалистов в области технологии продовольственных продуктов в соответствии с современными требованиями рынка труда, как основы для их профессионального роста и личностного развития
8	Уровень по МСКО	6
9	Уровень по НРК	6
10	Уровень по ОРК	6
11	Отличительные особенности ОП	а) Нет
	ВУЗ-партнер (СОП)	-
	ВУЗ-партнер (ДДОП)	-
12	Перечень компетенций	Матрица соотнесения результатов обучения по образовательной программе с формируемыми компетенциями
13	Результаты обучения	
14	Форма обучения	очная
15	Язык обучения	Казахский, русский
16	Объем кредитов	240
17	Присуждаемая степень	Бакалавр техники и технологий по образовательной программе «6B07201 Технология продовольственных продуктов»
18	Наличие приложения к лицензии на направление подготовки кадров	№KZ34LAA00021414 (005)
19	Наличие аккредитации ОП	Свидетельство о прохождении специализированной аккредитации IQAA №0175/1
	Наименование аккредитационного органа	Независимое агентство по обеспечению качества в образовании, Казахстан.
	Срок действия аккредитации	23.12.2019 – 20.12.2024
20	Сведения о дисциплинах	Сведения о дисциплинах по циклам и ОП
21	Уникальность программы	-

## **2. Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы**

### **2.1 Присуждаемая степень:**

Выпускнику образовательной программы присуждается степень: бакалавр техники и технологий по образовательной программе «6В07201 Технология продовольственных продуктов»

**2.2 Перечень должностей специалиста:** Перечень должностей специалиста: технолог пищевой промышленности, техник-технолог (пищевая промышленность)

**2.3** После успешного завершения образовательной программы «6В07201 Технология продовольственных продуктов» обучающийся будет:

- **знать** технологию продовольственных продуктов применительно к сфере общественного питания, основы экономики, организации труда и организации производства, биохимии и микробиологии пищевых продуктов, санитарии и гигиены питания, технологии обслуживания и сервиса на предприятиях общественного питания; ассортимент продовольственных продуктов; требования к сырью, полуфабрикатам и готовой продукции, к системе безопасности и охраны труда;

- **понимать** особенности общей и специализированных технологий пищевых производств, применять знания для повышения эффективности производства продукции пищевой промышленности и общественного питания;

- **способен** организовывать технологический процесс на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, разрабатывать рецептуры, эксплуатировать различные виды технологического оборудования, осуществлять контроль и оценку качества производимой продукции и услуг, анализировать причины брака, разрабатывать мероприятия по их предупреждению, принимать управленческие решения.

### 3. Содержание образовательной программы

#### 3.1 Учебный план образовательной программы

Цикл дисциплины	Код дисциплины	ОК/ВК/КВ	Наименование дисциплины	кредиты	Форма контроля	Виды учебной работы л/пр/лаб/СРО П/СРО	Распределение по семестрам								Результаты обучения (РО)		
							1	2	3	4	5	6	7	8			
<b>1. МСПЗ Модуль социально-политических знаний</b>				<b>9</b>													
ООД	SPCP 2022	ОК	МСПЗ (Социология, Политология, Культурология, Психология)	8	экзамен	30/30/0/60/120	4	4									РО1, РО2, РО4
БД	UP 2022	ВК	Учебная практика	1	отчет			1									
<b>2. СГМ Социально-гуманитарный модуль</b>				<b>20</b>													
ООД	МК EBZh 2022	КВ	Междисциплинарный курс "Экология и безопасность жизнедеятельности"	5	экзамен	30/15/0/15/90			5							РО1, РО2, РО4	
	ЕТ 2022		Экономическая теория														
	ОРК 2022		Основы противодействия коррупции														
ООД	ИК 2022	ОК	История Казахстана	5	Гос. экзамен	30/15/0/15/90		5									
ООД	Fi1 2022	ОК	Философия	5	экзамен	30/15/0/15/90			5								
БД	ОР2022	КВ	Основы права	5	экзамен	30/15/0/15/90				5							
	TPRK 2022		Трудовое право Республики Казахстан														
<b>3. МФКС Модуль физической культуры и спорта</b>				<b>8</b>													
ООД	FK 2022	ОК	Физическая культура	8	диф/зач		2	2	2	2						РО1	
<b>4. ЯМ Языковой модуль</b>				<b>26</b>													
ООД	Yа 2022	ОК	Иностранный язык	10	экзамен	0/90/0/30/180	5	5								РО2	
ООД	K(R)Ya 2022	ОК	Казахский (Русский) язык	10	экзамен	0/90/0/30/180	5	5									
БД	МК РОYa 2022	ВК	Междисциплинарный курс "Профессионально-ориентированный язык"	6	экзамен	0/60/0/30/90			3	3							
<b>5. МЦИТ Модуль цифровых информационных технологий</b>				<b>9</b>													
ООД	ИКТ 2022	ОК	Информационно-коммуникационные технологии	5	экзамен	15/30/0/15/90	5									РО3, РО4	

БД	Mat 2022	ВК	Математика	4	экз	15/30/0/15/60		4									
<b>6. ФТМ Физико-технический модуль</b>				<b>20</b>													
БД	Fiz 2022	ВК	Физика	5	экз	15/0/30/15/90	5										PO1, PO4
БД	Тер 2022	КВ	Теплотехника	5	экз	15/30/0/15/90			5								
	ТМ 2022		Теоретическая механика														
БД	ТРМ 2022	КВ	Теоретическая и прикладная механика	5	экз	15/30/0/15/90				5							
	РМ 2022		Прикладная механика														
БД	ОЕ 2022	КВ	Основы электротехники	5	экз	15/30/0/15/90				5							
	Матер 2022		Материаловедение														
<b>7. БХМ Базовый химический модуль</b>				<b>8</b>													
БД	Him 2022	ВК	Химия	4	экз	15/10/20/15/60	4										PO1, PO4
БД	AFH 2022	КВ	Аналитическая и физколлоидная химия	4	экз	15/16/14/15/60		4									
	PH 2022		Пищевая химия														
<b>8. ТТМ Техничко-технологический модуль</b>				<b>30</b>													
БД	ТОТРР 2022	ВК	Теоретические основы технологий пищевых продуктов	5	экз	30/15/0/15/90				5							PO5, PO6
БД	Bio 2022	КВ	Биохимия	5	экз	15/30/0/15/90					5						
	Mikr 2022		Микробиология														
БД	РАРР 2022	КВ	Процессы и аппараты пищевых производств	5	экз, курс. раб.	30/15/0/30/75					5						
	ОРРР 2022		Оборудование производства продовольственных продуктов														
БД	МК SG 2022	КВ	Междисциплинарный курс "Санитария и гигиена"	5	экз	15/30/0/15/90					5						
	МК Nut 2022		Междисциплинарный курс "Нутрициология"														
БД	МК OTRD2022	КВ	Междисциплинарный курс "Основы техники ресторанного дела"	5	экз	15/30/0/15/90					5						
	TOS 2022		Технология обслуживания и сервис														
БД	PP 2022	ВК	Производственная практика	5	отчет						5						
<b>9. МСТ Модуль стандартизации и товароведения</b>				<b>15</b>													

БД	SS 2022	КВ	Стандартизация и сертификация	5	экз	15/30/0/15/90						5			PO7, PO12
	PSPU 2022		Подтверждение соответствия продукции и услуг												
БД	OTR 2022	КВ	Основы технического регулирования	5	экз	15/30/0/15/90							5		
	SBOT 2022		Стандарты безопасности и охраны труда												
ПД	TPP 2022	КВ	Товароведение продовольственных продуктов	5	экз	15/30/0/15/90						5			
	TSMPT 2022		Товароведение сырья, материалов и потребительских товаров												
<b>10. ПУМ Проектно-управленческий модуль</b>				<b>15</b>											
БД	Pat 2022	КВ	Патентование	5	экз	15/30/0/15/90						5			PO1, PO2, PO8, PO9
	RGB 2022		Ресторанный и гостиничный бизнес												
ПД	PPO 2022	КВ	Проектирование предприятий отрасли	5	экз	30/15/0/15/90						5			
	МК EUPPP2022		Междисциплинарный курс "Экономика и управление производством продовольственных продуктов"												
ПД	МК OPPOP2022	КВ	Междисциплинарный курс "Организация производства на предприятиях общественного питания"	5	экз	15/30/0/15/90							5		
	EMK 2022		Экономика менеджмента качества												
<b>11. MMP Модуль MINOR Programs ("Предпринимательские проекты"/"Экономические основы предпринимательства" /"Базовая правовая" /"Правовые основы бизнеса"/"Финансы"/"Бизнес-информатика"/ "Язык и профессиональная коммуникация"/ "Тренды человеческого развития"/ "Экономико-правовое регулирование сферы услуг"/"Тренды устойчивого развития")</b>				<b>20</b>											
БД	Minor 2022	КВ		<b>20</b>	экз					5	5	5	5		PO10
<b>12. МТПШ Модуль технологии пищевых продуктов</b>				<b>22</b>											
ПД	OTPP 2022	ВК	Общая технология пищевых производств	5	экз	15/30/0/15/90						5			PO5, PO11
ПД	OTNZK 2022	КВ	Особенности технологии национальной и зарубежной кухни	6	экз	15/15/15/15/12 0							6		
	OTLP 2022		Основы технологии лечебного питания												



ПД	TDP 2022	КВ	Технология детского питания	6	экз	15/15/15/15/120									6			
	TFP 2022		Технология функционального питания															
ПД	PP 2022	ВК	Производственная практика	5	отчет									5				
<b>13. МИК Модуль испытаний и контроля</b>				<b>30</b>														
ПД	KOKSPP 2022	КВ	Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов	6	экз	15/25/5/15/120									6	PO2, PO3, PO7, PO12		
	EKTU 2022		Экспертиза качества товаров и услуг															
ПД	SK 2022	КВ	Системы качества	5	экз	15/30/0/15/90									5		PO2, PO3, PO7, PO12	
	IKBP 2022		Испытание, контроль и безопасность продукции															
ПД	PP 2022	ВК	Производственная практика	10	отчет										10			PO2, PO3, PO7, PO12
ПД	PreP 2022	ВК	Преддипломная практика	9	отчет										9	PO2, PO3, PO7, PO12		
<b>14. МИА Модуль итоговой аттестации</b>				<b>8</b>														
		ОК	Написание и защита дипломной работы, дипломного проекта или подготовка и сдача комплексного экзамена	8	защита/комплексн экз										8		PO1 - PO12	
<b>Общая трудоемкость образовательной программы</b>				<b>240</b>			30	30	30	30	30	30	33	27				
<b>15. Soft skills</b>																		
ДВО	LG 2022		Латинская графика	5	экз	0/45/0/15/90					5					PO2, PO11		
ДВО	RINIBSP 2022		Разработка инновационных и научно-исследовательских бизнес и стартап проектов	5	экз	15/30/0/15/90							5			PO10, PO11		

### 3.2 Сведения о дисциплинах

№	Наименование дисциплины	Краткое описание дисциплины (30-50 слов)	Кол-во кредитов	Формируемые компетенции (коды)
<b>Цикл общеобразовательных дисциплин</b>				
<b>Обязательный компонент</b>				
1	Социология, Политология, Культурология, Психология	<p>Социология изучает общество, составляющие его системы (институты, процессы) и закономерности их функционирования и развития.</p> <p>Политология изучает политическую сферу общества: политическую власть, политические институты, отношения, процессы и закономерности их функционирования.</p> <p>Культурология изучает культуру как особую и целостную систему человеческой жизни и деятельности, закономерности её возникновения, развития и постижения.</p> <p>Психология изучает основные психологические процессы, состояния, свойства, внутренний мир личности в процессе отражения этого мира.</p>	8	КК1, КК3
2	История Казахстана	История Казахстана формирует объективные исторические знания об основных этапах развития современного Казахстана, направляет внимание студента на реализацию программы «Рухани жаңғыру», на становление и развитие историко-культурных процессов и государственности. Курс освещает проблемы этногенеза казахского народа, эволюцию форм государственности и цивилизации на территории Великой степи, раскрывает наиболее значимые исторические факты и события, наполняет реальным научно-историческим знанием содержание казахстанской модели развития в период ускоренной модернизации.	5	КК1, КК3
3	Философия	Философия направлена на формирование у студентов открытости сознания, понимания собственного национального кода и национального самосознания, духовной модернизации, конструктивно-критического мышления, культа знания и	5	КК1, КК3

		образования. Курс ориентирован на освоение обучающимися философской культуры в контексте модернизации общественного сознания и решения глобальных проблем современности, на формирование у студентов рефлексии, на развитие и укрепление толерантности, межкультурного диалога и культуры мышления.		
4	Физическая культура	Дисциплина формирует понимание социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности; знание научно-биологических, педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни; мотивационно-ценностное отношение к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом; овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте	8	КК1
5	Иностранный язык	Дисциплина совершенствует языковые способности студентов, развивает умения и навыки в четырех видах речевой деятельности (говорение, аудирование, чтение, письмо). Языковая подготовка имеет интерактивный характер, центрирована на студентов и ориентирована на результат. Большое значение уделяется самостоятельной работе студентов, включающей написание абзаца/краткое изложение текста и проектную работу, выполнение грамматических и лексических	10	КК1

		упражнений.		
6	Казахский (Русский) язык	Содержание курса включает лексические и грамматические темы, направленные на развитие всех видов речевой деятельности и словарной работы, на освоение бытовой беседы в различных ситуациях и терминологию казахского (русского) языка.		КК1
7	Информационно-коммуникационные технологии	Роль ИКТ в ключевых секторах развития общества. Стандарты в области ИКТ. Введение в компьютерные системы. Архитектура компьютерных систем. Программное обеспечение. Операционные системы. Человеко-компьютерное взаимодействие. Системы баз данных. Анализ данных. Управление данными. Сети и телекоммуникации. Кибербезопасность. Интернет технологии. Облачные и мобильные технологии. Мультимедийные технологии. Smart технологии. E-технологии. Информационные технологии в профессиональной сфере. Индустриальные ИКТ. Перспективы развития ИКТ. Введение в искусственный интеллект. Интеллектуальные информационные системы.	5	КК2, КК3
<b>Цикл общеобразовательных дисциплин Вузовский компонент/Компонент по выбору</b>				
1	Междисциплинарный курс «Экология и безопасность жизнедеятельности»	Дисциплина изучает взаимодействия живых организмов со средой обитания, закономерности развития биосферы, функционирования экологических систем и биосферы в целом, а также приемы оказания первой медицинской помощи и защиты человека в условиях техносферы от негативных воздействий антропогенного и естественного происхождения	5	КК1, КК3
	Экономическая теория	Изучает базовые понятия и теоретические положения, раскрывающие сущность экономических явлений, которые определяют функционирование и развитие экономики на уровне домашнего хозяйства, фирмы, национальной и мировой экономики; базируясь на выводах основных направлений экономической теории,	5	КК1, КК3

		дисциплина прививает навыки проведения научных исследований с применением методов изучения экономических дисциплин		
	Основы противодействия коррупции	В процессе изучения программы курса «Основы противодействия коррупции» обучающиеся рассмотрят теоретические и методологические проблемы борьбы с коррупцией; познакомятся с нормативно-правовыми актами, направленными на противодействие коррупции; сформируют практические умения и навыки применения полученных знаний в своей будущей профессиональной деятельности.	5	КК1, КК3
<b>Цикл базовых дисциплин Вузовский компонент</b>				
1	Междисциплинарный курс "Профессионально-ориентированный язык" - 1	Целью изучения междисциплинарного курса «Профессионально-ориентированный язык» является совершенствование умений всех форм профессионально-ориентированной речи, а также развитие коммуникативной и межкультурной компетенций на иностранном языке, необходимых им в производственном процессе в будущей профессиональной деятельности.	3	КК1
	Междисциплинарный курс "Профессионально-ориентированный язык" - 2	Цель изучения дисциплины «Профессионально-ориентированный язык» - совершенствование умений всех форм профессионально-ориентированной речи, а также развитие коммуникативной и межкультурной компетенций на казахском/русском языке, необходимых им в производственном процессе в будущей профессиональной деятельности.	3	КК1
2	Математика	Дисциплина «Математика» позволит сформировать у студентов основные знания о фундаментальных понятиях, законах классической и современной математики, о приемах и методах решения конкретных задач; развить навыки использования изученных математических методов и алгоритмы решения	4	КК2, КК3

		задачи и применять для решения теоретических и прикладных задач соответствующей специальности. Дисциплина «Математика» способствует развитию математической интуиции, воспитания математической культуры, умения использовать изученные приемы и методы для решения конкретных задач, в конечном итоге – формирования научного мировоззрения и логического мышления.		
3	Физика	Дисциплина формирует основы естественно-научного мировоззрения, навыки исследования физических явлений и процессов, применения законов физики для решения прикладных задач. Роль изучения физики в будущей профессиональной деятельности. Кинематика. Динамика. Законы сохранения импульса и энергии. Колебания и волны. Статистическая физика и основы термодинамики. Электромагнитные колебания. Оптика. Квантовая теория.	5	КК1, КК3
4	Химия	Роль изучения химии в будущей профессиональной деятельности. Основные понятия и законы химии. Строение атомов. Химическая связь и строение молекул. Химия воды. Водородный показатель среды pH. Гидролиз солей. Способы выражения концентрации. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы. Электролиз. Химия элементов и их важнейших соединений.	4	КК1, КК3
5	Теоретические основы технологии пищевых продуктов	Пищевая ценность пищевых продуктов. Роль отдельных пищевых веществ в жизнедеятельности организма и в пищевых технологиях. Сырье для производства пищевых продуктов. Теоретические основы технологических процессов. Классификация пищевых производств. Классификация пищевых продуктов. Теплофизические методы обработки сырья при производстве пищевых продуктов.	5	КК4

<b>Цикл базовых дисциплин</b>				
<b>Компонент по выбору</b>				
1	Основы права	Цель преподавания дисциплины сформировать у студентов общие теоретические знания о государственно-правовых явлениях: целостное представление о правовой системе Республики Казахстан; о сущности Основного закона государства; основах конституционного строя страны; правах и обязанностях человека и гражданина в Республике Казахстан; системе органов государственной власти и местного самоуправления; об особенностях гражданских, трудовых, семейных, экологических, административных и уголовных правоотношений; о нормах уголовного и гражданского судопроизводства.	5	КК1, КК3
	Трудовое право Республики Казахстан	Дисциплина формирует основополагающие теоретические знания в области регулирования труда и социальной защиты населения, навыки работы с законодательной базой, умения ориентироваться в сложных ситуациях, возникающих на практике и применять полученные знания на производстве. Курс формирует знания о занятости и трудоустройстве, социальном партнерстве в сфере трудовых отношений, о финансировании мероприятий по праву социального обеспечения, пенсионном обеспечении нетрудоспособных граждан, государственной адресной социальной помощи, международно-правовом регулировании социального обеспечения.	5	КК 1, КК 2, КК 4
2	Теплотехника	Формирование знаний в области теплотехники и их применение в профессиональной деятельности. Основные понятия и исходные положения в термодинамике. Закон термодинамики. Термодинамические процессы, термодинамика потока. Реальные газы. Водяной пар. Влажный воздух.	5	КК3

		Термодинамические циклы. Основы теории теплообмена. Промышленная теплотехника. Основы расчета теплообменных аппаратов		
	Теоретическая механика	Роль дисциплины в профессиональной деятельности. Механическое движение. Предмет и задачи кинематики. Кинематика точки. Кинематика твердого тела. Поступательное движение и вращение твердого тела. Плоское движение твердого тела. Сложное движение точки. Основные понятия и аксиомы статики. Теорема о параллельном переносе силы. Равновесие системы тел. Основные понятия и законы динамики, и их приложение к практике	5	ККЗ
3	Теоретическая и прикладная механика	Основы теоретической и прикладной механики в приложении к профессиональной деятельности. Статика твердого тела. Основы строения машин и механизмов. Силовой анализ. Уравновешивание механизмов. Трение в механизмах и КПД механизмов. Исследование движения машин и механизмов с жесткими звеньями. Анализ и синтез зубчатых механизмов. Геометрические характеристики плоских сечений. Деформации. Механические свойства конструкционных материалов. Расчет конструкций по предельным состояниям. Механические передачи.	5	ККЗ
	Прикладная механика	Роль дисциплины в профессиональной деятельности. Кинематические характеристики простейших видов движения. Основные понятия сопротивления материалов. Растяжение, сжатие. Механические характеристики материалов и расчеты на прочность. Кручение. Расчет пружин. Построение эпюр при изгибе. Напряжения при изгибе. Изгиб с кручением. Прочность при переменных напряжениях. Сварные соединения. Резьбовые соединения. Расчет ременных и цепных передач.	5	ККЗ
4	Основы электротехники	Введение в электротехнику.	5	ККЗ



		Роль дисциплины в будущей профессиональной деятельности. Линейные электрические цепи постоянного тока. Законы Кирхгофа и их применение. Линейные электрические цепи переменного тока. Проводимость цепи синусоидального тока. Элементы электронной техники. Электронные устройства.		
	Материаловедение	Значение и задачи материаловедения применительно к технологическим машинам, оборудованию, упаковке. Взаимосвязь состава, структуры и свойств материалов. Контроль качества материалов. Влияние различных факторов на свойства материалов при их изготовлении и применении.	5	КК1, КК3
5	Аналитическая физколлоидная химия и	Роль дисциплины в будущей профессиональной деятельности. Гравиметрический метод анализа. Титриметрический метод анализа. Метод кислотно-основного титрования. Метод осаждения. Метод комплексонометрии. Рефрактометрический, поляриметрический, потенциометрический, кулонометрический, хроматографический методы анализа. Анализ пищевых продуктов.	4	КК3
	Пищевая химия	Введение в химию пищевых продуктов и питание человека. Проблемы повышения пищевой и биологической ценности и безопасности продуктов питания. Органические кислоты как регуляторы рН пищевых систем. Химическая природа и физико-химические свойства важнейших пищевых кислот. Ферменты. Роль ферментов в превращениях основных компонентов пищевого сырья (эндогенные ферментные системы).	4	КК3
6	Биохимия	Формирование целостного представления о биохимии: Структурная организация клетки. Белки. Строение, свойства, функции в организме. Роль в питании. Химический	5	КК4

		состав организма. Физиологические основы питания. Нуклеиновые кислоты. Ферменты. Витамины. Углеводы. Строение, свойства, значение в питании. Липиды и их обмен. Общие закономерности обмена веществ и энергии.		
	Микробиология	Изучает основные морфологические, физиологические и экологические характеристики микроорганизмов и их классификации, а также механизмы действия микробного сообщества в глобальных циклах биосферы и влияния факторов окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов. Знакомит студентов с закономерностями взаимодействия компонентов биосферы с микроорганизмами при разработке современных систем очистки и малоотходных технологий в рациональном природопользовании.	5	КК4
7	Процессы и аппараты пищевых производств	Процессы и аппараты в пищевой промышленности. Моделирование процессов и аппаратов. Гидравлические машины. Гидромеханические процессы. Механические процессы. Тепловые процессы. Массообменные процессы. Методы обработки пищевых продуктов.	5	КК4
	Оборудование производства продовольственных продуктов	Организация машинных технологий пищевых продуктов. Технологические линии для производства пищевых продуктов путем разборки сельскохозяйственного сырья на компоненты. Технологические линии для производства пищевых продуктов путем сборки из компонентов сельхозсырья. Технологические линии для производства пищевых продуктов путем комбинированной переработки сельскохозяйственного сырья.	5	КК4
8	Междисциплинарный курс «Санитария и гигиена»	Санитарно-гигиенические требования к сырью и готовым пищевым продуктам. Санитария и гигиена на предприятиях общественного	5	КК4

		питания. Санитария и гигиена на производстве и в торговле пищевыми продуктами. Санитарно-гигиенические правила и нормативы в схемах сертификации товаров.		
	Междисциплинарный курс «Нутрициология»	Изучение вопросов, тесно связанных с разными аспектами гигиены питания: составом продуктов, процессом употребления пищи, взаимодействием различных типов пищи, влиянием тех или иных продуктов на организм.	5	КК4
9	Междисциплинарный курс "Основы техники ресторанного дела"	Формирование знаний в области техники ресторанного дела: Классификация оборудования. Детали машин. Электроустановки. Оборудование для механической обработки пищевых продуктов. Машины для обработки овощей. Машины и механизмы для обработки мяса и рыбы. Оборудование для тепловой обработки пищевых продуктов.	5	КК4
	Технология обслуживания и сервис	Формирование знаний в области технологии обслуживания и сервиса: Характеристика и концепция деятельности. Ресторанный бизнес. Особенности развития. Меню и карта вин: маркетинговое орудие ресторана. Оборудование ресторана. Столовая посуда, приборы, столовое белье. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Сервировка столов и обслуживание клиентов.	5	КК4
10	Стандартизация и сертификация	Роль стандартизации в обеспечении безопасности и качества продукции и услуг. Национальная система стандартизации. Стандартизация на службе защиты прав потребителей. Документы по стандартизации. Состояние и основные тенденции развития сертификации. Структура и основные положения законодательства РК в области сертификации.	5	КК5, КК8
	Подтверждение соответствия продукции и услуг	Процедура подтверждения соответствия. Нормативно – правовые основы сертификации продукции и услуг. Порядок проведения сертификации продукции в Республике	5	КК5, КК8

		Казахстан и ЕАЭС. Сертификация систем менеджмента качества. Сертификация услуг.		
11	Основы технического регулирования	Задачи, цели и принципы технического регулирования. Объекты технического регулирования. Требования технических регламентов. Государственный контроль за соблюдением требований, установленных техническими регламентами. Организация работ по техническому регулированию.	5	КК5, КК8
	Стандарты безопасности и охраны труда	Управление в области системы менеджмента профессиональной безопасности и охране труда, системы менеджмента безопасности пищевой продукции и экологического менеджмента. Документированная информация	5	КК5, КК8
12	Патентование	Формирование знаний и приобретение навыков по правовой охране объектов промышленной собственности. Особенности применения патентов, ноу-хау в промышленности. Патентные исследования. Интеллектуальная собственность	5	КК1, КК6
	Ресторанный и гостиничный бизнес	Курс «Ресторанный и гостиничный бизнес» направлен на рассмотрение теоретических и прикладных проблемы развития ресторанного и гостиничного бизнеса. Студенты рассмотрят основные принципы и функции планирования и организации ресторанно-гостиничного бизнеса, сформируют практические умения и навыки применения знаний в своей будущей профессиональной деятельности. Цель преподавания дисциплины – сформировать у студентов целостное представление о гостиничном бизнесе, рассмотреть факторы развития туристской индустрии и ее составляющей – гостиничного бизнеса в отдельных странах и регионах мира	5	КК1, КК6
13	Майнор "Экономические	В ходе освоения дисциплины	5	КК1, КК7

	основы предпринимательства" Экономика фирмы	студент изучает сущность предприятия/фирмы как объекта хозяйствования, рассматривает и анализирует ресурсную базу организаций и показатели эффективности использования этих ресурсов, проводит анализ механизма функционирования фирмы/предприятия и проводит оценку эффективности результатов деятельности фирмы.		
14	Майнор "Экономические основы предпринимательства" Предпринимательство	Курс рассматривает теоретические и методические основы предпринимательства, изучает вопросы организации и анализа предпринимательской деятельности оценку ее эффективности, изучает механизм государственного регулирования и поддержки развития предпринимательства.	5	КК1, КК7
15	Майнор "Экономические основы предпринимательства" Финансы	Дисциплина способствует формированию общего/целостного представления о деньгах, финансах и кредите, их роли в общественном воспроизводстве, основах их организации и управления для формирования финансово-грамотных и социально-активных специалистов, способных объективно оценивать и анализировать современные финансово-экономические процессы и явления и тренды развития в условиях стратегии устойчивого развития Нового Казахстана.	5	КК1, КК7
16	Майнор "Экономические основы предпринимательства" Менеджмент	Курс изучает теоретические и практические вопросы управления фирмой, организацией, которые включают знакомство с теоретическими концепциями менеджмента, определение и формирование стилей лидерства, мотивации, методов принятия управленческих решений, управление изменениями. конфликтами и другие вопросы, определяющие эффективность развития фирмы.	5	КК1, КК7
<b>Цикл базовых дисциплин</b> <b>Профессиональная практика</b>				
1	Учебная практика	Ознакомление с основными направлениями деятельности вуза, с особенностями образовательной программы.	1	КК1, КК3

		Экскурсии в цеха кафе «Миллениум», ознакомление с оборудованием, нормативно-технической документацией. Приобретение навыков работы в трудовом коллективе.		
2	Производственная практика	Овладение основами техники и технологий пищевых продуктов. Изучение работы по снабжению и технологической обработке поступающего на предприятие сырья. Ознакомление с нормативными техническими документами и санитарно - техническими требованиями, анализ технической оснащенности и производственной деятельности.	5	КК4
<b>Цикл профилирующих дисциплин Вузовский компонент/Компонент по выбору</b>				
1	Общая технология пищевых производств	Пищевые производства и пищевые продукты. Общая технология основных пищевых производств: мясных и рыбных продуктов; молока и молочных продуктов; растительных масел и жиров и др. Общая технология продуктов общественного питания и специального назначения. Разработка документации.	5	КК4, КК8
2	Товароведение продовольственных продуктов	Формирование знаний в области товароведения продовольственных продуктов: Теоретические основы товароведения. Методы оценки качества продовольственных товаров. Зерномучные товары. Свежие и переработанные овощи. Плоды свежие и переработанные. Пищевые жиры. Молоко и молочные продукты. Мясо и мясные товары. Рыба и рыбные товары. Яйца и яичные товары. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки	5	КК5, КК8
	Товароведение сырья, материалов и потребительских товаров	Приобретение теоретических и практических навыков в области товароведения сырья, материалов и потребительских товаров. Потребительские свойства. Ассортимент. Требования к качеству.	5	КК5, КК8
3	Проектирование предприятий отрасли	Систематизация знаний об организации и стадиях проектирования предприятий общественного питания: Организация проектирования предприятий питания, состав,	5	КК1, КК6

		содержание, виды проектов. Стадии проектирования. Строительные нормы и правила проектирования. Формы воспроизводства основных фондов в общественном питании. Система автоматизации проектирования. Классификация предприятий общественного питания с учетом требований проектирования.		
	Междисциплинарный курс "Экономика и управление производством продовольственных продуктов"	Организационно-правовые формы предприятий пищевой промышленности и общественного питания. Управление производством. Управление персоналом предприятия. Управление прибылью и рентабельности предприятия. Оценка эффективности деятельности предприятия.	5	КК1, КК6
4	Междисциплинарный курс "Организация производства на предприятиях общественного питания"	Классификация ПОП. Организация снабжения ПОП. Организация складского и тарного хозяйства. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Структура производства. Организация работы вспомогательных помещений, раздаточных и бракераж готовой продукции. Организация и нормирование труда.	5	КК1, КК6
	Экономика менеджмента качества	Систематизация знаний в области экономики менеджмента качества: Качество как объект управления, конкурентоспособность и качество, управление затратами на обеспечение качества, учет затрат на качество, управление качеством новой продукции, экономический анализ брака и потерь от него, экономическая эффективность качества продукции.	5	КК1, КК6
5	Особенности технологии национальной и зарубежной кухни	Особенности национальной кухни различных народов мира: Роль традиций национальной и зарубежной кухни в развитии культуры народов. Казахская национальная кухня. Кухни народов ближних зарубежных стран. Особенности кухни и кулинарные предпочтения стран Европы.	6	КК4, КК8

	Основы технологии лечебного питания	Формирование знаний в области технологии продуктов лечебного питания: Принципы диетотерапии. Виды лечебного питания. Особенности и технологии диетических блюд. Питание при беременности и кормлении грудью. Геронтологическое питание.	6	КК4, КК8
6	Технология детского питания	Общий технологический процесс изготовления детских смесей. Технология производства консервов детского питания. Технология продуктов детского питания на молочной основе. Технология продуктов детского питания на плодовоовощной основе. Технология продуктов детского питания на зерновой основе. Технология продуктов детского питания на мясной и рыбной основе. Требования к сырью, упаковке, хранению.	6	КК4, КК8
	Технология функционального питания	Государственная политика в области здорового питания населения Казахстана. Классификация продуктов функционального питания. Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами. Витаминизация пищевых продуктов. Особенности технологии продуктов функционального питания.	6	КК4, КК8
7	Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов	Классификация и характеристика методов контроля качества сырья и готовых продовольственных продуктов. Нормативная основа. Алгоритм проведения контроля. Цифровые технологии в контроле качества. Применение различных методов оценки качества. Мероприятия по повышению качества.	6	КК2, КК5, КК8
	Экспертиза качества товаров и услуг	Понятие экспертизы качества товаров и ее классификация. Общие правила экспертизы. Цифровые технологии в анализе результатов экспертизы. Квалификационная характеристика эксперта. Методы оценки качества товаров. Особенности экспертизы качества услуг	6	КК2, КК5, КК8
8	Системы качества	Цели и задачи СМК. Факторы качества продукции. Концепция и модели TQM. Порядок действий при	5	КК2, КК5, КК8



		разработке, внедрении, функционировании СМК. Управление процессами. Устранение причин брака. CALS, ARIS –технологии.		
	Испытание контроль и безопасность продукции	Формирование знаний об основных положениях методов планирования, организации и проведения испытаний и контроля: Задачи и виды испытаний и контроля. Испытания как технологический процесс. Подготовка и проведение испытаний. Сертификация испытаний, системы качества испытаний. Автоматизация испытаний	5	КК2, КК5, КК8
<b>Цикл профилирующих дисциплин</b>				
<b>Профессиональная практика</b>				
1	Производственная практика	Ознакомление с техническими требованиями, предъявляемыми к сырью и готовой продукции, анализ вопросов организации и планирования производства. Овладение технологиями пищевых производств, разработка мероприятий по их совершенствованию. Приобретение организаторского и профессионального опыта.	5	КК4, КК8
2	Производственная практика	Применение цифровых технологий для развития производства. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям стандартов и нормативных технических документов, осуществление контроля за выпуском готовой продукции.	10	КК2, КК5, КК8
3	Преддипломная практика	Использование различных видов информационно-коммуникационных технологий на производстве. Анализ причин брака, разработка мероприятий по их предупреждению, формулирование выводов, рекомендаций и предложений. Решение профессиональных задач в области технологии продовольственных продуктов.	5	КК2, КК5, КК8

## 4. Компетенции и результаты обучения образовательной программы

### 4.1 Перечень компетенций и результатов обучения

Шифр компетенции	Содержание компетенции	Шифр результата обучения	Содержание результата обучения по образовательной программе
КК 1	Способность личности к эффективной социализации, духовному и физическому развитию на основе принципов мультикультурности, мультиязычности и экологического мышления в условиях многомерных отношений и взаимодействий	PO 1	Знает и умеет критически осмысливать историю развития Казахстана, применяет социально-политические знания для эффективной социализации и адаптации в изменяющихся социо-культурных условиях; применяет методы и средства физической и экологической культуры, обеспечения безопасности и защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; владеет методами научных исследований, основами экономики, права, антикоррупционной культуры
		PO 2	Осуществляет коммуникации в устной и письменной формах на казахском, русском и иностранных языках, проявляет казахстанский патриотизм и социальную ответственность в практической деятельности и общении, демонстрирует культуру академической честности
КК 2	Готовность применять цифровые технологии для развития производства, бизнеса, науки, социальной сферы	PO 3	Использует различные виды ИКТ: интернет-ресурсы, облачные и мобильные сервисы по поиску, хранению, обработке, защите и распространению информации, применяет методы и техники искусственного интеллекта к решению реальных проблем и задач в различных областях технологии продовольственных продуктов
КК3.	Способность понимать и применять на практике знания в области социально-гуманитарных и естественных наук	PO4	Обладает базовыми знаниями в области социально-гуманитарных и естественных наук, формирующими личность с широким кругозором мышления
КК4.	Способность понимать основы техники и технологий пищевых продуктов и умение применять их в будущей профессиональной деятельности	PO5	Владеет основами технологий, биохимии и микробиологии пищевых продуктов, санитарии и гигиены питания, технологией обслуживания и сервиса на предприятиях общественного питания
		PO6	Готов эксплуатировать различные виды технологического оборудования в профессиональной деятельности в соответствии с требованиями техники безопасности
КК5.	Способность идентифицировать продовольственные продукты и работать с нормативными документами	PO7	Демонстрирует знание ассортимента продовольственных продуктов, требований нормативных документов к сырью, полуфабрикатам и готовой продукции, системе безопасности и охраны труда
КК6.	Способность выполнять организационную, проектно-управленческую деятельность на предприятии отрасли	PO8	Организует технологический процесс на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, оценивает качество их проектирования и принимает управленческие решения
		PO9	Использует научные знания для повышения эффективности производства продукции пищевой промышленности и общественного питания

КК7.	Способность освоить программы дополнительного профиля	PO10	Владеет дополнительными компетенциями в области, соответствующей выбранной программе MINOR
КК8.	Способность к решению профессиональных задач в области технологии продовольственных продуктов, стремление к постоянному повышению профессионализма	PO11	Демонстрирует актуальные знания общей и специализированных технологий пищевых производств, разрабатывает мероприятия по их совершенствованию
		PO12	Осуществляет контроль качества производимой продукции и услуг на соответствие требованиям нормативных документов, анализирует причины брака, разрабатывает мероприятия по их предупреждению

#### 4.2 Матрица соотнесения результатов обучения по образовательной программе в целом с формируемыми компетенциями

	PO1	PO2	PO3	PO4	PO5	PO6	PO7	PO8	PO9	PO10	PO11	PO12
КК1.	*	*										
КК2.			*									
КК3.				*	*							
КК4.						*	*					
КК5.								*	*			
КК6.										*		
КК7.											*	
КК8.												*

#### 4.3 Карта формирования компетенций

Шифр компетенции	Код дисциплины	Название дисциплин, формирующих компетенции	ОК/ВК/КВ	Объем в кредитах	Кол-во часов	Форма оценки достижения результата
КК1, КК3	SPKP	МСПЗ (Социология, Политология, Культурология, Психология)	ОК	8	240	экзамен в форме тестирования
	UP	Учебная практика	ОК	1		отчет
КК1, КК3	МК EBZh	Междисциплинарный курс «Экология и безопасность жизнедеятельности»	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	Rel	Экономическая теория	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	ОРК 2022	Основы противодействия коррупции	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	SIK	История Казахстана	ОК	5	150	устный гос.экзамен
	Fil	Философия	ОК	5	150	экзамен в форме тестирования
	BL /OP	Основы права	КВ	5	150	экзамен в форме

						тестирования
	TPRK 2022	Трудовое право Республики Казахстан	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
КК1	FK	Физическая культура	ОК	8		диф/зач
КК1	Yа	Иностранный язык	ОК	10	300	устный экзамен
	К(R)Yа	Казахский (Русский) язык	ОК	10	300	устный экзамен
	МК РОYа	Междисциплинарный курс "Профессионально-ориентированный язык"	ВК	6	180	устный экзамен
КК2, КК3	ИКТ/ICT	Информационно-коммуникационные технологии	ОК	5	150	экзамен в форме тестирования
	Mat	Математика	ВК	5	150	экзамен в форме тестирования
КК3	Fiz	Физика	ВК	5	150	письменный экзамен
	Тер	Теплотехника	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	ТМ	Теоретическая механика	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	ТРМ	Теоретическая и прикладная механика	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	РМ	Прикладная механика	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	ОЕ	Основы электротехники	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	Mat	Материаловедение	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	Him	Химия	ВК	5	150	письменный экзамен
	AFH	Аналитическая и физколлоидная химия	КВ	5	150	письменный экзамен
	PH	Пищевая химия	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
КК4	ТОТРП	Теоретические основы технологий пищевых продуктов	ВК	5	150	письменный экзамен
	Bio	Биохимия	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	Mik	Микробиология	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	PAPP	Процессы и аппараты пищевых производств	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования,

						курс. раб.
	OPPP	Оборудование производства продовольственных продуктов	KB	5	150	экзамен в форме тестирования, курс. раб.
	MK SG	Междисциплинарный курс «Санитария и гигиена»	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	MK Nut	Междисциплинарный курс "Нутрициология"	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	MK OTRD	Междисциплинарный курс «Основы техники ресторанного дела»	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	TOS	Технология обслуживания и сервис	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	PP	Производственная практика		5		отчет
KK5, KK8	SC/SS	Стандартизация и сертификация	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	PSPU	Подтверждение соответствия продукции и услуг	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	OTR	Основы технического регулирования	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	SBOT	Стандарты безопасности и охраны труда	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	TPP	Товароведение продовольственных продуктов	KB	5	150	письменный экзамен
	TSMPT	Товароведение сырья, материалов и потребительских товаров	KB	5	150	письменный экзамен
KK1, KK6	Pat	Патентование	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	RGB	Ресторанный и гостиничный бизнес	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	PPO	Проектирование предприятий отрасли	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	MK EUPPP	Междисциплинарный курс «Экономика и управление производством продовольственных продуктов»	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	MK ОРРОР	Междисциплинарный курс «Организация производства на предприятиях общественного питания»	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	EMK	Экономика менеджмента	KB	5	150	экзамен в форме

		качества				тестирования
КК4, КК8	ОТПР	Общая технология пищевых производств	ВК	5	150	письменный экзамен
	ОТНЗК	Особенности технологии национальной и зарубежной кухни	КВ	5	150	комп. экз
	ТЛР	Основы технологии лечебного питания	КВ	5	150	
	ТДР	Технология детского питания	КВ	5	150	
	ТФР	Технология функционального питания	КВ	5	15	
	РР	Производственная практика	КВ	5		отчет
КК2, КК5, КК8	КОКСРР	Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	ЕКТУ	Экспертиза качества товаров и услуг	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	СК	Системы качества	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	ИКВР	Испытание, контроль и безопасность продукции	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	РР	Производственная практика		10		отчет
	PreР	Преддипломная практика		5		отчет

## 5. КОНЦЕПЦИЯ РАЗВИТИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### Целевые индикаторы развития ОП 6В07201 «Технология продовольственных продуктов»

Задачи	Целевые индикаторы	Показатели					
		ед. изм.	2024-2025	2025-2026	2026-2027	2027-2028	2028-2029
<b>ПРИОРИТЕТ 1. ПОСТРОЕНИЕ ДИНАМИЧНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ЭКОСИСТЕМЫ ПОСРЕДСТВОМ ЦИФРОВОЙ ТРАНСФОРМАЦИИ</b>							
<b>Задача 1.1</b> Развитие программ бакалавриата и повышение доступности высшего образования	Контингент студентов	чел.	150	160	165	165	170
	Количество студентов, обучающихся по государственным образовательным грантам и госзаказу	чел.	125	125	127	127	128
<b>Задача 1.2</b> Развитие послевузовского образования	Количество выпускников за последний учебный год, продолживших обучение в магистратуре	чел.	3	3	4	4	4
<b>Задача 1.3</b> Развитие непрерывного образования	Количество массовых открытых онлайн-курсов (МООК), разработанных вузом и представленных в открытом доступе в национальных и зарубежных образовательных платформах, таких, как moocs.kz, openu.kz, coursera.org и т.д.	шт.	1	1	1	1	1
<b>Задача 1.4</b> Трансформация методов преподавания и развитие новых форм обучения	Количество ППС, прошедших повышение квалификации по профилю читаемых дисциплин в рамках ОП	чел.	15	15	15	15	15
	Количество практических работников, привлеченных к проведению учебных занятий, чтению элективных дисциплин	чел.	6	6	6	6	6
	Количество выпускных квалификационных работ, выполненных по заказу предприятий	шт.	7	7	7	7	7
<b>ПРИОРИТЕТ 2. УСТОЙЧИВОЕ РАЗВИТИЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УНИВЕРСИТЕТА</b>							
<b>Задача 2.1</b> Повышение научно-исследовательского потенциала и инновационной активности университета	Штатный состав ППС (всего):	чел.	59	59	59	60	60
	из них						
	количество докторов наук и профессоров ККСОН	чел.	4	4	4	4	4
	количество кандидатов наук и доцентов ККСОН (ВАК)	чел.	23	23	23	23	23
	количество докторов PhD	чел.	6	7	7	7	8
	Число ППС, работающих по совместительству	чел.	7	7	7	7	7
	количество кандидатов наук и докторов ККСОН, работающих по совместительству	чел.	1	1	1	1	1
Количество докторов PhD,	чел.	-	-	-	-	-	

	работающих по совместительству						
	Количество преподавателей, имеющих звание «Лучший преподаватель», стипендии, награды	чел.	2	2	2	2	2
<b>Задача 2.2</b> Создание многоканальной системы финансирования научных исследований кафедр	Общий объем финансирования НИР (государственное и негосударственное финансирование, международные гранты) (Ф <sub>НИР</sub> )	тыс. тенге	450	450	450	450	450
	Число свидетельств по интеллектуальной собственности: лицензий, патентов, авторских свидетельств, изобретений преподавателей	шт.	1	1	1	1	1
<b>Задача 2.3</b> Привлечение обучающихся в науку и производство	Число студентов-победителей на научно-практических конференциях, олимпиадах в Казахстане и странах СНГ	чел.	3	3	4	4	4
	Число студентов - победителей на научно-практических конференциях, олимпиадах в дальнем зарубежье	чел.	-	-	1	1	1
	Число свидетельств по интеллектуальной собственности: лицензий, патентов, авторских свидетельств, изобретений обучающихся	ед.	-	1	1	1	1
<b>ПРИОРИТЕТ 3. ЭФФЕКТИВНАЯ ИНТЕГРАЦИЯ УНИВЕРСИТЕТА КАК РАВНОПРАВНОГО ПАРТНЕРА В МИРОВОЕ НАУЧНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ПРОСТРАНСТВО</b>							
<b>Задача 3.1</b> Соответствие международным стандартам качества в области исследовательских и образовательных программ	Число совместных образовательных программ двудипломного образования с зарубежными вузами с выдачей дипломов или сертификатов	ед.	-	-	-	-	-
	Количество дисциплин, преподаваемых на иностранных языках	ед.	2	2	2	3	3
<b>Задача 3.2</b> Благоприятная среда для обучения и исследований	Число иностранных студентов	чел.	-	-	-	-	-
	Число международных обменов (не менее 1-го семестра)	ед.	-	-	-	-	-
	Число иностранных преподавателей, задействованных в учебном процессе (не менее 2-х недель)	чел.	1	1	1	1	1
	Число выпускников вуза, получивших международные гранты или международные стипендии (кроме стипендии Болашак)	чел.	-	-	-	-	-
<b>Задача 3.3</b> Повышение международного имиджа Карагандинского университета Казпотребсоюза	Количество подписчиков на официальный интернет ресурс кафедры в социальных сетях	чел.	186	200	230	250	300
	Количество ссылок на сайт университета на сайтах партнеров кафедры	ед.	1	1	2	2	2



	Число ППС, имеющих диплом/ученую степень вузов дальнего зарубежья	чел.	-	-	-	-	-
<b>ПРИОРИТЕТ 4. РЕАЛИЗАЦИЯ ТРЕТЬЕЙ МИССИИ УНИВЕРСИТЕТА, ЧЕРЕЗ ФОРМИРОВАНИЕ У МОЛОДЕЖИ СОЦИАЛЬНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ, ПАТРИОТИЗМА И ЛИДЕРСКИХ КАЧЕСТВ</b>							
<b>Задача 4.1</b> Реализация комплекса по патриотическому воспитанию и формированию гражданской активности молодежи	Количество дисциплин, охватывающих вопросы устойчивого развития	шт.	2	2	2	2	2
	Число студентов-победителей в спортивных и творческих состязаниях в странах СНГ и в дальнем зарубежье	чел.	-	-	1	-	1

6. Лист согласования образовательной программы

Должность	Подпись	ФИО
Проректор по академическим вопросам		Накипова Г.Н.
Директор департамента академического развития высшего и послевузовского образования		Даниярова М.Т.
Директор Департамента стратегического развития		Глазунова С.Б.
Декан Факультета бизнеса, права и технологии		Рахимгулова М.Б.
Заведующий кафедрой Товароведение и сертификация		Есенбаева Г.А.