

ҚАЗТҰТЫНУОДАҒЫ  
ҚАРАҒАНДЫ УНИВЕРСИТЕТИ



КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
КАЗПОТРЕБСОЮЗА

«УТВЕРЖДАЮ»

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



Утверждено на заседании  
Ученого совета КарУК  
Протокол № 8 «30» 04 2024 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
«7M07202 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ  
ПРОДУКТОВ»**

Уровень: магистратура (МА)

КАРАГАНДА 2024

Образовательная программа «7M07202 –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 квалификации, Отраслевой рамки квалификаций “Пищевая промышленность”, профессионального стандарта “Производство продуктов общественного питания”

Разработчики (академический комитет):

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

Жар Ж.Ж. - магистр, ст. преп. кафедры «Товароведение и сертификация» - председатель

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

Абзалбек М.С. – магистр, старший преподаватель кафедры товароведения и сертификации

Әуез Ж.К.– магистр, преп. 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.....	8
<b>4.</b>	<b>Компетенции и результаты обучения образовательной программы.....</b>	<b>11</b>
4.1	Перечень компетенций и результатов обучения.....	11
4.2	Матрица соотнесения результатов обучения по образовательной программе в целом с формируемыми компетенциями.....	11
4.3	Карта формирования компетенций.....	12
<b>5.</b>	<b>Концепция развития образовательной программы.....</b>	<b>13</b>
<b>6.</b>	<b>Лист согласования программы.....</b>	<b>16</b>

## 1. Паспорт образовательной программы

№	Название поля	Примечание
1	Регистрационный номер	7M07200066
2	Код и классификация области образования	7M07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
3	Код и классификация направлений подготовки	7M072 Производственные и обрабатывающие отрасли
4	Группа образовательных программ	M 111 Производство продуктов питания
5	Наименование образовательной программы	7M07202 Технология продовольственных продуктов
6	Вид ОП	Действующая ОП Профессиональные стандарты: «Производство продуктов общественного питания»
7	Цель ОП	подготовка конкурентоспособных, высококвалифицированных кадров, обладающих углубленными профессиональными компетенциями в области современных технологий пищевых производств и продуктов общественного питания, с высокими духовно-нравственными качествами, стремящихся к постоянному профессиональному росту и личностному развитию.
8	Уровень по МСКО	7
9	Уровень по НРК	7
10	Уровень по ОРК	7
11	Отличительные особенности ОП	Нет
	ВУЗ-партнер (СОП)	
	ВУЗ-партнер (ДДОП)	
12	Перечень компетенций	Формируется матрица соотнесения результатов обучения по образовательной программе с формируемыми компетенциями (таблица 4.1, 4.2, 4.3)
13	Результаты обучения	
14	Форма обучения	очная
15	Язык обучения	Казахский, русский
16	Объем кредитов	Профильное направление – 60 кредитов
17	Присуждаемая степень	Магистр
18	Наличие приложения к лицензии на направление подготовки кадров	KZ34LAA00021414 (004)

19	Наличие аккредитации ОП	Свидетельство о прохождении специализированной аккредитации <u>IQAA № KZ34LAA00021414</u>
	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 ВК/КВ, БД, ПД (таблица 3.2)
21	Уникальность программы	-

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

### **2.1 Присуждаемая степень:**

Выпускнику образовательной программы присуждается степень:

- при профильном направлении подготовки - Магистр техники и технологии по образовательной программе "7M07202 Технология продовольственных продуктов"

### **2.2 Перечень должностей специалиста:**

- при профильном направлении подготовки: директор (начальник, управляющий) предприятия; главный технолог; руководитель различных участков предприятия

### 3. Содержание образовательной программы

#### 3.1 Учебный план образовательной программы

Цикл дисциплины	Код дисциплины	ОК/ ВК/ КВ	Наименование дисциплины	Трудоемкость		Форма контроля	Виды учебной работы л/пр/СРОП/СРО	Распределение по семестрам		Результаты обучения
				Кредиты	академ. часы			1	2	
<b>БКМ 1.1 Базовый-коммуникативный модуль</b>										
БД	IYa 2022mag	ВК	Иностранный язык (профессиональный)	2	60	экз	0/30/15/15	2		PO1, PO2, PO3,PO7
БД	Men 2022	ВК	Менеджмент	2	60	экз	15/15/15/15	2		
БД	PU 2022	ВК	Психология управления	2	60	экз	15/15/15/15	2		
БД	OPNID 2022	КВ	Организация и планирование научных исследований и инновационной деятельности	4	120	экз	15/30/15/60	4		
	OID 2022		Основы исследовательской деятельности							
	SI.2022mag		Системы искусственного интеллекта							
<b>ПОМ 2.1 Профессионально-ориентированный модуль 1</b>										
ПД	NORPP2022	ВК	Научные основы производства пищевых продуктов	4	120	экз	15/30/15/60	4		PO4, PO5, PO6, PO7
ПД	PBAD2022	КВ	Пищевые и биологически активные добавки	5	150	экз	15/30/15/90	5		
	FP 2022		Физиология питания							
ПД	SBTPP 2022	КВ	Современная биотехнология и технология пищевых продуктов	5	150	экз	15/30/15/90	5		
	STHPP 2022		Современные технологии хранения пищевых продуктов							
ПД	STOP 2022	КВ	Современные технологии в общественном питании	5	150	экз	15/30/15/90	5		

	TOSOP 2022		Технология обслуживания и сервис в общественном питании							
ПД	PP 2022	ВК	Производственная практика	10	300	отчет			10	
	<b>Итого по модулям теоретического обучения и практической подготовки</b>			<b>39</b>	<b>1170</b>			<b>29</b>	<b>10</b>	
<b>ЭИМ 3.1 Экспериментально-исследовательский, итоговый модуль</b>										
ЭИРМ	EIRM 2022	ВК	Экспериментально-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерского проекта	13	390	отчет		1	12	PO1 - PO7
ДВО	DVO		Дополнительные виды обучения							
ИА	OZMP 2022	ВК	Оформление и защита магистерского проекта	8	240				8	
<b>Общая трудоемкость образовательной программы</b>				<b>60</b>	<b>1800</b>			<b>30</b>	<b>30</b>	

### 3.2 Сведения о дисциплинах

№	Наименование дисциплины	Краткое описание дисциплины (30-50 слов)	Кол-во кредитов	Формируемые компетенции (коды)
<b>Цикл базовых дисциплин Вузовский компонент</b>				
1	Иностранный язык (профессиональный)	Дисциплина «Иностранный язык (профессиональный)» предназначена для магистрантов неязыковых специальностей. Изучение курса ведет не только к обогащению знаний и расширению научного кругозора по специальности, к более глубокому познанию процессов общения, но и позволяет магистрантам приобрести практические навыки, необходимые в будущей профессиональной деятельности.	2	ОК1
2	Менеджмент	Изучение дисциплины «Менеджмент» способствует формированию системы концептуальных знаний в области менеджмента, навыков применения современных организационно-управленческих методов для повышения эффективности бизнес-процессов организации.	2	
3	Психология управления	Дисциплина ориентирована на освоение обучающимися знаний о психологическом содержании управления как социальной системы и сферы профессиональной деятельности. Содержит социально-психологические знания, необходимые для анализа и прогнозирования эффективности управления, оптимизации управленческих взаимоотношений и решений, а также психологию управленческой деятельности, управленческого общения и конфликтов, принятия управленческих решений в учебно-воспитательном процессе высшей школы.	2	
<b>Цикл базовых дисциплин Компонент по выбору</b>				
1	Организация и планирование научных исследований и инновационной деятельности	Курс необходим для понимания процессов функционирования и развития науки и ее роли в современном обществе; для освоения теоретических и эмпирических методов научного исследования в контексте возможности их применения в исследовательской деятельности; получения навыков эффективной организации персональной исследовательской работы	4	ОК2
2	Основы исследовательской деятельности	Научные основы исследовательской деятельности. Выбор направления научного исследования и этапы научно-исследовательской работы. Методы поиска, накопления и обработки научной информации. Организация работы с научной литературой. Теоретические исследования. Моделирование в научно-техническом творчестве. Внедрение инноваций. Применение ЭВМ в научных исследованиях. Экспериментальные исследования. Обработка результатов экспериментальных исследований. Оформление результатов научной работы.	4	
3	Системы искусственного интеллекта	Организационные и математические основы ИС. Инженерия знаний. Статистический подход к ИС. Интеллектуальные системы, логический вывод. Современные программные приложения систем ИИ. Технология проектирования экономических интеллектуальных систем (ИС). Проектирование и организация ИС «Дедукция». Нейронные сети. Самоорганизующиеся карты Кохонена. Методы кластерного анализа. Нейропакеты. Методы машинного		

		обучения. Процесс Data Mining. Моделирование интеллектуальных систем.		
<b>Цикл профилирующих дисциплин Вузовский компонент/Компонент по выбору</b>				
1	Научные основы производства пищевых продуктов	Научные основы исследования технологических процессов. Основные законы и закономерности. Технологические операции. Классификация основных процессов. Типовые процессы. Технологическая система. Линии для производства пищевых продуктов. Аппараты пищевых производств	4	ПК1, ПК2
2	Пищевые и биологически активные добавки	Пищевая и биологическая ценность продуктов. Улучшение органолептических и питательных свойств продукта. Актуальные вопросы применения пищевых добавок при производстве различных продовольственных товаров. Аспекты процедуры установления безопасности пищевых добавок, характеристика их различных функциональных классов. Классификация биологически активных добавок и значение их в коррекции питания и здоровья человека. Государственный контроль за производством и реализацией биологически активных добавок, требования к их реализации. Новые технологические возможности производства БАД-ов, связанные экологическими проблемами и рядом других факторов. Новые группы продуктов питания: функциональные продукты массового питания, продукты лечебно-профилактической направленности и т.д. Отличие БАД-ов от традиционных.	5	
3	Физиология питания	Основные этапы развития науки о питании. Теоретические основы физиологии питания. Теория сбалансированного питания. Основы рационального питания. Белки, жиры, углеводы в рациональном питании. Минеральные вещества в рациональном питании. Витамины в рациональном питании. Влияние состава сырья на качество полуфабрикатов и готовой продукции. Технология пищевых продуктов на основе теории сбалансированного питания. Технология пищевых продуктов на основе адекватной теории питания.	5	
4	Современная биотехнология и технология пищевых продуктов	Теоретические основы биотехнологии. Использование достижений генной инженерии в производстве пищевых продуктов. Влияние на качество и конкурентоспособность продукции. Биотехнология и общая технология производства пищевых продуктов. Особенности контроля качества. Перспективы развития биотехнологии, генной инженерии и технологии пищевых продуктов.	5	
5	Современные технологии хранения пищевых продуктов	Основополагающие принципы хранения пищевых продуктов. Технология хранения и переработки, влияние на качество продукции. Способы хранения пищевых продуктов без охлаждения. Современные технологии и конструкции для хранения пищевых продуктов. Холодильные технологии. Новые энергосберегающие технологии для увеличения сроков хранения пищевых продуктов Антибактериальные системы. Фильтры. Нанотехнологии. Ионизаторы воздуха. Генераторы азота. Хранения в регулируемой атмосфере (РА).	5	
6	Современные технологии общественного питания	Особенности технологического процесса на предприятии общественного питания. Сущность, условия и факторы, обуславливающие необходимость инновационных технологий в общественном питании. Способы сокращения времени производства продуктов общественного питания и повышения эффективности работы предприятия	5	

		общественного питания. Инновации в технологии. Применение инновационного оборудования. Создание новых продуктов. Разработка и оформление технологической документации.		
7	Технология обслуживания и сервис в общественном питании	Общие принципы организации обслуживания на предприятиях общественного питания. Современные стандарты обслуживания. Характеристика основных типов предприятий ОП и концепция деятельности. Основные технологические процессы. Оформление технологической документации. Меню и карта вин. Столовая посуда, приборы, столовое белье. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Сервировка столов и обслуживание клиентов. Организация труда работников зала. Обслуживание банкетов и приемов. Специальные формы обслуживания посетителей. Обслуживание иностранных туристов. Кейтеринг как форма обслуживания потребителей. Предприятия быстрого обслуживания.	5	
8	Производственная практика	Производственная практика направлена на применение теоретических знаний, полученных в процессе обучения, приобретение практических навыков, компетенций и опыта профессиональной деятельности в области технологии продовольственных продуктов, а также освоения передового опыта	10	ПК2, ПК3
9	Экспериментально-исследовательская работа магистранта	Экспериментально-исследовательская работа нацелена на подготовку магистранта к самостоятельной экспериментально-исследовательской работе, связанной с научным поиском, проведением прикладных научных исследований и экспериментов, ориентированных на решение актуальных практических вопросов и самостоятельное принятие управленческих решений в области технологии продовольственных продуктов	13	ОК1, ОК2, ПК1, ПК2, ПК3

## 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
ОК1	Способность принимать управленческие решения в различных видах деятельности и полиязычной среде	PO1	Демонстрирует знания психологических механизмов управленческой деятельности в условиях постоянно меняющейся социальной действительности
		PO2	Реализует управленческие и коммуникативные навыки в профессиональной сфере и иноязычной среде
ОК2	Способность использовать знание организации и планирования научных исследований и инновационной деятельности для решения профессионально-прикладных задач	PO3	Демонстрирует владение методологией организации и планирования научной и инновационной деятельности в области технологии продовольственных продуктов, в том числе с применением методов и техник искусственного интеллекта, умеет их применять для решения проблем в новой среде, в более широком междисциплинарном контексте
ПК1	Способность применять знания в области концептуальных основ, методологических и практических аспектов производства пищевых продуктов, определения состава и видов пищевых ингредиентов	PO4	Демонстрирует развивающиеся знания и владение научными основами производства пищевых продуктов
		PO5	Умеет анализировать влияние состава сырья для организации рационального ведения технологического процесса и улучшения качества пищевых продуктов
ПК2	Способность разрабатывать и внедрять современные технологии пищевых производств и продуктов общественного питания, сообщать свои выводы и идеи	PO6	Умеет разрабатывать и внедрять современные технологии пищевых производств, технологии производства продуктов общественного питания, оформлять технологическую документацию на основе сбора и интерпретации информации и сформированных суждений
ПК3	Способность интегрировать знания в области современных технологий пищевых производств и продуктов общественного питания для расширения профессиональных навыков и умений в рамках самостоятельного автономного обучения	PO7	Умеет самостоятельно интегрировать, систематизировать, актуализировать знания и применять их на профессиональном уровне в исследовательской и управленческой деятельности в сфере технологии продовольственных продуктов

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

	PO1	PO2	PO3	PO4	PO5	PO6	PO7
ОК1	х	х					
ОК2			х				
ПК1				х	х		
ПК2						х	
ПК3							х

### 4.3 Карта формирования компетенций (ПРОФ)

Шифр компетенции	Код дисциплины	Название дисциплин, формирующих компетенции	ОК/ВК / КВ	Объем в кредитах	Кол-во часов	Форма оценки достижения результата
ОК1	IYa 2022mag	Иностранный язык (профессиональный)	ВК	2	60	тестирование
	Men 2022	Менеджмент	ВК	2	60	тестирование
	PU 2022	Психология управления	ВК	2	60	тестирование
	EIRM 2022	Экспериментально-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерского проекта	ВК	13	390	отчет
ОК2	OPNIID 2022	Организация и планирование научных исследований и инновационной деятельности	КВ	4	120	тестирование
	OID 2022	Основы исследовательской деятельности	КВ			
	SII.2022 mag	Системы искусственного интеллекта	КВ			
	EIRM 2022	Экспериментально-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерского проекта	ВК	13	390	отчет
ПК1	NOPPP2022	Научные основы производства пищевых продуктов	ВК	4	120	тестирование
	PBAD2022	Пищевые и биологически активные добавки	КВ	5	150	
	FP 2022	Физиология питания	КВ			
	EIRM 2022	Экспериментально-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерского проекта	ВК	13	390	отчет
ПК2	SBTPP 2022	Современная биотехнология и технология пищевых продуктов	КВ	5	150	тестирование
	STHPP 2022	Современная биотехнология и технология пищевых продуктов	КВ			
	STOP 2022	Современные технологии хранения пищевых продуктов	КВ	5	150	тестирование
	TOSOP 2022	Современные технологии в общественном питании	КВ			
	PP 2022	Производственная практика	ОК	10	300	отчет
	EIRM 2022	Экспериментально-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерского проекта	ВК	13	390	отчет
ПК3	OZMP 2022	Оформление и защита магистерского проекта	ВК	8	240	отчет

## 5. КОНЦЕПЦИЯ РАЗВИТИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### Целевые индикаторы развития 7М07202 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ»

шифр

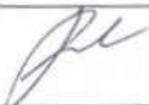
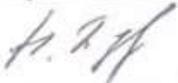
название программы

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 и повышение доступности высшего образования	Контингент магистрантов	чел.	5	6	6	7	7
	Количество магистрантов, обучающихся по государственным образовательным грантам и госзаказу	чел.	2	2	3	3	3
<b>Задача 1.2</b> Развитие послевузовского образования	Количество выпускников за последний учебный год, продолживших обучение в магистратуре	чел.	3	2	3	3	3
<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.	13	13	13	13	13
	Количество практических работников, привлеченных к проведению учебных занятий, чтению элективных дисциплин	чел.	-	-	-	-	-
	Количество выпускных квалификационных работ, выполненных по заказу предприятий	шт.	1	2	2	2	2
<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): из них	чел.	13	13	13	13	13
	количество докторов наук и профессоров ККСОН	чел.	4	4	4	4	4
	количество кандидатов наук и доцентов ККСОН (ВАК)	чел.	6	6	6	6	6
	количество докторов PhD	чел.	1	1	1	1	1
	Число ППС, работающих по совместительству	чел.	-	-	-	-	-

	количество кандидатов наук и докторов ККСОН, работающих по совместительству	чел.					
	Количество докторов PhD, работающих по совместительству	чел.	-	-	-	-	-
	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	2	3	3	3
<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.	1	1	1	1	1
	Число студентов - победителей на научно-практических конференциях, олимпиадах в дальнем зарубежье	чел.	1	1	1	1	1
	Число свидетельств по интеллектуальной собственности: лицензий, патентов, авторских свидетельств, изобретений обучающихся	ед.	1	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.	4	4	4	4	4
<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.	2	2	2	2	2
	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.					
	Количество ссылок на сайт университета на сайтах партнеров кафедры	ед.					
	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.	1	1	1	1	1
	Число студентов-победителей в спортивных и творческих состязаниях в странах СНГ и в дальнем зарубежье	чел.	-	-	-	-	-

## 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.