



«ТВЕРЖДАЮ»

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

Одобрено на заседании

Ученого совета университета

Протокол № 8 «29» 04 2025 г.

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

Уровень: магистратура (МА)

КАРАГАНДА 2025

Образовательная программа «7М07202 –Технология продовольственных продуктов» составлена на основе Государственного общеобязательного стандарта высшего образования от 20 июля 2022г. №2 (с изменениями на 04.03.2025 г.) и 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, ст. преп. кафедры «Товароведение и сертификация»

Малдыбаева М.Н. – 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»

Баймұхаметова А.К. – магистрант группы ТПП-23-1к (НП)

Сәкенқызы А. – студентка группы ТПП-22-2к

Рецензенты (эксперты):

Аймұханова 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» 12 2024 г., протокол № 1

Образовательная программа рассмотрена и рекомендована на заседании Учебно-методического совета университета. Протокол № 4 от «27» 03 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

| | | |
|-----------|---|-----------|
| 1. | Паспорт образовательной программы..... | 4 |
| 2. | Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы..... | 5 |
| 2.1 | Присуждаемая степень..... | 5 |
| 2.2 | Перечень должностей специалиста..... | 5 |
| 3. | Содержание образовательной программы..... | 6 |
| 3.1 | Учебный план образовательной программы..... | 6 |
| 3.2 | Сведения о дисциплинах..... | 8 |
| 4. | Компетенции и результаты обучения образовательной программы..... | 12 |
| 4.1 | Перечень компетенций и результатов обучения..... | 12 |
| 4.2 | Матрица соотнесения результатов обучения по образовательной программе в целом с формируемыми компетенциями..... | 12 |
| 4.3 | Карта формирования компетенций..... | 13 |
| 5. | План развития образовательной программы..... | 14 |
| 6. | Лист согласования программы..... | 17 |

1. Паспорт образовательной программы

| № | Название поля | Примечание |
|----|--|---|
| 1 | Регистрационный номер | 7М07200066 |
| 2 | Код и классификация области образования | 7М07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли |
| 3 | Код и классификация направлений подготовки | 7М072 Производственные и обрабатывающие отрасли |
| 4 | Группа образовательных программ | М 111 Производство продуктов питания |
| 5 | Код и наименование образовательной программы | «7М07202 Технология продовольственных продуктов» |
| 6 | Вид ОП | Действующая |
| 7 | Цель ОП | Профильное направление – 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 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 техники и технологий по ОП «7М07202 Технология продовольственных продуктов» |
| 18 | Наличие приложения к лицензии на направление | Номер лицензии KZ34LAA00021414 от 02 февраля 2021 года |

| | | |
|----|---|---|
| | подготовки кадров | Номер приложения 004 от 02 февраля 2021 года |
| 19 | Наличие аккредитации ОП | Свидетельство о прохождении специализированной аккредитации SA-A № 0318/5 |
| | Наименование аккредитационного органа | Независимое агентство по обеспечению качества в образовании, Казахстан IQAA. |
| | Срок действия аккредитации | 21.12.2024-20.12.2029 |
| 20 | Сведения о дисциплинах | Сведения о дисциплинах ВК/КВ, БД, ПД (таблица 3.2) |
| 21 | Уникальность программы | - |
| 22 | Условия реализации ОП для лиц с инвалидностью и ООП | Для обеспечения доступности образовательной программы предусмотрены следующие условия: Архитектурная доступность Доступ к адаптированной среде: пандусы, специальные аудитории и санитарные помещения. Учебно-методическое обеспечение Учебные материалы в альтернативных форматах (аудио, шрифт Брайля). Адаптированные методы оценки знаний (устные экзамены, продленное время, ассистенты). Организация образовательного процесса Индивидуальные учебные планы, дистанционные технологии, гибкий график занятий. Психолого-педагогическая поддержка Консультации специалистов (тьюторы, психологи), адаптационные мероприятия. Повышение квалификации ППС по инклюзивному образованию. |

2. Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы

2.1 Присуждаемая степень:

Выпускнику образовательной программы присуждается степень:

- при профильной подготовке - Магистр техники и технологии по ОП "7М07202 Технология продовольственных продуктов"

2.2 Перечень должностей специалиста:

- при профильной подготовке: директор (начальник, управляющий) предприятия; главный технолог; руководитель различных участков предприятия

3. Содержание образовательной программы

3.1 Учебный план образовательной программы

КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КАЗПОТРЕБСОЮЗ



2025 г.
Аймагамбетов Е.Б.

Учебный план

Код и классификация области образования: 7М07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли

Код и классификация направления подготовки: 7М072 Производственные и обрабатывающие отрасли

Группа образовательных программ: М111 Производство продуктов питания

Код и наименование образовательной программы: "7М07202 Технология продовольственных продуктов"

Вид образовательной программы: действующая

Присуждаемая степень: магистр техники и технологий по ОП "7М07202 Технология продовольственных продуктов"

Срок обучения: 1 год

Очная форма обучения

прием 2025 года

| Цикл дисциплины | Код дисциплины | ОК/ВК/КВ | Наименование дисциплины | Трудоемкость | | Форма контроля | Виды учебной работы л/пр/СРОП/СРО/всего | Распределение по семестрам | |
|---|----------------|----------|--|--------------|--------------|----------------|---|----------------------------|---|
| | | | | Кредиты | академ. часы | | | 1 | 2 |
| БКМ 1.1 Базовый-коммуникативный модуль | | | | | | | | | |
| БД | IYa 2022mag | ВК | Иностранный язык (профессиональный) | 2 | 60 | экз | 0/30/15/15/60 | 2 | |
| БД | Men 2022 | ВК | Менеджмент | 2 | 60 | экз | 15/15/15/15/60 | 2 | |
| БД | PU 2022 | ВК | Психология управления | 2 | 60 | экз | 15/15/15/15/60 | 2 | |
| БД | OPNID 2022 | КВ | Организация и планирование научных исследований и инновационной деятельности | 4 | 120 | экз | 15/30/15/60/120 | 4 | |
| | OID 2022 | | Основы исследовательской деятельности | | | | | | |
| | SII.2022mag | | Системы искусственного интеллекта | | | | | | |
| ПОМ 2.1 Профессионально-ориентированный модуль 1 | | | | | | | | | |
| ПД | NOPPP2022 | ВК | Научные основы производства пищевых продуктов | 4 | 120 | экз | 15/30/15/60/120 | 4 | |
| ПД | PBAD2022 | КВ | Пищевые и биологически активные добавки | 5 | 150 | экз | 15/30/15/90/150 | 5 | |
| | FP 2022 | | Физиология питания | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|------|--|----|--|----|------|-------|-----------------|----|----|
| ПД | SBTPP 2022 | KB | Современная биотехнология и технология пищевых продуктов Современные технологии хранения пищевых продуктов | 5 | 150 | экз | 15/30/15/90/150 | 5 | |
| | STHPP 2022 | | | | | | | | |
| ПД | STOP 2022 | KB | Современные технологии в общественном питании Технология обслуживания и сервис в общественном питании | 5 | 150 | экз | 15/30/15/90/150 | 5 | |
| | TOSOP 2022 | | | | | | | | |
| ПД | PP 2022 | BK | Производственная практика | 10 | 300 | отчет | | | 10 |
| | Итого по модулям теоретического обучения и практической подготовки | | | 39 | 1170 | | | 29 | 10 |
| | ЭИМ 3.1 Экспериментально-исследовательский, итоговый модуль | | | | | | | | |
| ЭИРМ | EIRM 2022 | BK | Экспериментально-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерского проекта | 13 | 390 | отчет | | 1 | 12 |
| ДВО | DVO | | Дополнительные виды обучения | | | | | | |
| ИА | OZMP 2022 | BK | Оформление и защита магистерского проекта | 8 | 240 | | | | 8 |
| | Общая трудоемкость образовательной программы | | | 60 | 1800 | | | 30 | 30 |

Учебный план составлен на основе Государственного общеобязательного стандарта высшего образования от 20 июля 2022г. №2 (с изменениями на 04.03.2025 г.) и профессионального стандарта "Производство продуктов общественного питания" (Приложение №15), утвержденного приказом Заместителя Председателя правления Национальной палаты предпринимателей РК "Атамекен" от 27.12.2019г. №266.

Проректор по академическим вопросам

 Накипова Г.Н.

Директор ДАР ВПО

 Даниярова М.Т.

Заведующий кафедрой "Товароведение и сертификация"

 Есенбаева Г.А.

3.2 Сведения о дисциплинах

| № | Наименование дисциплины | Краткое описание дисциплины (30-50 слов) | Кол-во кредитов | Результаты обучения |
|---|--|--|-----------------|---------------------|
| Цикл базовых дисциплин Вузовский компонент | | | | |
| 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 | РО1 РО2 |
| 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 | |
| Цикл базовых дисциплин Компонент по выбору | | | | |
| 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 | РО3, РО4 |
| 2 | Основы исследовательской деятельности | Научные основы исследовательской деятельности. Выбор направления научного исследования и этапы научно-исследовательской работы. Методы поиска, | 4 | |

| | | | | |
|---|-----------------------------------|--|---|-----|
| | | накоплений 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. | | |
| 3 | Системы искусственного интеллекта | Организационные и математические основы ИС. Инженерия знаний. Статистический подход к ИС. Интеллектуальные системы, логический вывод. Современных 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. | 4 | Р03 |

Цикл профилирующих дисциплин
Вузовский компонент/Компонент по выбору

| | | | | |
|---|---|---|---|-------------|
| 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 | Р04, Р05 |
| 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 | Р04, Р05 |

| | | | | |
|---|--|--|---|----------|
| 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 | РО4, РО5 |
| 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 технологий пищевых продуктов. | 5 | РО4, РО5 |
| 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 | РО4, РО5 |
| 6 | Современные технологии в общественном питании | Особенности технологического процесса на предприятиях 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 общественного питания. Инновации в технологии. Применение инновационного оборудования. Создание новых продуктов. Разработка и оформление технологической документации. | 5 | РО6 |
| 7 | Технология обслуживания и сервис в общественном | Общие принципы организации обслуживания на предприятиях общественного питания. Современные стандарты обслуживания. Характеристика основных типов предприятий ОП и концепция деятельности. Основные | 5 | РО6 |

| | | | | |
|---|---|--|----|---|
| | питании | 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. | | |
| 8 | Производственная практика | Производственная практика направлена на применение теоретических знаний, полученных в процессе обучения, приобретение практических навыков, компетенций и опыта профессиональной деятельности в области технологий продовольственных продуктов, а также освоения передового опыта | 10 | РО6, РО7 |
| 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 технологий продовольственных продуктов | 13 | РО1, РО2, РО3, РО4, РО5, РО6, РО7 |

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 | Р01 | Демонстрирует знания психологических механизмов управленческой деятельности в условиях постоянно меняющейся социальной действительности |
| | | Р02 | 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 | Р03 | 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 | Р04 | Демонстрирует развивающиеся знания и владение научными основами производства пищевых продуктов |
| | | Р05 | 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 | Р06 | 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 | Р07 | 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)

| | Р01 | Р02 | Р03 | Р04 | Р05 | Р06 | Р07 |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| ОК1 | x | x | | | | | |
| ОК2 | | | x | x | | | |
| ПК1 | | | | | x | x | |
| ПК2 | | | | | | x | |
| ПК3 | | | | | | | x |

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 | ВК | 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. План развития образовательной программы магистратуры

| Задачи | Целевые индикаторы | Показатели | | | |
|---|---|------------|-----------|-----------|-----------|
| | | Ед.из м. | 2025-2026 | 2026-2027 | 2027-2028 |
| ПРИОРИТЕТ 1. ПОСТРОЕНИЕ ДИНАМИЧНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ЭКОСИСТЕМЫ ПОСРЕДСТВОМ ЦИФРОВОЙ ТРАНСФОРМАЦИИ | | | | | |
| Задача 1.2 Развитие послевузовского образования | Численность обучающихся по ОП | чел | 2 | 2 | 2 |
| | Количество магистрантов и докторантов, проходивших стажировку за рубежом за последний учебных год | чел | - | 1 | 1 |
| | Количество выпускников с дипломом «с отличием» | чел | 1 | 1 | 1 |
| | Уровень трудоустройства выпускников | % | 100% | 100% | 100% |
| Задача 1.3 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 |
| Задача 1.4 Трансформация методов преподавания и развитие новых форм обучения | Количество ППС, прошедших повышение квалификации по профилю читаемых дисциплин в рамках ОП | чел. | 6 | 6 | 6 |
| | Количество практических работников, привлеченных к проведению учебных занятий, чтению элективных дисциплин | чел. | - | - | - |
| | Количество выпускных квалификационных работ, выполненных по заказу предприятий | шт. | 1 | 1 | 1 |
| ПРИОРИТЕТ 2. УСТОЙЧИВОЕ РАЗВИТИЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УНИВЕРСИТЕТА | | | | | |
| Задача 2.1 Повышение научно-исследовательского потенциала и инновационной активности университета | Доля преподавателей с ученой степенью | % | 75% | 75 % | 80% |
| | Количество преподавателей, имеющих звание «Лучший преподаватель», государственных наград, стипендий, грантов | чел. | 2 | 2 | 2 |
| | Общее число публикаций | ед | 10 | 10 | 15 |
| | Количество публикаций в журналах Web of science / Scopus | ед | 2 | 2 | 3 |
| | Число публикаций в перечне КОКСНВО | ед | 2 | 3 | 3 |
| | Количество цитирований публикаций | ед | - | - | - |
| | Индекс Хирша | ед | 2 | 2 | 2 |
| | Количество совместных | ед | 1 | 1 | 1 |

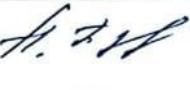
| | | | | | |
|---|--|------------|-----|-----|-----|
| | публикаций с научными организациями | | | | |
| | Количество совместных публикаций с промышленными бизнес-партнерами | ед | 1 | 1 | 2 |
| | Количество публикаций по ЦУР | ед | 3 | 4 | 4 |
| Задача 2.2 Создание многоканальной системы финансирования научных исследований кафедр | Общий объем финансирования НИР (государственное и негосударственное финансирование, международные гранты) (ФНИР) | тыс. тенге | 450 | 450 | 450 |
| | Количество руководителей научных проектов | чел | - | - | - |
| | Число свидетельств по интеллектуальной собственности: лицензий, патентов, авторских свидетельств, изобретений преподавателей | шт. | 1 | 1 | 1 |
| Задача 2.3 Привлечение обучающихся в науку и производство | Число обучающихся-победителей на научно-практических конференциях, олимпиадах в Казахстане и странах СНГ | чел | 1 | 1 | 1 |
| | Число обучающихся - победителей на научно-практических конференциях, олимпиадах в дальнем зарубежье | чел. | - | - | 1 |
| | Число свидетельств по интеллектуальной собственности: лицензий, патентов, авторских свидетельств, изобретений обучающихся | ед. | 1 | 1 | 1 |

ПРИОРИТЕТ 3. ЭФФЕКТИВНАЯ ИНТЕГРАЦИЯ УНИВЕРСИТЕТА КАК РАВНОПРАВНОГО ПАРТНЕРА В МИРОВОЕ НАУЧНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ПРОСТРАНСТВО

| | | | | | |
|--|---|------|---|---|---|
| Задача 3.1 Соответствие международным стандартам качества в области исследовательских и образовательных программ | Число совместных образовательных программ двудипломного образования с зарубежными вузами с выдачей дипломов или сертификатов (ТОП -700 рейтинга QS) | ед. | - | - | - |
| | Количество дисциплин, преподаваемых на иностранных языках | ед. | 2 | 2 | 2 |
| | Количество совместных публикаций с представителями зарубежных организаций | ед | - | - | - |
| Задача 3.2 Благоприятная среда для обучения и исследований | Число иностранных обучающихся | чел | - | - | - |
| | Число иностранных преподавателей, задействованных в учебном процессе (не менее 2-х недель) | чел | 1 | 1 | 1 |
| | Число обучающихся по входящей внешней мобильности | чел | - | - | - |
| | Число обучающихся по исходящей внешней мобильности | чел | - | 1 | 1 |
| | Число выпускников вуза, | чел. | - | - | - |

| | | | | | |
|---|---|-----|-----|-----|-----|
| | получивших международные гранты или международные стипендии (кроме стипендии Болашак) | | | | |
| Задача 3.3 Повышение международного имиджа Карагандинского университета Казпотребсоюза | Число международных научных проектов | ед | - | - | - |
| | Количество стран с представителями которых реализуются научные проекты | ед | - | - | - |
| | Число ППС, имеющих диплом/ученую степень вузов дальнего зарубежья | чел | - | - | - |
| | Количество подписчиков на официальный интернет- ресурс кафедры в социальных сетях | чел | 200 | 230 | 260 |
| | Количество ссылок на сайт университета на сайтах партнеров кафедры | ед. | 1 | 2 | 2 |
| ПРИОРИТЕТ 4. РЕАЛИЗАЦИЯ ТРЕТЬЕЙ МИССИИ УНИВЕРСИТЕТА, ЧЕРЕЗ ФОРМИРОВАНИЕ У МОЛОДЕЖИ СОЦИАЛЬНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ, ПАТРИОТИЗМА И ЛИДЕРСКИХ КАЧЕСТВ | | | | | |
| Задача 4.1 Реализация комплекса по патриотическому воспитанию и формированию гражданской активности молодежи | Количество дисциплин, охватывающих вопросы устойчивого развития | ед | 1 | 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. |