

ҚАЗҒҰТЫНУОДАҒЫ
ҚАРАҒАНДЫ УНИВЕРСИТЕТІ



КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КАЗПОТРЕБСОЮЗА



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

Одобрено на заседании
Ученого совета университета
Протокол № 8 «28» 04 2025 г.

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

Уровень: магистратура (МА)

КАРАГАНДА 2025

Образовательная программа «7M07202 –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»

Баймухаметова А.К. – магистрант группы ТПП-23-1к (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» 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	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	М 111 Производство продуктов питания
5	Код и наименование образовательной программы	«7M07202 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 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 техники и технологий по ОП «7M07202 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 "7M07202 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 КАЗПОТРЕБНИК



УТВЕРЖДАЮ"
Протокол № 8 от "29" 04
Ректор

2025 г.
Аймагамбетов Е.Б.

Учебный план

Код и классификация области образования: 7M07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли

Код и классификация направления подготовки: 7M072 Производственные и обрабатывающие отрасли

Группа образовательных программ: M111 Производство продуктов питания

Код и наименование образовательной программы: "7M07202 Технология продовольственных продуктов"

Вид образовательной программы: действующая

Присуждаемая степень: магистр техники и технологий по ОП "7M07202 Технология продовольственных продуктов"

Срок обучения: 1 год

Очная форма обучения

прием 2025 года

Прием 2023 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	OPNIID 2022	КВ	Организация и планирование научных исследований и инновационной деятельности	4	120	экз	15/30/15/60/120	4	
	OID 2022		Основы исследовательской деятельности						
	SHI.2022mag		Системы искусственного интеллекта						
	ПОМ 2.1 Профессионально-ориентированный модуль 1								
ПД	NORPP2022	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	КВ	Современная биотехнология и технология пищевых продуктов	5	150	экз	15/30/15/90/150	5	
	STHPP 2022		Современные технологии хранения пищевых продуктов						
ПД	STOP 2022	КВ	Современные технологии в общественном питании	5	150	экз	15/30/15/90/150	5	
	TOSOP 2022		Технология обслуживания и сервис в общественном питании						
ПД	PP 2022	ВК	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	ВК	Экспериментально-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерского проекта	13	390	отчет		1	12
ДВО	DVO		Дополнительные виды обучения						
ИА	OZMP 2022	ВК	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

Директор ДАР ВПО

Заведующий кафедрой "Товароведение и сертификация"

 Накипова Г.Н.
 Даниярова М.Т.
 Есенбаева Г.А.

3.2 Сведения о дисциплинах

№	Наименование дисциплины	Краткое описание дисциплины (30-50 слов)	Кол-во кредитов	Результаты обучения
<p align="center">Цикл базовых дисциплин</p> <p align="center">Вузовский компонент</p>				
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	PO1 PO2
2	Менеджмент	Изучение дисциплины «Менеджмент» способствует формированию системы концептуальных знаний в области менеджмента, навыков применения современных организационно-управленческих методы 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	
<p align="center">Цикл базовых дисциплин</p> <p align="center">Компонент по выбору</p>				
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	PO3, PO4
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. 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.	4	PO3
<p align="center">Цикл профилирующих дисциплин Вузовский компонент/Компонент по выбору</p>				
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	PO4, PO5
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	PO4, PO5

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	PO4, PO5
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	PO4, PO5
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	PO4, PO5
6	Современные технологии в общественном питании	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 общественного питания. Инновации в технологии. Применение инновационного оборудования. Создание новых продуктов. Разработка и оформление технологической документации.	5	PO6
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	PO6

	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 технологии продовольственных продуктов, а также освоения передового опыта	10	PO6, PO7
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	PO1, PO2, PO3, PO4, PO5, PO6, PO7

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	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


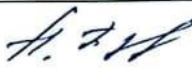

5. План развития образовательной программы магистратуры

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) (Ф _{НИР})	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.