КАРАГАНДИНСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КАЗПОТРЕБСОЮЗА

«Утверждаю»
Ректор Карагандинского экономического
университета Казпотребсоюза, д.э.н., профессор
Аймагамбетов Е.Б.
_____
«28» 05 2019г.
Одобрено на заседании
Ученого совета КЭУК
Протокол №9 от «28» 05 2019г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

6В07201 «Технология продовольственных продуктов»

Уровень: бакалавриат (ВА)

КАРАГАНДА 2019

Образовательная программа 6В07201 «Технология продовольственных продуктов» составлена на основании Государственного общеобязательного стандарта высшего/послевузовского образования, утвержденного Приказом МОН РК от 31.10. 2018 года № 604, Правил организации учебного процесса по кредитной технологии обучения 20 апреля 2011 года № 152 (с изменениями и дополнениями).

Разработчики (академический комитет):
Есенбаева Г.А. – д.п.н., профессор, зав. кафедрой товароведения и сертификации
Малдыбаева М.Н. – магистр, старший преподаватель кафедры товароведения и сертификации
Жар Ж.Ж. – магистр, старший преподаватель кафедры товароведения и сертификации
Мухаметжанов Т.В. – магистр, старший преподаватель кафедры товароведения и сертификации
Абзалбек М.С. – магистр, преподаватель кафедры товароведения и сертификации
Бекишева Ш.Т. – магистр, старший преподаватель кафедры «Туризм и ресторанное дело»
Далибаева Л.Ж – заведующая лабораторией ТОО «BAYAZIT GROUP»
Әбдіраш Гүлзат – студентка группы ТПП-31к

Рецензенты (эксперты):
Аймуханова Т.А. – ведущий специалист, эксперт-аудитор по пищевой продукции КФ АО «Национальный центр экспертизы и сертификации»

Образовательная программа обсуждена и одобрена на заседании академического комитета «24» января 2019 г., протокол № 2___

Образовательная программа рассмотрена и рекомендована на заседании Учебно-методического совета факультета. Протокол № 4 от « 28 » 03 2019 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**……. 5
3.1 Учебный план образовательной программы……. 5
3.2 Сведения о дисциплинах…….. 9
4 **Компетенции и результаты обучения образовательной программы**…….. 17
4.1 Перечень компетенций и результатов обучения……. 17
4.2 Матрица соотнесения результатов обучения по образовательной программе в целом с формируемыми компетенциями……. 18
4.3 Карта формирования компетенций…….. 18
5 **Концепция развития образовательной программы**……... 22
6 **Лист согласования программы**…….. 27

1. Паспорт образовательной программы

№	Название поля	Примечание
1.	Регистрационный номер	
2.	Код и классификация области образования	6В07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
3.	Код и классификация направлений подготовки	6В072 Производственные и обрабатывающие отрасли
4.	Группа образовательных программ	В068 Производство продуктов питания
5.	Наименование образовательной программы	6В07201 «Технология продовольственных продуктов»
6.	Вид ОП	а) Действующая ОП
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	-
	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	Бакалавриат
18.	Наличие приложения к лицензии на направление подготовки кадров	Приложение к лицензии на направление подготовки №007 от 02 апреля 2019 года
19.	Наличие аккредитации ОП	Есть
	Наименование аккредитационного органа	Независимое Казахстанское агентство по обеспечению качества в образовании
	Срок действия аккредитации	24.01.2015 г. – 23.01.2020 г.
20.	Сведения о дисциплинах	Сведения о дисциплинах по циклам и ОП
21.	Уникальность программы	ОП нацелена на подготовку бакалавров по технологии продовольственных продуктов с углубленным знанием сферы общественного питания и широким выбором майнерских программ

2. Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы

2.1 Присуждаемая степень: бакалавр техники и технологий по специальности 6В07201 - "Технология продовольственных продуктов"

2.2 Перечень должностей специалиста: инженер-технолог, технолог производства пищевых продуктов, технолог общественного питания, начальник цеха

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/СРСП/СРС/П/А/лаб	Распределение по семестрам								Результаты обучения
							1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	
1. МСПЗ Модуль социально-политических знаний				**9**											
ООД	SPKP	ОК	Социология, политология, культурология, психология	8	экз	30/30/60/90/30/0	4	4							РО1, РО4
БД	UP	ВК	Учебная практика	1	отчет			1							
2. СГМ Социально-гуманитарный модуль				**20**											
ООД	EBZh	КВ	Экология и безопасность жизнедеятельности	5	экз	30/15/15/75/15/0				5					РО1, РО4
	Rel		Религиоведение												
	МК TsME		Междисциплинарный курс Ценности «Мәңгілік ел»												
ООД	SIK	ОК	Современная история Казахстана	5	Гос. экз	30/15/15/75/15/0		5							
ООД	Fil	ОК	Философия	5	экз	30/15/15/75/15/0				5					
БД	BL /OP	КВ	Basics of law (Основы права)	5	экз	30/15/15/75/15/0			5						
	BA/OPK		Bases of anticorruption (Основы противодействия коррупции)												
3. МФКС Модуль физической культуры и спорта				**8**											
ООД		ОК	Физическая культура	8	диф/зач		2	2	2	2					РО1
4. ЯМ Языковой модуль				**26**											
ООД	IYa	ОК	Иностранный язык	10	экз	0/90/30/150/30/0	5	5							РО2

ООД	K(R)Ya	ОК	Казахский (Русский) язык	10	экз	0/90/30/165/15/0	5	5							
БД	МК POYa	ВК	Междисциплинарный курс "Профессионально-ориентированный язык"	6	экз	0/60/30/60/30/0			3	3					
5. МЦИТ Модуль цифровых информационных технологий				**10**											
ООД	IKT/ICT	ОК	Информационно-коммуникационные технологии (Information and Communication Technologies)	5	экз	15/30/15/75/15/0	5								РО3, РО4
БД	Mat	ВК	Математика	5	экз	30/15/15/75/15/0		5							
6. ФТМ Физико-технический модуль				**20**											
БД	Phys/Fiz	ВК	Physics (Физика)	5	экз	15/0/15/75/15/30	5								РО1, РО4
БД	Тер	КВ	Теплотехника	5	экз	15/30/15/75/15/0			5						
	ТМ		Теоретическая механика												
БД	ТРМ	КВ	Теоретическая и прикладная механика	5	экз	15/30/15/75/15/0				5					
	РМ		Прикладная механика												
БД	OE	КВ	Основы электротехники	5	экз	15/30/15/75/15/0			5						
	Mat		Материаловедение												
7. БХМ Базовый-химический модуль				**10**											
БД	Him	ВК	Химия	5	экз	15/10/15/75/15/20	5								РО1, РО4
БД	AFH	КВ	Аналитическая и физколлоидная химия	5	экз	15/16/15/75/15/14		5							
	PH		Пищевая химия												
8. ТТМ Технико-технологический модуль				**30**											
БД	TOTPP	ВК	Теоретические основы технологий пищевых продуктов	5	экз	30/15/15/75/15/0			5						РО5, РО6
БД	Bio	КВ	Биохимия	5	экз	15/30/15/75/15/0									
	Mik		Микробиология								5				
БД	PA	КВ	Процессы и аппараты	5	экз, курс. раб.	30/15/15/75/15/0					5				
	OPPP		Оборудование производства продовольственных продуктов												
БД	SG	КВ	Санитария и гигиена	5	экз	15/30/15/75/15/0									
	Nut		Нутрициология									5			
БД	МК OTRD	КВ	Междисциплинарный курс «Основы техники ресторанного дела»	5	экз	15/30/15/75/15/0					5				

	TOS		Технология обслуживания и сервис												
БД	PP	ВК	Производственная практика	5	отчет					5					
9. МСТ Модуль стандартизации и товароведения				**15**											
БД	SC/SS	КВ	Standardization and certification (Стандартизация и сертификация)	5	экз	30/15/15/75/15/0					5				
	PSPU		Подтверждение соответствия продукции и услуг												
БД	OTR	КВ	Основы технического регулирования	5	экз	15/30/15/75/15/0							5		PO7, PO12
	SBOT		Стандарты безопасности и охраны труда												
ПД	TPP	КВ	Товароведение продовольственных продуктов	5	экз	15/30/15/75/15/0						5			
	TSMPT		Товароведение сырья, материалов и потребительских товаров												
10. ПУМ Проектно-управленческий модуль				**15**											
БД	Pat	КВ	Патентоведение	5	экз	15/30/15/75/15/0									PO2, PO8, PO9
	RGB		Ресторанный и гостиничный бизнес								5				
ПД	PPO	КВ	Проектирование предприятий отрасли	5	экз	30/15/15/75/15/0						5			
	MK EUPPP		Междисциплинарный курс «Экономика и управление производством продовольственных продуктов»												
ПД	MK OPPOP	КВ	Междисциплинарный курс «Организация производства на предприятиях общественного питания»	5	экз	15/30/15/75/15/0							5		
	EMK		Экономика менеджмента качества												
11. ММР Модуль MINOR Programs (Предпринимательские проекты\Экономические основы предпринимательства \Базовая правовая\Правовые основы бизнеса\Финансы\Бизнес-информатика)				**20**											
БД	MINOR			**20**	экз				5	5	5	5			PO1, PO10
12. МТПП Модуль технологии пищевых продуктов				**20**											
ПД	OTPP	ВК	Общая технология пищевых производств	5	экз, курс. работа	15/30/15/75/15/0						5			PO5, PO11
ПД	OTNZK	КВ	Особенности технологии национальной и зарубежной кухни	5	комп. экз	15/15/15/75/15/15							5		
	TLP		Технология лечебного питания												

ПД	TDP TFP	КВ	Технология детского питания Технология функционального питания	5		15/15/15/75/15/15							5		
ПД	PP	ВК	Производственная практика	5	отчет							5			
13. МИК Модуль испытаний и контроля				**25**											
ПД	KOKSPP EKTU	КВ	Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов Экспертиза качества товаров и услуг	5	экз	15/25/15/75/15/5							5		PO3, PO7, PO12
ПД	SK IKBP	КВ	Системы качества Испытание, контроль и безопасность продукции	5	экз	15/30/15/75/15/0							5		
ПД	PP	ВК	Производственная практика	10	отчет									10	
ПД	PreP	ВК	Преддипломная практика	5	отчет									5	
14. МИГА Модуль итоговой государственной аттестации				**12**											
	ИА	ОК	Написание и защита дипломной работы (проекта) или подготовка и сдача комплексного экзамена	12										12	PO1 - PO12
Общая трудоемкость образовательной программы				**240**			**31**	**32**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**27**	
ДВО	**Soft skills**									X		X			

3.2 Сведения о дисциплинах

Сведения о дисциплинах

№	Наименование дисциплины	Краткое описание дисциплины (30-50 слов)	Кол-во кредитов	Формируемые компетенции (коды)
Цикл общеобразовательных дисциплин Обязательный компонент				
1	Социология, Политология, Культурология, Психология	Социология изучает общество, составляющие его системы (институты, процессы) и закономерности их функционирования и развития. Цель политологии является формирование социально-политического мировоззрения обучающихся в контексте решения задач модернизации общественного сознания, освоения политических понятий, теорий и подходов. Культурология направленана на формирование социогуманитарного мировоззрения, усвоения культурологической информации, объяснения и интерпретации понятий, идей и теорий культурологии. Психология изучает основные психологические процессы, состояния, свойства, внутренний мир личности в процессе отражения этого мира.	8	КК1, КК3
2	Современная история Казахстана	Современная история Казахстана формирует объективные исторические знания об основных этапах современного Казахстана, направляет внимание студента на реализации 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, расскрывает наиболее значимые историчесике 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 образования. Курс ориентирован на освоение обучающимися философской культуры в контексте модернизации обществееного сознания и решения глобальных проблем современности, на формирование у студентов рефлексии, на развитие и укрепление толеранстности, межкультурного диалога и культуры мышления.	5	КК1, КК3
4	Физическая культура	Целью учебной дисциплины «Физическая культура» в вузе является формирование социально-личностных компетенций студентов, обеспечивающих целевое использование соответствующих средств физической культуры и спорта для сохранения, укрепления здоровья и подготовки к профессиональной деятельности.	8	КК1
5	Иностранный язык	Цель курса – совершенствовать языковые способности студентов, развивать умения и навыки в	10	КК1

		четырех видах речевой деятельности (говорение, аудирование, чтение, письмо). А также языковая подготовка имеет интерактивный характер, центрирована на студентов и ориентирована на результат. Большое значение уделяется самостоятельной работе студентов, организованной в виде СРСП, включающей написание абзаца/краткое изложение текста и проектную работу, а также СРС, включающей выполнение грамматических и лексических упражнений		
6	Казахский (Русский) язык	Содержание курса Казахского языка 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 языка. Содержание курса Русского языка направлено на активизацию и систематизацию знаний русского языка применительно к общественно-политической, социально-культурной и профессиональной сферам, на совершенствование коммуникативной компетенции, развитие ораторских навыков		КК1
7	Информационно-коммуникационные технологии (Information and Communication Technologies)	Роль ИКТ в ключевых секторах развития общества. Стандарты в области ИКТ, внедрение 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, смарт-технологии, электронные технологии. Электронный бизнес. Электронное обучение. Электронное правительство, Информационные технологии в профессиональной сфере. Промышленные ИКТ, перспективы развития ИКТ. (An ICT role in key sectors of development of society. Standards in the field of ICT, Introduction to computer systems. Architecture of computer systems, Software. Operating systems, Human-computer interaction, Database systems, Data analysis. Data management, Networks and telecommunications, Cyber security, Internet technologies, Cloud and mobile technologies, Multimedia technologies, Smart Technology, E-technologies. Electronic business. E-training. Electronic government, Information technologies in the professional sphere. Industrial ICT, Prospects of development of ICT).	5	КК2, КК3
Цикл общеобразовательных дисциплин Вузовский компонент/Компонент по выбору				
1	Экология и безопасность жизнедеятельности	Основные закономерности, определяющие взаимодействие живых организмов со средой обитания, закономерности развития биосферы, функционирования экологических систем и биосферы в целом, а также оказание первой медицинской помощи и защита человека в условиях техносферы от негативных воздействий антропогенного и естественного происхождения.	5	КК1, КК3
	Религиоведение	Формирование знаний об основных религиозных направлениях, формирование культуры межконфессионального общения, толерантности и умения противостоять влиянию нетрадиционных тоталитарных религиозных объединений и религиозного экстремизма. Курс религиоведения призван сформировать культуру межконфессионального общения и преодолеть влияние религиозного экстремизма.	5	КК1, КК3
	Ценности «Мәңгілік ел»	Ценности «Мәңгілік Ел» - это целостное представление об истоках народных традиций и интересах Отечества, суть казахского бытия в социокультурном пространстве, общественная и внутренняя жизнь человека, базирующиеся на открытой системе равноправных взаимоотношений и единстве сообщества людей в определенном местожительстве - Атамекене	5	КК1, КК3
Цикл базовых дисциплин				

Вузовский компонент				
1	Профессионально-ориентированный язык	Приобретение студентами коммуникативной компетенции, уровень которой позволяет практически использовать иностранный язык в профессиональной (производственной и научной) деятельности, а также для целей самообразования.	3	КК1
2	Математика	Овладение студентами целым рядом математических методов и приемов, используемых в будущей профессиональной деятельности, как например, методы исследования линейных систем, обобщенные в линейной алгебре; начала дифференциального и интегрального исчисления; основы теории вероятностей и математической статистики	5	КК2, КК3
3	Physics (Физика)	Introduction. The role of the study of physics in the formation of knowledge of food technology. Kinematics. Dynamics. Laws of conservation of momentum and energy. Vibrations and waves. Statistical physics and fundamentals of thermodynamics. Electromagnetic oscillation. Optics. Quantum theory. (Введение. Роль изучения физики в формировании знаний технологии пищевых продуктов. 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	Тамақ өнімдері технологиясы білімін қалыптастырудағы химияны оқытудың рөлі. Химияның негізгі ұғымдары мен заңдары. Атом құрылысы. Химиялық байланыс және молекулалардың құрылысы. Су химиясы. РН ортасының сутектік көрсеткіші. Тұздардың гидролизі. Концентрацияны белгілеу тәсілдері. Тотығу-тотықсыздану реакциялары. Электрохимиялық процестер. Электролиз. Элементтердің және олардың маңызды қосылыстарының химиясы.	5	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
Цикл базовых дисциплин **Компонент по выбору**				
1	Basics of law (Основы права)	It is aimed at the acquisition of legal knowledge necessary for the successful professional activity of specialists in the conditions of the rule of law. (Направлена на приобретение обучающимися правовых знаний, необходимых для успешной профессиональной деятельности специалистов в условиях правового государства.)	5	КК1, КК3
	Bases of anticorruption (Основы противодействия коррупции)	Formation of anti-corruption model of behavior of students and public atmosphere of rejection of corruption, the formation of active citizenship of Kazakhstan in the fight against corruption. (Формирование антикоррупционной модели поведения обучающихся и общественной атмосферы неприятия коррупции, формирование активной гражданской позиции казахстанцев в деле противодействия коррупции.)	5	КК1, КК3
2	Теплотехника	Формирование знаний в области теплотехники и их применение в профессиональной деятельности технолога. Основные понятия исходные положения в термодинамике. Закон термодинамики. Термодинамические процессы, термодинамика потока. Реальные газы. Водяной пар. Влажный воздух. Термодинамические циклы. Основы теории теплообмена. Промышленная теплотехника.	5	КК1, КК3

		Основы расчета теплообменных аппаратов.		
	Теоретическая механика	Роль дисциплины в профессиональной деятельности технолога. 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	КК1, КК3
3	Теоретическая и прикладная механика	Основы теоретической и прикладной механики в приложении к профессиональной деятельности технолога. 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	КК1, КК3
	Прикладная механика	Введение. Роль дисциплины в профессиональной деятельности технолога. 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	КК1, КК3
4	Основы электротехники	Введение в электротехнику. 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.	5	КК1, КК3
	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 и физколлоидная химия	Роль дисциплины в будущей профессиональной деятельности. Количественный анализ: Гравиметрический метод анализа, Титриметрический метод анализа. Фотоколориметрический метода анализа. Рефрактометрический метод анализа. Поляриметрический метод анализа. Электрические методы анализа- Хроматографический метод анализа. Анализ пищевых продуктов. Элементы учения о строении вещества. Поверхностные явления. Адсорбция. Получение коллоидных систем и их очистка. Свойства коллоидных систем. Отдельные представители дисперсных систем.	5	КК1, 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 pH пищевых систем. Химическая природа и физико-химические свойства важнейших пищевых кислот. Ферменты. Роль ферментов в превращениях основных компонентов пищевого сырья (эндогенные ферментные системы).	5	КК1, КК3
6	Биохимия	Формирование целостного представления о биохимии: Структурная организация клетки. Белки. Строение, свойства, функции в организме. Роль в питании. Химический состав организма. Физиологические основы питания. Нуклеиновые кислоты. Ферменты. Витамины. Углеводы.	5	КК4

		Строение, свойства, значение в питании. Липиды и их обмен. Общие закономерности обмена веществ и энергии.		
	Микробиология	Теоретические и прикладные аспекты микробиологии: Морфология и систематика микроорганизмов. Бактерии. Микроскопические грибы. Вирусы. Физиологии микроорганизмов. Основы биохимии микроорганизмов. Дыхание микроорганизмов. Аэробное брожение. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы (физические факторы).	5	КК4
7	Процессы и аппараты	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	Санитария и гигиена	Санитарно-гигиенические требования к сырью и готовым пищевым продуктам. Гигиена и санитария на предприятиях общественного питания. Санитария и гигиена на производстве и в торговле пищевыми продуктами. Санитарно-гигиенические правила и нормативы в схемах сертификации продовольственных продуктов.	5	КК4
	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	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	Standardization and certification (Стандартизация и сертификация)	The role of standards in ensuring the safety and quality of products and services. Standardization of raw materials, semi-finished products, finished products. The main provisions of the certification of food products. Certification of quality and safety systems. Certification of catering services (Роль стандартов в обеспечении безопасности и качества продуктов и услуг. Стандартизация сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. Основные положения сертификации пищевой продукции. Сертификация систем качества и безопасности. Сертификация услуг общественного питания.)	5	КК5, КК8
	Подтверждение соответствия продукции и услуг	Процедура подтверждения соответствия. Нормативно – правовые основы сертификации продукции и услуг. Порядок проведения сертификации пищевой продукции в Республике Казахстан и ЕАЭС. Сертификация в области систем менеджмента качества, безопасности и охраны труда. Сертификация услуг.	5	КК5, КК8

11	Основы технического регулирования	Задачи, цели и принципы технического регулирования. Требования технических регламентов на пищевую продукцию. Государственный контроль за соблюдением требований, установленных техническими регламентами.	5	КК5, КК8
	Стандарты безопасности и охраны труда	Требования к системам менеджмента профессиональной безопасности и охраны труда, системы менеджмента качества и экологического менеджмента предприятия пищевой промышленности.	5	КК5, КК8
12	Патентоведение	Формирование знаний и приобретение выработки навыков у будущих технологов по правовой охране объектов промышленной собственности. Особенности применения патентов, ноу-хау в пищевой промышленности. Товарные знаки и знаки обслуживания. Защита интеллектуальной собственности.	5	КК1, КК6
	Ресторанный и гостиничный бизнес	Формирование целостного представления о ресторанном и гостиничном бизнесе: Введение в индустрию гостеприимства. Классификация гостиниц. Особенности технологического процесса питания Международные стандарты в гостиничном бизнесе. Стандарты обслуживания в сфере гостеприимства.	5	КК1, КК6
13	Майнорская программа «Предпринимательские проекты»	Предпринимательство, Бизнес-планирование, Управление рисками, Предпринимательские проекты: управление и реализация	20	КК1, КК7
14	Майнорская программа «Экономические основы предпринимательства»	Экономическая теория, Менеджмент, Экономика фирмы, Предпринимательство	20	КК1, КК7
15	Майнорская программа «Базовая правовая» 1	Конституционное право Республики Казахстан, Административное право Республики Казахстан, Трудовое право Республики Казахстан, Государственная служба и управление в РК	20	КК1, КК7
16	Майнорская программа «Базовая правовая» 2	Конституционное право Республики Казахстан, Административное право Республики Казахстан, Трудовое право Республики Казахстан, Право природопользования	20	КК1, КК7
17	Майнорская программа «Правовые основы бизнеса»	Предпринимательское право Республики Казахстан, Гражданское право Республики Казахстан, Правовое и таможенно-тарифное регулирование внешнеэкономической деятельности, Трудовое право Республики Казахстан	20	КК1, КК7
18	Майнорская программа «Финансы»	Финансы, Налоги и налогообложение, Банковское дело, Организация взаимодействия банков и предприятий	20	КК1, КК7
19	Майнорская программа «Бизнес-информатика»	Электронный бизнес, Компьютерные дизайн-технологии, IT-решения и индустрия, Безопасность информационных систем	20	КК1, КК7
Цикл базовых дисциплин Профессиональная практика				
1	Учебная практика	Ознакомление с основными направлениями деятельности вуза, с особенностями образовательной программы. Экскурсии в цеха кафе «Миллениум», ознакомление с оборудованием, нормативно-технической документацией. Приобретение навыков работы в трудовом коллективе.	1	КК1, КК3
2	Производственная практика	Овладение основами техники и технологий пищевых продуктов. Изучение работы по снабжению и	5	КК4

		технологической обработке поступающего на предприятие сырья. Ознакомление с нормативно-технической документацией и санитарно - техническими требованиями, анализ технической оснащенности и производственной деятельности.		
Цикл профилирующих дисциплин Вузовский компонент/Компонент по выбору				
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.	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, 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.	5	КК1, КК6
	Экономика и управление производством продовольственных продуктов	Организационно-правовые формы предприятий предприятия пищевой промышленности и общественного питания. Управление производством. Управление персоналом предприятия. Управление прибылью и рентабельности предприятия. Оценка эффективности деятельности предприятия.	5	КК1, КК6
4	Организация производства на преприятиях 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.	5	КК4, КК8
	Технология лечебного питания	Формирование знаний в области технологии приготовления продуктов лечебного питания: Принципы диетотерапии. Виды лечебного питания. Особенности технология приготовления диетических блюд. Питание при беременности и кормления грудью. Геронтологическое питание.	5	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.	5	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.	5	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.	5	КК2, КК5, КК8
	Экспертиза качества товров 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	5	КК2, КК5, КК8
8	Системы качества	Роль системы качества на предприятии пищевой промышленности. Факторы качества продукции. Системы менеджмента качества. Управление процессами. Информационное обеспечение систем качества. CALS, ARIS-технологии Устранение причин брака.	5	КК2, КК5, КК8
	Испытание контроль и безопасность продукции	Задачи и виды испытаний и контроля качества и безопасности продукции. Испытания как технологический процесс. Методика проведения испытаний. Подготовка и проведение испытаний. Обработка и анализ результатов испытаний. Автоматизация испытаний	5	КК2, КК5, КК8
Цикл профилирующих дисциплин Профессиональная практика				
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 нормативных 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
КК1.	Способность личности к социально-культурному и физическому развитию на основе принципов мультикультурности, мультиязычности и экологического мышления	РО1.	Демонстрирует личностную и профессиональную конкурентоспособность, гражданскую позицию, физическую и экологическую культуру, сформированность критического мышления, креативность и готовность к коллаборации
		РО2.	Осуществляет межличностные, межкультурные и профессиональные коммуникации, используя грамматические знания и речевые средства в устной и письменной формах на государственном, русском и иностранном языках, анализировать информацию в соответствии с ситуацией общения
КК2.	Готовность применять цифровые технологии для развития производства, бизнеса, науки, социальной сферы	РО3.	Использует различные виды ИКТ: интернет-ресурсы, облачные и мобильные сервисы по поиску, хранению, обработке, защите и распространению информации.
КК3.	Способность понимать и применять на практике знания в области социально-гуманитарных и естественных наук	РО4.	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	РО5	Владеет основами технологий, биохимии и микробиологии пищевых продуктов, санитарии и гигиены питания, технологией обслуживания и сервиса на предприятиях общественного питания
		РО6	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	РО7	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	РО8	Организует технологический процесс на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, оценивает качество их проектирования и принимает управленческие решения
		РО9	Использует научные знания для повышения эффективности производства продукции пищевой промышленности и общественного питания
КК7.	Способность освоить программы дополнительного профиля	РО10	Владеет дополнительными компетенциями в области, соответствующей выбранной программе MINOR
КК8.	Способность к решению профессиональных	РО11	Демонстрирует актуальные знания общей и специализированных технологий

	задач в области технологии продовольственных продуктов, стремление к постоянному повышению профессионализма		пищевых производств, разрабатывает мероприятия по их совершенствованию
		РО12	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

	РО1	**РО2**	**РО3**	**РО4**	**РО5**	**РО6**	**РО7**	**РО8**	**РО9**	**РО10**	**РО11**	**РО12**
КК1	**x**	**x**										
КК2			**x**									
КК3				**x**								
КК4					**x**	**x**						
КК5							**x**					
КК6								**x**	**x**			
КК7										**x**		
КК8											**x**	**x**

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	Социология, политология, культурология, психология	ОК	8	240	экзамен в форме тестирования
	UP	Учебная практика	ОК	1		отчет
	EBZh	Экология и безопасность жизнедеятельности	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	Rel	Религиоведение	КВ	5	150	экзамен в форме

КК1, КК3						тестирования
	МК TsME	Междисциплинарный курс Ценности «Мәңгілік ел»	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	SIK	Современная история Казахстана	ОК	5	150	устный гос.экзамен
	Fil	Философия	ОК	5	150	экзамен в форме тестирования
	BL /OP	Basics of law (Основы права)	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	BA/OPK	Bases of anticorruption (Основы противодействия коррупции)	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
КК1	FK	Физическая культура	ОК	8		диф/зач
КК1	IYa	Иностранный язык	ОК	10	300	устный экзамен
	K(R)Ya	Казахский (Русский) язык	ОК	10	300	устный экзамен
	МК POYa	Междисциплинарный курс "Профессионально-ориентированный язык"	ВК	6	180	устный экзамен
КК2, КК3	IKT/ICT	Информационно-коммуникационные технологии (Information and Communication Technologies)	ОК	5	150	экзамен в форме тестирования
	Mat	Математика	ВК	5	150	экзамен в форме тестирования
КК1, КК3	Phys/Fiz	Physics (Физика)	ВК	5	150	письменный экзамен
	Tep	Теплотехника	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	TM	Теоретическая механика	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	TPM	Теоретическая и прикладная механика	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	PM	Прикладная механика	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	OE	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	TOTPP	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
	PA	Процессы и аппараты	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования, курс. раб.
	OPPP	Оборудование производства продовольственных продуктов	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования, курс. раб.
	SG	Санитария и гигиена	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	Nut	Нутрициология	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	МК OTRD	Междисциплинарный курс «Основы техники ресторанного дела»	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	TOS	Технология обслуживания и сервис	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	PP	Производственная практика		5		отчет
КК5, КК8 КК1, КК6	SC/SS	Standardization and certification (Стандартизация и сертификация)	КВ	5	150	устный экзамен
	PSPU	Подтверждение соответствия продукции и услуг	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	OTR	Основы технического регулирования	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	SBOT	Стандарты безопасности и охраны труда	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	TPP	Товароведение продовольственных продуктов	КВ	5	150	письменный экзамен
	TSMPT	Товароведение сырья, материалов и потребительских товаров	КВ	5	150	письменный экзамен
	Pat	Патентоведение	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	RGB	Ресторанный и гостиничный бизнес	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	PPO	Проектирование предприятий отрасли	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования

	МК EUPPP	Междисциплинарный курс «Экономика и управление производством продовольственных продуктов»	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	МК OPPOP	Междисциплинарный курс «Организация производства на предприятиях общественного питания»	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	EMK	Экономика менеджмента качества	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
КК4, КК8	OTPP	Общая технология пищевых производств	ВК	5	150	письменный экзамен
	OTNZK	Особенности технологии национальной и зарубежной кухни	КВ	5	150	комп. экз
	TLP	Технология лечебного питания	КВ	5	150	
	TDP	Технология детского питания	КВ	5	150	
	TFP	Технология функционального питания	КВ	5	15	
	PP	Производственная практика	КВ	5		отчет
КК2, КК5, КК8	KOKSPP	Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	EKTU	Экспертиза качества товаров и услуг	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	SK	Системы качества	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	IKBP	Испытание, контроль и безопасность продукции	КВ	5	150	письменный экзамен
	PP	Производственная практика		10		отчет
	PreP	Преддипломная практика		5		отчет

5. Концепция развития образовательной программы

Целевые индикаторы развития ОП 6В07201 «Технология продовольственных продуктов»

Цель 1: Совершенствование образовательной деятельности в соответствии с требованиями внешней среды	**Целевой индикатор:** функционирование университета в соответствии с основными параметрами Болонского процесса	ед. изм.	В плановом периоде				
			План 2018-2019	План 2019-2020	План 2020-2021	План 2021-2022	План 2022-2023
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**
ПРИОРИТЕТ 1. МОДЕРНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ» - СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ БОЛОНСКОГО ПРОЦЕССА							
Задача 1.1 Модернизация образовательной среды и повышение качества обучения	общее количество студентов	чел.	**63**	**68**	**70**	**76**	**76**
	доля иностранных студентов	%	**-**	**--**	**-**	**-**	**-**
	созданные условия для обучения студентов с особыми образовательными потребностями		**+**	**+**	**+**	**+**	**+**
	количество аккредитованных образовательных программ	шт.	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**
	качественная успеваемость студентов (доля обучающихся на «хорошо и отлично»)	%	**59**	**60**	**60**	**60**	**60**
	количество обладателей грантов ректора, социальных партнеров, именных стипендий	чел.	**32**	**32**			
	доля студентов, магистрантов устроившихся работать по специальности в первый год после окончания вуза	%	**79**	**79**	**79**	**80**	**80**
	доля новых образовательных программ, разработанных совместно с зарубежными экспертами	%	**10**	**12**	**15**	**15**	**17**
	количество дисциплин, преподаваемых на иностранных языках	шт.	**-**	**-**	**1**	**1**	**2**
	количество новых образовательных программ	шт.	**2**	**2**	**-**	**-**	**-**
	соотношение количества ППС и студентов	пропор-ции	**1/11**	**1/11**	**1/11**	**1/11**	**1/11**
Задача 1.2 Создание и развитие информационной инфраструктуры	количество МООКов	шт.	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**
	количество разработанных медиа-курсов	шт.	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**
	количество разработанных электронных учебников с наличием авторского свидетельства МЮ РК	шт.	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**
Задача 1.3 Повышение профессионального уровня ППС	доля штатных ППС с учеными степенями и званиями	%	50	54	54	54	54
	количество ППС, прошедших повышение квалификации	чел.	17	17	17	17	17
	количество ППС университета, прошедших международные стажировки	чел.	-	-	-	1	1
	доля преподавателей, владеющих иностранными языками на уровне	%	1	1	1	2	2

	intermediate						
	доля преподавателей кафедр университета, прошедших обучение на курсах повышения квалификации по английскому языку	%	19	19	24	24	24
	повышение квалификации ППС по реализации полиязычных образовательных программ	чел.	1	1	1	1	1
Задача 1.4 Совершенствование качественного состава контингента обучающихся	количество выпускников средних школ, обладателей знака «Алтын белгі», аттестата с отличием, победителей конкурсов и олимпиад	чел.	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
	количество выпускников КЭУ, продолживших обучение в магистратуре	чел.	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**
	доля студентов, владеющих иностранным языком на уровне intermediate	%	**0,5**	**0,5**	**1**	**1,5**	**2**
Задача 1.5 Внедрение современных форм практико-ориентированного обучения	количество элективных дисциплин - бакалавриат	шт	**41**	**41**	**41**	**41**	**41**
	количество элективных дисциплин - магистратура	шт	**24**	**24**	**24**	**24**	**24**
	доля обновляемости элективных дисциплин - бакалавриат	%	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**
	доля обновляемости элективных дисциплин - магистратура	%	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**
	количество междисциплинарных учебных дисциплин	шт	**2**	**2**	**2**	**2**	**2**
	количество членов Ассоциации выпускников	чел	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**
	количество практических работников, привлеченных к проведению учебных занятий, чтению элективных дисциплин	чел.	**2**	**2**	**2**	**3**	**3**
	количество дипломных проектов, выполненных по заказу предприятий	шт.	**5**	**5**	**5**	**7**	**7**
	количество ежегодно заключаемых меморандумов с ведущими предприятиями и организациями	шт.	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**
	уровень удовлетворенности работодателей готовностью выпускников к работе	%	**80**	**85**	**80**	**81**	**81**
Задача 1.6 Развитие послевузовского образования	выпуск кадров с послевузовским образованием	чел.	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**
	процент качества по итогам защиты магистерских диссертаций	%	**98**	**98**	**95**	**95**	**95**
	количество выполняемых магистрантами тем по заказу предприятий и организаций	шт.	**3**	**3**	**4**	**4**	**4**
	уровень публикационной активности обучающихся послевузовского образования	шт.	**10**	**10**	**10**	**14**	**14**
	доля дисциплин, читаемых в магистратуре и докторантуре в рамках полиязычного образования	%	**15**	**15**	**15**	**20**	**20**
	количество публикаций обучающихся послевузовского образования в международных рецензируемых научных изданиях, индексируемых в авторитетных базах данных научной информации	шт.	**2**	**3**	**3**	**3**	**3**
ПРИОРИТЕТ 2: ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ НАУЧНОГО СОПРОВОЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ»							
Цель 2: Устойчивое развитие научно-	**Целевой индикатор:** повышение объема финансирования научной	ед.	План	План	План	План	План

исследовательской деятельности университета путем обеспечения эффективной интеграции образования и науки	и инновационной деятельности кафедр и НИИ университета за счет внешних источников финансирования	изм	2018-2019	2019-2020	2020-2021	2021-2022	2022-2023
Задача 2.1 Повышение научно- исследовательского потенциала университета	количество научных публикаций ППС кафедр и научных работников НИИ	шт.	**15**	**15**	**15**	**16**	**16**
	доля ППС кафедр и научных работников НИИ, участвующих в выполнении научно-исследовательских тем	%	**95**	**95**	**95**	**95**	**95**
	количество научных публикаций в журналах с ненулевым импакт-фактором **(**Thomson Reuters, SCOPUS, РИНЦ**)**	чел.	**30**	**35**	**35**	**35**	**40**
	уровень цитируемости публикаций по базе Web of Science Core Collection (Clarivate Analytics) за год	%	**11,0**	**12,0**	**11,0**	**12,0**	**12,0**
	количество учебников, изданных под грифом МОН РК	шт.	**-**	**-**	**1**	**-**	**1**
	количество монографий, учебников и учебных пособий на английском языке	шт.	**-**		**1**	**-**	**1**
	количество авторских свидетельств	шт.	**1**	**2**	**2**	**2**	**2**
Задача 2.2 Создание многоканальной системы финансирования научных исследований кафедр	объем финансирования научно-исследовательских проектов университета за счет средств заказчиков	тыс. тг	**15000**	**16000**	**350000**	**350000**	**350000**
	совместные проекты с ведущими зарубежными университетами и исследовательскими центрами, крупными предприятиями и транснациональными компаниями	шт.	**-**	**1**	**1**	**1**	**1**
	количество научных тем, выполняемых по результатам бюджетных конкурсов научно-исследовательских проектов	шт.	**-**	**-**	**1**	**1**	**1**
	количество научных тем, в качестве заказчиков которых выступают предприятия, Национальные компании и региональные органы власти	шт.	**-**	**-**	**1**	**1**	**1**
	довести соотношение количества патентов и опубликованных научных статей с импакт-фактором к количеству научных работников до 15,5% деятельности	%	**15,5**	**17,5**			**-**
	доля научно-исследовательских проектов, имеющих внедрение	%	**95**	**95**	**95**	**95**	**95**
Задача 2.3 Интеграция научной деятельности и образовательного процесса	количество научных кружков, лабораторий, научных центров	шт	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**
	количество членов СНО	чел.	**40**	**45**	**48**	**49**	**49**
	количество научных публикаций студентов	шт.	**25**	**25**	**27**	**28**	**28**
	количество научно-инновационных проектов студентов, магистрантов и докторантов PhD	шт.	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**
	реализация научных проектов и программ с привлечением магистрантов и докторантов	%	**100,0**	**100,0**	**100**	**100**	**100**
	количество НИРС, получивших дипломы и награды за участие в конкурсах, дальнего зарубежья	шт.	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**

	количество НИРС, получивших дипломы и награды за участие в республиканских конкурсах	шт.	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**
	количество совместных публикаций ППС и студентов, магистрантов, докторантов PhD	шт.	**3**	**3**	**3**	**3**	**4**
ПРИОРИТЕТ 3: ИНТЕГРАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ» В МЕЖДУНАРОДНОЕ НАУЧНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ПРОСТРАНСТВО							
Цель 3: Подготовка выпускников с высшим образованием на уровне международных требований, повышение международного авторитета КЭУ в среде бизнес-структур, студентов, международных партнеров	**Целевой индикатор:** достижение международных стандартов качества, гармонизация учебных планов КЭУ с учебными планами ведущих университетов мира, обеспечение, реализация программ совместных дипломов, участие в международной научно-исследовательской деятельности, развитие языковой подготовки преподавателей, сотрудников, студентов	ед. изм	План 2018-2019	План 2019-2020	План 2020-2021	План 2021-2022	План 2022-2023
Задача 3.1 Достижение международных стандартов качества в области исследовательских и учебных программ	количество зарубежных специалистов, приглашенных для чтения дисциплин в КЭУ	чел.	**-**	**1**	**1**	**1**	**1**
	количество известных ученых дальнего и ближнего зарубежья, привлекаемых к проведению совместных научных и грантовых исследований	чел.	**-**	**-**	**-**	**1**	**1**
Задача 3.2 Обеспечение в соответствии с требованиями Болонского процесса мобильности студентов, мобильности и вовлеченности сотрудников в международный образовательный процесс, развитие КЭУ как центра мобильности иностранных студентов	количество студентов, участвующих в программах академической мобильности	чел.	**3**	**3**	**3**	**4**	**4**
	количество программ международной стажировки/ практики с университетами-партнерами	шт.	**-**	**1**	**1**	**1**	**1**
Задача 3.3 Повышение международного авторитета КЭУ в среде бизнес-структур, студентов, международных партнеров	количество международных проектов и программ, в которых участвует университет	шт.	**-**	**-**	**-**	**-**	**1**
ПРИОРИТЕТ 4: ОРГАНИЗАЦИЯ ЭФФЕКТИВНОГО МЕНЕДЖМЕНТА И ВНЕДРЕНИЕ ПРИНЦИПОВ КОРПОРАТИВНОГО УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ»							
Цель 4: Совершенствование организационной структуры и системы управления университетом	**Целевой индикатор:** эффективное функционирование системы стратегического и оперативного управления с горизонтальными и вертикальными связями, наличие системы внутреннего обеспечения качества, развитие корпоративной культуры	ед. изм	План 2018-2019	План 2019-2020	План 2020-2021	План 2021-2022	План 2022-2023
Задача 4.1 Совершенствование системы внутреннего обеспечения качества	удовлетворенность студентов качеством образовательных услуг	%	**95**	**95**	**95**	**95**	**95**
	усиление роли ППС и студентов в управлении университетом, академическом развитии	%	**50**	**50**	**50**	**50**	**50**
Задача 4.2	количество упоминаний в электронных, печатных СМИ	шт.	**-**	**1**	**1**	**1**	**1**

Поддержание положительного имиджа университета во внешней среде, усиление позиций	вхождение образовательной программы в десятку лучших по итогам национального рейтинга по версии НКАОКО	шт.	+	+	+	+	+
ПРИОРИТЕТ 5: РАЗВИТИЕ РЕСУРСНОГО ПОТЕНЦИАЛА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ»							
Цель 5: Укрепление материально-технической базы и финансового обеспечения	**Целевой индикатор:** материальное и техническое обеспечение образовательного процесса и научно-инновационной деятельности на уровне не ниже лицензионных требований	ед. изм	План 2018-2019	План 2019-2020	План 2020-2021	План 2021-2022	План 2022-2023
Задача 5.1 Обеспечение образовательного процесса аудиторным фондом	объемы ремонтно-строительных работ	млн. тг	**110,0**	**140,0**			
	площадь материально-технической базы	кв. м	**35600**	**35600**			
Задача 5.2 Обеспечение учебным и лабораторным оборудованием	финансовые показатели по приобретению учебной мебели и учебно-лабораторного оборудования	млн. тг	**36,0**	**42,0**			
	финансовые показатели по приобретению компьютерной техники и мультимедийного оборудования	млн. тг	**75,0**	**82,0**			
Задача 5.3 Динамичное развитие библиотеки	Укомплектование книжного фонда в соответствии с профилем университета (обеспечение необходимого соотношения между имеющимся фондом учебной и научной литературы и численностью контингента обучающихся)	экз.	**815000**	**830000**	**835000**	**840000**	**845000**
	формирование электронного каталога	экз.	**76000**	**80000**	**85000**	**90000**	**95000**
	обеспечение доступа к другим библиотечным и научным фондам, в том числе Республиканской межвузовской электронной библиотеке	БД	**12**	**15**	**16**	**18**	**20**
	обеспечение доступа к мировым электронным библиотекам и юридическим базам данных для исследований магистрантов и докторантов PhD	БД	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**
	наполняемость репозитария научными и учебно-методическими работами вуза: монографий, учебников, учебных пособий, научных статей	%	**130**	**200**	**250**	**300**	**350**
ПРИОРИТЕТ 6: СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ И СОЦИАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ В РАМКАХ РЕАЛИЗУЕМЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ»							
Цель 6: Формирование у молодежи активной гражданской позиции, социальной ответственности, чувства патриотизма, высоких нравственных и лидерских качеств	**Целевой индикатор:** доля молодежи, принимающей активное участие в реализации мероприятий в сфере молодежной политики и патриотического воспитания от общей численности молодежи	ед. изм	План 2018-2019	План 2019-2020	План 2020-2021	План 2021-2022	План 2022-2023

	Посланий Президента РК						
Задача 6.2 Реализация комплекса мер по формированию социально значимых и индивидуальных качеств, свойств личности	доля студентов участвующей в различных формах студенческого самоуправления	%	10	10	11	12	12
	количество студентов образовательной программы, участвующих в студенческих объединениях университета	шт.	14	15	15	15	15
	участие студентов в строительных и трудовых отрядах «Жасыл ел» и др.	чел.	1	1	1	1	1
	количество студентов-членов Альянса студентов Казахстана	чел.	1	1	1	1	1
Задача 6.3 Реализация комплекса мер по формированию и развитию системы духовно-нравственных знаний и ценностей	доля молодежи участвующей в общественной жизни университета	%	90	90	95	95	95
	количество студентов образовательной программы - членов творческих коллективов университета	шт.	5	5	5	5	5
Задача 6.4 Усиление социальной защиты студентов	обеспеченность студентов образовательной программы общежитиями	%	100	100	100	100	100
	уровень социальной поддержки студентов образовательной программы, из социально незащищенных слоев общества	%	95	95	95	95	95
Задача 6.5 Участие обучающихся в реализации Программы модернизации общественного сознания «Рухани жаңғыру»	доля обучающихся, принявших участие в мероприятиях в рамках реализации подпрограммы «Тәрбие және білім» программы «Рухани жаңғыру»	%	90	90	95	95	100

6. Лист согласования образовательной программы

Должность	Подпись	ФИО
Проректор по академическим вопросам и новым технологиям		Бугубаева Р.О.
Директор департамента академического развития		Даниярова М.Т.
Директор департамента стратегического развития		Муликова С.А.
Декан факультета Бизнеса и права		Момышева Ф.С
Заведующий кафедрой товароведения и сертификации		Есенбаева Г.А.

27