

ҚАЗҒҰТЫНУОДАҒЫ
ҚАРАҒАНДЫ УНИВЕРСИТЕТІ



КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КАЗПОТРЕБСОЮЗА

«УТВЕРЖДАЮ»

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



Утверждено на заседании
Ученого совета КарУК
Протокол № 10 «30» 05 2023 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
7M07201/7M07202 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ПРОДУКТОВ»**

Уровень: магистратура (МА)

КАРАГАНДА 2023

Образовательная программа «7M07201/7M07202 –Технология продовольственных продуктов» составлена на основании Государственного общеобязательного стандарта высшего и послевузовского образования, утвержденного Приказом МНВО РК от 20 июля 2022 года № 2 (с изменениями и дополнениями), Правил организации учебного процесса по кредитной технологии обучения в ОВПО от 20 апреля 2011 года № 152 (с изменениями и дополнениями), Национальной рамки квалификации, Отраслевой рамки квалификаций “Пищевая промышленность”, профессионального стандарта “Производство продуктов общественного питания”

Разработчики (академический комитет):

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

Абзалбек М.Н. - магистр, ст. преп. кафедры «Товароведение и сертификация» - председатель

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

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

Гарипова А.А.– магистр, ст. преп. кафедры «Туризм и ресторанное дело»

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

Коробейникова А. – магистрант группы ТПП-21-2маг (НП)

Серикова М. – студентка группы ТПП-19-1к

Рецензенты (эксперты):

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

Шинтуринов Т.А. – директор КФ АО «Национальный центр экспертизы и сертификации»

Образовательная программа обсуждена и одобрена на заседании академического комитета « 25 » 01 2023 г., протокол № 2

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. Паспорт образовательной программы

| № | Название поля | Примечание |
|----|--|---|
| 1 | Регистрационный номер | 7М07200066/7М07200010 |
| 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 | Наименование образовательной программы | "Технология продовольственных продуктов" |
| 6 | Вид ОП | Действующая ОП |
| 7 | Цель ОП | <p>Научное и педагогическое направление – подготовка конкурентоспособных научных и педагогических кадров в области современных технологий пищевых производств и продуктов общественного питания, обладающих общими и предметно-ориентированными компетенциями, с высокими духовно-нравственными качествами, стремящихся к постоянному профессиональному росту и личностному развитию</p> <p>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.</p> |
| 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 |
| 13 | Результаты обучения | обучения по образовательной программе с формируемыми компетенциями (таблица 4.1, |

| | | |
|----|--|--|
| | | 4.2, 4.3) |
| 14 | Форма обучения | очная |
| 15 | Язык обучения | Казахский, русский |
| 16 | Объем кредитов | Научное и педагогическое направление – 120 кредитов Профильное направление – 60 кредитов |
| 17 | Присуждаемая степень | Бакалавр |
| 18 | Наличие приложения к лицензии на направление подготовки кадров | Номер лицензии KZ34LAA00021414 от 02 февраля 2021 года Номер приложения 004 от 02 февраля 2021 года |
| 19 | Наличие аккредитации ОП | Свидетельство о прохождении специализированной аккредитации <u>IQAA № KZ34LAA00021414</u> |
| | Наименование аккредитационного органа | Независимое агентство по обеспечению качества в образовании, Казахстан. |
| | Срок действия аккредитации | 23.12.2019-20.12.2024 |
| 20 | Сведения о дисциплинах | Сведения о дисциплинах ВК/КВ, БД, ПД (таблица 3.2) |
| 21 | Уникальность программы | ОП нацелена на подготовку магистров с углубленным знанием современных технологий пищевых продуктов и продукции сферы общественного питания |

2. Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы

2.1 Присуждаемая степень:

Выпускнику образовательной программы присуждается степень:

- при научной и педагогической подготовке - Магистр технических наук по ОП 7M07201 "Технология продовольственных продуктов"

- при профильной подготовке - Магистр техники и технологии по ОП 7M07202 "Технология продовольственных продуктов"

2.2 Перечень должностей специалиста:

- при научной и педагогической подготовке: директор (начальник, управляющий) предприятия; главный технолог; руководитель различных участков предприятия; исследователь; научный сотрудник и преподаватель в организациях образования.

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

3. Содержание образовательной программы

3.1 Учебный план образовательной программы (НП)

| Цикл дисциплины | Код дисциплины | ОК/ВК / КВ | Наименование дисциплины | Трудоемкость | | Форма контроля | Виды учебной работы л/пр/СРОП/СРО | Распределение по семестрам | | | | Шифр компетенций |
|---|----------------|------------|---|------------------|--------------|----------------|-----------------------------------|----------------------------|---|---|---|------------------|
| | | | | Кредиты KAZ/ECTS | академ. часы | | | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| НОМ 1.1 Научно-образовательный модуль | | | | | | | | | | | | |
| БД | IFN 5201 | ВК | История и философия науки | 5 | 150 | экз | 15/30/15/90 | 5 | | | | PO1, PO2 |
| БД | FL 5202 | ВК | Foreign language (professional) | 4 | 120 | экз | 0/45/15/60 | 4 | | | | |
| БД | PVSh 5203 | ВК | Педагогика высшей школы | 4 | 120 | экз | 15/30/15/60 | 4 | | | | |
| БД | PU 5204 | ВК | Психология управления | 4 | 120 | экз | 15/30/15/60 | 4 | | | | |
| БД | PP(M) | ВК | Педагогическая практика | 3 | 90 | отчет | | | 3 | | | |
| ППМ 1.2 Профессионально-педагогический модуль | | | | | | | | | | | | |
| БД | OPSR 5205 | КВ | Organization and planning of scientific researches | 3 | 90 | экз | 15/15/15/45 | 3 | | | | PO3, PO4 |
| | MIAD 5205 | | Методы исследования и анализ данных | | | | | | | | | |
| БД | MTOVSh 5206 | КВ | Методы и технологии обучения в высшей школе | 4 | 120 | экз | 15/30/15/60 | | 4 | | | |
| | KMPR 5206 | | Критическое мышление и принятие решений | | | | | | | | | |
| БД | BAW 5207 | КВ | Basics of academic writing | 4 | 120 | экз | 15/30/15/60 | | 4 | | | |
| | ASW 5207 | | Academic Style in Writing | | | | | | | | | |
| БД | ERTTPP 5208 | КВ | Эффективная ресурсосберегающая техника и технология продовольственных продуктов | 4 | 120 | экз | 15/30/15/60 | | 4 | | | |
| | NOTPAP 5208 | | Научные основы технологических процессов и аппаратов пищевых производств | | | | | | | | | |
| ПОМ 2.1 Профессионально-ориентированный модуль 1 | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|-------------------|----|--|---|-----|----------------|-------------|---|--|--|---|--|---------------------|
| ПД | NOPPP 5301 | ВК | Научные основы производства пищевых продуктов | 5 | 150 | экз | 15/30/15/90 | 5 | | | | | |
| ПД | APIFPP 5302 | КВ | Актуальные проблемы идентификации и фальсификации продовольственных продуктов | 5 | 150 | экз | 15/30/15/90 | 5 | | | | | PO5, PO6 |
| | PUKPP 5302 | | Проблемы улучшения качества пищевых продуктов | | | | | | | | | | |
| ПД | SM 5303 | КВ | Стратегический менеджмент (углубленный курс) | 5 | 150 | экз | 15/30/15/90 | | | | 5 | | |
| | KU 5303 | | Корпоративное управление | | | | | | | | | | |
| ПОМ 2.2 Профессионально-ориентированный модуль 2 | | | | | | | | | | | | | |
| ПД | PTOPP 6304 | КВ | Прогрессивная техника в отраслях пищевой промышленности | 5 | 150 | | 15/30/15/90 | | | | 5 | | |
| | STPP 6304 | | Современные технологии пищевой промышленности | | | | | | | | | | |
| ПД | PTVOPP 6305 | КВ | Прогрессивная технология в отраслях пищевой промышленности | 5 | 150 | Компл. экзамен | 15/30/15/90 | | | | 5 | | |
| | STPSPP 6305 | | Современные технологии производства специализированных продуктов питания | | | | | | | | | | |
| ПД | SMKKBT 6306 | КВ | Современные методы контроля качества и безопасности товаров | 5 | 150 | экз | 15/30/15/90 | | | | 5 | | PO7, PO8, PO9, PO10 |
| | EKPP 6306 | | Экспертиза качества пищевых продуктов | | | | | | | | | | |
| ПД | PKP 6307 | КВ | Проблемы конкурентоспособности продукции | 5 | 150 | экз | 15/30/15/90 | | | | 5 | | |
| | SMB 6307 | | Системы менеджмента безопасности | | | | | | | | | | |
| ПД | PAPUSTP P 6308 | КВ | Проблемы адекватного питания в условиях современных технологий пищевых продуктов | 5 | 150 | экз | 15/30/15/90 | | | | 5 | | |
| | APRP 6308 | | Актуальные проблемы рационального питания | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|---|------|----|---|------------|-------------|-------|--|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|
| ПД | IP | ВК | Исследовательская практика | 13 | 390 | отчет | | | | | 13 | |
| Итого по модулям теоретического обучения и практической подготовки | | | | 88 | 2640 | | | 25 | 25 | 25 | 13 | |
| НИМ 3.1 Научно-исследовательский, итоговый модуль | | | | | | | | | | | | |
| НИРМ | NIRM | ВК | Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации | 24 | 720 | отчет | | 5 | 5 | 5 | 9 | PO1 - PO11 |
| ДВО | DVO | | Дополнительные виды обучения | | | | | | | | | |
| ИА | OZMD | ВК | Оформление и защита магистерской диссертации | 8 | 240 | | | | | | 8 | |
| Общая трудоемкость образовательной программы | | | | 120 | 3600 | | | 30 | 30 | 30 | 30 | |

3.1 Учебный план образовательной программы (ПРОФ)

| Цикл дисциплины | Код дисциплины | ОК/ВК/КВ | Наименование дисциплины | Трудоемкость | | Форма контроля | Виды учебной работы л/пр/СРОП/СРО | Распределение по семестрам | | Шифр компетенций |
|---|----------------|----------|--|------------------|--------------|----------------|--------------------------------------|----------------------------|-----------|------------------|
| | | | | Кредиты KAZ/ECTS | академ. часы | | | 1 | 2 | |
| БКМ 1.1 Базовый-коммуникативный модуль | | | | | | | | | | |
| БД | FL 5201 | ВК | Foreign language (professional) | 2 | 60 | экз | 0/30/15/15 | 2 | | PO1, PO2, PO3 |
| БД | Men 5202 | ВК | Менеджмент | 2 | 60 | экз | 15/15/15/15 | 2 | | |
| БД | PU 5203 | ВК | Психология управления | 2 | 60 | экз | 15/15/15/15 | 2 | | |
| БД | OPSR5204 | КВ | Organization and planning of scientific researches | 4 | 120 | экз | 15/30/15/60 | 4 | | |
| | OID 5204 | | Основы исследовательской деятельности | | | | | | | |
| ПОМ 2.1 Профессионально-ориентированный модуль 1 | | | | | | | | | | |
| ПД | NOPPP 5301 | ВК | Научные основы производства пищевых продуктов | 4 | 120 | экз | 15/30/15/60 | 4 | | PO4, PO5, PO6 |
| ПД | PBAD 5302 | КВ | Пищевые и биологически активные добавки | 5 | 150 | Компл. экзамен | 15/30/15/90 | 5 | | |
| | FP 5302 | | Физиология питания | | | | | | | |
| ПД | SBTPP 5303 | КВ | Современная биотехнология и технология пищевых продуктов | 5 | 150 | экз | 15/30/15/90 | 5 | | |
| | STHPP 5303 | | Современные технологии хранения пищевых продуктов | | | | | | | |
| ПД | STOP 5304 | КВ | Современные технологии в общественном питании | 5 | 150 | экз | 15/30/15/90 | 5 | | |
| | TOSOP 5304 | | Технология обслуживания и сервис в общественном питании | | | | | | | |
| ПД | PP | ОК | 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 | ВК | Экспериментально-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерского проекта | 13 | 390 | отчет | | 1 | 12 | PO1 - PO7 |
| ДВО | DVO | | Дополнительные виды обучения | | | | | | | |
| ИА | OZMP | ВК | Оформление и защита магистерского проекта | 8 | 240 | | | | 8 | |
| Общая трудоемкость образовательной программы | | | | 60 | 1800 | | | 30 | 30 | |

3.2 Сведения о дисциплинах(НП)

| № | Наименование дисциплины | Краткое описание дисциплины (30-50 слов) | Кол-во кредитов | Формируемые компетенции (коды) |
|---|---|--|-----------------|--------------------------------|
| Цикл базовых дисциплин Вузовский компонент | | | | |
| 1 | История и философия науки | Наука рассматривается в широком социокультурном контексте и в ее историческом развитии. Особое внимание уделяется проблемам кризиса современной техногенной цивилизации и глобальным тенденциям смены научной картины мира, типов научной рациональности, системам ценностей, на которые ориентируются ученые. Программа ориентирована на анализ основных мировоззренческих и методологических проблем, возникающих в науке на современном этапе ее развития и получение представления о тенденциях исторического развития науки | 5 | ОК1 |
| 2 | 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. | 4 | |
| 3 | Педагогика высшей школы | Актуальные проблемы педагогической науки; сущности педагогической деятельности; основы педагогики высшей школы; методология педагогической науки; дидактика; содержание образования; новые образовательные технологии; учебно-воспитательный процесс; дидактические концепции обучения и воспитания; менеджмент образования; НИР и НИРМ. | 4 | |
| 4 | Психология управления | Учебная 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. | 4 | |
| 5 | Педагогическая практика | Педагогическая практика нацелена на формирование у магистрантов компетенций, необходимых для организации и управления учебно-воспитательным процессом, и практических навыков методики преподавания и обучения в высшем учебном заведении | 3 | |
| Цикл базовых дисциплин Компонент по выбору | | | | |
| 1 | Организация и планирование научных исследований | 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 эффективно организовать персональную исследовательскую работу | 3 | |
| 2 | Методы исследования и анализ данных | Данная дисциплина носит практический характер и нацелена научить магистрантов процессам выборки, анализа и интерпретации данных для принятия наиболее эффективных | 3 | |

| | | | | |
|---|---|--|---|-----|
| | | <p>бизнес-решений с применением аналитического программного обеспечения. Магистрант научиться анализировать и обобщать информацию; оценивать и выносить суждения на основе информации и эмпирического анализа с критическим и самокритичным мышлением; эффективно и четко сообщать эконометрические результаты, используя возможности синтеза</p> | | ОК2 |
| 3 | Методы и технологии обучения в высшей школе | <p>Учебная дисциплина ориентирована на формирование практических навыков планирования, организации и анализа учебно-воспитательного процесса в вузе. В основе содержания учебной дисциплины - технологии проектирования учебного процесса. Изучаются условия оптимального выбора эффективных методов, форм и технологий обучения в вузе.</p> | 4 | |
| 4 | Критическое мышление и принятие решений | <p>Учебная дисциплина направлена на формирование навыков анализа и осмысления поступающей информации и на основе этих процессов принятия решений, формирования суждений и отстаивания собственного мнения. В основе дисциплины лежит система приемов и стратегий обучения, основанная на базовой модели трех стадий организации учебного процесса: «вызов – осмысление – размышление»</p> | 4 | |
| 5 | Основы академического письма | <p>Курс «Основы академического письма» направлен на формирование у магистрантов определенного состава профессиональных навыков что подразумевает, развитие и совершенствование компетенций в области устной научной коммуникации, необходимый для эффективного общения в академической среде, развитие умения выражать идеи в письменном виде и аргументировать их, развитие и совершенствование навыков написания эссе, статей и аннотаций.</p> | 4 | |
| 6 | Академический стиль в письме | <p>Академическое письмо используется для презентации какой-либо идеи и ее последующего обсуждения. Целями освоения дисциплины являются ознакомление с основными особенностями научного стиля, изучение наиболее распространенных жанров академического дискурса, формирование навыков по созданию академических текстов (устных и письменных), овладение базовыми принципами коммуникации в академической среде.</p> | 4 | |
| 7 | Эффективная ресурсосберегающая техника и технология продовольственных продуктов | <p>Научные основы исследования современных технологии переработки продовольственного сырья на базе новых физических, биохимических, микробиологических, физико-химических, механических, теплотехнических, экологических, биофизических, биотехнологических и др. методов обработки. Эффективные виды технологического оборудования. Постановка и поиск решений научных проблем и инженерных задач.</p> | 4 | |
| 8 | Научные основы технологических процессов и аппаратов пищевых производств | <p>Сырье, используемое при производстве пищевых продуктов. Технологические процессы при производстве пищевых продуктов. Биохимические, физико-химические изменения при производстве пищевых продуктов. Использование микроорганизмов и ферментных препаратов и технологии пищевых продуктов. Научные основы технологии производства пищевых продуктов. Современные аспекты проектирования функциональных изделий.</p> | 4 | |
| <p>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 | 5 | ПК1 |
| 2 | Актуальные проблемы идентификации и фальсификации продовольственных продуктов | Понятие об идентификации и фальсификации товаров. Нормативная основа идентификации товаров. Виды, способы и методы идентификации товаров. Способы фальсификации товаров. Актуальные проблемы идентификации и фальсификации продовольственных продуктов различных групп, выработка путей их решения. | 5 | |
| 3 | Проблемы улучшения качества пищевых продуктов | Проблемы и механизмы повышения качества пищевых продуктов. Понятие о фальсификации продукции. Научные принципы улучшения качества пищевых продуктов. Решение проблемы улучшения качества и повышения безопасности продуктов. Современные проблемы улучшения качества пищевых продуктов на основе региональных и международных стандартов (по группам пищевых продуктов). Инновационные методы борьбы с факторами потери качества продукции. | 5 | |
| 4 | Стратегический менеджмент (углубленный курс) | Дисциплина ориентирована на выработку общих представлений о предмете и проблемах стратегического менеджмента, овладение основными категориями и основными понятиями данной дисциплины, формирование современного экономического мышления на основе выработки представлений о сущности, принципах и методах стратегического менеджмента | 5 | |
| 5 | Корпоративное управление | Формирование у студентов теоретических и практических знаний в области корпоративного управления, умение применять их в практической деятельности так же формирование навыков и развитие способностей, позволяющих выпускникам магистратуры осуществлять следующие виды профессиональной деятельности: управленческий, организационный, научно-исследовательский, аналитический. | 5 | |
| 6 | Прогрессивная техника в отраслях пищевой промышленности | Машины и аппараты как составные части технологических комплексов. Современный ассортимент машин и аппаратов отечественного и зарубежного производств. Оборудование для ведения биотехнологических процессов. Оборудование для упаковывания пищевой продукции. Выбор оборудования | 5 | |
| 7 | Современные технологии пищевой промышленности | Основные направления развития технологии пищевой промышленности. Внедрение инноваций в технологический процесс пищевого производства. Разработка новых технологий и новой продукции. Разработка технологической документации. Современные технологии в различных отраслях пищевой промышленности. Особенности современного производства пищевой упаковки. Способы увеличения сохранности пищевых продуктов. | 5 | |
| 8 | Прогрессивная технология в отраслях пищевой промышленности | Основные направления развития производства пищевых продуктов. Современные технологические процессы производства, транспортирования, хранения, использования нетрадиционного сырья, различных пищевых добавок, современных упаковочных средств, Инновации в отраслях пищевой промышленности. Внедрение новых технологий. | 5 | ПК2,ПК3 |
| 9 | Современные технологии производства | Инновационные технологии производства продуктов питания специализированного назначения: функциональные продукты, продукты для различных целевых групп | 5 | |

| | | | | |
|----|--|--|----|---------------------|
| | специализированных продуктов питания | потребителей, с ориентацией на современные типы оборудования, биотехнологические способы переработки сырья, нанотехнологии и т.д. Разработка новой продукции. Корректировка рецептур. Технологическая документация. | | |
| 10 | Современные методы контроля качества и безопасности товаров | Безопасность и качество товаров. Сертификационные испытания. Современные методы испытаний. Проведение испытаний. Требования, предъявляемые к испытательным лабораториям. Показатели качества продукции. Виды контроля качества товаров. Технический контроль качества. Международное и национальное законодательство в области обеспечения качества и безопасности товаров. | 5 | |
| 11 | Экспертиза качества пищевых продуктов | Значение и виды экспертизы качества пищевых продуктов. Законодательная и нормативная основа проведения экспертизы качества пищевых продуктов. Особенности экспертизы качества различных групп пищевых продуктов. Экспертиза качества продукции общественного питания. Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. | 5 | |
| 12 | Проблемы конкурентоспособности продукции | Критерии и факторы конкурентоспособности продукции. Качество как основная составляющая конкурентоспособности продукции. Методы оценки качества и конкурентоспособности продукции. Особенности оценки конкурентоспособности товаров (услуг). Роль стандартизации и сертификации в обеспечении конкурентоспособности товаров (услуг). Пути повышения качества и конкурентоспособности продукции. | 5 | |
| 13 | Системы менеджмента безопасности | Методология разработки, внедрения и функционирования систем менеджмента безопасности пищевых продуктов. Интеграция систем менеджмента. Анализ рисков и критические контрольные точки. Нормативное сопровождение систем менеджмента безопасности пищевых продуктов. Аудит систем менеджмента безопасности пищевых продуктов. Подтверждение соответствия систем менеджмента безопасности пищевых продуктов. Информационные технологии в поддержке систем менеджмента безопасности пищевых продуктов. | 5 | |
| 14 | Проблемы адекватного питания в условиях современных технологий пищевых продуктов | Виды питания. Антипищевые и другие компоненты пищи. Пищевая ценность основных групп пищевых продуктов. Сбалансированное и адекватное питание. Специализированное питание. Использование теорий сбалансированного и адекватного питания для улучшения качества и конкурентоспособности продукции | 5 | |
| 15 | Актуальные проблемы рационального питания | Значение рационального питания для организма. Физиологические нормы питания. Принципы сбалансированного питания. Специальные режимы питания. Диетическое питание. Вегетарианский режим. Сыроедение. Бессолевого режим. Использование принципов рационального питания при разработке рецептур и для повышения качества и конкурентоспособности продукции | 5 | |
| 16 | Исследовательская практика | Исследовательская практика проводится с целью ознакомления с новейшими теоретическими, методологическими и технологическими достижениями отечественной и зарубежной науки, современными методами научных исследований, обработки и интерпретации экспериментальных данных в области технологии продовольственных продуктов | 4 | ПК2, ПК3 |
| 17 | Научно-исследовательская работа магистранта | Научно-исследовательская работа нацелена на подготовку магистранта к самостоятельной научно-исследовательской работе, связанной с научным поиском, проведением | 24 | ОК1, ОК2, ПК1, ПК2, |

| | | | | |
|--|--|--|--|-------------|
| | | исследований, экспериментов в целях расширения имеющихся и получения новых знаний, проверки научных гипотез в области технологии продовольственных продуктов, основным результатом которой является написание и успешная защита магистерской диссертации | | ПК3, ПК4 |
|--|--|--|--|-------------|

3.2 Сведения о дисциплинах (ПРОФ)

| № | Наименование дисциплины | Краткое описание дисциплины (30-50 слов) | Кол-во кредитов | Формируемые компетенции (коды) |
|---|--|--|-----------------|--------------------------------|
| 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 | ОК1 |
| 2 | Менеджмент | Освоение магистрантами основных принципов и методов организации и управления предприятием, изучение, систематизация и получение практических навыков управления субъектами в современных условиях, процессами принятия решений в области менеджмента, ознакомление с современными методами и приемами работы в условиях отраслевой конкуренции. | 2 | |
| 3 | Психология управления | Учебная 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 | ОК2 |
| 2 | Основы исследовательской деятельности | Научные основы исследовательской деятельности. Выбор направления научного исследования и этапы научно-исследовательской работы. Методы поиска, накопления и обработки научной информации. Организация работы с научной литературой. Теоретические исследования. Моделирование в научно-техническом творчестве. Внедрение инноваций. Применение ЭВМ в научных исследованиях. Экспериментальные исследования. Обработка результатов экспериментальных исследований. Оформление результатов научной работы. | 4 | |
| 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 | |
| 2 | Пищевые и биологически активные | Пищевая и биологическая ценность продуктов. Улучшение органолептических и питательных свойств продукта. Актуальные вопросы применения пищевых добавок при | 5 | |

| | | | | |
|---|--|---|---|----------|
| | добавки | 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. | | |
| 3 | Физиология питания | Основные этапы развития науки о питании. Теоретические основы физиологии питания. Теория сбалансированного питания. Основы рационального питания. Белки, жиры, углеводы в рациональном питании. Минеральные вещества в рациональном питании. Витамины в рациональном питании. Влияние состава сырья на качество полуфабрикатов и готовой продукции. Технология пищевых продуктов на основе теории сбалансированного питания. Технология пищевых продуктов на основе адекватной теории питания. | 5 | |
| 4 | Современная биотехнология и технология пищевых продуктов | Теоретические основы биотехнологии. Использование достижений геномной инженерии в производстве пищевых продуктов. Влияние на качество и конкурентоспособность продукции. Биотехнология и общая технология производства пищевых продуктов. Особенности контроля качества. Перспективы развития биотехнологии, геномной инженерии и технологии пищевых продуктов. | 5 | ПК1, ПК2 |
| 5 | Современные технологии хранения пищевых продуктов | Основополагающие принципы хранения пищевых продуктов. Технология хранения и переработки, влияние на качество продукции. Способы хранения пищевых продуктов без охлаждения. Современные технологии и конструкции для хранения пищевых продуктов. Холодильные технологии. Новые энергосберегающие технологии для увеличения сроков хранения пищевых продуктов. Антибактериальные системы. Фильтры. Нанотехнологии. Ионизаторы воздуха. Генераторы азота. Хранения в регулируемой атмосфере (РА). | 5 | |
| 6 | Современные технологии 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 | |
| 7 | Технология обслуживания и сервис в общественном питании | Общие принципы организации обслуживания на предприятиях общественного питания. Современные стандарты обслуживания. Характеристика основных типов предприятий ОП и концепция деятельности. Основные технологические процессы. Оформление технологической документации. Меню и карта вин. Столовая посуда, приборы, столовое белье. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Сервировка столов и обслуживание клиентов. Организация труда работников зала. Обслуживание банкетов и приемов. Специальные формы обслуживания посетителей. Обслуживание иностранных туристов. Кейтеринг как форма обслуживания потребителей. Предприятия быстрого обслуживания. | 5 | |
| 8 | Производственная практика | Производственная практика направлена на применение теоретических знаний, полученных в процессе обучения, приобретение практических навыков, компетенций и опыта | 6 | |
| | | | | ПК2, ПК3 |

| | | | | |
|---|--|--|----|-------------------------------|
| | | профессиональной деятельности в области технологии продовольственных продуктов, а также освоения передового опыта | | |
| 9 | Экспериментальная исследовательская работа магистранта | Экспериментально-исследовательская работа нацелена на подготовку магистранта к самостоятельной экспериментально-исследовательской работе, связанной с научным поиском, проведением прикладных научных исследований и экспериментов, ориентированных на решение актуальных практических вопросов и самостоятельное принятие управленческих решений в области технологии продовольственных продуктов | 13 | ОК1, ОК2, ПК1, ПК2, ПК3 |

4. Компетенции и результаты обучения образовательной программы

4.1 Перечень компетенций и результатов обучения(НП)

| Шифр компетенции | Содержание компетенции | Шифр результата обучения | Содержание результата обучения по образовательной программе |
|------------------|--|--------------------------|---|
| ОК1 | Способность аргументированно мыслить, понимать психологические основы управления и педагогической деятельности, методологию научных исследований и готовность к коммуникации в полиязычной среде | PO1 | Знает структуру, этапы и методы научного исследования, особенности аргументированного мышления, психологические основы и закономерности педагогической деятельности и управления |
| | | PO2 | Владеет навыками социального взаимодействия, межличностного, межкультурного и профессионально-педагогического общения, в устной и письменной формах на государственном, русском и английском языках |
| ОК2 | Осуществление научно-исследовательской работы в области технологии продовольственных продуктов и профессионально-педагогическую деятельность с использованием современных образовательных технологий и навыков академической грамотности | PO3 | Умеет организовывать, планировать, осуществлять и анализировать научно-исследовательскую и педагогическую деятельность, в том числе с использованием технологий критического мышления |
| | | PO4 | Владеет знаниями и навыками академического письма и работы на оргтехнике |
| ПК1 | Применение методологии научной организации пищевых производств, умение идентифицировать продукцию, моделировать технологические процессы, принимать стратегически важные управленческие решения | PO5 | Демонстрирует развивающиеся знания и понимание в области научной организации и моделирования технологических процессов пищевых производств, идентификации продукции, умеет их применять для решения проблем в новой среде |
| | | PO6 | Осуществляет планирование и анализ управленческой деятельности, использует креативные подходы и междисциплинарные знания при совершенствовании бизнес-процессов в сфере технологии производственных продуктов |
| ПК2 | Способность разрабатывать перспективные технологические схемы пищевых производств и продуктов общественного питания, новые виды продуктов общественного питания, сообщать свои выводы и идеи | PO7 | Умеет разрабатывать технологическую документацию и внедрять новые технологии в производственный процесс на основе сбора и интерпретации информации |
| | | PO8 | Умеет корректировать рецептуры выпускаемой продукции и разрабатывать новую продукцию на основе передовых знаний и формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений |
| ПК3 | Владение современными методами анализа, контроля и экспертизы качества, обеспечения безопасности и оценки конкурентоспособности продукции пищевых производств и общественного питания | PO9 | Анализирует и дает оценку влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования, а также других факторов на конкурентоспособность и потребительские качества продукции |
| | | PO10 | Демонстрирует знание и владеет современными методами испытаний, контроля, экспертизы качества и обеспечения безопасности пищевых продуктов |
| ПК4 | Способность интегрировать знания и формулировать суждения в области современных технологии | PO11 | Умеет самостоятельно интегрировать, систематизировать, актуализировать знания и применять их на профессиональном уровне в научно-педагогической и исследовательской деятельности в |

| | | | |
|--|---|--|--|
| | пищевых производств и продуктов общественного питания для расширения профессиональных навыков и умений в рамках самостоятельного автономного обучения | | сфере технологии продовольственных продуктов |
|--|---|--|--|

4.1 Перечень компетенций и результатов обучения (ПРОФ)

| 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 | РО1 | Демонстрирует знания психологических механизмов управленческой деятельности в условиях постоянно меняющейся социальной действительности |
| | | РО2 | 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 | РО3 | Демонстрирует владение методологией организации и планирования научной и инновационной деятельности в области технологии продовольственных продуктов, 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 | РО4 | Демонстрирует развивающиеся знания и владение научными основами производства пищевых продуктов |
| | | РО5 | 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 | РО6 | 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 | РО7 | 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 (НП)

| | PO1 | PO2 | PO3 | PO4 | PO5 | PO6 | PO7 | PO8 | PO9 | PO10 | PO11 |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|
| OK1 | x | x | | | | | | | | | |
| OK2 | | | x | x | | | | | | | |
| ПК1 | | | | | x | x | | | | | |
| ПК2 | | | | | | | x | x | | | |
| ПК3 | | | | | | | | | x | x | |
| ПК4 | | | | | | | | | | | x |

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

| | PO1 | PO2 | PO3 | PO4 | PO5 | PO6 | PO7 |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| OK1 | x | x | | | | | |
| OK2 | | | x | | | | |
| ПК1 | | | | x | x | | |
| ПК2 | | | | | | x | |
| ПК3 | | | | | | | x |

4.3 Карта формирования компетенций (НП)

| Шифр компетенции | Код дисциплины | Название дисциплин, формирующих компетенции | ОК/В К/КВ | Объем в кредитах | Кол-во часов | Форма оценки достижения результата |
|------------------|---|---|-----------|------------------|--------------|------------------------------------|
| ОК1 | IFN 5201 | История и философия науки | ВК | 5 | 150 | тестирование |
| | FL 5202 | Foreign language (professional) | ВК | 4 | 120 | тестирование |
| | PVSh 5203 | Педагогика высшей школы | ВК | 4 | 120 | тестирование |
| | PU 5204 | Психология управления | ВК | 4 | 120 | тестирование |
| | PP(М) | Педагогическая практика | ВК | 3 | 90 | отчет |
| | NIRM | Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации | ВК | 24 | 720 | отчет |
| ОК2 | OPSR 5205 | Organization and planning of scientific researches | КВ | 3 | 90 | тестирование |
| | MIAD 5205 | Методы исследования и анализ данных | | | | |
| | MTOVSh 5206 | Методы и технологии обучения в высшей школе | КВ | 4 | 120 | тестирование |
| | KMPR 5206 | Критическое мышление и принятие решений | | | | |
| | BAW 5207 | Basics of academic writing | КВ | 4 | 120 | тестирование |
| | ASW 5207 | Academic Style in Writing | | | | |
| | ERTTPP 5208 | Эффективная ресурсосберегающая техника и технология продовольственных продуктов | КВ | 4 | 120 | тестирование |
| | NOTPAPP 5208 | Научные основы технологических процессов и аппаратов пищевых производств | | | | |
| NIRM | Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации | ОК | 24 | 720 | Отчет | |
| ПК1 | NOPPP 5301 | Научные основы производства пищевых продуктов | КВ | 5 | 150 | тестирование |
| | APIFPP 5302 | Актуальные проблемы идентификации и фальсификации продовольственных продуктов | КВ | 5 | 150 | тестирование |
| | PUKPP 5302 | Проблемы улучшения качества пищевых продуктов | КВ | 5 | 150 | тестирование |
| | SM 5303 | Стратегический менеджмент (углубленный курс) | КВ | 5 | 150 | тестирование |
| | KU 5303 | Корпоративное управление | КВ | 5 | 150 | тестирование |
| | NIRM | Научно-исследовательская | ВК | 24 | 720 | Отчет |

| | | | | | | |
|-----|---------------|---|----|----|-----|----------------|
| | | работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации | | | | |
| ПК2 | PTOPP 6304 | Прогрессивная техника в отраслях пищевой промышленности | КВ | 5 | 150 | Компл. экзамен |
| | STPP 6304 | Современные технологии пищевой промышленности | | | | |
| | PTVOPP 6305 | Прогрессивная технология в отраслях пищевой промышленности | КВ | 5 | 150 | |
| | STPSPP 6305 | Современные технологии производства специализированных продуктов питания | | | | |
| | NIRM | Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации | ВК | 24 | 720 | |
| ПК3 | SMKKBT 6306 | Современные методы контроля качества и безопасности товаров | КВ | 5 | 150 | тестирование |
| | EKPP 6306 | Экспертиза качества пищевых продуктов | | | | |
| | PKP 6307 | Проблемы конкурентоспособности продукции | КВ | 5 | 150 | тестирование |
| | SMB 6307 | Системы менеджмента безопасности | | | | |
| | PAPUSTPP 6308 | Проблемы адекватного питания в условиях современных технологий пищевых продуктов | КВ | 5 | 150 | тестирование |
| | APRP 6308 | Актуальные проблемы рационального питания | | | | |
| | IP | Исследовательская практика | ВК | 4 | 120 | отчет |
| | NIRM | Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации | ОК | 24 | 720 | Отчет |
| ПК4 | NIRM | Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации | ОК | 24 | 720 | Отчет |

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 5201 | Foreign language (professional) | ВК | 2 | 60 | тестирование |
| | Men 5202 | Менеджмент | ВК | 2 | 60 | тестирование |
| | PU 5203 | Психология управления | ВК | 2 | 60 | тестирование |
| | EIRM | Экспериментально-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерского проекта | ВК | 13 | 390 | Отчет |
| ОК2 | OPSR5204 | Organization and planning of scientific researches | КВ | 4 | 120 | тестирование |
| | OID 5204 | Основы исследовательской деятельности | КВ | | | |
| | EIRM | Экспериментально-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерского проекта | ВК | 13 | 390 | Отчет |
| ПК1 | NOPPP 5301 | Научные основы производства пищевых продуктов | ВК | 4 | 120 | Компл. экзамен |
| | PBAD 5302 | Пищевые и биологически активные добавки | КВ | 5 | 150 | |
| | FP 5302 | Физиология питания | КВ | | | |
| | EIRM | Экспериментально-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерского проекта | ВК | 13 | 390 | Отчет |
| ПК2 | SBTRP 5303 | Современная биотехнология и технология пищевых продуктов | КВ | 5 | 150 | тестирование |
| | STNPP 5303 | Современная биотехнология и технология пищевых продуктов | КВ | | | |
| | STOP 5304 | Современные технологии хранения пищевых продуктов | КВ | 5 | 150 | тестирование |
| | TOSOP 5304 | Современные технологии в общественном питании | КВ | | | |
| | PP | Производственная практика | ОК | | | |
| | EIRM | Экспериментально-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерского проекта | ВК | 13 | 390 | Отчет |
| ПК3 | EIRM | Экспериментально-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерского проекта | ВК | 12 | 360 | Отчет |

5. Концепция развития образовательной программы

| 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 2023-2024 | План 2024-2025 | План 2025-2026 | План 2026-2027 | План 2027-2028 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Задача 1.1 Модернизация образовательной среды и повышение качества обучения | общее количество студентов | чел. | 120 | 120 | 125 | 125 | 120 |
| | доля иностранных студентов | % | - | -- | - | - | - |
| | качественная успеваемость студентов (доля обучающихся на «хорошо и отлично») | % | 65 | 65 | 65 | 65 | 65 |
| | количество обладателей грантов ректора, социальных партнеров, именных стипендий | чел. | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | доля студентов, магистрантов устроившихся работать по специальности в первый год после окончания вуза | % | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 |
| | количество дисциплин, преподаваемых на иностранных языках | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| | количество новых образовательных программ | шт. | 2 | 2 | - | - | - |
| | соотношение количества ППС и студентов | пропорции | 1/8 | 1/8 | 1/8 | 1/8 | 1/8 |
| Задача 1.2 Создание и развитие информационной инфраструктуры | обновление образовательной программы с учетом профессиональных стандартов (НОБД) | шт | - | - | - | 2 | - |
| | количество МООКов | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Задача 1.3 Повышение профессионального уровня ППС | количество разработанных медиа-курсов | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | доля штатных ППС с учеными степенями и званиями | % | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| | количество штатных докторов PhD | чел. | - | - | - | - | 1 |
| | количество преподавателей, реализующих профилирующие дисциплины на иностранных языках | чел. | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| | количество ППС, обладателей гос. наград, премий, грантов | чел. | 1 | - | - | 1 | - |
| | количество ППС, прошедших повышение квалификации | чел. | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| | количество ППС университета, прошедших международные стажировки | чел. | - | - | - | 1 | 1 |
| | доля преподавателей, владеющих иностранными языками на уровне intermediate | % | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| доля преподавателей кафедр университета, прошедших обучение | % | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | |

| | | | | | | | |
|---|--|---------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| | на курсах повышения квалификации по английскому языку | | | | | | |
| | доля ППС, прошедших обучение по программе «Болашак» | % | - | - | - | - | - |
| | количество семинаров для ППС, АУП | шт. | 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, продолживших обучение в магистратуре | чел. | 3 | 3 | 4 | 4 | 5 |
| Задача 1.5 Внедрение современных форм практико-ориентированного обучения | количество элективных дисциплин - бакалавриат | шт | 44 | 44 | 44 | 44 | 44 |
| | количество элективных дисциплин - магистратура | шт | 22 | 22 | 22 | 22 | 22 |
| | количество членов Ассоциации выпускников | чел | - | - | - | - | - |
| | количество практических работников, привлеченных к проведению учебных занятий, чтению элективных дисциплин | чел. | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | количество дипломных проектов, выполненных по заказу предприятий | шт. | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 |
| | количество ежегодно заключаемых меморандумов с ведущими предприятиями и организациями | шт. | - | 1 | - | 1 | - |
| | уровень удовлетворенности работодателей готовностью выпускников к работе | % | 90 | 90 | 90 | 92 | 92 |
| Задача 1.6 Развитие послевузовского образования | выпуск кадров с послевузовским образованием | чел. | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| | доля магистрантов в общем контингенте обучающихся | % | 2,5 | 2,5 | 2,5 | 2,7 | 2,7 |
| | процент качества по итогам защиты магистерских диссертаций | % | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| | доля магистрантов, принимающих участие в академической/ исследовательской мобильности | % | 3,0 | 3,0 | 3,0 | 3,0 | 3,0 |
| | количество выполняемых магистрантами тем по заказу предприятий и организаций | шт. | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | уровень публикационной активности обучающихся послевузовского образования | шт. | 10 | 10 | 10 | 14 | 14 |
| | доля дисциплин, читаемых в магистратуре и докторантуре в рамках полиязычного образования | % | 18 | 18 | 18 | 20 | 20 |
| | количество публикаций обучающихся послевузовского образования в международных рецензируемых научных изданиях, индексируемых в авторитетных базах данных научной информации | шт. | - | - | - | - | - |
| ПРИОРИТЕТ 2: ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ | | | | | | | |
| Цель 2: Устойчивое развитие научно-исследовательской деятельности университета путем обеспечения | Целевой индикатор: повышение объема финансирования научной и инновационной деятельности кафедр и НИИ университета за счет внешних источников финансирования | ед. изм | План 2023-2024 | План 2024-2025 | План 2025-2026 | План 2026-2027 | План 2027-2028 |

| | | | | | | | |
|---|--|---------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| эффективной интеграции образования и науки | | | | | | | |
| Задача 2.1 Повышение научно- исследовательского потенциала университета | количество научных публикаций ППС кафедр и научных работников НИИ | шт. | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| | 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 (Web of Science Core Collection (Clarivate Analytics), SCOPUS, РИНЦ) | чел. | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | прирост публикаций в международных журналах (по базе данных Web of Science Core Collection и Scopus) | % | 3,0 | 3,0 | 3,0 | 3,5 | 3,5 |
| | рост уровня цитируемости публикаций по базе Web of Science Core Collection (Clarivate Analytics) за год | % | - | - | - | - | - |
| | количество статей в расчете на одного ППС за пятилетний период | шт. | 3 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| | количество монографий на английском языке | шт. | - | - | 1 | - | - |
| | количество изобретений, патентов, лицензий, авторских свидетельств | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Задача 2.2 Создание многоканальной системы финансирования научных исследований кафедр | объем финансирования научно-исследовательских проектов университета за счет средств заказчиков | тыс. тг | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 |
| | реализация совместных проектов с ведущими зарубежными университетами и исследовательскими центрами, крупными предприятиями и транснациональными компаниями | шт. | 1 | - | - | - | 1 |
| | количество научных тем, выполняемых по результатам бюджетных конкурсов научно-исследовательских проектов | шт. | - | - | - | - | - |
| | количество научных тем, в качестве заказчиков которых выступают предприятия, Национальные компании и региональные органы власти | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | коммерциализовать научные проекты | % | - | - | - | - | 10 |
| | 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 |
| | доля студентов, вовлеченных в науку | % | 35 | 35 | 37 | 37 | 40 |
| | количество научных публикаций студентов | шт. | 12 | 12 | 15 | 15 | 15 |
| | количество научно-инновационных проектов студентов, магистрантов | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | реализация научных проектов и программ с привлечением | % | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |

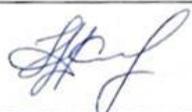
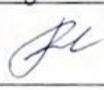
| | | | | | | | |
|--|---|---------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| | магистрантов и докторантов | | | | | | |
| | количество НИРС, получивших дипломы и награды за участие в конкурсах ближнего и дальнего зарубежья | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | количество НИРС, получивших дипломы и награды за участие в республиканских конкурсах | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | количество совместных публикаций ИПС и студентов, магистрантов, докторантов PhD | шт. | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| ПРИОРИТЕТ 3: ИНТЕГРАЦИЯ В МЕЖДУНАРОДНОЕ НАУЧНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ПРОСТРАНСТВО | | | | | | | |
| Цель 3: Подготовка выпускников с высшим образованием на уровне международных требований, повышение международного авторитета КарУ Казпотребсоюза в среде бизнес-структур, студентов, международных партнеров | Целевой индикатор: достижение международных стандартов качества, гармонизация учебных планов КарУ Казпотребсоюза 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 2023-2024 | План 2024-2025 | План 2025-2026 | План 2026-2027 | План 2027-2028 |
| Задача 3.1 Достижение международных стандартов качества в области исследовательских и учебных программ | количество зарубежных специалистов, приглашенных для чтения дисциплин в КарУ Казпотребсоюза | чел. | - | - | 1 | 1 | 1 |
| | количество известных ученых дальнего и ближнего зарубежья, привлекаемых к проведению совместных научных и грантовых исследований | чел. | - | - | - | - | 1 |
| Задача 3.2 Обеспечение в соответствии с требованиями Болонского процесса мобильности студентов, мобильности и вовлеченности сотрудников в международный образовательный процесс, развитие КарУ Казпотребсоюза как центра мобильности иностранных студентов | количество студентов, участвующих в программах академической мобильности | чел. | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| | количество зарубежных студентов, обучающихся в КарУ Казпотребсоюза | - | - | - | - | - | - |
| | количество программ международной стажировки/ практики с университетами-партнерами | шт. | - | - | - | - | - |
| Задача 3.3 Повышение международного авторитета КарУ Казпотребсоюза в среде бизнес-структур, студентов, международных партнеров | количество международных проектов и программ, в которых участвует университет | шт. | 1 | - | - | - | 1 |
| ПРИОРИТЕТ 4: ОРГАНИЗАЦИЯ ЭФФЕКТИВНОГО МЕНЕДЖМЕНТА И ВНЕДРЕНИЕ ПРИНЦИПОВ КОРПОРАТИВНОГО УПРАВЛЕНИЯ | | | | | | | |
| 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 2023-2024 | План 2024-2025 | План 2025-2026 | План 2026-2027 | План 2027-2028 |

| | | | | | | | |
|--|---|---------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Задача 4.1 Совершенствование системы внутреннего обеспечения качества | удовлетворенность студентов качеством образовательных услуг | % | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 |
| Задача 4.2 Поддержание положительного имиджа университета во внешней среде, усиление позиций | количество упоминаний в электронных, печатных СМИ | шт. | - | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | количество образовательных программ, вошедших в десятку лучших по итогам национального рейтинга по версии НАОКО | шт. | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| ПРИОРИТЕТ 5: РАЗВИТИЕ РЕСУРСНОГО ПОТЕНЦИАЛА | | | | | | | |
| 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 2023-2024 | План 2024-2025 | План 2025-2026 | План 2026-2027 | План 2027-2028 |
| Задача 5.1 Обеспечение образовательного процесса аудиторным фондом | объемы ремонтно-строительных работ | млн. тг | 145,0 | 145,0 | 146,0 | 146,0 | 146,0 |
| Задача 5.2 Обеспечение учебным и лабораторным оборудованием | финансовые показатели по приобретению учебной мебели и учебно-лабораторного оборудования | млн. тг | 45,0 | 45,0 | 45,0 | 46,0 | 46,0 |
| | финансовые показатели по приобретению компьютерной техники и мультимедийного оборудования | млн. тг | 85,0 | 85,0 | 85,0 | 86,0 | 86,0 |
| 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. | 845000 | 845000 | 85000 | 85000 | 855 00 |
| | формирование электронного каталога | экз. | 95000 | 96000 | 97000 | 98000 | 99000 |
| | обеспечение доступа к другим библиотечным и научным фондам, в том числе Республиканской межвузовской электронной библиотеке | БД | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| | обеспечение доступа к мировым электронным библиотекам и юридическим базам данных для исследований магистрантов и докторантов PhD | БД | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| | наполняемость репозитария научными и учебно-методическими работами вуза: монографий, учебников, учебных пособий, научных статей | шт | 350 | 350 | 355 | 355 | 355 |
| ПРИОРИТЕТ 6: СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ И СОЦИАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ | | | | | | | |
| 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 2023-2024 | План 2024-2025 | План 2025-2026 | План 2026-2027 | План 2027-2028 |

| | | | | | | | |
|--|--|---------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Задача 6.1 Реализация комплекса мер по патриотическому воспитанию и формированию гражданской активности молодежи | доля студентов, вовлеченных в общественные мероприятия патриотического характера | % | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| | количество мероприятий по патриотическому воспитанию (кураторские часы, конференции, тематические лекции и т.д.) | шт. | 15 | 15 | 15 | 15 | 17 |
| | доля мероприятий, проводимых по разъяснению и пропаганде Посланий Президента РК | % | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| Задача 6.2 Реализация комплекса мер по формированию социально значимых и индивидуальных качеств, свойств личности | доля студентов участвующей в различных формах студенческого самоуправления | % | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| | количество студентов образовательной программы, участвующих в студенческих объединениях университета | шт. | 15 | 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 |
| | социальная поддержка студентов, из социально незащищенных слоев общества | % | 24 | 24 | 25 | 25 | 26 |
| 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» | % | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| ПРИОРИТЕТ 7. ЦИФРОВАЯ ТРАНСФОРМАЦИЯ | | | | | | | |
| Цель 7: Внедрение более гибких и бесшовных процессов на базе цифровых технологий, изменение корпоративной культуры, оптимизация процессов | Целевой индикатор: Обработка больших данных, машинное обучение, облачные вычисления, моделирование и прогнозирование сложных систем | ед. изм | План 2023-2024 | План 2024-2025 | План 2025-2026 | План 2026-2027 | План 2027-2028 |
| Задача 7.1 автоматизация системы управления на основе данных | Разработка «Личного кабинета студента», «Личного кабинета преподавателя» «Электронный журнал» | % | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| | создание системы цифрового | % | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |

| | | | | | | | |
|---|---|---------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| | документооборота посредством внедрения ЭЦП | | | | | | |
| | Интеграция информационных ресурсов между различными организационными структурами | % | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 |
| ПРИОРИТЕТ 8. УСТОЙЧИВОЕ РАЗВИТИЕ | | | | | | | |
| Цель 8: | Целевой индикатор: Включение вопросов устойчивого развития в содержание дисциплин и образовательных программ, международных и научных проектов КарУ Казпотребсоюза | ед. изм | План 2023-2024 | План 2024-2025 | План 2025-2026 | План 2026-2027 | План 2027-2028 |
| | количество дисциплин, охватывающих вопросы устойчивого развития | шт | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | включить в учебные дисциплины университета примеры, кейсы, ситуационные задачи по теме устойчивого развития, непосредственно не затрагивающие эти вопросы | шт | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | количество студенческих экскурсий и коротких курсов в институтах, центрах по вопросам экологии, питания, здоровья | шт | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |

6. Лист согласования образовательной программы

| Должность | Подпись | ФИО |
|---|--|-----------------|
| Проректор по академическим вопросам и стратегическому развитию |  | Накипова Г.Н. |
| Проректор по научно-исследовательской и интеграционной деятельности |  | Кенжебеков Н.Д. |
| Директор Департамента стратегического развития |  | Глазунова С.Б. |
| Декан Факультета бизнеса, права и технологии |  | Каржасова Г.Б. |
| Заведующий кафедрой Товароведение и сертификация |  | Есенбаева Г.А. |
| Директор департамента академического развития высшего и послевузовского образования |  | Тян О.А. |
| Директор ТОО «Smart Cert» эксперт-аудитор СМК и СМБПП |  | Аймуханова Т.А. |
| Директор КФ «Национальный центр экспертизы и сертификации» |  | Шинтуринов Т.А. |

* если лицо не сотрудник КарУК подпись заверяется печатью