



«УТВЕРЖДАЮ»

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



Утверждено на заседании
Ученого совета КарУК
Протокол № 8 «28» 03 2023 г.

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

Уровень: магистратура (МА)

Образовательная программа «7М07201/7М07202 –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/ отраслевой рамки квалификаций, "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

Образовательная программа рассмотрена и рекомендована на заседании Совета факультета. Протокол № 2 от «27» 01 2023 г.

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	7M07200066/7M07200010
2	Код и классификация области образования	7M07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
3	Код и классификация направлений подготовки	7M072 Производственные и обрабатывающие отрасли
4	Группа образовательных программ	M 111 Производство продуктов питания
5	Наименование образовательной программы	"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 – 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</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 обучения по образовательной программе с формируемыми компетенциями (таблица 4.1, 4.2, 4.3)
13	Результаты обучения	
14	Форма обучения	очная
15	Язык обучения	Казахский, русский
16	Объем кредитов	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 IQAA № KZ34LAA00021414
	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 7М07201 "Технология продовольственных продуктов"
- при профильной подготовке - Магистр техники и технологии по ОП 7М07202 "Технология продовольственных продуктов"

2.2 Перечень должностей специалиста:

- при научной и педагогической подготовке: проектировщика; технолога; руководителя различных участков производственных предприятий, заводов по выпуску продовольственных продуктов; в качестве руководителя органов государственного управления промышленных предприятий; исследователя; научного сотрудника и преподавателя в организациях образования.

- при профильной подготовке: предприятия пищевой промышленности, в сфере общественного питания

3. Содержание образовательной программы
3.1 Учебный план образовательной программы (НП)

Цикл дисциплины	Код дисциплины	ОК/ВК/КВ	Наименование дисциплины	Трудоёмкость		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				
БД	FL 5202 IYa 5202	ВК	Foreign language (professional) - Иностранный язык (профессиональный)	4	120	ЭКЗ	0/45/15/60	4				
БД	PVSh 5203	ВК	Педагогика высшей школы	4	120	ЭКЗ	15/30/15/60	4				PO1, PO2
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											
	Organization and planning of scientific researches - Организация и планирование научных исследований											PO3, PO4
БД	OPSR 5205 OPNI 5205 MIAD 5205	КВ	Методы исследования и анализ данных	3	90	ЭКЗ	15/15/15/45	3				
	Методы и технологии обучения в высшей школе Критическое мышление и принятие решений											
БД	MTOVSh 5206 KMPR 5206	КВ	Basics of academic writing-Основы академического письма Academic Style in Writing Академический стиль в письме	4	120	ЭКЗ	15/30/15/60	4				
БД	BAW 5207 OAP 5207	КВ										
БД	ASW 5207 ASP 5207	КВ		4	120	ЭКЗ	15/30/15/60	4				

Эффективная ресурсосберегающая техника и технология продовольственных продуктов		Эффективная ресурсосберегающая техника и технология продовольственных продуктов		Эффективная ресурсосберегающая техника и технология продовольственных продуктов		Эффективная ресурсосберегающая техника и технология продовольственных продуктов		Эффективная ресурсосберегающая техника и технология продовольственных продуктов	
ЕРТТРР 5208	НОТРАРР 5208	КВ	4	120	ЭКЗ	15/30/15/60	4		
ПОМ 2.1 Профессионально-ориентированный модуль 1									
ПД	НОРРР 5301	ВК	5	150	ЭКЗ	15/30/15/90	5		
ПД	АРИРР 5302	КВ	5	150	ЭКЗ	15/30/15/90	5		PO5, PO6
ПД	РУКРР 5302	КВ	5	150	ЭКЗ	15/30/15/90	5		
ПД	SM 5303	КВ	5	150	ЭКЗ	15/30/15/90	5		
ПД	КУ 5303	КВ	5	150	ЭКЗ	15/30/15/90	5		
ПОМ 2.2 Профессионально-ориентированный модуль 2									
ПД	РТОРР 6304	КВ	5	150		15/30/15/90	5		
ПД	СТРР 6304	КВ	5	150	Компл. экзамен	15/30/15/90	5		PO7, PO8, PO9, PO10
ПД	РТVОРР 6305	КВ	5	150		15/30/15/90	5		
ПД	СТРСПР 6305	КВ	5	150		15/30/15/90	5		
ПД	ТСВККА 6306 - SMKKBТ 6306	КВ	5	150		15/30/15/90	5		
ПД	ЕКРР 6306	КВ	5	150	ЭКЗ	15/30/15/90	5		

3.1 Учебный план образовательной программы (ПРОФ)

Цикл дисциплины	Код дисциплины	ОК /В К/ КВ	Наименование дисциплины	Трудоемкость Кредиты КАЗ/ЕСТ S	Форма контроля	Виды учебной работы л/пр/СРОП/СРО	Распределение по семестрам		Шифр компетенций
							1	2	
БКМ 1.1 Базовый-коммуникативный модуль									
Иностраный язык (профессиональный)									
БД	Yа 5201	ВК	Иностраный язык (профессиональный)	2	экз	0/30/15/15	2		
БД	Men 5202	ВК	Менеджмент	2	экз	15/15/15/15	2		
БД	PU 5203	ВК	Психология управления	2	экз	15/15/15/15	2		PO1, PO2, PO3
БД	OPNID 5204		Организация и планирование научных исследований инновационной деятельности						
БД	OIP 5204	КВ	Основы исследовательской деятельности	4	экз	15/30/15/60	4		
ПОМ 2.1 Профессионально-ориентированный модуль 1									
Научные основы производства пищевых продуктов									
ПД	NORPP 5301	ВК	Научные основы производства пищевых продуктов	4	экз	15/30/15/60	4		
ПД	PBAD 5302		Пищевые и биологически активные добавки						
ПД	FP 5302	КВ	Физиология питания	5	Компл. экзамен	15/30/15/90	5		
ПД	SBTRP 5303		Современная биотехнология и технология пищевых продуктов						
ПД	STNPP 5303	КВ	Современные технологии хранения пищевых продуктов	5	экз	15/30/15/90	5		PO4, PO5, PO6
ПД	STOP 5304		Современные технологии в общественном питании						
ПД	TOSOP 5304	КВ	Технология обслуживания и сервис в общественном питании	5	экз	15/30/15/90	5		
ПД	PP	ОК	Производственная практика	10	отчет			10	
ПД	Итого по модулям теоретического обучения и практической подготовки			39			29	10	
ЭИМ 3.1 Экспериментально-исследовательский, итоговый модуль									

ЭИРМ	ЕИРМ	БК	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	БК	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	Курс необходим для понимания процессов функционирования и развития науки и ее роли в	3	

	научных исследований	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		OK2
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 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	3	
3	Методы и технологии обучения в высшей школе	Учебная дисциплина ориентирована на формирование практических навыков планирования, организации и анализа учебно-воспитательного процесса в вузе. В основе содержания учебной дисциплины - технология проектирования учебного процесса. Изучаются условия оптимального выбора эффективных методов, форм и технологий обучения в вузе.	4	
4	Критическое мышление и принятие решений	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»	4	
5	Основы академического письма	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.	4	
6	Академический стиль в письме	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.	4	
7	Эффективная ресурсосберегающая техника и технология продовольственных продуктов	Научные основы исследования современных технологии переработки продовольственного сырья на базе новых физических, биохимических, микробиологических, физико-химических, механических, теплотехнических, экологических, биофизических, биотехнологических и др. методов	4	

		обработки. Эффективные виды технологического оборудования. Постановка и поиск решений научных проблем и инженерных задач.		
8	Научные основы технологических процессов и аппаратов пищевых производств	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.	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	5	
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	ПК1
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	Машины и аппараты как составные части технологических комплексов. Современный	5	

	пищевой промышленности	ассортимент машин и аппаратов отечественного и зарубежного производств. Оборудование для ведения биотехнологических процессов. Оборудование для упаковывания пищевой продукции. Выбор оборудования		ПК2,П КЗ
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	
9	Современные технологии производства специализированных продуктов питания	Инновационные технологии производства продуктов питания специализированного назначения: функциональные продукты, продукты для различных целевых групп потребителей, с ориентацией на современные типы оборудования, биотехнологические способы переработки сырья, нанотехнологии и т.д. Разработка новой продукции. Корректировка рецептур. Технологическая документация.	5	
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.	5	

		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.		
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. Бессолевой 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, П К3
17	Научно-исследовательская работа магистранта	Научно-исследовательская работа нацелена на подготовку магистранта к самостоятельной научно-исследовательской работе, связанной с научным поиском, проведением 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	24	ОК1, ОК2, ПК1, ПК2, 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	ПК1, ПК2
2	Пищевые и биологически активные добавки	Пищевая и биологическая ценность продуктов. Улучшение органолептических и питательных свойств продукта. Актуальные вопросы применения пищевых добавок при производстве различных продовольственных товаров. Аспекты процедуры установления безопасности пищевых добавок, характеристика их различных функциональных классов. Классификация биологически активных добавок и значение их в коррекции питания и здоровья человека. Государственный контроль за производством и реализацией биологически активных добавок, требования к их реализации. Новые технологические возможности производства БАД-ов, связанные экологическими проблемами и рядом других факторов. Новые группы продуктов питания: функциональные продукты массового питания, продукты лечебно-профилактической направленности и т.д. Отличие БАД-ов от традиционных.	5	
3	Физиология питания	Основные этапы развития науки о питании. Теоретические основы физиологии питания. Теория сбалансированного питания. Основы рационального питания. Белки, жиры, углеводы в рациональном питании. Минеральные вещества в рациональном питании. Витамины в рациональном питании. Влияние состава сырья на качество полуфабрикатов и готовой продукции. Технология пищевых продуктов на основе теории сбалансированного питания. Технология пищевых продуктов на основе адекватной теории питания.	5	
4	Современная биотехнология и технология пищевых продуктов	Теоретические основы биотехнологии. Использование достижений генной инженерии в производстве пищевых продуктов. Влияние на качество и конкурентоспособность продукции. Биотехнология и общая технология производства пищевых продуктов. Особенности контроля качества. Перспективы развития биотехнологии, генной инженерии и технологии пищевых продуктов.	5	
5	Современные технологии хранения пищевых продуктов	Основополагающие принципы хранения пищевых продуктов. Технология хранения и переработки, влияние на качество продукции. Способы хранения пищевых продуктов без охлаждения. Современные технологии и конструкции для хранения пищевых продуктов. Холодильные технологии. Новые энергосберегающие технологии для увеличения сроков хранения пищевых продуктов. Антибактериальные системы. Фильтры. Нанотехнологии. Ионизаторы воздуха. Генераторы азота. Хранения в регулируемой атмосфере (РА).	5	
6	Современные технологии в общественном	Особенности технологического процесса на предприятии общественного питания. Сущность, условия и факторы, обуславливающие необходимость инновационных	5	

	питании	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.		
7	Технология обслуживания и сервис в общественном питании	Общие принципы организации обслуживания на предприятиях общественного питания. Современные стандарты обслуживания. Характеристика основных типов предприятий ОП и концепция деятельности. Основные технологические процессы. Оформление технологической документации. Меню и карта вин. Столовая посуда, приборы, столовое белье. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Сервировка столов и обслуживание клиентов. Организация труда работников зала. Обслуживание банкетов и приемов. Специальные формы обслуживания посетителей. Обслуживание иностранных туристов. Кейтеринг как форма обслуживания потребителей. Предприятия быстрого обслуживания.	5	
8	Производственная практика	Производственная практика направлена на применение теоретических знаний, полученных в процессе обучения, приобретение практических навыков, компетенций и опыта профессиональной деятельности в области технологии продовольственных продуктов, а также освоения передового опыта	6	ПК2, ПК3
9	Экспериментально-исследовательская работа магистранта	Экспериментально-исследовательская работа нацелена на подготовку магистранта к самостоятельной экспериментально-исследовательской работе, связанной с научным поиском, проведением прикладных научных исследований и экспериментов, ориентированных на решение актуальных практических вопросов и самостоятельное принятие управленческих решений в области технологии продовольственных продуктов	13	ОК1, ОК2, ПК1, ПК2, ПК3

4. Компетенции и результаты обучения образовательной программы

4.1 Перечень компетенций и результатов обучения(НП)

Шифр компетенции	Содержание компетенции	Шифр результата обучения	Содержание результата обучения по образовательной программе
ОК1	Способность аргументированно мыслить, понимать психологические основы управления 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	PO9	Анализирует и дает оценку влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования, а также других факторов на конкурентоспособность и потребительские

	безопасности и оценки конкурентоспособности продукции пищевых производств и общественного питания		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 технологий пищевых производств и продуктов общественного питания для расширения профессиональных навыков и умений в рамках самостоятельного автономного обучения	PO11	Умеет самостоятельно интегрировать, систематизировать, актуализировать знания и применять их на профессиональном уровне в научно-педагогической и исследовательской деятельности в 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
OK1	Способность принимать управленческие решения в различных видах деятельности и полиязычной среде	PO1	Демонстрирует знания психологических механизмов управленческой деятельности в условиях постоянно меняющейся социальной действительности
		PO2	Реализует управленческие и коммуникативные навыки в профессиональной сфере и иноязычной среде
OK2	Способность использовать знание организации и планирования научных исследований и инновационной деятельности для решения профессионально-прикладных задач	PO3	Демонстрирует владение методологией организации и планирования научной и инновационной деятельности в области технологии продовольственных продуктов, умеет их применять для решения проблем в новой среде, в более широком междисциплинарном контексте
ПК1	Способность применять знания в области концептуальных основ, методологических и практических аспектов производства пищевых продуктов, определения состава и видов пищевых ингредиентов	PO4	Демонстрирует развивающиеся знания и владение научными основами производства пищевых продуктов
		PO5	Умеет анализировать влияние состава сырья для организации рационального ведения технологического процесса и улучшения качества пищевых продуктов
ПК2	Способность разрабатывать и внедрять современные технологии пищевых производств и продуктов общественного	PO6	Умеет разрабатывать и внедрять современные технологии пищевых производств, технологии производства продуктов общественного питания, оформлять технологическую документацию на основе сбора и интерпретации информации и

	питания, сообщать свои выводы и идеи		сформированных суждений
ПК3	Способность интегрировать знания в области современных технологий пищевых производств и продуктов общественного питания для расширения профессиональных навыков и умений в рамках самостоятельного автономного обучения	PO7	Умеет самостоятельно интегрировать, систематизировать, актуализировать знания и применять их на профессиональном уровне в исследовательской и управленческой деятельности в сфере технологии продовольственных продуктов

4.2 Матрица соотнесения результатов обучения по образовательной программе в целом с формируемыми компетенциями (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	OK/ BK/ KB	Объем в кредитах	Кол-во часов	Форма оценки достижения результата
OK1	IFN 5201	История и философия науки	BK	5	150	тестирование
	IYa 5202	Иностранный язык (профессиональный)	BK	4	120	тестирование
	PVSh 5203	Педагогика высшей школы	BK	4	120	тестирование
	PU 5204	Психология управления	BK	4	120	тестирование
	PP(M)	Педагогическая практика	BK	3	90	отчет

	NIRM	Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации	БК	24	720	Отчет
ОК2	OPNI 5205	Организация и планирование научных исследований	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				
	OAP 5207	Основы академического письма	КВ	4	120	тестирование
	ASP 5207	Академический стиль в письме				
	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
	IFKP 5302	Проблемы улучшения качества пищевых продуктов	КВ	5	150	тестирование
	SM 5303	Стратегический менеджмент (углубленный курс)	КВ	5	150	тестирование
	KB 5303 KU 5303	Корпоративтік басқару - Корпоративное управление	КВ	5	150	тестирование

	NIRM	Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации	БК	24	720	Отчет
ПК2	STOPP 6304	Прогрессивная техника в отраслях пищевой промышленности	КВ	5	150	Компл. экзамен
	OPOP 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	БК	24	720	Отчет
ПК3	TSBKKA 6306 -	Тауарлардың сапасын бақылау және қауіпсіздігінің қазіргі әдістері	КВ	5	150	тестирование
	EKPP 6306	Экспертиза качества пищевых продуктов				
	PKP 6307	Проблемы конкурентоспособности продукции	КВ	5	150	тестирование
	SMB 6307	Системы менеджмента безопасности				
	PAPUSTP P 6308	Проблемы адекватного питания в условиях современных технологий пищевых продуктов	КВ	5	150	тестирование
	APRP 6308	Актуальные проблемы рационального питания				
	IP	Исследовательская практика	БК	4	120	отчет
	NIRM	Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение	ОК	24	720	Отчет

		магистерской диссертации				
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	Иностранный язык (профессиональный)	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	OPNIID 5204	Организация и планирование научных исследований инновационной деятельности	КВ			тестирование	
	OID 5204	Основы исследовательской деятельности	КВ	4	120		
	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	
	PBAD 5302	Пищевые и биологически активные добавки	КВ				Компл. экзамен
	FP 5302	Физиология питания	КВ		5	150	
	EIRM	Экспериментально-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерского проекта	ВК	13	390	Отчет	
ПК2	SBTPP 5303	Современная биотехнология и технология пищевых продуктов	КВ			тестирование	
	STHPP	Современные технологии	КВ		5	150	

	5303	хранения пищевых продуктов				
	STOP 5304	Современные технологии в общественном питании	KB			тестирование
	TOSOP 5304	Технология обслуживания и сервис в общественном питании	KB	5	150	
	PP	Производственная практика	OK	6	180	отчет
	EIRM	Экспериментально-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерского проекта	BK	13	390	Отчет
ПКЗ	EIRM	Экспериментально-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерского проекта	BK	12	360	Отчет

5. План 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	
Задача 1.1 Модернизация образовательной среды и повышение качества обучения	2 общее количество студентов	3	4	5	6	7	8	
	доля иностранных студентов	чел.	120	120	125	125	120	
	качественная успеваемость студентов (доля обучающихся на «хорошо и отлично»)	%	-	-	-	-	-	
	количество обладателей грантов ректора, социальных партнеров, именных стипендий	%	65	65	65	65	65	
	доля студентов, магистрантов устроившихся работать по специальности в первый год после окончания вуза	чел.	2	2	2	2	2	
	количество новых образовательных программ	%	80	80	80	80	80	
	соотношение количества ППС и студентов	шт.	1	1	1	1	2	
		шт.	2	2	-	-	-	
		пропорции	1/8	1/8	1/8	1/8	1/8	
			шт	-	-	-	2	-
Задача 1.2 Создание и развитие информационной инфраструктуры	количество профессиональных стандартов (НОБД)	шт.	1	1	1	1	1	
	количество разработанных медиа-курсов	шт.	1	1	1	1	1	
Задача 1.3 Повышение профессионального уровня ППС	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	

эффективной интеграции образования и науки			шт.	15	15	15	15	15
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. руб.	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
		количество научных кружков, лабораторий, научных центров	шт.	1	1	1	1	1
		доля студентов, вовлеченных в науку	%	35	35	37	37	40
Задача 2.3	Интеграция научной деятельности и образовательного процесса	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	1	1	1	1	1	1
количество НИРС, получивших дипломы и награды за участие в республиканских конкурсах		шт.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
количество совместных публикаций ППС и студентов, магистрантов, докторантов PhD		шт.	4	4	4	4	4	4	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		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		чел.	-	1	1	1	1	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		чел.	4	4	4	4	4	4					
Задача 3.3 Повышение международного авторитета КарУ Казпотребсоюза в среде бизнес-структур, студентов, международных партнеров		шт.	-	-	-	-	-	-					
Цель 4: Совершенствование организационной структуры и системы управления университетом		ед. изм	План 2023-2024	План 2024-2025	План 2025-2026	План 2026-2027	План 2027-2028						
ПРИОРИТЕТ 4: ОРГАНИЗАЦИЯ ЭФФЕКТИВНОГО МЕНЕДЖМЕНТА И ВНЕДРЕНИЕ ПРИНЦИПОВ КОРПОРАТИВНОГО УПРАВЛЕНИЯ													
Целевой индикатор: эффективное функционирование системы стратегического и оперативного управления с горизонтальными и вертикальными связями, наличие системы внутреннего обеспечения качества, развитие корпоративной культуры		шт.	1	-	-	-	-	-					

		удовлетворенность студентов качеством образовательных услуг						
		%	90	90	90	90	90	90
Задача 4.1 Совершенствование системы внутреннего обеспечения качества								
Задача 4.2 Поддержание положительного имиджа университета во внешней среде, усиление позиций		шт.	-	1	1	1	1	1
		шт.	2	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. тт	145,0	145,0	146,0	146,0	146,0	146,0
Задача 5.2 Обеспечение учебным и лабораторным оборудованием	финансовые показатели по приобретению учебной мебели и учебно-лабораторного оборудования финансовые показатели по приобретению компьютерной техники и мультимедийного оборудования	млн. тт	45,0	45,0	45,0	46,0	46,0	46,0
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) формирование электронного каталога обеспечение доступа к другим библиотечным и научным фондам, в том числе Республиканской межвузовской электронной библиотеке обеспечение доступа к мировым электронным библиотекам и юридическим базам данных для исследователей магистрантов и докторантов PhD наполняемость репозитория научными и учебно-методическими работами вуза: монографий, учебников, учебных пособий, научных статей	экз.	845000	845000	85000	85000	85000	855 00
		экз.	95000	96000	97000	98000	99000	
		БД	20	21	22	23	24	
		БД	15	16	17	18	19	
		шт	350	350	355	355	355	355
ПРИОРИТЕТ 6: СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ И СОЦИАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ								
Цель 6: Формирование у молодежи активной гражданской ответственности, чувства социальной ответственности, высоких 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	

	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		
	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

