

КАЗТУТЫНУОДАҒЫ
КАРАҒАНДЫ УНИВЕРСИТЕТІ



КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КАЗПОТРЕБСОЮЗА



«ТВЕРЖДАЮ»
Ректор Карагандинского
университета, д.э.н., профессор
Аймагамбетов Е.Б.
«28» 04 2026 г.

Одобрено на заседании
Ученого совета университета
Протокол № 8 «28» 04 2026 г.

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

Уровень: магистратура (МА)

КАРАГАНДА 2026

Образовательная программа «7М07201–Технология продовольственных продуктов» составлена на основе Государственного общеобязательного стандарта высшего образования от 20 июля 2022г. №2 (с изменениями на 22.04.2025 г.) и профессионального стандарта "Производство продуктов общественного питания" (Приложение №9 к приказу исполняющего обязанности Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 19 декабря 2025 года № 477), Профессиональный стандарт «Производство молока и молочных продуктов» (приложение № 9 к приказу исполняющего обязанности Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 30 мая 2023 года № 100), Профессиональный стандарт «Производство мяса и мясопродуктов» (приложение № 10 к приказу исполняющего обязанности Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 30 мая 2023 года № 100), Профессиональный стандарт: «Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» (Приложение № 7 к приказу исполняющего обязанности Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 19 декабря 2025 года № 477) "Педагог (профессорско-преподавательский состав) организаций высшего и (или) послевузовского образования", утвержденного приказом Заместителя Председателя правления Национальной палаты предпринимателей РК "Атамекен" от 06.12.2023г. №591.

Разработчики (академический комитет):

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

Жар Ж.Ж. - магистр, ст. преп. кафедры «Товароведение и сертификация» - председатель

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

Әуез Ж. К. - старший преподаватель кафедры товароведения и сертификации;

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

Балқыбекова Ж.М. – магистрант группы ТПП-24-1к (НП)

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

Рецензенты (эксперты):

Жолумбетов Е.Н. – директор КФ АО «Национальный центр экспертизы и сертификации»

Бисембаев А.Т. – Руководитель РГУ «Департамента комитета технического регулирования и метрологии министерства торговли и интеграции РК по Карагандинской области»

Образовательная программа обсуждена и одобрена на заседании академического комитета «20» 03 2026 г., протокол № 2

Образовательная программа рассмотрена и рекомендована на заседании Учебно-методического совета университета. Протокол № 4 от «26» 03 2026г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт образовательной программы.....	4
2.	Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы.....	5
2.1	Присуждаемая степень.....	5
2.2	Перечень должностей специалиста.....	5
3.	Содержание образовательной программы.....	6
3.1	Учебный план образовательной программы.....	6
3.2	Сведения о дисциплинах.....	9
4.	Компетенции и результаты обучения образовательной программы.....	15
4.1	Перечень компетенций и результатов обучения.....	15
4.2	Матрица соотнесения результатов обучения по образовательной программе в целом с формируемыми компетенциями.....	16
4.3	Карта формирования компетенций.....	17
5.	Концепция образовательной программы.....	19
6.	Лист согласования программы.....	22

1. Паспорт образовательной программы

№	Название поля	Примечание
1	Регистрационный номер	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	Код и наименование образовательной программы	«7M07201 Технология продовольственных продуктов»
6	Вид ОП	Действующая
7	Цель ОП	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
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
17	Присуждаемая степень	Магистр технических наук по ОП «7M07201 Технология продовольственных продуктов»
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 SA-A № 0318/5
	Наименование аккредитационного органа	Независимое агентство по обеспечению качества в образовании, Казахстан IQAA.
	Срок действия аккредитации	21.12.2024-20.12.2029
20	Сведения о дисциплинах	Сведения о дисциплинах ВК/КВ, БД, ПД (таблица 3.2)
21	Уникальность программы	-
22	Условия реализации ОП для лиц с инвалидностью и ООП	Для обеспечения доступности образовательной программы предусмотрены следующие условия: Архитектурная доступность Доступ к адаптированной

		среде: пандусы, специальные аудитории и санитарные помещения. Учебно-методическое обеспечение Учебные материалы в альтернативных форматах (аудио, шрифт Брайля). Адаптированные методы оценки знаний (устные экзамены, продленное время, ассистенты). Организация образовательного процесса Индивидуальные учебные планы, дистанционные технологии, гибкий график занятий. Психолого-педагогическая поддержка Консультации специалистов (тьюторы, психологи), адаптационные мероприятия. Повышение квалификации ППС по инклюзивному образованию.
--	--	---

2. Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы

2.1 Присуждаемая степень:

Выпускнику образовательной программы присуждается степень:

- при научной и педагогической подготовке - Магистр технических наук по ОП "7М07201 Технология продовольственных продуктов"

2.2 Перечень должностей специалиста:

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

3. Содержание образовательной программы

3.1 Учебный план образовательной программы

КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КАЗПОТРЕБСОЮЗА




УТВЕРЖДАЮ
Протокол УО № _____ от "___" ___ 2026 г.
Ректор _____ Аймагамбетов Е.Б.

Учебный план

Код и классификация области образования: 7M07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
Код и классификация направления подготовки: 7M072 Производственные и обрабатывающие отрасли
Группа образовательных программ: M111 Производство продуктов питания
Код и наименование образовательной программы: "7M07201 Технология продовольственных продуктов"
Вид образовательной программы: действующая
Присуждаемая степень: магистр технических наук по ОП "7M07201 Технология продовольственных продуктов"
Срок обучения: 2 года
Очная форма обучения
прием 2026 года

Цикл дисциплины	Код дисциплины	ОК/ВК/ КВ	Наименование дисциплины	Трудоемкость		Форма контроля	Виды учебной работы л/р/СРОП/СРО/всего	Распределение по семестрам			
				Кредиты	академ. часы			1	2	3	4
НОМ 1.1 Научно-образовательный модуль											
БД	ИiFN2022	ВК	История и философия науки	5	150	экз	15/30/15/90/150	5			
БД	IYa 2022mag(NP)	ВК	Иностранный язык (профессиональный)	4	120	экз	0/45/15/60/120	4			
БД	PVSh 2022	ВК	Педагогика высшей школы	4	120	экз	15/30/15/60/120	4			
БД	PsVSh 2022	ВК	Психология высшей школы	4	120	экз	15/30/15/60/120	4			
БД	PP(M)2022	ВК	Педагогическая практика	3	90	отчет			3		
ППМ 1.2 Профессионально-педагогический модуль											
БД	PK OPNI 2022	КВ	Полиязычный курс Организация и планирование научных исследований	3	90	экз	15/15/15/45/90	3			
	MIAD 2022.		Методы исследования и анализ данных								
БД	MTOVSh 2022	КВ	Методы и технологии обучения в высшей школе	4	120	экз	15/30/15/60/120		4		
	KMPR 2022		Критическое мышление и принятие решений								
БД	OAP2022mag	КВ	Основы академического письма (англ.)	4	120	экз	15/30/15/60/120		4		
	ASP2022mag		Академический стиль в письме (англ.)								

БД	ERTTPP 2022	КВ	Эффективная ресурсосберегающая техника и технология продовольственных продуктов	4	120	ЭКЗ	15/30/15/60/120		4		
	SIL2022mag		Системы искусственного интеллекта								
ПОМ 2.1 Профессионально-ориентированный модуль 1											
ПД	NOPPP 2022	ВК	Научные основы производства пищевых продуктов	5	150	ЭКЗ	15/30/15/90/150	5			
ПД	APIFT 2022	КВ	Актуальные проблемы идентификации и фальсификации товаров	5	150	ЭКЗ	15/30/15/90/150		5		
	PUKPP 2022		Проблемы улучшения качества пищевых продуктов								
ПД	SM 2022	КВ	Стратегический менеджмент (углубленный курс)	5	150	ЭКЗ	15/30/15/90/150		5		
	PK KU2022		Полиязычный курс Корпоративное управление								
ПОМ 2.2 Профессионально-ориентированный модуль 2											
ПД	PTOPP 2022	КВ	Прогрессивная техника в отраслях пищевой промышленности	5	150	ЭКЗ	15/30/15/90/150			5	
	STPP 2022		Современные технологии пищевой промышленности								
ПД	PTVOPP 2022	КВ	Прогрессивная технология в отраслях пищевой промышленности	5	150	ЭКЗ	15/30/15/90/150			5	
	STPSPP 2022		Современные технологии производства специализированных продуктов питания								
ПД	SMKKBT 2022	КВ	Современные методы контроля качества и безопасности товаров	5	150	ЭКЗ	15/30/15/90/150			5	
	EKPP 2022		Экспертиза качества пищевых продуктов								
ПД	PKP 2022	КВ	Проблемы конкурентоспособности продукции	5	150	ЭКЗ	15/30/15/90/150			5	
	SMB 2022		Системы менеджмента безопасности								
ПД	PAPUSTPP 2022	КВ	Проблемы адекватного питания в условиях современных технологий пищевых продуктов	5	150	ЭКЗ	15/30/15/90/150			5	
	APRP 2022		Актуальные проблемы рационального питания								
ПД	IP(M) 2022	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 2022	ОК	Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации	24	720	отчет		5	5	5	9
ДВО	DVO		Дополнительные виды обучения								
ИА	OZMD 2022	ОК	Оформление и защита магистерской диссертации	8	240						8
Общая трудоемкость образовательной программы				120	3600			30	30	30	30

Учебный план составлен на основе Государственного общеобязательного стандарта высшего образования от 20 июля 2022г. №2 (с изменениями на 22.04.2025 г.) и профессионального стандарта "Производство продуктов общественного питания" (Приложение №9 к приказу исполняющего обязанности Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 19 декабря 2025 года № 477), Профессиональный стандарт «Производство молока и молочных продуктов» (приложение № 9 к приказу исполняющего обязанности Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 30 мая 2023 года № 100), Профессиональный стандарт «Производство мяса и мясопродуктов» (приложение № 10 к приказу исполняющего обязанности Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 30 мая 2023 года № 100), Профессиональный стандарт: «Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» (Приложение № 7 к приказу исполняющего обязанности Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 19 декабря 2025 года № 477) "Педагог (профессорско-преподавательский состав) организаций высшего и (или) послевузовского образования", утвержденного приказом Заместителя Председателя правления Национальной палаты предпринимателей РК "Атамекен" от 06.12.2023г. №591.

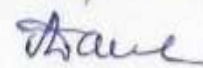
Проректор по академическим вопросам

Директор ДАР ВПО

Заведующий кафедрой "Товароведение и сертификация"



Тапеннова Г.С.



Даниярова М.Т.



Есенбаева Г.А.

3.2 Сведения о дисциплинах (НП)

№	Наименование дисциплины	Краткое описание дисциплины (30-50 слов)	Кол-во кредитов	Результаты обучения
Цикл базовых дисциплин Вузовский компонент				
1	История и философия науки	Дисциплина «История и философия науки» позволит изучить проблемы кризиса современной техногенной цивилизации и глобальных тенденций смены научной картины мира, типов научной рациональности, систем ценностей, на которые ориентируются ученые. Дисциплина 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	PO1, PO2
2	Иностранный язык (профессиональный)	Дисциплина направлена на развитие навыков и умений использования иностранного языка в профессиональной сфере. Курс включает изучение специализированной лексики, профессиональной терминологии, и грамматических конструкций, применимых в различных профессиональных контекстах. Программа курса охватывает такие аспекты, как деловая переписка, подготовка и проведение презентаций, ведение переговоров, а также чтение и перевод профессиональной литературы.	4	
3	Педагогика высшей школы	В процессе изучения дисциплины рассматриваются актуальные проблемы педагогической науки, основы педагогики высшей школы. Особое внимание уделяется методологии педагогической науки, новым образовательным технологиям, учебно-воспитательному процессу, менеджменту образования.	4	
4	Психология высшей школы	Учебная дисциплина раскрывает широкий спектр вопросов, направленных на понимание психических, эмоциональных и социальных процессов, протекающих в вузовской среде. Курс ориентирован на освоение знаний о психологических особенностях участников образовательного процесса в вузе, мотивации и учебной активности, механизмах межличностных взаимодействий и способах их разрешения, о преодолении стресса, профилактике выгорания и развитии эмоциональной устойчивости.	4	
5	Педагогическая	Педагогическая практика нацелена на		

	практика	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	Полиязычный курс 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	PO1, PO2
2	Методы исследования и анализ данных	Дисциплина формирует у магистрантов навыки применения методов сбора, обработки и анализа данных, необходимых для научно-исследовательской и управленческой деятельности. Технологии сбора и хранения данных. Основные методы исследования и анализа данных. Методы обработки и интерпретации данных в научных исследованиях. Использование современных программных средств по анализу данных. Особенности анализа данных предприятия пищевой промышленности. Описательная, прогнозная и диагностическая аналитика	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 (англ.)	Дисциплина основывается на изучении основ построения академического текста, позволяющих представлять определения и описывать выводы, осуществлять письменную научную коммуникацию на основе четких и структурированных аргументов.	4	

6	Академический стиль в письме (англ.)	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	Дисциплина направлена на формирование знаний и навыков выбора техник и технологий продовольственных продуктов, способствующих повышению эффективности деятельности предприятия. Дисциплина рассматривает научные основы исследования современных технологий переработки продовольственного сырья на базе новых физических, биохимических, микробиологических, физико-химических, механических, теплотехнических, экологических, биофизических, биотехнологических и других методов обработки, а также эффективные виды технологического оборудования.	4	
8	Системы искусственного интеллекта	Дисциплина формирует представление о современных системах искусственного интеллекта и возможностях их применения в бизнесе и управлении. Рассматриваются методы машинного обучения, интеллектуального анализа данных (Data Mining), нейронные сети, экспертные системы, технологии поддержки принятия решений и современные программные решения на основе искусственного интеллекта для повышения эффективности деятельности организаций.	4	
Цикл профилирующих дисциплин Вузовский компонент/Компонент по выбору				
1	Научные основы производства пищевых продуктов	Курс нацелен на формирование знаний об основных закономерностях технологических процессов производства пищевых продуктов. Изучение видов сырья, способов, средств и общих принципов его переработки и получения готового продукта; процессов, происходящих при производстве и хранении пищевых продуктов; особенностей производства новой продукции.	5	PO5, PO6
2	Актуальные проблемы идентификации и фальсификации товаров	Дисциплина нацелена на формирование знаний и навыков в области идентификации и фальсификации товаров, необходимых для успешной профессиональной деятельности. Дисциплина рассматривает нормативную основу	5	

		идентификации товаров; виды, способы и методы идентификации товаров различных товарных групп; наиболее распространенные способы фальсификации товаров и методы их обнаружения; актуальные проблемы идентификации и фальсификации товаров различных групп, возможные пути их решения.		
3	Проблемы улучшения качества пищевых продуктов	Дисциплина нацелена на формирование представления о проблемах и механизмах повышения качества пищевых продуктов. Рассматриваются научные принципы улучшения качества и повышения безопасности пищевых продуктов, инновационные методы борьбы с факторами потери качества пищевых продуктов.	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	Полиязычный курс “Корпоративное управление”	Формирование у студентов теоретических и практических знаний в области корпоративного управления, умение применять их в практической деятельности, а также 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	Курс направлен на формирование знаний и навыков выбора и внедрения современного оборудования на предприятии пищевой промышленности. Изучается современный ассортимент машин и аппаратов отечественного и зарубежного производств, оборудование для ведения биотехнологических процессов, оборудование для упаковывания пищевой продукции.	5	
7	Современные технологии пищевой промышленности	Дисциплина формирует знания и навыки применения современных методов контроля качества и безопасности товаров в целях подтверждения их соответствия. Дисциплина изучает физико-химические, микробиологические и другие методы контроля качества сырья, материалов и готовой продукции, особенности проведения сертификационных испытаний.	5	PO7, PO8, PO9, PO10
8	Прогрессивная	Дисциплина направлена на углубление знаний и	5	

	технология в отраслях пищевой промышленности	навыков использования новых технологий для повышения качества продукции. Рассматриваются современные технологические процессы производства, транспортирования, хранения, использования нетрадиционного сырья, различных пищевых добавок, современных упаковочных средств; инновации в отраслях пищевой промышленности; внедрение новых технологий.		
9	Современные технологии производства специализированных продуктов питания	Дисциплина направлена на формирование знаний об основных направлениях развития технологий в различных отраслях пищевой промышленности и возможностях внедрения технологических инноваций. Особое внимание уделяется научным исследованиям, а также практическим аспектам разработки новых технологий и новой продукции, разработке технологической документации.	5	
10	Современные методы контроля качества и безопасности товаров	Дисциплина формирует знания и навыки применения современных методов контроля качества и безопасности товаров в целях подтверждения их соответствия. Дисциплина изучает физико-химические, микробиологические и другие методы контроля качества сырья, материалов и готовой продукции, особенности проведения сертификационных испытаний.	5	
11	Экспертиза качества пищевых продуктов	Дисциплина нацелена на углубление знаний и развитие навыков проведения экспертизы качества пищевых продуктов. Изучаются законодательная и нормативная основа проведения экспертизы качества пищевых продуктов, особенности экспертизы качества различных групп пищевых продуктов. Подробно рассматриваются особенности санитарно-гигиенической экспертизы пищевых продуктов.	5	
12	Проблемы конкурентоспособности продукции	Дисциплина нацелена на формирование знаний и навыков выявления резервов повышения качества и конкурентоспособности продукции. Рассматривает такие аспекты, как место конкурентоспособности в стратегии предприятия; критерии и факторы конкурентоспособности продукции; качество как основная составляющая конкурентоспособности продукции; пути повышения качества и конкурентоспособности продукции.	5	
13	Системы менеджмента безопасности	Дисциплина направлена на формирование знаний и навыков разработки, внедрения, обеспечения функционирования различных систем менеджмента безопасности на основе современных стандартов. Особое внимание уделяется практическим аспектам интеграции	5	

		систем менеджмента, выявления и анализа рисков и критических контрольных точек, проведения аудита, применения цифровых технологий для улучшения системы.		
14	Проблемы адекватного питания в условиях современных технологий пищевых продуктов	Дисциплина направлена на формирование целостного представления о теориях сбалансированного и адекватного питания и возможностях их использования для улучшения качества и конкурентоспособности продукции. Рассматриваются виды питания; компоненты пищи и их пищевая ценность; особенности разработки технологий для адекватного питания.	5	
15	Актуальные проблемы рационального питания	Курс направлен на углубление знаний организации рационального питания с учетом современных трендов в целях повышения качества пищевых продуктов. Программа курса охватывает особенности персонализированного питания, использование принципов рационального питания при разработке рецептов для таких режимов питания, как диетическое питание, вегетарианский режим, сыроедение, бессолевой режим.	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	13	PO7, PO8, PO9, PO10
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	PO1, PO2, PO3, PO4, PO5, PO6, PO7, PO8, PO9, PO10

4. Компетенции и результаты обучения образовательной программы

4.1 Перечень компетенций и результатов обучения

Шифр компетенции	Содержание компетенции	Шифр результата обучения	Содержание результата обучения по образовательной программе
ОК1	Способность аргументированно мыслить, понимать психологические основы управления и педагогической деятельности, методологию научных исследований и готовность к коммуникации в полиязычной среде	РО1	Применяет философские методы анализа научной информации, психологические концепции и педагогические теории для решения образовательных задач, продуктивного взаимодействия со студентами, выбора эффективных технологий обучения и воспитания, развития критической рефлексии и профессионального саморазвития.
		РО2	Владеет навыками социального взаимодействия, 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	РО3	Умеет организовывать, планировать, осуществлять и анализировать научно-исследовательскую и педагогическую деятельность, в том числе с использованием технологий критического мышления и применением методов и техники искусственного интеллекта
		РО4	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	РО5	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
		РО6	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	РО7	Умеет разрабатывать технологическую документацию и внедрять новые технологии в производственный процесс на основе сбора и интерпретации информации
		РО8	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	РО9	Анализирует и дает оценку влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования, а также других факторов на конкурентоспособность и потребительские качества продукции
		РО10	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 пищевых производств и продуктов общественного питания для расширения профессиональных навыков и умений в рамках самостоятельного автономного обучения	РО11	Умеет самостоятельно интегрировать, систематизировать, актуализировать знания и применять их на профессиональном уровне в научно-педагогической и исследовательской деятельности в сфере технологии продовольственных продуктов
-----	--	------	---

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

	РО1	РО2	РО3	РО4	РО5	РО6	РО7	РО8	РО9	РО10	РО11
ОК1	х	х									
ОК2			х	х							
ПК1					х	х					
ПК2							х	х			
ПК3									х	х	
ПК4											х

4.3 Карта формирования компетенций (НП)

Шифр компетенции	Код дисциплины	Название дисциплин, формирующих компетенции	ОК/ВК/KB	Объем в кредитах	Кол-во часов	Форма оценки достижения результата
ОК1	IiFN 2022	История и философия науки	ВК	5	150	тестирование
	IYa 2022mag (NP)	Иностранный язык (профессиональный)	ВК	4	120	тестирование
	PVSh 2022	Педагогика высшей школы	ВК	4	120	тестирование
	PsVSh 2022	Психология высшей школы	ВК	4	120	тестирование
	PP(M)2022	Педагогическая практика	ВК	3	90	отчет
	NIRM 2022	Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации	ВК	24	720	отчет
ОК2	PK OPNI 2022	Полиязычный курс Организация и планирование научных исследований	KB	3	90	тестирование
	MIAD 2022	Методы исследования и анализ данных				
	MTOVSh 2022	Методы и технологии обучения в высшей школе	KB	4	120	тестирование
	KMPR 2022	Критическое мышление и принятие решений				
	OAP2022mag	Основы академического письма (англ.)	KB	4	120	тестирование
	ASP2022mag	Академический стиль в письме (англ.)				
	ERTTPP 2022	Эффективная ресурсосберегающая техника и технология продовольственных продуктов	KB	4	120	тестирование
	SII.2022mag	Система искусственного интеллекта				
	NIRM 2022	Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации	ОК	24	720	отчет
ПК1	NORPP 2022	Научные основы производства пищевых продуктов	KB	5	150	тестирование
	APIFPP 2022	Актуальные проблемы идентификации и фальсификации товаров	KB	5	150	тестирование
	PUKPP 2022	Проблемы улучшения качества пищевых продуктов	KB	5	150	тестирование
	SM 2022	Стратегический менеджмент (углубленный курс)	KB	5	150	тестирование
	PK KU2022	Полиязычный курс	KB	5	150	тестирование

		“Корпоративное управление”				
	NIRM 2022	Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации	ВК	24	720	отчет
ПК2	PTOPP 2022	Прогрессивная техника в отраслях пищевой промышленности	КВ	5	150	тестирование
	STPP 2022	Современные технологии пищевой промышленности				
	PTVOPP 2022	Прогрессивная технология в отраслях пищевой промышленности	КВ	5	150	тестирование
	STPSPP 2022	Современные технологии производства специализированных продуктов питания				
	NIRM 2022	Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации	ВК	24	720	отчет
ПК3	SMKKBT 2022	Современные методы контроля качества и безопасности товаров	КВ	5	150	тестирование
	EKPP 2022	Экспертиза качества пищевых продуктов				
	PKP 2022	Проблемы конкурентоспособности продукции	КВ	5	150	тестирование
	SMB 2022	Системы менеджмента безопасности				
	PAPUSTPP 2022	Проблемы адекватного питания в условиях современных технологий пищевых продуктов	КВ	5	150	тестирование
	APRP 2022	Актуальные проблемы рационального питания				
	IP (M)2022	Исследовательская практика	ВК	13	390	отчет
	NIRM 2022	Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации	ОК	24	720	отчет
ПК4	OZMD 2022	Оформление и защита магистерской диссертации	ОК	8	240	отчет

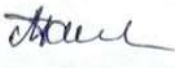
5. Концепция образовательной программы магистратуры

Задачи	Целевые индикаторы	Показатели			
		Ед.из м.	2026- 2027	2027- 2028	2028- 2029
ПРИОРИТЕТ 1. ПОСТРОЕНИЕ ДИНАМИЧНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ЭКОСИСТЕМЫ ПОСРЕДСТВОМ ЦИФРОВОЙ ТРАНСФОРМАЦИИ					
Задача 1.2 Развитие послевузовского образования	Численность обучающихся по ОП	чел	5	6	6
	Количество магистрантов и докторантов, проходивших стажировку за рубежом за последний учебных год	чел	-	-	-
	Количество выпускников с дипломом «с отличием»	чел	1	1	1
	Уровень трудоустройства выпускников	%	100%	100%	100%
Задача 1.3 Развитие непрерывного образования	Количество массовых открытых онлайн-курсов (МООК), разработанных вузом и представленных в открытом доступе в национальных и зарубежных образовательных платформах, таких, как moocs.kz, openu.kz, coursera.org и т.д.	шт.	1	1	1
Задача 1.4 Трансформация методов преподавания и развитие новых форм обучения	Количество ППС, прошедших повышение квалификации по профилю читаемых дисциплин в рамках ОП	чел.	10	10	10
	Количество практических работников, привлеченных к проведению учебных занятий, чтению элективных дисциплин	чел.	-	-	-
	Количество выпускных квалификационных работ, выполненных по заказу предприятий	шт.	2	2	2
ПРИОРИТЕТ 2. УСТОЙЧИВОЕ РАЗВИТИЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УНИВЕРСИТЕТА					
Задача 2.1 Повышение научно-исследовательского потенциала и инновационной активности университета	Доля преподавателей с ученой степенью	%	75%	80 %	80%
	Количество преподавателей, имеющих звание «Лучший преподаватель», государственных наград, стипендий, грантов	чел.	2	2	2
	Общее число публикаций	ед	10	15	15
	Количество публикаций в журналах Web of science / Scopus	ед	2	32	3
	Число публикаций в перечне КОКСНВО	ед	3	3	4
	Количество цитирований публикаций	ед	-	-	-
	Индекс Хирша	ед	2	2	2
	Количество совместных публикаций с научными организациями	ед	1	1	2
	Количество совместных публикаций с промышленными бизнес-партнерами	ед	1	1	1
	Количество публикаций по ЦУР	ед	4	4	5
Задача 2.2 Создание многоканальной	Общий объем финансирования НИР (государственное и негосударственное финансирование,	тыс. тенге	450	450	450

системы финансирования научных исследований кафедр	международные гранты) (Ф _{НИР})				
	Количество руководителей научных проектов	чел	1	1	1
	Число свидетельств по интеллектуальной собственности: лицензий, патентов, авторских свидетельств, изобретений преподавателей	шт.	1	1	1
Задача 2.3 Привлечение обучающихся в науку и производство	Число обучающихся-победителей на научно-практических конференциях, олимпиадах в Казахстане и странах СНГ	чел	1	1	1
	Число обучающихся - победителей на научно-практических конференциях, олимпиадах в дальнем зарубежье	чел.	1	1	1
	Число свидетельств по интеллектуальной собственности: лицензий, патентов, авторских свидетельств, изобретений обучающихся	ед.	1	1	1
ПРИОРИТЕТ 3. ЭФФЕКТИВНАЯ ИНТЕГРАЦИЯ УНИВЕРСИТЕТА КАК РАВНОПРАВНОГО ПАРТНЕРА В МИРОВОЕ НАУЧНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ПРОСТРАНСТВО					
Задача 3.1 Соответствие международным стандартам качества в области исследовательских и образовательных программ	Число совместных образовательных программ двудипломного образования с зарубежными вузами с выдачей дипломов или сертификатов (ТОП -700 рейтинга QS)	ед.	-	-	-
	Количество дисциплин, преподаваемых на иностранных языках	ед.	4	4	4
	Количество совместных публикаций с представителями зарубежных организаций	ед	-	-	-
Задача 3.2 Благоприятная среда для обучения и исследований	Число иностранных обучающихся	чел	-	-	-
	Число иностранных преподавателей, задействованных в учебном процессе (не менее 2-х недель)	чел	2	2	2
	Число обучающихся по входящей внешней мобильности	чел	-	-	-
	Число обучающихся по исходящей внешней мобильности	чел	1	1	2
	Число выпускников вуза, получивших международные гранты или международные стипендии (кроме стипендии Болашак)	чел.	-	-	-
Задача 3.3 Повышение международного имиджа Карагандинского университета Казпотребсоюза	Число международных научных проектов	ед	-	-	-
	Количество стран с представителями которых реализуются научные проекты	ед	-	-	-
	Число ППС, имеющих диплом/ученую степень вузов дальнего зарубежья	чел	-	-	-
	Количество подписчиков на официальный интернет- ресурс кафедры в социальных сетях	чел	230	260	265
	Количество ссылок на сайт университета на сайтах партнеров кафедры	ед.	2	2	3
ПРИОРИТЕТ 4. РЕАЛИЗАЦИЯ ТРЕТЬЕЙ МИССИИ УНИВЕРСИТЕТА, ЧЕРЕЗ ФОРМИРОВАНИЕ					

У МОЛОДЕЖИ СОЦИАЛЬНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ, ПАТРИОТИЗМА И ЛИДЕРСКИХ КАЧЕСТВ					
Задача 4.1 Реализация комплекса по патриотическому воспитанию и формированию гражданской активности молодежи	Количество дисциплин, охватывающих вопросы устойчивого развития	ед	1	1	1

6. Лист согласования образовательной программы

Должность	Подпись	ФИО
Проректор по академическим вопросам		Тапенова Г.С.
Директор департамента академического развития высшего и послевузовского образования		Даниярова М.Т.
Директор Департамента стратегического развития		Жумабекова М.Б.
Декан Факультета бизнеса, права и технологии		Рахимгулова М.Б.
Заведующий кафедрой Товароведение и сертификация		Есенбаева Г.А.