

ҚАЗҒҰТЫНУОДАҒЫ
ҚАРАҒАНДЫ УНИВЕРСИТЕТІ



КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КАЗПОТРЕБСОЮЗА



«УТВЕРЖДАЮ»

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
«7M07202 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ПРОДУКТОВ»**

Уровень: магистратура (МА)

КАРАГАНДА 2026

Образовательная программа «7M07202 –Технология продовольственных продуктов» составлена на основе Государственного общеобязательного стандарта высшего образования от 20 июля 2022г. №2 (с изменениями на 22.04.2025г.) 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 мясopодуlктов» (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).

Разработчики (академический комитет):

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

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

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

Әуез Ж.К.– магистp, преп. кафедры товароведения и сертификации

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

Балқыбекова Ж.М. – магистрантка 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.....	8
4.	Компетенции и результаты обучения образовательной программы.....	13
4.1	Перечень компетенций и результатов обучения.....	13
4.2	Матрица соотнесения результатов обучения по образовательной программе в целом с формируемыми компетенциями.....	14
4.3	Карта формирования компетенций.....	15
5.	Концепция образовательной программы.....	17
6.	Лист согласования программы.....	21

1. Паспорт образовательной программы

№	Название поля	Примечание
1	Регистрационный номер	7M07200066
2	Код и классификация области образования	7M07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
3	Код и классификация направлений подготовки	7M072 Производственные и обрабатывающие отрасли
4	Группа образовательных программ	М 111 Производство продуктов питания
5	Код и наименование образовательной программы	«7M07202 Технология продовольственных продуктов»
6	Вид ОП	Действующая
7	Цель ОП	Профильное направление – подготовка конкурентоспособных, высококвалифицированных кадров, обладающих углубленными профессиональными компетенциями в области современных технологий пищевых производств и продуктов общественного питания, с высокими духовно-нравственными качествами, стремящихся к постоянному профессиональному росту и личностному развитию.
8	Уровень по МСКО	7
9	Уровень по НРК	7
10	Уровень по ОРК	7
11	Отличительные особенности ОП	Нет
	ВУЗ-партнер (СОП)	
	ВУЗ-партнер (ДДОП)	
12	Перечень компетенций	Формируется матрица соотнесения результатов обучения по образовательной программе с формируемыми компетенциями (таблица 4.1, 4.2, 4.3)
13	Результаты обучения	
14	Форма обучения	очная
15	Язык обучения	Казахский, русский
16	Объем кредитов	Профильное направление – 60 кредитов
17	Присуждаемая степень	Магистр техники и технологий по ОП «7M07202 Технология продовольственных продуктов»
18	Наличие приложения к лицензии на направление 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 профильной подготовке - Магистр техники и технологии по ОП "7M07202 Технология продовольственных продуктов"

2.2 Перечень должностей специалиста:

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

3. Содержание образовательной программы

3.1 Учебный план образовательной программы

КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КАЗПОТРЕБСОЮЗА





Протокол № 8 от "10" 2026 г.
Ректор: Химагамбетов Е.Б.

Учебный план

Код и классификация области образования: 7M07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
Код и классификация направления подготовки: 7M072 Производственные и обрабатывающие отрасли
Группа образовательных программ: M111 Производство продуктов питания
Код и наименование образовательной программы: "7M07202 Технология продовольственных продуктов"
Вид образовательной программы: действующая
Присуждаемая степень: магистр техники и технологий по ОП "7M07202 Технология продовольственных продуктов"
Срок обучения: 1 год
Очная форма обучения
прием 2026 года

Цикл дисциплины	Код дисциплины	ОК/ВК/КВ	Наименование дисциплины	Трудоемкость		Форма контроля	Виды учебной работы л/пр/СРОП/СРО/всего	Распределение по семестрам	
				Кредиты	академ. часы			1	2
БКМ 1.1 Базовый-коммуникативный модуль									
БД	IYuа2022mag(P gof)	ВК	Иностранный язык (профессиональный)	3	90	экз	0/45/15/30/90	3	
БД	MKMPU2022 mag	ВК	Междисциплинарный курс Менеджмент и психология управления	3	90	экз	30/15/15/30/90	3	
БД	OPNIID 2022	КВ	Организация и планирование научных исследований и инновационной деятельности	4	120	экз	15/30/15/60/120	4	
	OID 2022		Основы исследовательской деятельности						
	SH.2022mag		Системы искусственного интеллекта						
ПОМ 2.1 Профессионально-ориентированный модуль 1									
ПД	NOPPP2022	ВК	Научные основы производства пищевых продуктов	4	120	экз	15/30/15/60/120	4	
ПД	PBAD2022	КВ	Пищевые и биологически активные добавки	5	150	экз	15/30/15/90/150	5	
	FP 2022		Физиология питания						

ПД	STOP 2022	КВ	Современные технологии в общественном питании	5	150	экс	15/30/15/90/150	5	
	TOSOP 2022		Технология обслуживания и сервис в общественном питании						
ПД	PP 2022	ВК	Производственная практика	10	300	отчет			10
	Итого по модулям теоретического обучения и практической подготовки			39	1170			29	10
ЭИМ 3.1 Экспериментально-исследовательский, итоговый модуль									
ЭИРМ	EIRM 2022	ВК	Экспериментально-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерского проекта	13	390	отчет		1	12
ДВО	DVO		Дополнительные виды обучения						
ИА	OZMP 2022	ВК	Оформление и защита магистерского проекта	8	240				8
Общая трудоемкость образовательной программы				60	1800			30	30

Учебный план составлен на основе Государственного общеобязательного стандарта высшего образования от 20 июля 2022г. №2 (с изменениями на 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).

Проректор по академическим вопросам

Директор ДАР ВПО

Заведующий кафедрой "Товароведение и сертификация"

Тапенова Г.С.

Даниярова М.Т.

Есенбаева Г.А.

3.2 Сведения о дисциплинах

№	Наименование дисциплины	Краткое описание дисциплины (30-50 слов)	Кол-во кредитов	Результаты обучения
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.	3	PO1 PO2
2	Междисциплинарный курс Менеджмент и психология управления	Дисциплина объединяет инструменты менеджмента и психологии для эффективного управления бизнес-процессами. Обучающиеся осваивают навыки лидерства, построения команд, мотивации сотрудников, управления конфликтами и принятия стратегических решений, необходимых для повышения конкурентоспособности и продуктивности современных компаний.	3	
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	PO3, PO4
2	Основы исследования	Дисциплина направлена на развитие навыков осуществления	4	

	льской деятельност и	исследовательской деятельности и их применения для повышения эффективности работы организации. Курс ориентирован на освоение методологии проведения исследований и научного инструментария, изучение особенностей прикладных научных исследований, использование современных цифровых технологий поиска и обработки информации.		
3	Системы искусственн ого 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	PO3
Цикл профилирующих дисциплин Вузовский компонент/Компонент по выбору				
1	Научные основы производств а 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.	4	PO4, PO5
2	Пищевые и биологическ и активные добавки	Курс нацелен на формирование целостного представления о возможностях применения пищевых добавок при производстве продовольственных продуктов. Курс изучает классификацию биологически активных добавок и их значение в коррекции питания и здоровья человека,	5	PO4, PO5

		процедуры установления безопасности пищевых добавок, характеристика их различных функциональных классов. Особое внимание уделено новым технологическим возможностям производства биологически активных добавок и их применения в разработке функциональных продуктов питания.		
3	Физиология питания	Дисциплина нацелена на формирование знаний об основах физиологии питания, необходимых для осуществления будущей профессиональной деятельности. Дисциплина рассматривает такие аспекты, как этапы развития науки о питании, теоретические основы физиологии питания, теории сбалансированного, рационального и адекватного питания, влияние состава сырья на качество и пищевую ценность полуфабрикатов и готовой продукции.	5	PO4, PO5
4	Современная биотехнология и технология пищевых продуктов	Дисциплина направлена на освоение обучающимися теоретических основ современной биотехнологии и расширение знания технологии пищевых продуктов, необходимых для эффективного руководства производственно-хозяйственной деятельностью предприятия. Особое внимание уделено перспективам и возможностям использования достижений биотехнологии, генной инженерии и инновационных технологий в производстве пищевых продуктов.	5	PO4, PO5
5	Современные технологии хранения пищевых продуктов	Дисциплина направлена на углубление знаний особенностей хранения пищевых продуктов с учетом возможностей внедрения новых технологий и повышения эффективности работы. Дисциплина изучает основополагающие принципы современных технологий и оборудования для хранения пищевых продуктов; новые энергосберегающие технологии для увеличения сроков хранения пищевых продуктов;	5	PO4, PO5

		применение антибактериальных систем, фильтров, ионизаторов воздуха, нанотехнологий; особенности хранения в регулируемой атмосфере.		
6	Современные технологии в общественном питании	Курс направлен на формирование знаний и навыков использования технологических инноваций в сфере общественного питания. Рассматриваются инновации в технологии, возможности применения инновационного оборудования, способы сокращения времени производства продуктов общественного питания и повышения эффективности работы предприятия общественного питания.	5	PO6
7	Технология обслуживания и сервис в общественном питании	Курс направлен на углубленное изучение технологии обслуживания и сервиса в общественном питании с учетом современных трендов. Рассматриваются инновации и современные стандарты обслуживания; основные технологические процессы; оформление технологической документации; специальные формы обслуживания посетителей; особенности обслуживания иностранных туристов; кейтеринг как форма обслуживания потребителей; предприятия быстрого обслуживания.	5	PO6
8	Производственная практика	Производственная практика направлена на применение теоретических знаний, полученных в процессе обучения, приобретение практических навыков, компетенций и опыта профессиональной деятельности в области технологии продовольственных продуктов, а также освоения передового опыта	10	PO6, PO7
9	Экспериментально-исследовательская работа магистранта	Экспериментально-исследовательская работа нацелена на подготовку магистранта к самостоятельной экспериментально-исследовательской работе, связанной с научным поиском, проведением прикладных научных исследований и экспериментов, ориентированных на решение	13	PO1, PO2, PO3, PO4, PO5, PO6, PO7

		актуальных практических вопросов и самостоятельное принятие управленческих решений в области технологии продовольственных продуктов		
--	--	---	--	--

4. Компетенции и результаты обучения образовательной программы

4.1 Перечень компетенций и результатов обучения

Шифр компетенции	Содержание компетенции	Шифр результата обучения	Содержание результата обучения по образовательной программе
ОК1	Способность принимать управленческие решения в различных видах деятельности и полиязычной среде	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, в том числе с применением методов и техник искусственного интеллекта, умеет их применять для решения проблем в новой среде, в более широком междисциплинарном контексте
ПК1	Способность применять знания в области концептуальных основ, методологических и практических аспектов производства пищевых продуктов, определения состава и видов пищевых	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

	ингредиентов		
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 (ПРОФ)

	РО1	РО2	РО3	РО4	РО5	РО6	РО7
ОК1	х	х					
ОК2			х	х			
ПК1					х	х	
ПК2						х	
ПК3							х

4.3 Карта формирования компетенций (ПРОФ)

Шифр компетенции	Код дисциплины	Название дисциплин, формирующих компетенции	ОК/ВК/ КВ	Объем в кредитах	Кол-во часов	Форма оценки достижения результата
ОК1	IYa 2022mag	Иностранный язык (профессиональный)	ВК	3	90	тестирование
	МКМР U2022mag	Междисциплинарный курс Менеджмент и психология управления	ВК	3	90	тестирование
	EIRM 2022	Экспериментально-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерского проекта	ВК	13	390	отчет
ОК2	OPNII D 2022	Организация и планирование научных исследований и инновационной деятельности	КВ	4	120	тестирование
	OID 2022	Основы исследовательской деятельности	КВ			
	SII.2022 mag	Системы искусственного интеллекта	КВ			
	EIRM 2022	Экспериментально-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерского проекта	ВК	13	390	отчет
ПК1	NORPP 2022	Научные основы производства пищевых продуктов	ВК	4	120	тестирование
	PBAD2022	Пищевые и биологически активные добавки	КВ	5	150	
	FP 2022	Физиология питания	КВ			

	EIRM 2022	Экспериментально-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерского проекта	БК	13	390	отчет
ПК2	SBTPP 2022	Современная биотехнология и технология пищевых продуктов	КВ	5	150	тестирование
	STHPP 2022	Современная биотехнология и технология пищевых продуктов	КВ			
	STOP 2022	Современные технологии хранения пищевых продуктов	КВ	5	150	тестирование
	TOSOP 2022	Современные технологии в общественном питании	КВ			
	PP 2022	Производственная практика	БК	10	300	отчет
	EIRM 2022	Экспериментально-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерского проекта	БК	13	390	отчет
ПК3	OZMP 2022	Оформление и защита магистерского проекта	БК	8	240	отчет

5. Концепция образовательной программы магистратуры

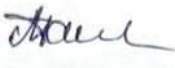
Задачи	Целевые индикаторы	Показатели			
		Ед. изм.	2026-2027	2027-2028	2028-2029
ПРИОРИТЕТ 1. ПОСТРОЕНИЕ ДИНАМИЧНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ЭКОСИСТЕМЫ ПОСРЕДСТВОМ ЦИФРОВОЙ ТРАНСФОРМАЦИИ					
Задача 1.2 Развитие послевузовского образования	Численность обучающихся по ОП	чел	2	2	2
	Количество магистрантов и докторантов, проходивших стажировку за рубежом за последний учебных год	чел	-	1	1
	Количество выпускников с дипломом «с отличием»	чел	1	1	1
	Уровень трудоустройства выпускников	%	100%	100%	100%
Задача 1.3 Развитие непрерывного образования	Количество массовых открытых онлайн-курсов (МООК), разработанных вузом и представленных в открытом доступе в национальных и зарубежных образовательных платформах, таких, как moocs.kz, openu.kz, coursera.org и т.д.	шт.	1	1	1
Задача 1.4 Трансформация методов преподавания и развитие новых форм обучения	Количество ППС, прошедших повышение квалификации по профилю читаемых дисциплин в рамках ОП	чел.	6	6	6
	Количество практических работников, привлеченных к проведению учебных занятий, чтению элективных дисциплин	чел.	-	-	-
	Количество выпускных квалификационных работ,	шт.	1	1	1

	выполненных по заказу предприятий				
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	3	3
	Число публикаций в перечне КОКСНВО	ед	3	3	3
	Количество цитирований публикаций	ед	-	-	-
	Индекс Хирша	ед	2	2	2
	Количество совместных публикаций с научными организациями	ед	1	1	1
	Количество совместных публикаций с промышленными бизнес-партнерами	ед	1	1	2
	Количество публикаций по ЦУР	ед	4	4	4
Задача 2.2 Создание многоканальной системы финансирования научных исследований кафедр	Общий объем финансирования НИР (государственное и негосударственное финансирование, международные гранты) (Ф _{НИР})	тыс. тенг е	450	450	450
	Количество руководителей научных проектов	чел	-	-	-
	Число свидетельств по интеллектуальной собственности: лицензий, патентов, авторских	шт.	1	1	1

	свидетельств, изобретений преподавателей				
Задача 2.3 Привлечение обучающихся в науку и производство	Число обучающихся-победителей на научно-практических конференциях, олимпиадах в Казахстане и странах СНГ	чел	1	1	1
	Число обучающихся - победителей на научно-практических конференциях, олимпиадах в дальнем зарубежье	чел.	-	-	1
	Число свидетельств по интеллектуальной собственности: лицензий, патентов, авторских свидетельств, изобретений обучающихся	ед.	1	1	1
ПРИОРИТЕТ 3. ЭФФЕКТИВНАЯ ИНТЕГРАЦИЯ УНИВЕРСИТЕТА КАК РАВНОПРАВНОГО ПАРТНЕРА В МИРОВОЕ НАУЧНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ПРОСТРАНСТВО					
Задача 3.1 Соответствие международным стандартам качества в области исследовательских и образовательных программ	Число совместных образовательных программ двудипломного образования с зарубежными вузами с выдачей дипломов или сертификатов (ТОП -700 рейтинга QS)	ед.	-	-	-
	Количество дисциплин, преподаваемых на иностранных языках	ед.	2	2	2
	Количество совместных публикаций с представителями зарубежных организаций	ед	-	-	-
Задача 3.2 Благоприятная среда для обучения и исследований	Число иностранных обучающихся	чел	-	-	-
	Число иностранных преподавателей, задействованных в учебном процессе (не	чел	1	1	1

	менее 2-х недель)				
	Число обучающихся по входящей внешней мобильности	чел	-	-	-
	Число обучающихся по исходящей внешней мобильности	чел	-	1	1
	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	2
ПРИОРИТЕТ 4. РЕАЛИЗАЦИЯ ТРЕТЬЕЙ МИССИИ УНИВЕРСИТЕТА, ЧЕРЕЗ ФОРМИРОВАНИЕ У МОЛОДЕЖИ СОЦИАЛЬНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ, ПАТРИОТИЗМА И ЛИДЕРСКИХ КАЧЕСТВ					
Задача 4.1 Реализация комплекса по патриотическому воспитанию и формированию гражданской активности молодежи	Количество дисциплин, охватывающих вопросы устойчивого развития	ед	1	1	1

6. Лист согласования образовательной программы

Должность	Подпись	ФИО
Проректор по академическим вопросам		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.