



«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
6В07201 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ»**

Уровень: бакалавриат (ВА)

Образовательная программа 6B07201 «Технология продовольственных продуктов» составлена на основании Государственного общеобязательного стандарта высшего ипслевузовского 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" (Приложение №15).

Разработчики (академический комитет):

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

Абзалбек М.С. – магистр, старший преподаватель кафедры товароведения и сертификации

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

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

Гарипова А.А. – магистр, старший преподаватель 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 2023г.

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	6B07200008
2	Код и классификация области образования	6B07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
3	Код и классификация направлений подготовки	6B072 Производственные и обрабатывающие отрасли
4	Группа образовательных программ	B068 Производство продуктов питания
5	Наименование образовательной программы	6B07201 «Технология продовольственных продуктов»
6	Вид ОП	а) Действующая ОП;
7	Цель ОП	Обеспечение качественной подготовки инновационно-ориентированных, конкурентоспособных специалистов в области технологии продовольственных продуктов в соответствии с современными требованиями рынка труда, как основы для их профессионального роста и личностного развития
8	Уровень по МСКО	6
9	Уровень по НРК	6
10	Уровень по ОРК	6
11	Отличительные особенности ОП	а) Нет
	ВУЗ-партнер (СОП)	-
	ВУЗ-партнер (ДДОП)	-
12	Перечень компетенций	Матрица соотнесения результатов обучения по образовательной программе с формируемыми компетенциями
13	Результаты обучения	
14	Форма обучения	очная
15	Язык обучения	Казахский, русский
16	Объем кредитов	240
17	Присуждаемая степень	Бакалавр техники и технологий по образовательной программе 6B07201 «Технология продовольственных продуктов»
18	Наличие приложения к лицензии на направление подготовки кадров	Приложение к лицензии на направление подготовки №KZ34LAA00021414 от 02 февраля 2021 года
19	Наличие аккредитации ОП	Свидетельство о прохождении специализированной аккредитации IQAA №№KZ34LAA00021414 (005)
	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 по циклам и ОП
21	Уникальность программы	ОП нацелена на подготовку бакалавров по технологии продовольственных продуктов с углубленным знанием сферы общественного питания и широким выбором майнерских программ

2. Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы

2.1 Присуждаемая степень:

Выпускнику образовательной программы присуждается степень: бакалавр техники и технологий по образовательной программе «6В07201 Технология продовольственных продуктов»

2.2 Перечень должностей специалиста: Перечень должностей специалиста: технолог пищевой промышленности, техник-технолог (пищевая промышленность)

2.3 После успешного завершения образовательной программы «6В07201 Технология продовольственных продуктов» обучающийся будет:

- **знать** технологию продовольственных продуктов применительно к сфере общественного питания, основы экономики, организации труда и организации производства, биохимии и микробиологии пищевых продуктов, санитарии и гигиены питания, технологии обслуживания и сервиса на предприятиях общественного питания; ассортимент продовольственных продуктов; требования к сырью, полуфабрикатам и готовой продукции, к системе безопасности и охраны труда;

- **понимать** особенности общей и специализированных технологий пищевых производств, применять знания для повышения эффективности производства продукции пищевой промышленности и общественного питания;

- **способен** организовывать технологический процесс на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, разрабатывать рецептуры, эксплуатировать различные виды технологического оборудования, осуществлять контроль и оценку качества производимой продукции и услуг, анализировать причины брака, разрабатывать мероприятия по их предупреждению, принимать управленческие решения.

3. Содержание образовательных программ

3.1 Учебный план образовательной программы

Цифр модуля	Наименование модуля	Центр дисциплины	Компетенция	Код дисциплины	Наименование дисциплины	Академический кредит	Интегрирующая дисциплина	Оценочные средства	Линейные дифференциальные задания	Контроль по образовательным программам	Курс	Распределение времени по курсу						
												Лекция	Лабораторная работа	Семинар	Студенческая практика	СРП	1 курс	2 курс
1	МДП Модуль социолого-политологический	ОД	ОК	SPC-2022	МДП (Социология, Политология, Культурология, Политология 1 семестр)	4	1	1	40:20	15	30	60	4,0					
2	МДП Модуль социолого-политологический	ОД	ОК	SPC-2022	МДП (Социология, Политология, Культурология, Политология) 2 семестр	4	2	2	40:20	15	30	60	4,0					
3	БД	ВК	УР	TRP 2022	Учебная практика ТРП	1	2	1	130									
4	ОД	ОК	Ур	2022	Инструментарий язык 1	5	1	1	50:50	45	15	90	3,0					
5	ОД	ОК	КЧ	Уч 2022	Казацкий (русский) язык	5	1	1	50:50	45	15	90	5,0					
6	ОД	ОК	ТК	2022	Иностранный язык 2	5	2	2	50:50	45	15	90	5,0					
7	РН Языковой модуль	ОД	ОК	КУЯ/А 2022	Математический курс "Профессионально-образовательный язык" - 1	3	2	2	50:50	45	15	90	5,0					
8	БД	ВК	МНОТ/К 2022	Ты	Медицинский курс "Профессионально-образовательный язык" - 1	3	3	3	300	30	15	45	3,0					
9	БД	ВК	МНОТ/К 2022	Ты	Медицинский курс "Профессионально-образовательный язык" - 2	3	4	4	300	30	15	45	3,0					
10	МДП Модуль языковых и профессиональных коммуникативных компетенций	ОД	ОК	КСТ/1 2022	Информационно-коммуникативная тематология	5	1	1	50:50	15	30	15	90	5,0				
11	БД	ВК	МК 2022	Математика	Математика	4	2	2	40:20	15	30	15	90	4,0				
12	ОД	ОК	Ф К 2 0 2 2	Филология культур	Филология культур	2	1	1	250	60			2,0					
13	МНС Модуль Филологической культуры и спорта	ОД	ОК	Ф К 2022	Филология культур курс 2	2	2	2	250	60			2,0					
14	ОД	ОК	Ф К 2022	Филология культур	Филология культур курс 3	2	3	3	250	60			2,0					
15	ОД	ОК	Ф К 2022	Филология культур	Филология культур курс 4	2	4	4	250	60			2,0					
16	ОД	ОК	ФК 2022	Филология культур	Филология культур курс 5	2	5	5	250	60			2,0					
17	ОД	ОК	ФК 2022	Филология культур	Филология культур курс 6	2	6	6	250	60			2,0					
18	СТМ Социально-гуманитарный модуль	ОД	ВБ	МКВ/БД 2022	Медицинский курс "Этика и безопасность профессионального поведения"	5	3	3	50:50	30	15	90	5,0					
19	ОД	ВБ	МКВ/БД 2022	Медицинский курс "Этика и безопасность профессионального поведения"	5	3	3	50:50	30	15	90	5,0						
20	ОД	ВБ	МКВ/БД 2022	Медицинский курс "Этика и безопасность профессионального поведения"	5	3	3	50:50	30	15	90	5,0						
21	ОД	ВБ	МКВ/БД 2022	Медицинский курс "Этика и безопасность профессионального поведения"	5	3	3	50:50	30	15	90	5,0						
22	ОД	ВБ	МКВ/БД 2022	Медицинский курс "Этика и безопасность профессионального поведения"	5	4	4	50:50	30	15	90	5,0						
23	БД	ВК	ФК 2022	Физика (МОС)	Модуль специальности образовательной программы	5	1	1	50:50	15	30	15	90	5,0				
24	БД	ВБ	ТК 2022	Термофизика	Физика (МОС)	5	3	3	50:50	15	30	15	90	5,0				
25	БД	ВБ	ТК 2022	Термофизика	Термофизика	5	3	3	50:50	15	30	15	90	5,0				
26	БД	ВБ	ТК 2022	Термофизика	Термофизика	5	3	3	50:50	15	30	15	90	5,0				
27	БД	ВБ	ТК 2022	Термофизика	Термофизика	5	4	4	50:50	15	30	15	90	5,0				
28	БД	ВБ	ТК 2022	Термофизика	Термофизика	5	4	4	50:50	15	30	15	90	5,0				
29	БД	ВБ	ТК 2022	Термофизика	Термофизика	5	4	4	50:50	15	30	15	90	5,0				
30	БД	ВБ	ТК 2022	Термофизика	Термофизика	4	1	1	40:20	15	20	10	40	4,0				
31	БД	ВБ	ТК 2022	Термофизика	Термофизика	4	2	2	40:20	15	14	10	30	4,0				
32	БД	ВБ	ТК 2022	Термофизика	Термофизика	4	2	2	40:20	15	14	10	30	4,0				
33	БД	ВБ	ТК 2022	Термофизика	Термофизика	5	3	3	50:50	15	30	15	90	5,0				
34	БД	ВБ	ТК 2022	Термофизика	Термофизика	5	4	4	50:50	15	30	15	90	5,0				
35	БД	ВБ	ТК 2022	Термофизика	Термофизика	5	5	5	50:50	15	30	15	90	5,0				
36	БД	ВБ	ТК 2022	Термофизика	Термофизика	5	5	5	50:50	15	30	15	90	5,0				
37	БД	ВБ	ТК 2022	Термофизика	Термофизика	5	5	5	50:50	15	30	15	90	5,0				
38	ТМ Технологический модуль	БД	ВБ	СРП 2022	Образование профессионалы производственных предприятий	5	5	5	5	50:50	15	30	15	90	5,0			
39	БД	ВБ	СРП 2022	Образование профессионалы производственных предприятий	Медицинский курс "Основа техники безопасности в производственных условиях"	5	5	5	50:50	15	30	15	90	5,0				
40	БД	ВБ	ТОС 2022	Технологический курс "Основа техники безопасности в производственных условиях"	Технологический курс "Основа техники безопасности в производственных условиях"	5	5	5	50:50	15	30	15	90	5,0				
41	БД	ВБ	МК С 0 2 0 2 2	Медицинский курс "Этика и безопасность профессионального поведения"	Медицинский курс "Этика и безопасность профессионального поведения"	5	6	6	50:50	15	30	15	90	5,0				

3.2 Сведения о дисциплинах

№	Наименование дисциплины	Краткое описание дисциплины (30-50 слов)	Кол-во кредитов	Формируемые компетенции (коды)
Цикл общеобразовательных дисциплин Обязательный компонент				
1	Социология, Политология, Культурология, Психология	<p>Социология изучает общество, составляющие его системы (институты, процессы) и закономерности их функционирования и развития.</p> <p>Политология изучает политическую сферу общества: политическую власть, политические институты, отношения, процессы и закономерности их функционирования.</p> <p>Культурология изучает культуру как особую и целостную систему человеческой жизни и деятельности, закономерности её возникновения, развития и постижения.</p> <p>Психология изучает основные психологические процессы, состояния, свойства, внутренний мир личности в процессе отражения этого мира.</p>	8	КК1, КК3
2	История Казахстана	<p>История Казахстана формирует объективные исторические знания об основных этапах развития современного Казахстана, направляет внимание студента на реализации программы «Рухани жаңғыру», на становление и развитие историко-культурных процессов и государственности. Курс освещает проблемы этногенеза казахского народа, эволюцию форм государственности и цивилизации на территории Великой степи, раскрывает наиболее значимые исторические факты и события, наполняет реальным научно-историческим содержанием казахстанской модели развития в период ускоренной модернизации.</p>	5	КК1, КК3
3	Философия	<p>Философия направлена на формирование у студентов открытости сознания, понимания собственного национального кода и национального самосознания, духовной модернизации, конструктивно-критического мышления, культура знания и</p>	5	КК1, КК3

		образования. Курс ориентирован на освоение обучающимися философской культуры в контексте модернизации общественного сознания и решения глобальных проблем современности, на формирование у студентов рефлексии, на развитие и укрепление толерантности, межкультурного диалога и культуры мышления.		
4	Физическая культура	Дисциплина формирует понимание социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности; знание научно-биологических, педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни; мотивационно-ценностное отношение к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом; овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте	8	КК1
5	Иностранный язык	Дисциплина совершенствует языковые способности студентов, развивает умения и навыки в четырех видах речевой деятельности (говорение, аудирование, чтение, письмо). Языковая подготовка имеет интерактивный характер, центрирована на студентов и ориентирована на результат. Большое значение уделяется самостоятельной работе студентов, организованной в виде СРСП, включающей написание абзаца/краткое изложение текста и проектную работу, а также СРС, включающей выполнение	10	КК1

		грамматических и лексических упражнений.		
6	Казахский (Русский) язык	Содержание курса включает лексические и грамматические темы, направленные на развитие всех видов речевой деятельности и словарной работы, на освоение бытовой беседы в различных ситуациях и терминологию казахского (русского) языка.		КК1
7	Информационно-коммуникационные технологии (Information and Communication Technologies)	Овладение студентами профессиональных и личностных компетенций, которые дадут возможность пользоваться современными информационно-коммуникационными технологиями в различных областях профессиональной деятельности, научной и практической работе, для самообразовательных и других целей.	5	КК2, КК3
Цикл общеобразовательных дисциплин Вузовский компонент/Компонент по выбору				
1	Междисциплинарный курс «Экология и безопасность жизнедеятельности»	Дисциплина изучает взаимодействия живых организмов со средой обитания, закономерности развития биосферы, функционирования экологических систем и биосферы в целом, а также приемы оказания первой медицинской помощи и защиты человека в условиях техносферы от негативных воздействий антропогенного и естественного происхождения	5	КК1, КК3
	Экономическая теория	Изучает базовые понятия и теоретические положения, раскрывающие сущность экономических явлений, которые определяют функционирование и развитие экономики на уровне домашнего хозяйства, фирмы, национальной и мировой экономики; базируясь на выводах основных направлений экономической теории, дисциплина прививает навыки проведения научных исследований с применением методов изучения экономических дисциплин	5	КК1, КК3
	Междисциплинарный курс Ценности «Мәңгілік ел»	В рамках курса изучается сущность национального самосознания, национального воспитания, этнической социализации и идентификации, культуры межнационального общения в	5	КК1, КК3

		<p>контексте Национальной идеи «Мәңгілік ел». Курс ориентирован на воспитание социально активных членов общества с высоким уровнем развития национального самосознания, национального духа, духа патриотизма, исторического сознания и социальной памяти; духа профессионализма и конкурентоспособности, готовых к активным и решительным действиям по сохранению стабильности, независимости, безопасности нашего государства.</p>		
<p>Цикл базовых дисциплин Вузовский компонент</p>				
1	<p>Междисциплинарный курс "Профессионально-ориентированный язык" - 1</p>	<p>Целью изучения междисциплинарного курса «Профессионально-ориентированный язык» является совершенствование умений всех форм профессионально-ориентированной речи, а также развитие коммуникативной и межкультурной компетенций на иностранном языке, необходимых им в производственном процессе в будущей профессиональной деятельности.</p>	3	KK1
	<p>Междисциплинарный курс "Профессионально-ориентированный язык" - 2</p>	<p>Целью изучения дисциплины «Профессионально-ориентированный язык» - совершенствование умений всех форм профессионально-ориентированной речи, а также развитие коммуникативной и межкультурной компетенций на казахском/русском языке, необходимых им в производственном процессе в будущей профессиональной деятельности.</p>	3	KK1
2	<p>Математика</p>	<p>Дисциплина «Математика» позволит сформировать у студентов основные знания о фундаментальных понятиях, законах классической и современной математики, о приемах и методах решения конкретных задач; развить навыки использования изученных математических методов и алгоритмы решения задачи и применять для решения теоретических и прикладных задач соответствующей специальности.</p>	4	KK2, KK3

		контексте Национальной идеи «Мәңгілік ел». Курс ориентирован на воспитание социально активных членов общества с высоким уровнем развития национального самосознания, национального духа, духа патриотизма, исторического сознания и социальной памяти; духа профессионализма и конкурентоспособности, готовых к активным и решительным действиям по сохранению стабильности, независимости, безопасности нашего государства.		
Цикл базовых дисциплин Вузовский компонент				
1	Междисциплинарный курс "Профессионально-ориентированный язык" - 1	Целью изучения междисциплинарного курса «Профессионально-ориентированный язык» является совершенствование умений всех форм профессионально-ориентированной речи, а также развитие коммуникативной и межкультурной компетенций на иностранном языке, необходимых им в производственном процессе в будущей профессиональной деятельности.	3	КК1
	Междисциплинарный курс "Профессионально-ориентированный язык" - 2	Целью изучения дисциплины «Профессионально-ориентированный язык» - совершенствование умений всех форм профессионально-ориентированной речи, а также развитие коммуникативной и межкультурной компетенций на казахском/русском языке, необходимых им в производственном процессе в будущей профессиональной деятельности.	3	КК1
2	Математика	Дисциплина «Математика» позволит сформировать у студентов основные знания о фундаментальных понятиях, законах классической и современной математики, о приемах и методах решения конкретных задач; развить навыки использования изученных математических методов и алгоритмы решения задачи и применять для решения теоретических и прикладных задач соответствующей специальности.	4	КК2, КК3

		Дисциплина «Математика» способствует развитию математической интуиции, воспитания математической культуры, умения использовать изученные приемы и методы для решения конкретных задач, в конечном итоге – формирования научного мировоззрения и логического мышления.		
3	Физика	Введение. Роль изучения физики в будущей профессиональной деятельности. Кинематика. Динамика. Законы сохранения импульса и энергии. Колебания и волны. Статистическая физика и основы термодинамики. Электромагнитные колебания. Оптика. Квантовая теория.	5	КК1, КК3
4	Химия	Роль изучения химии в будущей профессиональной деятельности. Основные понятия и законы химии. Строение атомов. Химическая связь и строение молекул. Химия воды. Водородный показатель среды pH. Гидролиз солей. Способы выражения концентрации. Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы. Электролиз. Химия элементов и их важнейших соединений.	4	КК1, КК3
5	Теоретические основы пищевых технологий продуктов	Пищевая ценность пищевых продуктов. Роль отдельных пищевых веществ в жизнедеятельности организма и в пищевых технологиях. Сырье для производства пищевых продуктов. Теоретические основы технологических процессов. Классификация пищевых производств. Классификация пищевых продуктов. Теплофизические методы обработки сырья при производстве пищевых продуктов.	5	КК4
Цикл базовых дисциплин Компонент по выбору				
1	Основы права	Цель преподавания дисциплины сформировать у студентов общие теоретические знания о государственно-правовых явлениях: целостное представление о правовой системе Республики Казахстан; о сущности Основного закона государства; основах конституционного строя	5	КК1, КК3

		<p>страны; правах и обязанностях человека и гражданина в Республике Казахстан; системе органов государственной власти и местного самоуправления; об особенностях гражданских, трудовых, семейных, экологических, административных и уголовных правоотношений; о нормах уголовного и гражданского судопроизводства.</p>		
	<p>Основы противодействия коррупции</p>	<p>Учебная дисциплина нацелена на формирование знаний об эволюции коррупции в современном обществе, ее характеристики как явления, влияющего на все сферы общественных отношений, роль коррупции в подрыве национальной безопасности РК, ее влияние на объем иностранных инвестиций.</p>	5	<p>КК1, КК3\</p>
2	<p>Теплотехника</p>	<p>Формирование знаний в области теплотехники и их применение в профессиональной деятельности. Основные понятия исходные положения в термодинамике. Закон термодинамики. Термодинамические процессы, термодинамика потока. Реальные газы. Водяной пар. Влажный воздух. Термодинамические циклы. Основы теории теплообмена. Промышленная теплотехника. Основы расчета теплообменных аппаратов</p>	5	<p>КК3</p>
	<p>Теоретическая механика</p>	<p>Роль дисциплины в профессиональной деятельности технолога. Механическое движение. Предмет и задачи кинематики. Кинематика точки. Кинематика твердого тела. Поступательное движение и вращение твердого тела. Плоское движение твердого тела. Сложное движение точки. Основные понятия и аксиомы статики. Теорема о параллельном переносе силы. Равновесие системы тел. Основные понятия и законы динамики, и их приложение к практике</p>	5	<p>КК3</p>
3	<p>Теоретическая и прикладная механика</p>	<p>Основы теоретической и прикладной механики в приложении к профессиональной деятельности технолога.</p>	5	<p>КК3</p>

		Статика твердого тела. Основы строения машин и механизмов. Силовой анализ. Уравновешивание механизмов. Трение в механизмах и КПД механизмов. Исследование движения машин и механизмов с жесткими звеньями. Анализ и синтез зубчатых механизмов. Геометрические характеристики плоских сечений. Деформации. Механические свойства конструкционных материалов. Расчет конструкций по предельным состояниям. Механические передачи.		
	Прикладная механика	Введение. Роль дисциплины в профессиональной деятельности. Кинематические характеристики простейших видов движения. Основные понятия сопротивления материалов. Растяжение, сжатие. Механические характеристики материалов и расчеты на прочность. Кручение. Расчет пружин. Построение эпюр при изгибе. Напряжения при изгибе. Изгиб с кручением. Прочность при переменных напряжениях. Сварные соединения. Резьбовые соединения. Расчет ременных и цепных передач.	5	ККЗ
4	Основы электротехники	Введение в электротехнику. Роль дисциплины в будущей профессиональной деятельности. Линейные электрические цепи постоянного тока. Законы Кирхгофа и их применение. Линейные электрические цепи переменного тока. Проводимость цепи синусоидального тока. Элементы электронной техники. Электронные устройства.	5	ККЗ
	Материаловедение	Значение и задачи материаловедения применительно к технологическим машинам, оборудованию, упаковке. Взаимосвязь состава, структуры и свойств материалов. Контроль качества материалов. Влияние различных факторов на свойства материалов при их изготовлении и применении.	5	КК1, КК3
5	Аналитическая и физикоколлоидная химия	Роль дисциплины в будущей профессиональной	4	ККЗ

		<p>деятельности.</p> <p>Гравиметрический метод анализа, Титриметрический метод анализа. Метод кислотно-основного титрования. Метод осаждения. Метод комплексонометрии. Рефрактометрический, поляриметрический, потенциометрический, кулонометрический, хроматографический методы анализа. Анализ пищевых продуктов.</p>		
	Пищевая химия	<p>Введение в химию пищевых продуктов и питание человека. Проблемы повышения пищевой и биологической ценности и безопасности продуктов питания. Органические кислоты как регуляторы pH пищевых систем. Химическая природа и физико-химические свойства важнейших пищевых кислот. Ферменты. Роль ферментов в превращениях основных компонентов пищевого сырья (эндогенные ферментные системы).</p>	4	КК3
6	Биохимия	<p>Формирование целостного представления о биохимии: Структурная организация клетки. Белки. Строение, свойства, функции в организме. Роль в питании. Химический состав организма. Физиологические основы питания. Нуклеиновые кислоты. Ферменты. Витамины. Углеводы. Строение, свойства, значение в питании. Липиды и их обмен. Общие закономерности обмена веществ и энергии.</p>	5	КК4
	Микробиология	<p>Изучает основные морфологические, физиологические и экологические характеристики микроорганизмов и их классификации, а также механизмы действия микробного сообщества в глобальных циклах биосферы и влияния факторов окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов. Знакомит студентов с закономерностями взаимодействия компонентов биосферы с микроорганизмами при разработке современных систем очистки и малоотходных технологий в рациональном</p>	5	КК4

7	Процессы и аппараты пищевых производств	природопользовании. Процессы и аппараты в пищевой промышленности. Моделирование процессов и аппаратов. Гидравлические машины. Гидромеханические процессы. Механические процессы. Тепловые процессы. Массообменные процессы. Методы обработки пищевых продуктов.	5	КК4
	Оборудование производства продовольственных продуктов	Организация машинных технологий пищевых продуктов. Технологические линии для производства пищевых продуктов путем разборки сельскохозяйственного сырья на компоненты. Технологические линии для производства пищевых продуктов путем сборки из компонентов сельхозсырья. Технологические линии для производства пищевых продуктов путем комбинированной переработки сельскохозяйственного сырья.	5	КК4
8	Междисциплинарный курс «Санитария и гигиена»	Санитарно-гигиенические требования к сырью и готовым пищевым продуктам. Гигиена и санитария на предприятиях общественного питания. Санитария и гигиена на производстве и в торговле пищевыми продуктами. Санитарно-гигиенические правила и нормативы в схемах сертификации товаров.	5	КК4
	Междисциплинарный курс «Нутрициология»	Изучение вопросов, тесно связанных с разными аспектами гигиены питания: составом продуктов, процессом употребления пищи, взаимодействием различных типов пищи, влиянием тех или иных продуктов на организм.	5	КК4
9	Междисциплинарный курс "Основы техники ресторанного дела"	Формирование знаний в области техники ресторанного дела: Классификация оборудования. Детали машин. Электроустановки. Оборудование для механической обработки пищевых продуктов. Машины для обработки овощей. Машины и механизмы для обработки мяса и рыбы. Оборудование для тепловой обработки пищевых продуктов.	5	КК4
	Технология обслуживания и сервис	Формирование знаний в области технологии обслуживания и сервиса:	5	КК4

		Характеристика и концепция деятельности. Ресторанный бизнес. Особенности развития. Меню и карта вин: маркетинговое орудие ресторана. Оборудование ресторана. Столовая посуда, приборы, столовое белье. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Сервировка столов и обслуживание клиентов.		
10	Стандартизация и сертификация	Роль стандартизации в обеспечении безопасности и качества продукции и услуг. Национальная система стандартизации. Стандартизация на службе защиты прав потребителей. Документы по стандартизации. Состояние и основные тенденции развития сертификации. Структура и основные положения законодательства РК в области сертификации.	5	КК5, КК8
	Подтверждение соответствия продукции и услуг	Процедура подтверждения соответствия. Нормативно – правовые основы сертификации продукции и услуг. Порядок проведения сертификации продукции в Республике Казахстан и ЕАЭС. Сертификация систем менеджмента качества. Сертификация услуг.	5	КК5, КК8
11	Основы технического регулирования	Задачи, цели и принципы технического регулирования. Объекты технического регулирования. Требования технических регламентов. Государственный контроль за соблюдением требований, установленных техническими регламентами. Организация работ по техническому регулированию.	5	КК5, КК8
	Стандарты безопасности и охраны труда	Управление в области системы менеджмента профессиональной безопасности и охране труда, системы менеджмента безопасности пищевой продукции и экологического менеджмента. Документированная информация	5	КК5, КК8
12	Патентование	Формирование знаний и приобретение навыков по правовой охране объектов промышленной собственности. Особенности применения патентов, ноу-хау в	5	КК1, КК6

		промышленности. Патентные исследования. Интеллектуальная собственность		
	Ресторанный и гостиничный бизнес	Курс «Ресторанный и гостиничный бизнес» направлен на рассмотрение теоретических и прикладных проблемы развития ресторанного и гостиничного бизнеса. Студенты рассмотрят основные принципы и функции планирования и организации ресторано-гостиничного бизнеса, сформируют практические умения и навыки применения знаний в своей будущей профессиональной деятельности. Цель преподавания дисциплины – сформировать у студентов целостное представление о гостиничном бизнесе, рассмотреть факторы развития туристской индустрии и ее составляющей – гостиничного бизнеса в отдельных странах и регионах мира	5	КК1, КК6
13	Майнор "Экономические основы предпринимательства" Экономика фирмы	В ходе освоения дисциплины студент изучает сущность предприятия/фирмы как объекта хозяйствования, рассматривает и анализирует ресурсную базу организаций и показатели эффективности использования этих ресурсов, проводит анализ механизма функционирования фирмы/предприятия и проводит оценку эффективности результатов деятельности фирмы.	5	КК1, КК7
14	Майнор "Экономические основы предпринимательства" Предпринимательства	Курс рассматривает теоретические и методические основы предпринимательства, изучает вопросы организации и анализа предпринимательской деятельности оценку ее эффективности, изучает механизм государственного регулирования и поддержки развития предпринимательства.	5	КК1, КК7
15	Майнор "Экономические основы предпринимательства" Финансы	Финансы, Налоги и налогообложение, Банковское дело, Организация взаимодействия банков и предприятий. Целью изучения майнорской программы является формирование у студентов целостного представления основ финансов,	5	КК1, КК7

		содержания и состава финансовой системы, а также формирование представления о налоговой системе страны, современных банковских операциях и технологиях, взаимодействии субъектов банковского и реального секторов в современных условиях развития национальной и мировой экономики.		
16	Майнор "Экономические основы предпринимательства" Менеджмент	Курс изучает теоретические и практические вопросы управления фирмой, организацией, которые включают знакомство с теоретическими концепциями менеджмента, определение и формирование стилей лидерства, мотивации, методов принятия управленческих решений, управление изменениями, конфликтами и другие вопросы, определяющие эффективность развития фирмы.	5	КК1, КК7
Цикл базовых дисциплин				
Профессиональная практика				
1	Учебная практика	Ознакомление с основными направлениями деятельности вуза, с особенностями образовательной программы. Экскурсии в цеха кафе «Миллениум», ознакомление с оборудованием, нормативно-технической документацией. Приобретение навыков работы в трудовом коллективе.	1	КК1, КК3
2	Производственная практика	Овладение основами техники и технологий пищевых продуктов. Изучение работы по снабжению и технологической обработке поступающего на предприятие сырья. Ознакомление с нормативными техническими документами и санитарно - техническими требованиями, анализ технической оснащенности и производственной деятельности.	5	КК4
Цикл профилирующих дисциплин				
Вузовский компонент/Компонент по выбору				
1	Общая технология пищевых производств	Пищевые производства и пищевые продукты. Общая технология основных пищевых производств: мясных и рыбных продуктов; молока и молочных продуктов; растительных масел и жиров и др. Общая технология продуктов общественного питания и	5	КК4, КК8

		специального назначения. Разработка документации.		
2	Товароведение продовольственных продуктов	Формирование знаний в области товароведения продовольственных продуктов: Теоретические основы товароведения. Методы оценки качества продовольственных товаров. Зерномучные товары. Свежие и переработанные овощи. Плоды свежие и переработанные. Пищевые жиры. Молоко и молочные продукты. Мясо и мясные товары. Рыба и рыбные товары. Яйца и яичные товары. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки	5	КК5, КК8
	Товароведение сырья, материалов и потребительских товаров	Приобретение теоретических и практических навыков в области товароведения сырья, материалов и потребительских товаров. Потребительские свойства. Ассортимент. Требования к качеству.	5	КК5, КК8
3	Проектирование предприятий отрасли	Систематизация знаний об организации и стадиях проектирования предприятий общественного питания: Организация проектирования предприятий питания, состав, содержание, виды проектов. Стадии проектирования. Строительные нормы и правила проектирования. Формы воспроизводства основных фондов в общественном питании. Система автоматизации проектирования. Классификация предприятий общественного питания с учетом требований проектирования.	5	КК1, КК6
	Междисциплинарный курс "Экономика и управление производством продовольственных продуктов"	Организационно-правовые формы предприятий пищевой промышленности и общественного питания. Управление производством. Управление персоналом предприятия. Управление прибылью и рентабельности предприятия. Оценка эффективности деятельности предприятия.	5	КК1, КК6
4	Междисциплинарный курс "Организация производства на предприятиях общественного питания"	Классификация ПОП. Организация снабжения ПОП. Организация складского и тарного хозяйства. Оперативное планирование производства и технологическая документация.	5	КК1, КК6

		Структура производства. Организация работы вспомогательных помещений, раздаточных и бракераж готовой продукции. Организация и нормирование труда.		
	Экономика менеджмента качества	Систематизация знаний в области экономики менеджмента качества: Качество как объект управления, конкурентоспособность и качество, управление затратами на обеспечение качества, учет затрат на качество, управление качеством новой продукции, экономический анализ брака и потерь от него, экономическая эффективность качества продукции.	5	КК1, КК6
5	Особенности технологии национальной и зарубежной кухни	Особенности национальной кухни различных народов мира: Роль традиций национальной и зарубежной кухни в развитии культуры народов. Казахская национальная кухня. Кухни народов ближних зарубежных стран. Особенности кухни и кулинарные предпочтения стран Европы.	6	КК4, КК8
	Основы технологии лечебного питания	Формирование знаний в области технологии продуктов лечебного питания: Принципы диетотерапии. Виды лечебного питания. Особенности и технологии диетических блюд. Питание при беременности и кормлении грудью. Геронтологическое питание.	6	КК4, КК8
6	Технология детского питания	Общий технологический процесс изготовления детских смесей. Технология производства консервов детского питания. Технология продуктов детского питания на молочной основе. Технология продуктов детского питания на плодовоовощной основе. Технология продуктов детского питания на зерновой основе. Технология продуктов детского питания на мясной и рыбной основе. Требования к сырью, упаковке, хранению.	6	КК4, КК8
	Технология функционального питания	Государственная политика в области здорового питания населения Казахстана. Классификация продуктов функционального питания. Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами.	6	КК4, КК8

		Витаминизация пищевых продуктов. Особенности технологии продуктов функционального питания.		
7	Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов	Классификация и характеристика методов контроля качества сырья и готовых продовольственных продуктов. Нормативная основа. Алгоритм проведения контроля. Цифровые технологии в контроле качества. Применение различных методов оценки качества. Мероприятия по повышению качества.	6	КК2, КК5, КК8
	Экспертиза качества товаров и услуг	Понятие экспертизы качества товаров и ее классификация. Общие правила экспертизы. Цифровые технологии в анализе результатов экспертизы. Квалификационная характеристика эксперта. Методы оценки качества товаров. Особенности экспертизы качества услуг	6	КК2, КК5, КК8
8	Системы качества (МООК)	Цели и задачи СМК. Факторы качества продукции. Концепция и модели TQM. Порядок действий при разработке, внедрении, функционировании СМК. Управление процессами. Устранение причин брака. CALS, ARIS – технологии.	5	КК2, КК5, КК8
	Испытание контроль и безопасность продукции	Формирование знаний об основных положениях методов планирования, организации и проведения испытаний и контроля: Задачи и виды испытаний и контроля. Испытания как технологический процесс. Подготовка и проведение испытаний. Сертификация испытаний, системы качества испытаний. Автоматизация испытаний	5	КК2, КК5, КК8
Цикл профилирующих дисциплин Профессиональная практика				
1	Производственная практика	Ознакомление с техническими требованиями, предъявляемыми к сырью и готовой продукции, анализ вопросов организации и планирования производства. Овладение технологиями пищевых производств, разработка мероприятий по их	5	КК4, КК8

		совершенствованию. Приобретение организаторского и профессионального опыта.		
2	Производственная практика	Применение цифровых технологий для развития производства. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блоча. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям стандартов и нормативных технических документов, осуществление контроля за выпуском готовой продукции.	10	КК2, КК5, КК8
3	Преддипломная практика	Использование различных видов информационно-коммуникационных технологий на производстве. Анализ причин брака, разработка мероприятий по их предупреждению, формулирование выводов, рекомендаций и предложений. Решение профессиональных задач в области технологии продовольственных продуктов.	5	КК2, КК5, КК8

4. Компетенции и результаты обучения образовательной программы

4.1 Перечень компетенций и результатов обучения

Шифр компетенции	Содержание компетенции	Шифр результата обучения	Содержание результата обучения по образовательной программе
КК 1	Способность личности к эффективной социализации, духовному и физическому развитию на основе принципов мультикультурности, мультиязычности и экологического мышления в условиях многомерных отношений и взаимодействий	PO 1	Знает и умеет критически осмысливать историю развития Казахстана, применяет социально-политические знания для эффективной социализации и адаптации в изменяющихся социо-культурных условиях; применяет методы и средства физической и экологической культуры, обеспечения безопасности и защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
		PO 2	Осуществляет коммуникации в устной и письменной формах на казахском, русском и иностранных языках, проявляет казахстанский патриотизм и социальную ответственность в практической деятельности и общении, демонстрирует культуру академической честности
КК 2	Готовность применять цифровые технологии для развития производства, бизнеса, науки, социальной сферы	PO 3	Использовать различные виды ИКТ: интернет-ресурсы, облачные и мобильные сервисы по поиску, хранению, обработке, защите и распространению информации
КК3.	Способность понимать и применять на практике знания в области социально-гуманитарных и естественных наук	PO4	Обладать базовыми знаниями в области социально-гуманитарных и естественных наук, формирующими личность с широким кругозором мышления,
КК4.	Способность понимать основы техники и технологий пищевых продуктов и умение применять их в будущей профессиональной деятельности	PO5	Владеет основами технологий, биохимии и микробиологии пищевых продуктов, санитарии и гигиены питания, технологией обслуживания и сервиса на предприятиях общественного питания
		PO6	Готов эксплуатировать различные виды технологического оборудования в профессиональной деятельности в соответствии с требованиями техники безопасности
КК5.	Способность идентифицировать продовольственные продукты и работать с нормативными документами	PO7	Демонстрирует знание ассортимента продовольственных продуктов, требований нормативных документов к сырью, полуфабрикатам и готовой продукции, системе безопасности и охраны труда
КК6.	Способность выполнять организационную, проектно-управленческую деятельность на предприятии отрасли	PO8	Организует технологический процесс на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, оценивает качество их проектирования и принимает управленческие решения
		PO9	Использует научные знания для повышения эффективности производства продукции пищевой промышленности и общественного питания
КК7.	Способность освоить программы дополнительного профиля	PO10	Владеет дополнительными компетенциями в области, соответствующей выбранной программе MINOR

КК8.	Способность к решению профессиональных задач в области технологии продовольственных продуктов, стремление к постоянному повышению профессионализма	PO11	Демонстрирует актуальные знания общей и специализированных технологий пищевых производств, разрабатывает мероприятия по их совершенствованию
		PO12	Осуществляет контроль качества производимой продукции и услуг на соответствие требованиям нормативных документов, анализирует причины брака, разрабатывает мероприятия по их предупреждению

4.2 Матрица соотношения результатов обучения по образовательной программе в целом с формируемыми компетенциями

	PO1	PO2	PO3	PO4	PO5	PO6	PO7	PO8	PO9	PO10	PO11	PO12
КК1.	*	*										
КК2.			*									
КК3.				*	*							
КК4.						*	*					
КК5.								*	*			
КК6.										*		
КК7.											*	
КК8.												*

4.3 Карта формирования компетенций

Шифр компетенции	Код дисциплины	Название дисциплин, формирующих компетенции	ОК/БК/КВ	Объем в кредитах	Кол-во часов	Форма оценки достижения результата
КК1, КК3	SPKP	МСПЗ (Социология, Политология, Культурология, Психология)	ОК	8	240	экзамен в форме тестирования
	UP	Учебная практика	ОК	1		отчет
КК1, КК3	МК EBZh	Междисциплинарный курс «Экология и безопасность жизнедеятельности»	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	Rel	Экономическая теория	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	МК TsME	Междисциплинарный курс Ценности "Мәңгілік ел"	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	SIK	История Казахстана	ОК	5	150	устный гос.экзамен
	Fil	Философия	ОК	5	150	экзамен в форме тестирования
	BL /OP	Основы права	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	BA/OPK	Основы противодействия коррупции	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования

KK1	FK	Физическая культура	OK	8		я диф/зач
KK1	IYa	Иностранный язык	OK	10	300	устный экзамен
	K(R)Ya	Казахский (Русский) язык	OK	10	300	устный экзамен
	MK POYa	Междисциплинарный курс "Профессионально- ориентированный язык"	BK	6	180	устный экзамен
KK2, KK3	ИКТ/ICT	Информационно- коммуникационные технологии	OK	5	150	экзамен в форме тестировани я
	Mat	Математика	BK	5	150	экзамен в форме тестировани я
KK3	Phys/Fiz	Физика	BK	5	150	письменный экзамен
	Тер	Теплотехника	KB	5	150	экзамен в форме тестировани я
	TM	Теоретическая механика	KB	5	150	экзамен в форме тестировани я
	TPM	Теоретическая и прикладная механика	KB	5	150	экзамен в форме тестировани я
	PM	Прикладная механика	KB	5	150	экзамен в форме тестировани я
	OE	Основы электротехники	KB	5	150	экзамен в форме тестировани я
	Mat	Материаловедение	KB	5	150	экзамен в форме тестировани я
	Him	Химия	BK	5	150	письменный экзамен
	AFH	Аналитическая и физколлоидная химия	KB	5	150	письменный экзамен
	PH	Пищевая химия	KB	5	150	экзамен в форме тестировани я
KK4	TOTPP	Теоретические основы технологий пищевых продуктов	BK	5	150	письменный экзамен
	Bio	Биохимия	KB	5	150	экзамен в форме тестировани я
	Mik	Микробиология	KB	5	150	экзамен в

						форме тестирования
	PAPP	Процессы и аппараты пищевых производств	KB	5	150	экзамен в форме тестирования, курс. раб.
	OPPP	Оборудование производства продовольственных продуктов	KB	5	150	экзамен в форме тестирования, курс. раб.
	MK SG	Междисциплинарный курс «Санитария и гигиена»	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	MK Nut	Междисциплинарный курс "Нутрициология"	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	MK OTRD	Междисциплинарный курс «Основы техники ресторанного дела»	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	TOS	Технология обслуживания и сервис	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	PP	Производственная практика		5		отчет
KK5, KK8	SC/SS	Стандартизация и сертификация	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	PSPU	Подтверждение соответствия продукции и услуг	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	OTR	Основы технического регулирования	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	SBOT	Стандарты безопасности и охраны труда	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	TPP	Товароведение продовольственных продуктов	KB	5	150	письменный экзамен
	TSMPT	Товароведение сырья, материалов и потребительских товаров	KB	5	150	письменный экзамен
KK1, KK6	Pat	Патентоведение	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	RGB	Ресторанный и гостиничный бизнес	KB	5	150	экзамен в форме тестирования
	PPO	Проектирование предприятий отрасли	KB	5	150	экзамен в форме

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

5. План развития образовательной программы

Цель 1: Совершенствование образовательной деятельности в соответствии требованиями внешней среды	Целевой индикатор: функционирование университета в соответствии с основными параметрами Болонского процесса	ед. изм.	В плановом периоде				
			План 2023-2024	План 2024-2025	План 2025-2026	План 2026-2027	План 2027-2028
1	2	3	4	5	6	7	8
Задача 1.1	общее количество студентов	чел.	150	160	165	165	170
Модернизация образовательной среды и повышение качества обучения	доля иностранных студентов	%	-	--	-	-	-
	качественная успеваемость студентов (доля обучающихся на «хорошо и отлично»)	%	65	65	65	65	65
	количество обладателей грантов ректора, социальных партнеров, именных стипендий	чел.	2	2	2	2	2
	доля студентов, магистрантов устроившихся работать по специальности в первый год после окончания вуза	%	80	80	80	80	80
	количество дисциплин, преподаваемых на иностранных языках	шт.	1	1	1	1	2
	количество новых образовательных программ	шт.	2	2	-	-	-
	соотношение количества ППС и студентов	пропорции	1/8	1/8	1/8	1/8	1/8
	обновление образовательной программы с учетом профессиональных стандартов (НОБД)	шт	-	-	-	2	-
Задача 1.2	количество МООКов	шт.	1	1	1	1	1
Создание и развитие информационной инфраструктуры	количество разработанных	шт.	1	1	1	1	1

Задача 1.3 Повышение профессионального уровня ППС	медиа-курсов						
	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 на курсах повышения квалификации по английскому языку	%	10	10	10	10	10
	доля ППС, прошедших обучение по программе «Болшак»	%	-	-	-	-	-
	количество семинаров для ППС, АУП	шт.	1	1	1	1	1
	Задача 1.4 Совершенствование качественного состава контингента обучающихся	количество выпускников средних школ, обладателей знака «Алтын белгі», аттестата отличия, победителей конкурсов и олимпиад	чел.	-	-	-	-

	количество выпускников, продолживших обучение магистратуре	в	чел.	3	3	4	4	5
Задача 1.5 Внедрение современных практико-ориентированного обучения	количество элективных дисциплин бакалавриат	-	шт	44	44	44	44	44
	количество элективных дисциплин магистратура	-	шт	22	22	22	22	22
	количество членов Ассоциации выпускников		чел	-	-	-	-	-
	количество практических работников, привлеченных к проведению учебных занятий, чтению элективных дисциплин	к	чел.	2	2	2	2	2
	количество дипломных проектов, выполненных предприятиями	по заказу	шт.	7	7	7	7	7
	количество ежегодно заключаемых меморандумов с ведущими предприятиями и организациями	с	шт.	-	1	-	1	-
	уровень удовлетворенности и работодателей готовностью выпускников к работе	к	%	90	90	90	92	92
Задача 1.6 Развитие послевузовского образования	выпуск кадров с послевузовским образованием	с	чел.	3	3	4	4	4
	доля магистрантов в общем контингенте обучающихся	в	%	2,5	2,5	2,5	2,7	2,7
	процент качества по итогам защиты магистерских диссертаций		%	100	100	100	100	100
	доля магистрантов, принимающих участие в академической/исследовательской	в	%	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0

	мобильности							
	количество выполняемых магистрантами тем по заказу предприятий и организаций	шт.	1	2	2	2	2	2
	уровень публикационной активности обучающихся послевузовского образования	шт.	10	10	10	14	14	
	доля дисциплин, читаемых в магистратуре и докторантуре в рамках полиязычного образования	%	18	18	18	20	20	
	количество публикаций обучающихся послевузовского образования в международных рецензируемых научных изданиях, индексируемых в авторитетных базах данных научной информации	шт.	-	-	-	-	-	
ПРИОРИТЕТ 2: ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ								
Цель 2: Устойчивое развитие научно-исследовательской деятельности университета путем обеспечения эффективной интеграции образования и науки	Целевой индикатор: повышение объема финансирования научной и инновационной деятельности кафедр и НИИ университета за счет внешних источников финансирования	ед. изм	План 2023-2024	План 2024-2025	План 2025-2026	План 2026-2027	План 2027-2028	
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	чел.	2	2	2	2	2	

	научных публикаций в журналах ненулевым импакт-фактором (Web of Science Core Collection (Clarivate Analytics), SCOPUS, РИНЦ)						
	прирост публикаций в международных журналах (по базе данных Web of Science Core Collection и Scopus)	%	3,0	3,0	3,0	3,5	3,5
	рост уровня цитируемости публикаций по базе Web of Science Core Collection (Clarivate Analytics) за год	%	-	-	-	-	-
	количество статей в расчете на одного ППС за пятилетний период	шт.	3	3	4	4	4
	количество монографий на английском языке	шт.	-	-	1	-	-
	количество изобретений, патентов, лицензий, авторских свидетельств	шт.	1	1	1	1	1
Задача 2.2 Создание многоканальной системы финансирования научных исследований кафедр	объем финансирования научно-исследовательских проектов университета за счет средств заказчиков	тыс. тг	300	300	300	300	300
	реализация совместных проектов с ведущими зарубежными университетами и исследовательскими центрами, крупными предприятиями и транснациональн	шт.	1	-	-	-	1

	ми компаниями						
	количество научных тем, выполняемых по результатам бюджетных конкурсов научно-исследовательских проектов	шт.	-	-	-	-	-
	количество научных тем, в качестве заказчиков которых выступают предприятия, Национальные компании и региональные органы власти	шт.	1	1	1	1	1
	коммерциализовать научные проекты	%	-	-	-	-	10
	доля научно-исследовательских проектов, имеющих внедрение	%	95	95	95	95	95
Задача 2.3 Интеграция научной деятельности и образовательного процесса	количество научных кружков, лабораторий, научных центров	шт	1	1	1	1	1
	доля студентов, вовлеченных в науку	%	35	35	37	37	40
	количество научных публикаций студентов	шт.	12	12	15	15	15
	количество научно-инновационных проектов студентов, магистрантов	шт.	1	1	1	1	1
	реализация научных проектов и программ с привлечением магистрантов и докторантов	%	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
	количество НИРС, получивших дипломы и награды за участие в конкурсах ближнего и дальнего зарубежья	шт.	1	1	1	1	1
	количество НИРС, получивших дипломы и	шт.	1	1	1	1	1

	награды за участие в республиканских конкурсах						
	количество совместных публикаций ППС и студентов, магистрантов, докторантов PhD	шт.	4	4	4	4	4
ПРИОРИТЕТ 3: ИНТЕГРАЦИЯ В МЕЖДУНАРОДНОЕ НАУЧНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ПРОСТРАНСТВО							
Цель 3: Подготовка выпускников с высшим образованием на уровне международных требований, повышение международного авторитета КарУ Казпотребсоюза в среде бизнес-структур, студентов, международных партнеров	Целевой индикатор: достижение международных стандартов качества, гармонизация учебных планов КарУ Казпотребсоюза с учебными планами ведущих университетов мира, обеспечение, реализация программ совместных дипломов, участие в международной научно-исследовательской деятельности, развитие языковой подготовки преподавателей, сотрудников, студентов	ед. изм	План 2023-2024	План 2024-2025	План 2025-2026	План 2026-2027	План 2027-2028
Задача 3.1 Достижение международных стандартов качества в области исследовательских и учебных программ	количество зарубежных специалистов, приглашенных для чтения дисциплин в КарУ Казпотребсоюза	чел.	-	-	1	1	1
	количество известных ученых и ближнего зарубежья, привлекаемых к проведению совместных научных и грантовых исследований	чел.	-	-	-	-	1
Задача 3.2 Обеспечение в соответствии с требованиями Болонского процесса мобильности	количество студентов, участвующих в программах академической мобильности	чел.	4	4	4	4	4

студентов, мобильности и вовлеченности сотрудников в международный образовательный процесс, развитие КарУ Казпотребсоюза как центра мобильности иностранных студентов	количество зарубежных студентов, обучающихся в КарУ Казпотребсоюза	-	-	-	-	-	-
	количество программ международной стажировки/практики университетами-партнерами	шт.	-	-	-	-	-
Задача 3.3 Повышение международного авторитета КарУ Казпотребсоюза в бизнес-структур, студентов, международных партнеров	количество международных проектов и программ, в которых участвует университет	шт.	1	-	-	-	1
ПРИОРИТЕТ 4: ОРГАНИЗАЦИЯ ЭФФЕКТИВНОГО МЕНЕДЖМЕНТА И ВНЕДРЕНИЕ ПРИНЦИПОВ КОРПОРАТИВНОГО УПРАВЛЕНИЯ							
Цель 4: Совершенствование организационной структуры и системы управления университетом	Целевой индикатор: эффективное функционирование системы стратегического и оперативного управления с горизонтальными и вертикальными связями, наличие системы внутреннего обеспечения качества, развитие корпоративной культуры	ед. изм	План 2023-2024	План 2024-2025	План 2025-2026	План 2026-2027	План 2027-2028
Задача 4.1 Совершенствование системы внутреннего обеспечения качества	удовлетворенность студентов качеством образовательных услуг	%	90	90	90	90	90
Задача 4.2 Поддержание положительного имиджа университета во внешней среде, усиление позиций	количество упоминаний электронных, печатных СМИ	шт.	-	1	1	1	1
	количество образовательных программ, вошедших в десятку лучших по итогам национального рейтинга по версии НАОКО	шт.	2	2	2	2	2
ПРИОРИТЕТ 5: РАЗВИТИЕ РЕСУРСНОГО ПОТЕНЦИАЛА							
Цель 5: Укрепление материально-	Целевой индикатор:	ед. изм	План 2023-	План 2024-	План 2025-	План 2026-	План 2027-

технической базы и финансового обеспечения	материальное и техническое обеспечение образовательного процесса и научно- инновационной деятельности на уровне не ниже лицензионных требований		2024	2025	2026	2027	2028
Задача 5.1 Обеспечение образовательного процесса аудиторным фондом	объемы ремонтно- строительных работ	млн. тг	145,0	145,0	146,0	146,0	146,0
Задача 5.2 Обеспечение учебным и лабораторным оборудованием	финансовые по показатели по приобретению учебной мебели и учебно- лабораторного оборудования	млн. тг	45,0	45,0	45,0	46,0	46,0
	финансовые по показатели по приобретению компьютерной техники и мультимедийного оборудования	млн. тг	85,0	85,0	85,0	86,0	86,0
Задача 5.3 Динамичное развитие библиотеки	Укомплектование книжного фонда в соответствии с профилем университета (обеспечение необходимого соотношения между имеющимся фондом учебной и научной литературы и численностью контингента обучающихся)	экз.	845000	845000	85000	85000	855 00
	формирование электронного каталога	экз.	95000	96000	97000	98000	99000
	обеспечение доступа к другим библиотечным и научным фондам, в том числе Республиканской межвузовской электронной библиотеке	БД	20	21	22	23	24
	обеспечение доступа мировым электронным	БД	15	16	17	18	19

библиотекам и юридическим базам данных для исследований магистрантов и докторантов PhD							
наполняемость репозитория научными и учебно-методическими работами вуза: монографий, учебников, учебных пособий, научных статей	шт	350	350	355	355	355	

ПРИОРИТЕТ 6: СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ И СОЦИАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ

Цель 6: Формирование у молодежи активной гражданской позиции, социальной ответственности, чувства патриотизма, высоких нравственных и лидерских качеств	Целевой индикатор: доля молодежи, принимающей активное участие в реализации мероприятий в сфере молодежной политики и патриотического воспитания от общей численности молодежи	ед. изм	План 2023-2024	План 2024-2025	План 2025-2026	План 2026-2027	План 2027-2028
Задача 6.1 Реализация комплекса мер по патриотическому воспитанию и формированию гражданской активности молодежи	доля студентов, вовлеченных в общественные мероприятия патриотического характера	%	100	100	100	100	100
	количество мероприятий по патриотическому воспитанию (кураторские часы, конференции, тематические лекции и т.д.)	шт.	15	15	15	15	17
	доля мероприятий, проводимых по разъяснению и пропаганде Посланий Президента РК	%	100	100	100	100	100
Задача 6.2 Реализация комплекса мер по формированию социально значимых и индивидуальных качеств, свойств личности	доля студентов участвующей в различных формах студенческого самоуправления	%	12	12	12	12	12
	количество студентов образовательной программы,	шт.	15	15	15	15	15

	участующих в студенческих объединениях университета							
	участие студентов в строительных и трудовых отрядах «Жасыл ел» и др.	чел.	1	1	1	1	1	1
	количество студентов-членов Альянса студентов Казахстана	чел.	1	1	1	1	1	1
Задача 6.3 Реализация комплекса мер по формированию и развитию системы духовно-нравственных знаний и ценностей	доля молодежи, участвующей в общественной жизни университета	%	90	90	95	95	95	95
	количество студентов образовательной программы - членов творческих коллективов университета	шт.	5	5	5	5	5	5
Задача 6.4 Усиление социальной защиты студентов	обеспеченность студентов образовательной программы общежитиями	%	100	100	100	100	100	100
	социальная поддержка студентов, из социально незащищенных слоев общества	%	24	24	25	25	26	26
Задача 6.5 Участие обучающихся в реализации Программы модернизации общественного сознания «Рухани жаңғыру»	доля обучающихся, принявших участие в мероприятиях в рамках реализации подпрограммы «Тәрбие және білім» программы «Рухани жаңғыру»	%	100	100	100	100	100	100
ПРИОРИТЕТ 7. ЦИФРОВАЯ ТРАНСФОРМАЦИЯ								
Цель 7: Внедрение более гибких и бесшовных процессов на базе цифровых технологий, изменение корпоративной культуры, оптимизация процессов	Целевой индикатор: Обработка больших данных, машинное обучение, облачные вычисления, моделирование и прогнозирование сложных систем	ед. изм	План 2023-2024	План 2024-2025	План 2025-2026	План 2026-2027	План 2027-2028	
Задача 7.1 автоматизация системы управления на основе данных	Разработка «Личного кабинета студента», «Личного	%	100	100	100	100	100	100

	кабинета преподавателя» «Электронный журнал»							
	создание системы цифрового документооборота посредством внедрения ЭЦП	%	100	100	100	100	100	100
	Интеграция информационных ресурсов между различными организационным и структурами	%	90	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 Казпотребсюза	ед. изм	План 2023-2024	План 2024-2025	План 2025-2026	План 2026-2027	План 2027-2028
	количество дисциплин, охватывающих вопросы устойчивого развития	шт	2	2	2	2	2
	включить 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 технологий		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 АО «Национальный центр экспертизы и сертификации»		Шинтуринов Т.А.

* если лицо не сотрудник КарУК подпись заверяется печатью

