

ҚАЗТУТЫНУОДАҒЫ  
ҚАРАҒАНДЫ УНИВЕРСИТЕТІ



КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
КАЗПОТРЕБСОЮЗА

«Утверждаю»  
Вектор Карагандинского  
университета Казпотребсоюза  
д.т.н., профессор  
Аймағамбетов Е.Б.  
28 апреля 2026г

Одобрено на заседании  
Ученого совета университета  
Протокол № 8 от «28» апреля 2026г

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

**6B07201 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ»**

Уровень: бакалавриат (ВА)

КАРАҒАНДА 2026

Образовательная программа 6B07201 «Технология продовольственных продуктов» 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), Правил организации учебного процесса по кредитной технологии обучения в ОВПО от 20 апреля 2011 года № 152 (с изменениями и дополнениями), Национальной рамки квалификаций,

Разработчики (академический комитет):

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

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

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

Әуез Ж.К. - магистр, старший преподаватель 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

<b>1.</b>	<b>Паспорт образовательной программы.....</b>	<b>4</b>
<b>2.</b>	<b>Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы.....</b>	<b>6</b>
2.1	Присуждаемая степень.....	6
2.2	Перечень должностей специалиста.....	6
<b>3.</b>	<b>Содержание образовательной программы.....</b>	<b>7</b>
3.1	Учебный план образовательной программы.....	7
3.2	Сведения о дисциплинах.....	10
<b>4.</b>	<b>Компетенции и результаты обучения образовательной программы.....</b>	<b>31</b>
4.1	Перечень компетенций и результатов обучения.....	31
4.2	Матрица соотнесения результатов обучения по образовательной программе в целом с формируемыми компетенциями.....	32
4.3	Карта формирования компетенций.....	33
<b>5.</b>	<b>Концепция образовательной программы.....</b>	<b>36</b>
<b>6.</b>	<b>Лист согласования программы.....</b>	<b>39</b>

## 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	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	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	KZ34LAA00021414 (005)
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 по циклам и ОП
21	Уникальность программы	-
22	«Условия реализации ОП	Для обеспечения доступности образовательной программы

	<p>для лиц с инвалидностью и ООП»</p>	<p>предусмотрены следующие условия:</p> <p><b>Архитектурная доступность</b>  Доступ к адаптированной среде: пандусы, специальные аудитории и санитарные помещения.</p> <p><b>Учебно-методическое обеспечение</b>  Учебные материалы в альтернативных форматах (аудио, шрифт Брайля).</p> <p><b>Адаптированные методы оценки знаний</b> (устные экзамены, продленное время, ассистенты).</p> <p><b>Организация образовательного процесса</b>  Индивидуальные учебные планы, дистанционные технологии, гибкий график занятий.</p> <p><b>Психолого-педагогическая поддержка</b>  Консультации специалистов (тьюторы, психологи), адаптационные мероприятия</p> <p>Повышение квалификации ППС по инклюзивному образованию.</p>
--	---------------------------------------	--

## **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 образовательной программы

#### 3.1 Учебный план образовательной программы

КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КАЗПОТРЕБСОЮЗА



УТВЕРЖДАЮ"

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

2026 г.

#### Учебный план

Образовательной программы 6В07201 "Технология продовольственных продуктов"

Присуждаемая степень: бакалавр техники и технологий по образовательной программе "6В07201 Технология продовольственных продуктов"

Область образования: 6В07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли

Срок обучения: 4 года

Очная форма обучения

Набор 2026 года

Цикл дисциплины	Код дисциплины	ОК/ВК/КВ	Наименование дисциплины	кредиты	Форма контроля	Виды учебной работы л/пр/лаб/СРОП/СРО/ всего	Распределение по семестрам							
							1	2	3	4	5	6	7	8
<b>1. МСПЗ Модуль социально-политических знаний</b>				9										
ООД	SPCP 2022	ОК	Социология, Политология, Культурология, Психология	8	экс	30/30/0/60/120/240	4	4						
БД	UP 2022	ВК	Учебная практика	1	отчет			1						
<b>2. СГМ Социально-гуманитарный модуль</b>				20										
ООД	OFGP 2022	КВ	Основы финансовой грамотности и предпринимательства	5	экс	30/15/0/15/90/150				5				
	ET 2022		Экономическая теория											
	OsnPAK2022		Основы права и антикоррупционной культуры											
ООД	IK 2022	ОК	История Казахстана	5	Гос. экс	30/15/0/15/90/150		5						
ООД	FiI 2022	ОК	Философия	5	экс	30/15/0/15/90/150			5					
БД	PPRK2022	КВ	Предпринимательское право Республики Казахстан	5	экс	30/15/0/15/90/150					5			
	TPRK2022		Трудовое право Республики Казахстан											
<b>3. МФКС Модуль физической культуры и спорта</b>				8										
ООД	FK 2022	ОК	Физическая культура	8	диф/зач		2	2	2	2				
<b>4. ЯМ Языковой модуль</b>				26										
ООД	IYa 2022	ОК	Иностранный язык	10	экс	0/90/0/30/180/300	5	5						
ООД	K(R)Ya 2022	ОК	Казахский (Русский) язык	10	экс	0/90/0/30/180/300	5	5						
БД	MK POYa 2022	ВК	Междисциплинарный курс "Профессионально-ориентированный язык"	6	экс	0/60/0/30/90/180			3	3				
<b>5. МЦИТ Модуль цифровых информационных технологий</b>				9										

	ИКТ 2022	ОК	Информационно-коммуникационные технологии	5	экс	15/30/0/15/90/150	5										
БД	Mat 2022	ВК	Математика	4	экс	15/30/0/15/60/120		4									
<b>6. ФТМ Физико-технический модуль</b>				<b>20</b>													
БД	Fiz 2022	ВК	Физика	5	экс	15/0/30/15/90/150	5										
БД	Тер 2022	КВ	Теплотехника	5	экс	15/30/0/15/90/150			5								
БД	ТМ 2022	КВ	Теоретическая механика														
БД	ТРМ 2022	КВ	Теоретическая и прикладная механика	5	экс	15/30/0/15/90/150				5							
БД	РМ 2022	КВ	Прикладная механика														
БД	ОЕ 2022	КВ	Основы электротехники	5	экс	15/30/0/15/90/150				5							
БД	Матер 2022	КВ	Материаловедение	5	экс	15/30/0/15/90/150				5							
<b>7. БХМ Базовый химический модуль</b>				<b>8</b>													
БД	Ним 2022	ВК	Химия	4	экс	15/10/20/15/60/120	4										
БД	АФН 2022	КВ	Аналитическая и физколлоидная химия	4	экс	15/16/14/15/60/120		4									
БД	РН 2022	КВ	Пищевая химия	4	экс	15/16/14/15/60/120			4								
<b>8. ТТМ Техничко-технологический модуль</b>				<b>30</b>													
БД	ГОТРП 2022	ВК	Теоретические основы технологий пищевых продуктов	5	экс	30/15/0/15/90/150			5								
БД	Bio 2022	КВ	Биохимия	5	экс	15/30/0/15/90/150				5							
БД	Mikr 2022	КВ	Микробиология	5	экс	15/30/0/15/90/150					5						
БД	РАРР 2022	КВ	Процессы и аппараты пищевых производств	5	экс, курс. раб.	15/30/0/30/75/150					5						
БД	ОРРР 2022	КВ	Оборудование производства продовольственных продуктов	5	экс	15/30/0/15/90/150						5					
БД	МК SG 2022	КВ	Междисциплинарный курс "Санитария и гигиена"	5	экс	15/30/0/15/90/150							5				
БД	МК Nut 2022	КВ	Междисциплинарный курс "Нутрициология"	5	экс	15/30/0/15/90/150								5			
БД	МК OTRD2022	КВ	Междисциплинарный курс "Основы техники ресторанного дела"	5	экс	15/30/0/15/90/150							5				
БД	TOS 2022	КВ	Технология обслуживания и сервис	5	экс	15/30/0/15/90/150								5			
БД	PP 2022	ВК	Производственная практика	5	отчет						5						
<b>9. МСТ Модуль стандартизации и товароведения</b>				<b>15</b>													
БД	SS 2022	КВ	Стандартизация и сертификация	5	экс	15/30/0/15/90/150					5						
БД	PSPU 2022	КВ	Подтверждение соответствия продукции и услуг	5	экс	15/30/0/15/90/150											
БД	OTR 2022	КВ	Основы технического регулирования	5	экс	15/30/0/15/90/150								5			
БД	SBOT 2022	КВ	Стандарты безопасности и охраны труда	5	экс	15/30/0/15/90/150											
БД	TPP 2022	КВ	Товароведение продовольственных продуктов	5	экс	15/30/0/15/90/150									5		
ПД	TSMPT 2022	КВ	Товароведение сырья, материалов и потребительских товаров	5	экс	15/30/0/15/90/150											
<b>10. ПУМ Проектно-управленческий модуль</b>				<b>15</b>													
БД	Pat 2022	КВ	Патентоведение	5	экс	15/30/0/15/90/150								5			
БД	RGB 2022	КВ	Ресторанный и гостиничный бизнес	5	экс	15/30/0/15/90/150											
БД	PPO 2022	КВ	Проектирование предприятий отрасли	5	экс	15/30/0/15/90/150											
ПД	МК EUPPP2022	КВ	Междисциплинарный курс "Экономика и управление производством продовольственных продуктов"	5	экс	30/15/0/15/90/150								5			

... 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, PhD

Директор департамента академического развития ВПО, к.э.н., профессор

Заведующий кафедрой товароведения и сертификации, д.п.н., профессор



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	Формируемые компетенции (коды)
<b>Цикл общеобразовательных дисциплин</b> <b>Обязательный компонент</b>				
1	Социология, Политология, Культурология, Психология	Социология изучает общество, составляющие его системы (институты, процессы) и закономерности их функционирования и развития. Политология изучает политическую сферу общества: политическую власть, политические институты, отношения, процессы и закономерности их функционирования. Культурология изучает культуру как особую и целостную систему человеческой жизни и деятельности, закономерности её возникновения, развития и постижения. Психология изучает основные психологические процессы, состояния, свойства, внутренний мир личности в процессе отражения этого мира.	8	PO 1 PO 4
2	История Казахстана	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-	5	PO 1 PO 4

		историческим знанием содержание казахстанской модели развития в период ускоренной модернизации.		
3	Философия	Философия направлена на формирование у студентов открытости сознания, понимания собственного национального кода и национального самосознания, духовной модернизации, конструктивно-критического мышления, культа знания и 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.	5	PO 1 PO 4
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	8	PO 1 PO 2

		совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте		
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, включающей написание абзаца/краткое изложение текста и проектную работу, выполнение грамматических и лексических упражнений.	10	PO 1 PO 2
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.		PO 1 PO 2
7	Информационно-коммуникационные технологии	Роль ИКТ в ключевых секторах развития общества. Стандарты в области ИКТ. Введение в компьютерные системы. Архитектура компьютерных систем. Программное обеспечение. Операционные системы. Человеко-компьютерное взаимодействие. Системы баз данных. Анализ данных. Управление данными. Сети и телекоммуникации. Кибербезопасность. Интернет технологии. Облачные и мобильные технологии. Мультимедийные технологии.	5	PO 3

		Smart технологии. E-технологии. Информационные технологии в профессиональной сфере. Индустриальные ИКТ. Перспективы развития ИКТ. Введение в искусственный интеллект. Интеллектуальные информационные системы.		
<b>Цикл общеобразовательных дисциплин Вузовский компонент/Компонент по выбору</b>				
1	Основы финансовой грамотности и предпринимательства	Курс направлен на формирование рационального финансового поведения при принятии решений, касающихся личных финансов, а также способности критически оценивать и анализировать процессы, связанные с защитой прав и интересов в качестве потребителей финансовых услуг посредством использования цифровых технологий для распознавания финансового мошенничества: планировать и использовать бюджет, исчислять и уплачивать налоги, заполнять налоговую отчетность, анализировать финансовую информацию и финансовые продукты для инвестиционной стратегии при проведении предпринимательской деятельности.	5	PO 1 PO 4
2	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	5	PO 1 PO 4

		исследований с применением методов изучения экономических дисциплин		
3	Основы права и антикоррупционной культуры	Дисциплина направлена на формирование правовых знаний, антикоррупционного мировоззрения, гражданской ответственности и уважения к принципам законности и равенства. Изучаются основы права Республики Казахстан, вопросы предупреждения коррупции и правовой культуры. Особое внимание уделяется правовым основам инклюзивного общества, защите прав лиц с инвалидностью, развитию навыков правового анализа и уважения к правам человека.	5	PO 1 PO 4
<b>Цикл базовых дисциплин Вузовский компонент</b>				
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	PO 1 PO 2
2	Междисциплинарный курс "Профессионально-ориентированный язык" - 2	Цель 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	PO 1 PO 2

3	Математика	<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 образовательной программы .</p> <p>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.</p>	4	РО 4
4	Физика	<p>Дисциплина формирует основы естественно-научного мировоззрения, навыки исследования физических явлений и процессов, применения законов физики для решения прикладных задач. 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.</p>	5	РО 6
5	Химия	<p>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.</p>	4	РО 4

		Окислительно-восстановительные реакции. Электрохимические процессы. Электролиз. Химия элементов и их важнейших соединений.		
6	Теоретические основы технологии пищевых 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	PO 4
<b>Цикл базовых дисциплин</b> <b>Компонент по выбору</b>				
1	Предпринимательское право Республики Казахстан	Организационно-правовые основы предпринимательской деятельности; государственное регулирование и поддержка частного предпринимательства; правовое регулирование наиболее важных направлений предпринимательской деятельности: по реализации товаров (работ, услуг) населению, а также для государственных нужд; банковской деятельности; деятельности на рынке ценных бумаг; страховой деятельности; валютного рынка; внешнеторговой деятельности.	5	PO 1 PO 4
2	Трудовое право Республики Казахстан	Дисциплина формирует основополагающие теоретические знания в области регулирования труда и социальной защиты населения, навыки работы с законодательной базой, умения ориентироваться в сложных ситуациях, возникающих на практике и применять полученные знания на	5	PO 1 PO 4

		практике. Курс формирует знания о занятости и трудоустройстве, социальном партнерстве в сфере трудовых отношений, о финансировании мероприятий по праву социального обеспечения, пенсионном обеспечении нетрудоспособных граждан, государственной адресной социальной помощи, международно-правовом регулировании социального обеспечения.		
3	Теплотехника	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	5	РО 4
4	Теоретическая механика	Роль дисциплины в профессиональной деятельности. 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	5	РО 4
5	Теоретическая и прикладная механика	Основы теоретической и прикладной механики в	5	РО 4

		<p>приложении к профессиональной деятельности. 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.</p>		
6	Прикладная механика	<p>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.</p>	5	РО 4
7	Основы электротехники	<p>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</p>	5	РО 4

		устройства.		
8	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	РО 8
9	Аналитическая и физколлоидная химия	Роль дисциплины в будущей профессиональной деятельности. Гравиметрический метод анализа. Титриметрический метод анализа. Метод кислотно-основного титрования. Метод осаждения. Метод комплексонометрии. Рефрактометрический, поляриметрический, потенциометрический, кулонометрический, хроматографический методы анализа. Анализ пищевых продуктов.	4	РО 4
10	Пищевая химия	Введение в химию пищевых продуктов и питание человека. Проблемы повышения пищевой и биологической ценности и безопасности продуктов питания. Органические кислоты как регуляторы рН пищевых систем. Химическая природа и физико-химические свойства важнейших пищевых кислот. Ферменты. Роль ферментов в превращениях основных компонентов пищевого сырья (эндогенные ферментные системы).	4	РО 4
11	Биохимия	Формирование целостного представления о биохимии: Структурная организация клетки. Белки. Строение, свойства, функции в организме. Роль в питании. Химический состав организма.	5	РО 4

		<p>Физиологические основы питания. Нуклеиновые кислоты. Ферменты. Витамины. Углеводы. Строение, свойства, значение в питании. Липиды и их обмен. Общие закономерности обмена веществ и энергии.</p>		
12	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 природопользовании.</p>	5	PO 5
13	Процессы и аппараты пищевых производств	<p>Процессы и аппараты в пищевой промышленности. Моделирование процессов и аппаратов. Гидравлические машины. Гидромеханические процессы. Механические процессы. Тепловые процессы. Массообменные процессы. Методы обработки пищевых продуктов.</p>	5	PO11
14	Оборудование производства продовольственных продуктов	<p>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</p>	5	PO 11

		сельскохозяйственного сырья. Технологические линии для производства пищевых продуктов путем комбинированной переработки сельскохозяйственного сырья.		
15	Междисциплинарный курс «Санитария и гигиена»	Санитарно-гигиенические требования к сырью и готовым пищевым продуктам. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания. Санитария и гигиена на производстве и в торговле пищевыми продуктами. Санитарно-гигиенические правила и нормативы в схемах сертификации товаров.	5	РО 5
16	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	РО 11
17	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	РО 11
18	Технология обслуживания и сервис	Формирование знаний в области технологии обслуживания и сервиса: Характеристика и концепция деятельности. Ресторанный бизнес. Особенности развития. Меню и карта вин: маркетинговое орудие ресторана. Оборудование ресторана. Столовая посуда, приборы, столовое белье. Подготовка торговых	5	РО 11

		помещений к обслуживанию. Сервировка столов и обслуживание клиентов.		
19	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	PO 6
20	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	PO 12
21	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	PO 4
22	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	PO 12
23	Патентование	Формирование знаний и приобретение навыков по	5	PO 6

		правовой охране объектов промышленной собственности. Особенности применения патентов, ноу-хау в промышленности. Патентные исследования. Интеллектуальная собственность		
24	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 ресторанно-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	РО 11
25	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	РО 10
26	Майнор "Экономические основы	Целью изучения дисциплины «Предпринимательство» является освоение	5	РО 10

	предпринимательства" Предпринимательство	теоретических основ и формирование практических навыков организации предпринимательской деятельности предприятий в конкурентной среде. Дисциплина носит интегрированный характер, совмещает в себе изучение особенностей организации предпринимательства (бизнес администрирование), оценку эффективности предпринимательских структур (вопросы экономической, финансовой, социальной эффективности), оценки бизнес идеи и развития бизнес плана.		
27	Майнор "Экономические основы предпринимательства" Финансы	Дисциплина способствует формированию общего/ целостного представления о деньгах, финансах и кредите, их роли в общественном воспроизводстве, основах их организации и управления для формирования финансово-грамотных и социально-активных специалистов, способных объективно оценивать и анализировать современные финансово-экономические процессы и явления и тренды развития в условиях стратегии устойчивого развития Нового Казахстана.	5	РО 10
28	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	5	РО 10

		фирмы.		
<b>Цикл базовых дисциплин</b>				
<b>Профессиональная практика</b>				
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	PO 1 PO 2 PO 4
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	PO 7, PO 8, PO 11, PO 12
<b>Цикл профилирующих дисциплин</b>				
<b>Вузовский компонент/Компонент по выбору</b>				
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 специального назначения. Разработка документации.	5	PO 8
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	5	PO 8

		переработанные. Пищевые жиры. Молоко и молочные продукты. Мясо и мясные товары. Рыба и рыбные товары. Яйца и яичные товары. Алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки		
3	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	РО 8
4	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	РО 11
5	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	РО 11
6	Междисциплинарный курс "Организация производства на предприятиях общественного	Классификация ПОП. Организация снабжения ПОП. Организация складского и тарного хозяйства. Оперативное планирование производства и	5	РО 11

	питания"	технологическая документация. Структура производства. Организация работы вспомогательных помещений, раздаточных и бракераж готовой продукции. Организация и нормирование труда.		
7	Экономика менеджмента качества	Изучение дисциплины «Экономика менеджмента качества» способствует формированию системы знаний в области экономики менеджмента качества, о методах учета и управления затратами на качество на базе процессного подхода для принятия эффективных управленческих решений.	5	РО 11
8	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	РО 12
	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	РО 12
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	6	РО 12

		питания на мясной и рыбной основе. Требования к сырью, упаковке, хранению.		
7	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Дисциплина направлена на формирование знаний современного состояния и тенденций развития хлебопекарного и кондитерского производств, свойств сырья и особенностей технологических процессов, навыков разработки производственных рецептов, внедрения инноваций и поиска резервов повышения эффективности технологических операций и качества продукции.	6	
8	Технология функционального питания	Государственная политика в области здорового питания населения Казахстана. Классификация продуктов функционального питания. Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами. Витаминизация пищевых продуктов. Особенности технологии продуктов функционального питания.	6	PO 12
9	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	PO 12
10	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	6	PO 8

		товаров. Особенности экспертизы качества услуг		
11	Системы качества	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	PO 8
12	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	PO 8
<b>Цикл профилирующих дисциплин</b>				
<b>Профессиональная практика</b>				
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 совершенствованию. Приобретение организаторского и профессионального опыта.	5	PO 12
2	Производственная практика	Применение цифровых технологий для развития производства. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям стандартов и нормативных технических документов, осуществление контроля за выпуском готовой продукции.	10	PO 12
3	Преддипломная	Использование различных	5	PO 12

	практика	<p>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.</p>		
--	----------	--	--	--

## 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 работать в команде на основе выстраивания конструктивных коммуникаций, проявления гибкости и адаптивности к меняющимся условиям, эмпатии, управления эмоциями и временем, а также критического анализа жизненных ситуаций и принятия решений возникающих проблем.	PO 1	Демонстрирует системные знания о развитии Казахстана, цели устойчивого развития и экобезопасности, критически оценивая социально-экономические процессы и проявляя правовую, антикоррупционную, академическую культуру и финансовую грамотность для успешной социализации в инклюзивном обществе.
		PO 2	Осуществляет коммуникации в устной и письменной формах на казахском, русском и иностранном языках, демонстрируя языковую грамотность; владеет навыками академического письма.
КК 2	Способность эффективно использовать операционные системы, цифровые технологии, программное обеспечение, облачные сервисы и хранилища, социальные медиа, платформы, мобильные приложения, аналитические инструменты для выполнения задач и решения проблем с соблюдением правил кибербезопасности, поиска информации в интернет пространстве.	PO 3	Применяет современные цифровые, облачные, мобильные и AI-технологии для поиска, анализа, обработки, защиты, хранения и распространения информации с использованием интернет-ресурсов и интеллектуальных сервисов.
КК3.	Способность применять на практике полученные знания в специализированной области на основе проблемного мышления, научно – исследовательских и производственных навыков, понимания профессиональных обязанностей и трудовых функций.	PO4	Обладает базовыми знаниями в области социально-гуманитарных и естественных наук, формирующими личность с широким кругозором мышления
		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
		PO7	Демонстрирует знание ассортимента продовольственных продуктов, требований нормативных документов к сырью, полуфабрикатам и готовой продукции, системе безопасности и охраны труда
		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
		PO10	Владеет дополнительными компетенциями в области, соответствующей выбранной программе MINOR
		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 соотнесения результатов обучения по образовательной программе в целом с формируемыми компетенциями**

	PO1	PO2	PO3	PO4	PO5	PO6	PO7	PO8	PO9	PO10	PO11	PO12
<b>КК1.</b>	*	*										
<b>КК2.</b>			*									
<b>КК3.</b>				*	*	*	*	*	*	*	*	*

### 4.3 Карта формирования компетенций

Шифр компетенции	Код дисциплины	Название дисциплин, формирующих компетенции	ОК/ВК/КВ	Объем в кредитах	Кол-во часов	Форма оценки достижения результата
КК1,	SPCP 2022	Социология, Политология, Культурология, Психология	ОК	8	240	экзамен в форме тестирования
	UP 2022	Учебная практика	ОК	1	30	отчет
КК1,	OFGP 2022	Основы финансовой грамотности и предпринимательства	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	ET 2022	Экономическая теория	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	OsnPAK2 022	Основы права и антикоррупционной культуры	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	IK2022	История Казахстана	ОК	5	150	устный гос.экзамен
	Fil 2022	Философия	ОК	5	150	экзамен в форме тестирования
	PPRK2022	Предпринимательское право Республики Казахстан	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	TPRK 2022	Трудовое право Республики Казахстан	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
КК1	FK 2022	Физическая культура	ОК	8	240	диф/зач
КК1	IYa 2022	Иностранный язык	ОК	10	300	устный экзамен
	K(R)Ya 2022	Казахский (Русский) язык	ОК	10	300	устный экзамен
	MK POYa 2022	Междисциплинарный курс "Профессионально-ориентированный язык"	ВК	6	180	устный экзамен
КК2,	IKT 2022	Информационно-коммуникационные технологии	ОК	5	150	экзамен в форме тестирования
	Mat 2022	Математика	ВК	4	120	экзамен в форме тестирования
КК3	Fiz 2022	Физика	ВК	5	150	письменный экзамен
	Ter 2022	Теплотехника	КВ	5	150	письменный экзамен
	TM 2022	Теоретическая механика	КВ	5	150	письменный экзамен
	TRM 2022	Теоретическая и прикладная механика	КВ	5	150	письменный экзамен
	PM 2022	Прикладная механика	КВ	5	150	письменный экзамен
	OE 2022	Основы электротехники	КВ	5	150	письменный экзамен
	Mat 2022	Материаловедение	КВ	5	150	письменный экзамен
	Him 2022	Химия	ВК	4	120	письменный экзамен
	AFH 2022	Аналитическая и физколлоидная химия	КВ	4	120	письменный экзамен

	PH 2022	Пищевая химия	КВ	4	120	экзамен в форме тестирования
ККЗ	TOTPP 2022	Теоретические основы технологий пищевых продуктов	ВК	5	150	письменный экзамен
	Bio 2022	Биохимия	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	Mik 2022	Микробиология	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	PAPP 2022	Процессы и аппараты пищевых производств	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования, курс. раб.
	OPPP 2022	Оборудование производства продовольственных продуктов	КВ	5	150	курсовая работа
	MK SG 2022	Междисциплинарный курс «Санитария и гигиена»	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	MK Nut 2022	Междисциплинарный курс "Нутрициология"	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	MK OTRD 2022	Междисциплинарный курс «Основы техники ресторанного дела»	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	TOS 2022	Технология обслуживания и сервис	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	PP 2022	Производственная практика	ВК	5	150	отчет
ККЗ	SC/SS 2022	Стандартизация и сертификация	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	PSPU 2022	Подтверждение соответствия продукции и услуг	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	OTR 2022	Основы технического регулирования	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	SBOT 2022	Стандарты безопасности и охраны труда	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	TRP 2022	Товароведение продовольственных продуктов	КВ	5	150	письменный экзамен
	TSMPT 2022	Товароведение сырья, материалов и потребительских товаров	КВ	5	150	письменный экзамен
ККЗ	Pat 2022	Патентование	КВ	5	150	устный экзамен
	RGB 2022	Ресторанный и гостиничный бизнес	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	PPO 2022	Проектирование предприятий отрасли	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	MK EUPPP 2022	Междисциплинарный курс «Экономика и управление производством продовольственных продуктов»	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	MK OPPOP 2022	Междисциплинарный курс «Организация производства на предприятиях общественного питания»	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	EMK 2022	Экономика менеджмента качества	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
ККЗ	OTPP 2022	Общая технология пищевых производств	ВК	5	150	устный экзамен
	OTNZK 2022	Особенности технологии национальной и зарубежной	КВ	6	180	демонстративный экзамен

		кухни				
	TLP 2022	Основы технологии лечебного питания	КВ	6	180	демонстративный экзамен
	TDP 2022	Технология детского питания	КВ	6	180	экзамен в форме тестирования
	ТНМКІ 2022	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	КВ	6	180	экзамен в форме тестирования
	TFP 2022	Технология функционального питания	КВ	6	180	экзамен в форме тестирования
	PP 2022	Производственная практика	КВ	5	150	отчет
КК2, КК3	КОКСРР 2022	Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов	КВ	6	180	экзамен в форме тестирования
	ЕКТU 2022	Экспертиза качества товаров и услуг	КВ	6	180	экзамен в форме тестирования
	SK 2022	Системы качества	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	ІКВР 2022	Испытание, контроль и безопасность продукции	КВ	5	150	экзамен в форме тестирования
	PP 2022	Производственная практика	ВК	10	300	отчет
	PreP 2022	Преддипломная практика	ВК	9	270	отчет

## 5. КОНЦЕПЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ


### ОП 6В07201 «Технология продовольственных продуктов»

Задачи	Целевые индикаторы	Показатели			
		Ед. изм.	2026-2027	2027-2028	2028-2029
<b>ПРИОРИТЕТ 1. ПОСТРОЕНИЕ ДИНАМИЧНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ЭКОСИСТЕМЫ ПОСРЕДСТВОМ ЦИФРОВОЙ ТРАНСФОРМАЦИИ</b>					
<b>Задача 1.1</b> Развитие программ бакалавриата и повышение доступности высшего образования	Численность обучающихся по ОП	чел	165	165	168
	Средний балл ЕНТ	%	80	80	85
	Количество обладателей «Алтын белгі»	чел.	-	-	-
	Количество выпускников с дипломом «с отличием»	чел.	5	5	5
	Уровень трудоустройства выпускников	%	80	85	85
<b>Задача 1.2</b> Развитие послевузовского образования	Количество выпускников за последний учебный год, продолживших обучение в магистратуре	чел.	4	4	4
<b>Задача 1.3</b> 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
<b>Задача 1.4</b> Трансформация методов преподавания и развитие новых форм обучения	Количество ППС, прошедших повышение квалификации по профилю читаемых дисциплин в рамках ОП	чел.	15	15	15
	Количество практических работников, привлеченных к проведению учебных занятий, чтению элективных дисциплин	чел.	6	6	6
	Количество выпускных квалификационных работ, выполненных по заказу предприятий	шт.	7	7	7
<b>ПРИОРИТЕТ 2. УСТОЙЧИВОЕ РАЗВИТИЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УНИВЕРСИТЕТА</b>					
<b>Задача 2.1</b> Повышение научно-исследовательского	Доля преподавателей с ученой степенью	%	44%	45%	46%
	Количество преподавателей, имеющих	чел.	1	1	1

потенциала инновационной активности университета	и	звание «Лучший преподаватель», государственных наград, стипендий, грантов				
		Общее число публикаций	ед	15	20	23
		Количество публикаций в журналах Web of science / Scopus	ед	-	-	-
		Число публикаций в перечне КОКСНВО	ед	2	2	2
		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	2	2	2
		Количество публикаций по ЦУР	ед	4	4	4
<b>Задача 2.2</b> Создание многоканальной системы финансирования научных исследований кафедр		Общий объем финансирования НИР (государственное и негосударственное финансирование, международные гранты) (Ф <sub>НИР</sub> )	тыс. тенге	450	450	450
		Количество руководителей научных проектов	чел	1	2	2
		Число свидетельств по интеллектуальной собственности: лицензий, патентов, авторских свидетельств, изобретений преподавателей	шт.	1	1	1
<b>Задача 2.3</b> Привлечение обучающихся в науку и производство		Число студентов-победителей на научно-практических конференциях, олимпиадах в Казахстане и странах СНГ	чел.	3	3	3
		Число студентов - победителей на научно-практических конференциях, олимпиадах в дальнем зарубежье	чел.	1	1	1
		Число свидетельств по интеллектуальной собственности: лицензий, патентов, авторских свидетельств, изобретений студентов	ед.	1	1	1
<b>ПРИОРИТЕТ 3. ЭФФЕКТИВНАЯ ИНТЕГРАЦИЯ УНИВЕРСИТЕТА КАК РАВНОПРАВНОГО ПАРТНЕРА В МИРОВОЕ НАУЧНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ПРОСТРАНСТВО</b>						
<b>Задача 3.1</b> 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.	1	1	1
		Количество совместных публикаций	ед	-	-	-

	с представителями зарубежных организаций				
<b>Задача 3.2</b> Благоприятная среда для обучения и исследований	Число иностранных студентов	чел.	-	-	-
	Число иностранных преподавателей, задействованных в учебном процессе (не менее 2-х недель)	чел	-	-	-
	Число обучающихся по входящей внешней мобильности	чел	-	-	-
	Число обучающихся по исходящей внешней мобильности	чел	2	3	3
	Число выпускников вуза, получивших международные гранты или международные стипендии (кроме стипендии Болашак)	чел.	-	-	-
<b>Задача 3.3</b> 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	250	255
	Количество ссылок на сайт университета на сайтах партнеров кафедры	ед.	2	2	2
<b>ПРИОРИТЕТ 4. РЕАЛИЗАЦИЯ ТРЕТЬЕЙ МИССИИ УНИВЕРСИТЕТА, ЧЕРЕЗ ФОРМИРОВАНИЕ У МОЛОДЕЖИ СОЦИАЛЬНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ, ПАТРИОТИЗМА И ЛИДЕРСКИХ КАЧЕСТВ</b>					
<b>Задача 4.1</b> Реализация комплекса по патриотическому воспитанию и формированию гражданской активности молодежи	Количество дисциплин, охватывающих вопросы устойчивого развития	шт.	2	2	2
	Число студентов-победителей в спортивных и творческих состязаниях в странах СНГ и в дальнем зарубежье	чел.	-	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.