

ҚАЗТУТЫНУОДАҒЫ
ҚАРАҒАНДЫ УНИВЕРСИТЕТІ



КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КАЗПОТРЕБСОЮЗА



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

Утверждено на заседании
Ученого совета КарУК
Протокол № 6 «25» 02 2025 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«7M07203 УСТОЙЧИВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ИННОВАЦИИ
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»**

Уровень: магистратура (МА)

КАРАГАНДА 2025

Образовательная программа «7М07203 – Устойчивые технологии и инновации пищевых производств» составлена на основании Государственного общеобязательного стандарта высшего и послевузовского образования, утвержденного Приказом МНВО РК от 20 июля 2022 года № 2 (с изменениями и дополнениями), Правил организации учебного процесса по кредитной технологии обучения в ОВПО от 20 апреля 2011 года № 152 (с изменениями и дополнениями), Отраслевой рамки квалификаций “Пищевая промышленность”, профессиональных стандартов “Производство молока и молочных продуктов”, “Производство мяса и мясопродуктов”, “Производство продуктов общественного питания”, “Педагог (профессорско-преподавательский состав) организаций высшего и (или) послевузовского образования”.

Разработчики (академический комитет):

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

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

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

Әуез Ж.К. – магистр, преп. кафедры товароведения и сертификации, секретарь АК

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

Баймухаметова А.К. – магистрант группы ТПП-23-1 каз (НП)

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

Рецензенты (эксперты):

Аймуханова Т.А. – директор ТОО «Smart Cert», эксперт-аудитор СМК и СМБПП

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

Образовательная программа обсуждена и одобрена на заседании академического комитета «25» 12 2024 г., протокол № 1

Образовательная программа рассмотрена и рекомендована на заседании Учебно-методического совета университета. Протокол № 3 от «23» 01 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт образовательной программы.....	4
2.	Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы.....	5
2.1	Присуждаемая степень.....	5
2.2	Перечень должностей специалиста.....	5
3.	Содержание образовательной программы.....	6
3.1	Учебный план образовательной программы.....	6
3.2	Сведения о дисциплинах.....	9
4.	Компетенции и результаты обучения образовательной программы.....	14
4.1	Перечень компетенций и результатов обучения.....	14
4.2	Матрица соотнесения результатов обучения по образовательной программе в целом с формируемыми компетенциями.....	15
4.3	Карта формирования компетенций.....	16
5.	План развития образовательной программы.....	18
6.	Лист согласования программы.....	21

1. Паспорт образовательной программы

№	Название поля	Примечание
1	Регистрационный номер	7M07200255
2	Код и классификация области образования	7M07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
3	Код и классификация направлений подготовки	7M072 Производственные и обрабатывающие отрасли
4	Группа образовательных программ	M 111 Производство продуктов питания
5	Наименование образовательной программы	7M07203 Устойчивые технологии и инновации пищевых производств
6	Вид ОП	Новая ОП Профессиональные стандарты: “Производство молока и молочных продуктов”, “Производство мяса и мясопродуктов”, “Производство продуктов общественного питания”, “Педагог (профессорско-преподавательский состав) организаций высшего и (или) послевузовского образования”.
7	Цель ОП	Подготовка высококвалифицированных научно-педагогических и управленческих кадров в области технологий пищевых производств, обладающих компетенциями в исследовательской и инновационной деятельности и способных внедрять передовые технологии в условиях устойчивого развития
8	Уровень по МСКО	7
9	Уровень по НРК	7
10	Уровень по ОРК	7
11	Отличительные особенности ОП	Нет
	ВУЗ-партнер (СОП)	
	ВУЗ-партнер (ДДОП)	
12	Перечень компетенций	Формируется матрица соотнесения результатов обучения по образовательной программе с формируемыми компетенциями (таблица 4.1, 4.2, 4.3)
13	Результаты обучения	
14	Форма обучения	очная
15	Язык обучения	Казахский, русский
16	Объем кредитов	Научно-педагогическое направление – 120 кредитов
17	Присуждаемая степень	Магистр технических наук по ОП «7M07203 Устойчивые технологии и инновации пищевых производств»
18	Наличие приложения к лицензии на направление подготовки кадров	KZ34LAA00021414 (004)
19	Наличие аккредитации ОП	-
	Наименование аккредитационного органа	-
	Срок действия аккредитации	-
20	Сведения о дисциплинах	Сведения о дисциплинах ВК/КВ, БД, ПД (таблица 3.2)
21	Уникальность программы	Образовательная программа разработана с учетом

		перспективных трендов развития пищевых производств и нацелена на формирование у выпускника инновационности и новаторства
22	Условия реализации ОП для лиц с инвалидностью и ООП	Для обеспечения доступности образовательной программы предусмотрены следующие условия: Архитектурная доступность Доступ к адаптированной среде: пандусы, специальные аудитории и санитарные помещения. Учебно-методическое обеспечение Учебные материалы в альтернативных форматах (аудио, шрифт Брайля). Адаптированные методы оценки знаний (устные экзамены, продленное время, ассистенты). Организация образовательного процесса Индивидуальные учебные планы, дистанционные технологии, гибкий график занятий. Психолого-педагогическая поддержка Консультации специалистов (тьюторы, психологи), адаптационные мероприятия. Повышение квалификации ППС по инклюзивному образованию.

2. Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы

2.1 Присуждаемая степень:

Выпускнику образовательной программы присуждается степень: магистр технических наук по образовательной программе "7M07203 Устойчивые технологии и инновации пищевых производств "

2.2 Перечень должностей специалиста:

- генеральный директор, директор (начальник, управляющий) предприятия; исследователь; преподаватель (ассистент) в области образования.

3. Содержание образовательной программы

3.1 Учебный план образовательной программы

КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КАЗПОТРЕБСОЮЗА



СЕРЖДАЮ"
Протокол УС № 6 от "25" 02 2025 г.
Решение
Аймагамбетов Е.Б.

Учебный план

Код и классификация области образования: 7М07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли

Код и классификация направления подготовки: 7М072 Производственные и обрабатывающие отрасли

Группа образовательных программ: М111 Производство продуктов питания

Код и наименование образовательной программы: "7М07203 Устойчивые технологии и инновации пищевых производств"

Вид образовательной программы: действующая

Присуждаемая степень: магистр технических наук по ОП "7М07203 Устойчивые технологии и инновации пищевых производств"

Срок обучения: 2 года

Очная форма обучения

прием 2025 года

приказ 2023 года											
Цикл дисциплины	Код дисциплины	ОК/БК/КВ	Наименование дисциплины	Трудоемкость		Форма контроля	Виды учебной работы л/пр/СРОП/СРО/всего	Распределение по семестрам			
				Кредиты	академ. часы			1	2	3	4
НОМ 1.1 Научно-образовательный модуль											
БД	liFN2022	БК	История и философия науки	5	150	экз	15/30/15/90/150	5			
БД	IYa 2022mag(NP)	БК	Иностранный язык (профессиональный)	4	120	экз	0/45/15/60/120	4			
БД	PVSh 2022	БК	Педагогика высшей школы	4	120	экз	15/30/15/60/120	4			
БД	PU 2022	БК	Психология управления	4	120	экз	15/30/15/60/120	4			
БД	PP(M)2022	БК	Педагогическая практика	3	90	отчет			3		
ППМ 1.2 Профессионально-педагогический модуль											
БД	PK OPNI2022	КВ	Полиязычный курс Организация и планирование научных исследований	3	90	экз	15/15/15/45/90	3			
	MIAD 20-22.		Методы исследования и анализ данных								
БД	MTOVSh 2022	КВ	Методы и технологии обучения в высшей школе	4	120	экз	15/30/15/60/120		4		
	KMPR 2022		Критическое мышление и принятие решений								
БД	OAP2022mag	КВ	Основы академического письма (англ.)	4	120	экз	15/30/15/60/120		4		
	ASP2022mag		Академический стиль в письме (англ.)								

БД	PII 20-22	КВ	Прикладной искусственный интеллект	4	120	экз	15/30/15/60/120		4		
	SII.20-22-mag		Системы искусственного интеллекта								
ПОМ 2.1 Профессионально-ориентированный модуль 1											
ПД	NORPP. 20-22	ВК	Научные основы производства пищевых продуктов	5	150	экз	15/30/15/90/150	5			
ПД	RBTPP 2022	КВ	Ресурсосберегающие и безотходные технологии продовольственных продуктов	5	150	экз	15/30/15/90/150		5		
	VPP 20-22		Высокотехнологичные производства продуктов питания								
ПД	IM 20-22	КВ	Инновационный менеджмент (углубленный курс)	5	150	экз	15/30/15/90/150		5		
	UP 20-22		Устойчивое производство								
ПОМ 2.2 Профессионально-ориентированный модуль 2											
ПД	STPMMP 2022	КВ	Современные технологии производства мясных и молочных продуктов	5	150	экз	15/30/15/90/150			5	
	ITHPPR 2022		Инновационные технологии хранения и переработки продуктов растениеводства								
ПД	ITROP 2022	КВ	Инновационные технологии продукции общественного питания	5	150	экз	15/30/15/90/150			5	
	PTPFSPP 2022		Перспективные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания								
ПД	SOPP 2022	КВ	Современное оборудование пищевых производств	5	150	экз	15/30/15/90/150			5	
	IOPOP 2022		Инновации в оборудовании предприятий общественного питания								
ПД	STPP 20-22	КВ	Современные тренды пищевых производств	5	150	экз	15/30/15/90/150			5	
	SIPP 2022		Синтетические и искусственные пищевые продукты								
ПД	OKBPP 2022	КВ	Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции	5	150	экз	15/30/15/90/150			5	
	OPP 2022		Основы персонализированного питания								
ПД	IP (М) 2022	ВК	Исследовательская практика	13	390	отчет					13
Итого по модулям теоретического обучения и практической подготовки				88	2640			25	25	25	13
НИМ 3.1 Научно-исследовательский, итоговый модуль											

НИРМ	NIRM 2022	ОК	Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации	24	720	отчет		5	5	5	9
ДВО	DVO		Дополнительные виды обучения								
ИА	OZMD 2022	ОК	Оформление и защита магистерской диссертации	8	240						8
Общая трудоемкость образовательной программы				120	3600			30	30	30	30

Учебный план составлен на основе Государственного общеобязательного стандарта высшего образования от 20 июля 2022г. №2 (с изменениями на 04.03.2025 г.) и профессионального стандарта "Производство продуктов общественного питания" (Приложение №15), 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), "Педагог (профессорско-преподавательский состав) организаций высшего и (или) послевузовского образования", утвержденного приказом Заместителя Председателя правления Национальной палаты предпринимателей РК "Атамекен" от 27.12.2019г. №266.

Проректор по академическим вопросам

Директор департамента академического развития высшего и послевузовского образования

Заведующий кафедрой "Товароведение и сертификация"



Накипова Г.Н.



Даниярова М.Т.



Есенбаева Г.А.

3.2 Сведения о дисциплинах (НП)

№	Наименование дисциплины	Краткое описание дисциплины (30-50 слов)	Кол-во кредитов	Результаты обучения)
<div>Цикл базовых дисциплин</div> <div>Вузовский компонент</div>				
1	История философия науки и	Дисциплина «История и философия науки» позволит изучить проблемы кризиса современной техногенной цивилизации и глобальных тенденций смены научной картины мира, типов научной рациональности, систем ценностей, на которые ориентируются ученые. Дисциплина ориентирована на анализ основных мировоззренческих и методологических проблем, возникающих в науке на современном этапе ее развития и получение представления о тенденциях исторического развития науки.	5	PO1, PO2
2	Иностранный язык (профессиональный)	Дисциплина направлена на развитие навыков и умений использования иностранного языка в профессиональной сфере. Курс включает изучение специализированной лексики, профессиональной терминологии и грамматических конструкций, применимых в различных профессиональных контекстах. Программа курса охватывает такие аспекты, как деловая переписка, подготовка и проведение презентаций, ведение переговоров, а также чтение и перевод профессиональной литературы.	4	
3	Педагогика высшей школы	В процессе изучения дисциплины рассматриваются актуальные проблемы педагогической науки, основы педагогики высшей школы. Особое внимание уделяется методологии педагогической науки, новым образовательным технологиям, учебно-воспитательному процессу, менеджменту образования.	4	
4	Психология управления	Учебная дисциплина ориентирована на освоение обучающимися знаний о психологическом содержании управления как социальной системы и сферы профессиональной деятельности. Содержит социально-психологические знания, необходимые для анализа и прогнозирования эффективности управления, оптимизации управленческих взаимоотношений и решений, а также психологию управленческой деятельности, управленческого общения и конфликтов, принятия управленческих решений в учебно-воспитательном процессе высшей школы.	4	
5	Педагогическая практика	Педагогическая практика нацелена на формирование у магистрантов компетенций, необходимых для организации и управления учебно-воспитательным процессом, и практических навыков методики преподавания и обучения в высшем учебном заведении	3	
<div>Цикл базовых дисциплин</div> <div>Компонент по выбору</div>				
1	Полиязычный курс Организация и планирование научных исследований и	Курс необходим для понимания процессов функционирования и развития науки и ее роли в современном обществе; для освоения теоретических и эмпирических методов научного исследования в контексте возможности их применения в	3	

		исследовательской деятельности; получения навыков эффективно организовать персональную исследовательскую работу		PO3, PO4
2	Методы исследования и анализ данных	Дисциплина формирует у магистрантов навыки применения методов сбора, обработки и анализа данных, необходимых для научно-исследовательской и управленческой деятельности. Технологии сбора и хранения данных. Основные методы исследования и анализа данных. Методы обработки и интерпретации данных в научных исследованиях. Использование современных программных средств по анализу данных. Особенности анализа данных предприятия пищевой промышленности. Описательная, прогнозная и диагностическая аналитика	3	
3	Методы и технологии обучения в высшей школе	Учебная дисциплина ориентирована на формирование практических навыков планирования, организации и анализа учебно-воспитательного процесса в вузе. В основе содержания учебной дисциплины - технология проектирования учебного процесса. Изучаются условия оптимального выбора эффективных методов, форм и технологий обучения в вузе.	4	
4	Критическое мышление и принятие решений	Учебная дисциплина направлена на формирование навыков анализа и осмысления поступающей информации и на основе этих процессов принятия решений, формирования суждений и отстаивания собственного мнения. В основе дисциплины лежит система приемов и стратегий обучения, основанная на базовой модели трех стадий организации учебного процесса: «вызов – осмысление – размышление»	4	
5	Основы академического письма (англ.)	Дисциплина основывается на изучении основ построения академического текста, позволяющих представлять определения и описывать выводы, осуществлять письменную научную коммуникацию на основе четких и структурированных аргументов.	4	
6	Академический стиль в письме (англ.)	Академическое письмо используется для презентации какой-либо идеи и ее последующего обсуждения. Целями освоения дисциплины являются ознакомление с основными особенностями научного стиля, изучение наиболее распространенных жанров академического дискурса, формирование навыков по созданию академических текстов (устных и письменных), овладение базовыми принципами коммуникации в академической среде.	4	
6	Прикладной искусственный интеллект	Курс позволяет обучающимся овладеть компетенциями для использования информационно-коммуникационных технологий, обеспечивающих возможность комфортной жизни в цифровой среде и решение цифровых задач в профессиональной сфере производства пищевых продуктов. Изучается выбор алгоритмов для обработки и анализа данных, постановка задачи, использование подходящих технологий для решения этих задач и правильное интерпретирование результатов.	4	
7	Системы искусственного интеллекта	Дисциплина направлена на формирование навыков применения системы искусственного интеллекта для оптимизации процессов производства и хранения пищевых продуктов, а также при проведении научных исследований. Экспертные системы с искусственным	4	

		интеллектом в пищевой промышленности. Искусственные нейронные сети. Технологии ИИ для снижения отходов производства. ИИ в научно-исследовательской деятельности		
<p align="center">Цикл профилирующих дисциплин Вузовский компонент/Компонент по выбору</p>				
1	Научные основы производства пищевых продуктов	Курс нацелен на формирование знаний об основных закономерностях технологических процессов производства пищевых продуктов. Изучение видов сырья, способов, средств и общих принципов его переработки и получения готового продукта; процессов, происходящих при производстве и хранении пищевых продуктов; особенностей производства новой продукции.	5	PO1, PO2
2	Ресурсосберегающие и безотходные технологии продовольственных продуктов	Курс нацелен на изучение современных принципов применения ресурсосберегающих и безотходных технологий получения качественных продовольственных продуктов, постановку и поиск решений научных проблем и инженерных задач создания эффективного и устойчивого производства. Рассматриваются особенности ресурсосберегающих и безотходных технологий при производстве молочных, мясных продуктов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	5	
3	Высокотехнологичные производства продуктов питания	Курс нацелен на изучение отечественного и зарубежного опыта внедрения высокотехнологичных производств продуктов питания. Техническое и технологическое состояние пищевой промышленности Республики Казахстан. Приоритетные направления высокотехнологичных производств. Применение мембранных методов обработки продуктов и нанотехнологий. Передовые зарубежные технологии производства продуктов питания. Методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания.	5	
4	Инновационный менеджмент (углубленный курс)	Дисциплина направлена на формирование компетенций в области управления инновациями и проектирования инновационной деятельности компании на основе использования аналитического инструментария. Курс сочетает в себе особенности управления как процессными, так и продуктовыми инновациями	5	
5	Устойчивое производство	Целью дисциплины является формирование знаний об общих принципах организации производства, эффективного взаимодействия, управления деятельностью, ресурсами и отходами предприятия, направленных на снижение рисков и минимизацию негативного воздействия на окружающую среду. Задачи и принципы устойчивого производства. Соблюдение экологических требований. Экологичность производственных факторов. Экологические технологии производства.	5	PO5, PO6, PO7, PO8
6	Современные технологии производства мясных и молочных продуктов	Целью дисциплины является формирование навыков использования инновационных технологий обработки, хранения и переработки мясных и молочных продуктов. Новые производственные решения. Применение информационных технологий в процессе исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	5	

		Способы увеличения сохранности мясных и молочных продуктов.		PO7, PO8, PO9, PO10, PO11
7	Инновационные технологии хранения и переработки продуктов растениеводства	Курс направлен на формирование знаний и навыков использования технологических инноваций в сфере общественного питания. Молекулярная кухня. Технологии создания новых вкусов. Инновационные технологии производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Инновационные технологии производства полуфабрикатов. Инновационные технологии производства кулинарной продукции. Совершенствование технологий на основе применения локальных продуктов.	5	
8	Инновационные технологии продукции общественного питания	Курс направлен на формирование знаний и навыков использования технологических инноваций в сфере общественного питания. Молекулярная кухня. Технологии создания новых вкусов. Инновационные технологии производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Инновационные технологии производства полуфабрикатов. Инновационные технологии производства кулинарной продукции. Совершенствование технологий на основе применения локальных продуктов.	5	
9	Перспективные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания	Курс нацелен на приобретение навыков разработки и производства функциональной и специализированной пищевой продукции. Научные основы функционального питания. Научные принципы обогащения пищевых продуктов. Инновационные технологии производства специализированных продуктов питания для различных целевых групп потребителей с ориентацией на современные типы оборудования, биотехнологические способы переработки сырья, повышение питательной ценности. Пищевые добавки. Особенности создания новых функциональных и специализированных продуктов питания.	5	
10	Современное оборудование пищевых производств	Курс направлен на изучение современных видов машин и аппаратов отечественного и зарубежного производств. Изучение инженерных задач пищевых производств по выбору оптимального оборудования для повышения эффективности производства. Оборудование для подготовки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. Оборудование для упаковывания пищевой продукции.	5	
11	Инновации в оборудовании предприятий общественного питания	Курс направлен на формирование навыков выбора и применения инновационного оборудования для предприятия общественного питания. Роль инноваций в повышении эффективности предприятий общественного питания. Отличительные признаки и характеристики инновационного оборудования. Преимущества внедрения инновационного оборудования. Инновационное оборудование и экологическая устойчивость. Перспективные научные разработки в сфере инноваций в оборудовании предприятий общественного питания.	5	
12	Современные тренды пищевых производств	Дисциплина нацелена на формирование знаний перспективных направлений развития пищевых производств. Инновации в отраслях пищевой промышленности, их влияние на качество и безопасность пищевых продуктов. Применение	5	

		нетрадиционного сырья в пищевых производствах. Альтернативные источники белка. Производство модифицированной продукции. Производство продукции с помощью “точной ферментации”. Съедобные упаковки. Нанотехнологии в производстве и контроле качества пищевых продуктов.		
13	Синтетические и искусственные пищевые продукты	Дисциплина нацелена на формирование знаний методов создания синтетических и искусственных пищевых продуктов. Причины появления, преимущества и недостатки синтетических и искусственных продуктов питания. Основное сырье и методы создания синтетических и искусственных продуктов питания. Виды искусственных продуктов питания, их качество и безопасность. Современные научные разработки и исследования, прикладные аспекты.	5	
14	Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции	Дисциплина нацелена на формирование знаний и навыков обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, необходимых для повышения эффективности пищевых производств. Международное и национальное законодательство в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции. Разработка и повышение эффективности систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции. Особенности подтверждения соответствия органической продукции. Подтверждение безопасности продукции "Халал".	5	
15	Основы персонализированного питания	Дисциплина нацелена на формирование знаний теории и практики персонализированного питания в целях повышения качества пищевых продуктов и здоровья населения. Теории и концепции питания. Виды питания. Особенности персонализированного питания. Научные основы и принципы создания и контроля качества продуктов для персонализированного питания. Технологии персонализированных продуктов питания.	5	
16	Исследовательская практика	Исследовательская практика проводится с целью ознакомления с новейшими теоретическими, методологическими и технологическими достижениями отечественной и зарубежной науки, современными методами научных исследований, обработки и интерпретации экспериментальных данных в области устойчивых технологий и инноваций пищевых производств.	13	PO7, PO8, PO9, PO10
17	Научно-исследовательская работа магистранта	Научно-исследовательская работа нацелена на подготовку магистранта к самостоятельной научно-исследовательской работе, связанной с научным поиском, проведением исследований, экспериментов в целях расширения имеющихся и получения новых знаний, проверки научных гипотез в области технологии продовольственных продуктов, основным результатом которой является написание и успешная защита магистерской диссертации	24	PO1, PO2, PO3, PO4, PO5, PO6, PO7, PO8, PO9, PO10, PO11

4. Компетенции и результаты обучения образовательной программы

4.1 Перечень компетенций и результатов обучения

Шифр компетенции	Содержание компетенции	Шифр результата обучения	Содержание результата обучения по образовательной программе
ОК1	Способность аргументированно мыслить, понимать психологические основы управления и педагогической деятельности, методологию научных исследований и готовность к коммуникации в полиязычной среде	РО1	Проводит научные исследования и анализирует их результаты, применяя современные методы для решения профессиональных задач в сфере пищевых производств
		РО2	Применяет навыки социального взаимодействия, психологии управления, межличностного, межкультурного и профессионально-педагогического общения в устной и письменной формах на государственном, русском и английском языках в профессиональной и образовательной деятельности
ОК2	Осуществление научно-исследовательской работы в области технологии пищевых производств и профессионально-педагогической деятельности с использованием современных образовательных технологий и навыков академической грамотности	РО3	Осуществляет научно-исследовательскую и педагогическую деятельность, организует учет и анализ данных с применением технологий критического мышления и методов искусственного интеллекта
		РО4	Применяет навыки академического письма для четкого и аргументированного изложения информации, идей, выводов, проблем и решений в профессиональной и научной деятельности
ПК1	Применение методологии научной организации пищевых производств, умение осуществлять управленческую деятельность с ориентацией на развитие предприятия, инновационность и новаторство	РО5	Применяет современные знания методологических основ технологических процессов пищевых производств и способы повышения их эффективности для решения научных и практических задач в изменяющихся производственных и научных условиях
		РО6	Эффективно управляет производственными процессами и ресурсами предприятия на основе инновационных подходов и принципов устойчивого развития
ПК2	Способность разрабатывать и внедрять инновационные технологии пищевых производств, новые виды продуктов, применять передовое оборудование, сообщать свои выводы и идеи	РО7	Разрабатывает инновационные технологии и новые пищевые продукты, применяя передовые знания и принимая обоснованные решения с учетом социальных, этических и научных факторов
		РО8	Эффективно использует инновационное оборудование для совершенствования технологических процессов и повышения производительности и качества пищевых производств
ПК3	Владение методологией системного обеспечения качества и безопасности пищевой продукции с учетом меняющихся требований	РО9	Анализирует и оценивает влияние новых технологий и инноваций на качество и безопасность пищевой продукции, применяя научные методы и учитывая перспективы развития пищевых производств
		РО10	Организует, контролирует и управляет процессами обеспечения качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с нормативными требованиями и изменяющимися потребительскими предпочтениями
ПК4	Способность интегрировать знания и формулировать суждения в области современных технологий	РО11	Самостоятельно интегрирует, систематизирует и актуализирует знания, применяя их на профессиональном уровне в научно-педагогической и исследовательской деятельности в сфере технологии

	пищевых производств и продуктов общественного питания для расширения профессиональных навыков и умений в рамках самостоятельного автономного обучения		пищевых производств
--	---	--	---------------------

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

	PO1	PO2	PO3	PO4	PO5	PO6	PO7	PO8	PO9	PO10	PO11
ОК1	х	х									
ОК2			х	х							
ПК1					х	х					
ПК2							х	х			
ПК3									х	х	
ПК4											х

4.3 Карта формирования компетенций (НП)

Шифр компетенции	Код дисциплины	Название дисциплин, формирующих компетенции	ОК/В К/ KB	Объем в кредитах	Кол-во часов	Форма оценки достижения результата
ОК1	IFN 2022	История и философия науки	ВК	5	150	тестирование
	IYa 2022mag (NP	Иностранный язык (профессиональный)	ВК	4	120	тестирование
	PVSh 2022	Педагогика высшей школы	ВК	4	120	тестирование
	PU 2022	Психология управления	ВК	4	120	тестирование
	PP(M)2022	Педагогическая практика	ВК	3	90	отчет
	NIRM 2022	Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации	ВК	24	720	отчет
ОК2	PK OPNI 2022	Полиязычный курс Организация и планирование научных исследований	KB	3	90	тестирование
	MIAD 20-22	Методы исследования и анализ данных				
	MTOVSh 2022	Методы и технологии обучения в высшей школе	KB	4	120	тестирование
	KMPR 2022	Критическое мышление и принятие решений				
	OAP2022mag	Основы академического письма (англ.)	KB	4	120	тестирование
	ASP 2022 mag	Академический стиль в письме (англ.)	KB	4	120	тестирование
	PII. 2022	Прикладной искусственный интеллект	KB	4	120	тестирование
	SII.2022mag	Система искусственного интеллекта				
	NIRM 2022	Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации	ОК	24	720	отчет
ПК1	NORPP 20-22	Научные основы производства пищевых продуктов	ВК	5	150	тестирование
	RBTPP 2022	Ресурсосберегающие и безотходные технологии продовольственных продуктов	KB	5	150	тестирование
	VPP 20-22	Высокотехнологичные производства продуктов питания				
	IM 20-22	Инновационный менеджмент (углубленный курс)	KB	5	150	тестирование

	UP 20-22	Устойчивое производство				
	NIRM 2022	Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации	БК	24	720	отчет
	STPMMP 2022 2022	Современные технологии производства мясных и молочных продуктов	КВ	5	150	тестирование
	ITHPPR 2022	Инновационные технологии хранения и переработки продуктов растениеводства				
	ITPOP 2022	Инновационные технологии продукции общественного питания	КВ	5	150	тестирование
	STPFSP 2022	Перспективные технологии производства функциональных и специализированных продуктов питания				
	SOPP 2022	Современное оборудование пищевых производств	КВ	5	150	тестирование
	ЮОРОР 2022	Инновации в оборудовании предприятий общественного питания				
	NIRM 2022	Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации	БК	24	720	отчет
	STPP 20-22	Современные тренды пищевых производств	КВ	5	150	тест
	SIPP 2022	Синтетические и искусственные пищевые продукты				
	ОКВРР 2022	Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции	КВ	5	150	тестирование
	ОРР 2022	Основы персонализированного питания				
	IP (M) 2022	Исследовательская практика	БК	13	390	отчет
	NIRM 2022	Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации	ОК	24	720	отчет
ПК4	OZMD 2022	Оформление и защита магистерской диссертации	ОК	8	240	защита







5. План развития образовательной программы магистратуры

Задачи	Целевые индикаторы	Показатели			
		Ед.из м.	2025- 2026	2026- 2027	2027- 2028
ПРИОРИТЕТ 1. ПОСТРОЕНИЕ ДИНАМИЧНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ЭКОСИСТЕМЫ ПОСРЕДСТВОМ ЦИФРОВОЙ ТРАНСФОРМАЦИИ					
Задача 1.2 Развитие послевузовского образования	Численность обучающихся по ОП	чел	1	3	5
	Количество магистрантов и докторантов, проходивших стажировку за рубежом за последний учебных год	чел	-	-	-
	Количество выпускников с дипломом «с отличием»	чел	-	1	1
	Уровень трудоустройства выпускников	%	100%	100%	100%
Задача 1.3 Развитие непрерывного образования	Количество массовых открытых онлайн-курсов (МООК), разработанных вузом и представленных в открытом доступе в национальных и зарубежных образовательных платформах, таких, как moocs.kz, openu.kz, coursera.org и т.д.	шт.	-	-	-
Задача 1.4 Трансформация методов преподавания и развитие новых форм обучения	Количество ППС, прошедших повышение квалификации по профилю читаемых дисциплин в рамках ОП	чел.	6	6	6
	Количество практических работников, привлеченных к проведению учебных занятий, чтению элективных дисциплин	чел.	-	-	
	Количество выпускных квалификационных работ, выполненных по заказу предприятий	шт.	-	-	-
ПРИОРИТЕТ 2. УСТОЙЧИВОЕ РАЗВИТИЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УНИВЕРСИТЕТА					
Задача 2.1 Повышение научно-исследовательского потенциала и инновационной активности университета	Доля преподавателей с ученой степенью	%	45%	46 %	46%
	Количество преподавателей, имеющих звание «Лучший преподаватель», государственных наград, стипендий, грантов	чел.	-	1	1
	Общее число публикаций	ед	-	5	10
	Количество публикаций в журналах Web of science / Scopus	ед	-	2	3
	Число публикаций в перечне КОКСНВО	ед	-	3	3
	Количество цитирований	ед	-	-	-

	публикаций				
	Индекс Хирша	ед	2	2	2
	Количество совместных публикаций с научными организациями	ед	-	1	1
	Количество совместных публикаций с промышленными бизнес-партнерами	ед	-	1	1
	Количество публикаций по ЦУР	ед	-	3	3
Задача 2.2 Создание многоканальной системы финансирования научных исследований кафедр	Общий объем финансирования НИР (государственное и негосударственное финансирование, международные гранты) ($\Phi_{\text{НИР}}$)	тыс. тенге	-	450	450
	Количество руководителей научных проектов	чел	-	-	-
	Число свидетельств по интеллектуальной собственности: лицензий, патентов, авторских свидетельств, изобретений преподавателей	шт.	-	-	1
Задача 2.3 Привлечение обучающихся в науку и производство	Число обучающихся-победителей на научно-практических конференциях, олимпиадах в Казахстане и странах СНГ	чел	-	-	-
	Число обучающихся - победителей на научно-практических конференциях, олимпиадах в дальнем зарубежье	чел.	-	-	-
	Число свидетельств по интеллектуальной собственности: лицензий, патентов, авторских свидетельств, изобретений обучающихся	ед.	-	-	-
ПРИОРИТЕТ 3. ЭФФЕКТИВНАЯ ИНТЕГРАЦИЯ УНИВЕРСИТЕТА КАК РАВНОПРАВНОГО ПАРТНЕРА В МИРОВОЕ НАУЧНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ПРОСТРАНСТВО					
Задача 3.1 Соответствие международным стандартам качества в области исследовательских и образовательных программ	Число совместных образовательных программ двудипломного образования с зарубежными вузами с выдачей дипломов или сертификатов (ТОП -700 рейтинга QS)	ед.	-	-	-
	Количество дисциплин, преподаваемых на иностранных языках	ед.	-	-	-
	Количество совместных публикаций с представителями зарубежных организаций	ед	-	-	-
Задача 3.2 Благоприятная среда для обучения и исследований	Число иностранных обучающихся	чел	-	-	-
	Число иностранных преподавателей, задействованных в учебном процессе (не менее 2-х недель)	чел	-	-	-

	Число обучающихся по входящей внешней мобильности	чел	-	-	-
	Число обучающихся по исходящей внешней мобильности	чел	-	-	-
	Число выпускников вуза, получивших международные гранты или международные стипендии (кроме стипендии Болашак)	чел.	-	-	-
Задача 3.3 Повышение международного имиджа Карагандинского университета Казпотребсоюза	Число международных научных проектов	ед	-	-	-
	Количество стран с представителями которых реализуются научные проекты	ед	-	-	-
	Число ППС, имеющих диплом/ученую степень вузов дальнего зарубежья	чел	200	230	260
	Количество подписчиков на официальный интернет- ресурс кафедры в социальных сетях	чел	1	2	2
	Количество ссылок на сайт университета на сайтах партнеров кафедры	ед.	-	-	-
ПРИОРИТЕТ 4. РЕАЛИЗАЦИЯ ТРЕТЬЕЙ МИССИИ УНИВЕРСИТЕТА, ЧЕРЕЗ ФОРМИРОВАНИЕ У МОЛОДЕЖИ СОЦИАЛЬНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ, ПАТРИОТИЗМА И ЛИДЕРСКИХ КАЧЕСТВ					
Задача 4.1 Реализация комплекса по патриотическому воспитанию и формированию гражданской активности молодежи	Количество дисциплин, охватывающих вопросы устойчивого развития	ед	1	1	1

6. Лист согласования образовательной программы

Должность	Подпись	ФИО
Проректор по академическим вопросам		Накипова Г.Н.
Проректор по научной работе и инновациям		Сихимбаев М.Р.
Директор департамента академического развития высшего и послевузовского образования		Даниярова М.Т.
Директор Департамента стратегического развития		Глазунова С.Б.
Декан Факультета бизнеса, права и технологии		Рахимгулова М.Б.
Заведующий кафедрой Товароведение и сертификация		Есенбаева Г.А.

* если лицо не сотрудник КарУК подпись заверяется печатью