



«СТВЕРЖДАЮ»

Ректор Карагандинского
Университета, д.н., профессор
Аймагамбетов Е.Б.

Одобрено на заседании
Ученого совета университета
Протокол № 6 «29» 04 2025 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«7М07201 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ
ПРОДУКТОВ»**

Уровень: магистратура (МА)

КАРАГАНДА 2025

Образовательная программа «7М07201 –Технология продовольственных продуктов» составлена 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), "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.

Разработчики (академический комитет):

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

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

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

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

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

Баймұхаметова А.К. – магистрант группы ТПП-23-1к (НП)

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

Рецензенты (эксперты):

Аймұханова 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 № 4 от «27» 03 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	7М07200010
2	Код и классификация области образования	7М07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
3	Код и классификация направлений подготовки	7М072 Производственные и обрабатывающие отрасли
4	Группа образовательных программ	М 111 Производство продуктов питания
5	Код и наименование образовательной программы	«7М07201 Технология продовольственных продуктов»
6	Вид ОП	Действующая
7	Цель ОП	Научное и педагогическое направление – подготовка конкурентоспособных научных и педагогических кадров в области современных технологий пищевых производств и продуктов общественного питания, обладающих общими и предметно-ориентированными компетенциями, с высокими духовно-нравственными качествами, стремящихся к постоянному профессиональному росту и личностному развитию
8	Уровень по МСКО	7
9	Уровень по НРК	7
10	Уровень по ОРК	7
11	Отличительные особенности ОП	Нет
	ВУЗ-партнер (СОП)	
	ВУЗ-партнер (ДДОП)	
12	Перечень компетенций	Формируется матрица соотнесения результатов 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	Научное и педагогическое направление – 120 кредитов
17	Присуждаемая степень	Магистр технических наук по ОП «7М07201 Технология продовольственных продуктов»
18	Наличие приложения к лицензии на направление подготовки кадров	Номер лицензии KZ34LAA00021414 от 02 февраля 2021 года Номер приложения 004 от 02 февраля 2021 года

19	Наличие аккредитации ОП	Свидетельство о прохождении специализированной аккредитации SA-A № 0318/5
	Наименование аккредитационного органа	Независимое агентство по обеспечению качества в образовании, Казахстан IQAA.
	Срок действия аккредитации	21.12.2024-20.12.2029
20	Сведения о дисциплинах	Сведения о дисциплинах ВК/КВ, БД, ПД (таблица 3.2)
21	Уникальность программы	-
22	Условия реализации ОП для лиц с инвалидностью и ООП	Для обеспечения доступности образовательной программы предусмотрены следующие условия: Архитектурная доступность Доступ к адаптированной среде: пандусы, специальные аудитории и санитарные помещения. Учебно-методическое обеспечение Учебные материалы в альтернативных форматах (аудио, шрифт Брайля). Адаптированные методы оценки знаний (устные экзамены, продленное время, ассистенты). Организация образовательного процесса Индивидуальные учебные планы, дистанционные технологии, гибкий график занятий. Психолого-педагогическая поддержка Консультации специалистов (тьюторы, психологи), адаптационные мероприятия. Повышение квалификации ППС по инклюзивному образованию.

2. Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы

2.1 Присуждаемая степень:

Выпускнику образовательной программы присуждается степень:

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

2.2 Перечень должностей специалиста:

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

3. Содержание образовательной программы

3.1 Учебный план образовательной программы

КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КАЗПОТЕКИ



Учебный план

Код и классификация области образования: 7M07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли

Код и классификация направления подготовки: 7M072 Производственные и обрабатывающие отрасли

Группа образовательных программ: М111 Производство продуктов питания

Код и наименование образовательной программы: "7M07201 Технология продовольственных продуктов"

Вид образовательной программы: действующая

Присуждаемая степень: магистр технических наук по ОП "7M07201 Технология продовольственных продуктов"

Срок обучения: 2 года

Очная форма обучения

прием 2025 года

Цикл дисциплины	Код дисциплины	ОК/ВК/КВ	Наименование дисциплины	Трудоемкость		Форма контроля	Виды учебной работы л/пр/СРОП/СРО/всего	Распределение по семестрам			
				Кредиты	академ. часы			1	2	3	4
НОМ 1.1 Научно-образовательный модуль											
БД	IiFN2022	ВК	История и философия науки	5	150	экз	15/30/15/90/150	5			
БД	IYa 2022mag(NP)	ВК	Иностранный язык (профессиональный)	4	120	экз	0/45/15/60/120	4			
БД	PVSh 2022	ВК	Педагогика высшей школы	4	120	экз	15/30/15/60/120	4			
БД	PsVSh 2022	ВК	Психология высшей школы	4	120	экз	15/30/15/60/120	4			
БД	PP(M)2022	ВК	Педагогическая практика	3	90	отчет			3		
ППМ 1.2 Профессионально-педагогический модуль											
БД	PK OPNI 2022	КВ	Полиязычный курс Организация и планирование научных исследований	3	90	экз	15/15/15/45/90	3			
	MIAD 2022		Методы исследования и анализ данных								
БД	MTOVSh 2022	КВ	Методы и технологии обучения в высшей школе	4	120	экз	15/30/15/60/120		4		
	KMPR 2022		Критическое мышление и принятие решений								
БП	OAP2022mag	КВ	Основы академического письма (англ.)	4	120	экз	15/30/15/60/120		4		

БД	ASP2022mag	КВ	Академический стиль в письме (англ.)	4	120	экз	15/30/15/60/120	4			
	ERTTPP 2022		Эффективная ресурсоосберегающая техника и технология продовольственных продуктов								
	SII.2022mag		Системы искусственного интеллекта								
ПОМ 2.1 Профессионально-ориентированный модуль 1											
ПД	NOPPP 2022	ВК	Научные основы производства пищевых продуктов	5	150	экз	15/30/15/90/150	5			
ПД	APIFPT 2022	КВ	Актуальные проблемы идентификации и фальсификации товаров	5	150	экз	15/30/15/90/150	5			
	PUKPP 2022		Проблемы улучшения качества пищевых продуктов								
ПД	SM 2022	КВ	Стратегический менеджмент (углубленный курс)	5	150	экз	15/30/15/90/150	5			
	PK KU2022		Полиязычный курс Корпоративное управление								
ПОМ 2.2 Профессионально-ориентированный модуль 2											
ПД	PTOPP 2022	КВ	Прогрессивная техника в отраслях пищевой промышленности	5	150	экз	15/30/15/90/150	5			
	STPP 2022		Современные технологии пищевой промышленности								
ПД	PTVOPP 2022	КВ	Прогрессивная технология в отраслях пищевой промышленности	5	150	экз	15/30/15/90/150	5			
	STPSPP 2022		Современные технологии производства специализированных продуктов питания								
ПД	SMKKBT 2022	КВ	Современные методы контроля качества и безопасности товаров	5	150	экз	15/30/15/90/150	5			
	EKPP 2022		Экспертиза качества пищевых продуктов								
ПД	PKP 2022	КВ	Проблемы конкурентоспособности продукции	5	150	экз	15/30/15/90/150	5			
	SMB 2022		Системы менеджмента безопасности								
ПД	PAPUSTPP 2022	КВ	Проблемы адекватного питания в условиях современных технологий пищевых продуктов	5	150	экз	15/30/15/90/150	5			
	APRP 2022		Актуальные проблемы рационального питания								
ПД	IP(M) 2022	ВК	Исследовательская практика	13	390	отчет			13		
Итого по модулям теоретического обучения и практической подготовки				88	2640			25	25	25	13
НИМ 3.1 Научно-исследовательский, итоговый модуль											
НИРМ	NIRM 2022	ОК	Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации	24	720	отчет		5	5	5	9
ДВО	DVO		Дополнительные виды обучения								
ИА	OZMD 2022	ОК	Оформление и защита магистерской диссертации	8	240						8
Общая трудоемкость образовательной программы				120	3600			30	30	30	30

учебный план составлен на основе Государственного общеобязательного стандарта высшего образования от 20 июля 2022г. №2 (с изменениями на 04.03.2025 г.) и профессионального стандарта "Производство продуктов общественного питания" (Приложение №15), "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



Накипова Г.Н.

Директор ДАР ВПО




Даниярова М.Т.

Есенбаева Г.А.

Заведующий кафедрой "Товароведение и сертификация"

3.2 Сведения о дисциплинах (НП)

№	Наименование дисциплины	Краткое описание дисциплины (30-50 слов)	Кол-во кредитов	Результаты обучения
Цикл базовых дисциплин Вузовский компонент				
1	История и философия науки	Дисциплина «История и философия науки» позволит изучить проблемы кризиса современной техногенной цивилизации и глобальных тенденций смены научной картины мира, типов научной рациональности, систем ценностей, на которые ориентируются ученые. Дисциплина ориентирована на анализ основных мировоззренческих и методологических проблем, возникающих в науке на современном этапе ее развития и получение представления о тенденциях исторического развития науки.	5	РО1, РО2
2	Иностранный язык (профессиональный)	Дисциплина направлена на развитие навыков и умений использования иностранного языка в профессиональной сфере. Курс включает изучение специализированной лексики, профессиональной терминологии, и грамматических конструкций, применимых в различных профессиональных контекстах. Программа курса охватывает такие аспекты, как деловая переписка, подготовка и проведение презентаций, ведение переговоров, а также чтение и перевод профессиональной литературы.	4	
3	Педагогика высшей школы	В процессе изучения дисциплины рассматриваются актуальные проблемы педагогической науки, основы педагогики высшей школы. Особое внимание уделяется методологии педагогической науки, новым образовательным технологиям, учебно-воспитательному процессу, менеджменту образования.	4	
4	Психология высшей школы	Учебная дисциплина раскрывает широкий спектр вопросов, направленных на понимание психических, эмоциональных и социальных процессов, протекающих в вузовской среде. Курс ориентирован на освоение знаний о психологических особенностях участников образовательного процесса в вузе, мотивации и учебной активности, механизмах межличностных взаимодействий и способах их разрешения, о преодолении стресса, профилактике выгорания и развитии эмоциональной устойчивости.	4	
5	Педагогическая 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	
Цикл базовых дисциплин Компонент по выбору				
1	Полиязычный курс	Курс необходим для понимания процессов	3	

	«Организация и планирование научных исследований»	функционирования и развития науки и ее роли в современном обществе; для освоения теоретических и эмпирических методов научного исследования в контексте возможности их применения в исследовательской деятельности; получения навыков эффективно организовать персональную исследовательскую работу		
2	Методы исследования и анализ данных	Учебная дисциплина направлена на формирование у магистрантов практико-ориентированных компетенций, связанных со сбором и интерпретацией научных данных. В рамках курса магистранты осваивают современные методы и инструменты получения, систематизации, обработки и анализа эмпирической информации, применяемой в научных исследованиях.	3	РО1, РО2
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 осмысливания 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 – осмысливание – размышление»	4	
5	Основы академического письма (англ.)	Дисциплина основывается на изучении основ построения академического текста, позволяющих представлять определения и описывать выводы, осуществлять письменную научную коммуникацию на основе четких и структурированных аргументов.	4	
6	Академический стиль в письме (англ.)	Академическое письмо используется для презентации какой-либо идеи и ее последующего обсуждения. Целями освоения дисциплины являются ознакомление с основными особенностями научного стиля, изучение наиболее распространенных жанров академического дискурса, формирование навыков по созданию академических текстов (устных и письменных), овладение базовыми принципами коммуникации в академической среде.	4	
7	Эффективная ресурсосберегающая техника и технология продовольственных продуктов	Научные основы исследования современных технологий переработки продовольственного сырья на базе новых физических, биохимических, микробиологических, физико-химических, механических, теплотехнических, экологических, биофизических, биотехнологических и др. методов обработки. Эффективные виды технологического оборудования. Постановка и поиск решений научных проблем и инженерных задач.	4	
8	Системы искусственного	Организационные и математические основы ИС. Инженерия знаний. Статистический подход к ИС.	4	

	интеллекта	Интеллектуальные системы, логический вывод. Современные программные приложения систем ИИ. Технология проектирования экономических интеллектуальных систем (ИС). Проектирование и организация ИС «Дедукция». Нейронные сети. Самоорганизующиеся карты Кохонена. Методы кластерного анализа. Нейропакеты. Методы машинного обучения. Процесс Data Mining. Моделирование интеллектуальных систем.		
--	------------	--	--	--

Цикл профилирующих дисциплин
Вузовский компонент/Компонент по выбору

1	Научные основы производства пищевых продуктов	Научные основы исследования технологических процессов. Основные законы и закономерности. Технологические операции. Классификация основных процессов. Типовые процессы. Технологическая система. Линии для производства пищевых продуктов. Аппараты пищевых производств	5	РО5, РО6
2	Актуальные проблемы идентификации и фальсификации товаров	Понятие об идентификации и фальсификации товаров. Нормативная основа идентификации товаров. Виды, способы и методы идентификации товаров. Способы фальсификации товаров. Актуальные проблемы идентификации и фальсификации товаров различных групп, выработка путей их решения.	5	
3	Проблемы улучшения качества пищевых продуктов	Проблемы и механизмы повышения качества пищевых продуктов. Понятие о фальсификации продукции. Научные принципы улучшения качества пищевых продуктов. Решение проблемы улучшения качества и повышения безопасности продуктов. Современные проблемы улучшения качества пищевых продуктов на основе региональных и международных стандартов (по группам пищевых продуктов). Инновационные методы борьбы с факторами потери качества продукции.	5	
4	Стратегический менеджмент (углубленный курс)	Дисциплина ориентирована на выработку общих представлений о предмете и проблемах стратегического менеджмента, овладение основными категориями и основными понятиями данной дисциплины, формирование современного экономического мышления на основе выработки представлений о сущности, принципах и методах стратегического менеджмента	5	
5	Полиязычный курс “Корпоративное управление”	Формирование у студентов теоретических и практических знаний в области корпоративного управления, умение применять их в практической деятельности, а также формирование навыков и развитие способностей, позволяющих выпускникам магистратуры осуществлять следующие виды профессиональной деятельности: управленческий, организационный, научно-исследовательский, аналитический	5	
6	Прогрессивная техника в отраслях пищевой промышленности	Машины и аппараты как составные части технологических комплексов. Современный ассортимент машин и аппаратов отечественного и зарубежного производств. Оборудование для ведения биотехнологических процессов. Оборудование для	5	

		упаковывания пищевой продукции. Выбор оборудования		
7	Современные технологии пищевой промышленности	Основные направления развития технологии пищевой промышленности. Внедрение инноваций в технологический процесс пищевого производства. Разработка новых технологий и новой продукции. Разработка технологической документации. Современные технологии в различных отраслях пищевой промышленности. Особенности современного производства пищевой упаковки. Способы увеличения сохранности пищевых продуктов.	5	PO7, PO8, PO9, PO10
8	Прогрессивная технология в отраслях пищевой промышленности	Основные направления развития производства пищевых продуктов. Современные технологические процессы производства, транспортирования, хранения, использования нетрадиционного сырья, различных пищевых добавок, современных упаковочных средств, Инновации в отраслях пищевой промышленности. Внедрение новых технологий.	5	
9	Современные технологии производства специализированных продуктов питания	Инновационные технологии производства продуктов питания специализированного назначения: функциональные продукты, продукты для различных целевых групп потребителей, с ориентацией на современные типы оборудования, биотехнологические способы переработки сырья, нанотехнологии и т.д. Разработка новой продукции. Корректировка рецептур. Технологическая документация.	5	
10	Современные методы контроля качества и безопасности товаров	Безопасность и качество товаров. Сертификационные испытания. Современные методы испытаний. Проведение испытаний. Требования, предъявляемые к испытательным лабораториям. Показатели качества продукции. Виды контроля качества товаров. Технический контроль качества. Международное и национальное законодательство в области обеспечения качества и безопасности товаров.	5	
11	Экспертиза качества пищевых продуктов	Значение и виды экспертизы качества пищевых продуктов. Законодательная и нормативная основа проведения экспертизы качества пищевых продуктов. Особенности экспертизы качества различных групп пищевых продуктов. Экспертиза качества продукции общественного питания. Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.	5	
12	Проблемы конкурентоспособности продукции	Критерии и факторы конкурентоспособности продукции. Качество как основная составляющая конкурентоспособности продукции. Методы оценки качества и конкурентоспособности продукции. Особенности оценки конкурентоспособности товаров (услуг). Роль стандартизации и сертификации в обеспечении конкурентоспособности товаров (услуг). Пути повышения качества и конкурентоспособности продукции.	5	
13	Системы менеджмента	Методология разработки, внедрения и функционирования систем менеджмента	5	

	безопасности	безопасности пищевых продуктов. Интеграция систем менеджмента. Анализ рисков и критические контрольные точки. Нормативное сопровождение систем менеджмента безопасности пищевых продуктов. Аудит систем менеджмента безопасности пищевых продуктов. Подтверждение соответствия систем менеджмента безопасности пищевых продуктов. Информационные технологии в поддержке систем менеджмента безопасности пищевых продуктов.		
14	Проблемы адекватного питания в условиях современных технологий пищевых продуктов	Виды питания. Антипищевые и другие компоненты пищи. Пищевая ценность основных групп пищевых продуктов. Сбалансированное и адекватное питание. Специализированное питание. Использование теорий сбалансированного и адекватного питания для улучшения качества и конкурентоспособности продукции	5	
15	Актуальные проблемы рационального питания	Значение рационального питания для организма. Физиологические нормы питания. Принципы сбалансированного питания. Специальные режимы питания. Диетическое питание. Вегетарианский режим. Сыроедение. Бессолевой режим. Использование принципов рационального питания при разработке рецептур и для повышения качества и конкурентоспособности продукции	5	
16	Исследовательская практика	Исследовательская практика проводится с целью ознакомления с новейшими теоретическими, методологическими и технологическими достижениями отечественной и зарубежной науки, современными методами научных исследований, обработки и интерпретации экспериментальных данных в области технологии продовольственных продуктов	13	PO7, PO8, PO9, PO10
17	Научно-исследовательская работа магистранта	Научно-исследовательская работа нацелена на подготовку магистранта к самостоятельной научно-исследовательской работе, связанной с научным поиском, проведением исследований, экспериментов в целях расширения имеющихся и получения новых знаний, проверки научных гипотез в области технологии продовольственных продуктов, основным результатом которой является написание и успешная защита магистерской диссертации	24	PO1, PO2, PO3, PO4, PO5, PO6, PO7, PO8, PO9, PO10

4. Компетенции и результаты обучения образовательной программы

4.1 Перечень компетенций и результатов обучения

Шифр компетенции	Содержание компетенции	Шифр результата обучения	Содержание результата обучения по образовательной программе
ОК1	Способность аргументированно мыслить, понимать психологические основы управления и педагогической деятельности, методологию научных исследований и готовность к коммуникации в полиязычной среде	Р01	Применяет философские методы анализа научной информации, психологические концепции и педагогические теории для решения образовательных задач, продуктивного взаимодействия со студентами, выбора эффективных технологий обучения и воспитания, развития критической рефлексии и профессионального саморазвития.
		Р02	Владеет навыками социального взаимодействия, межличностного, межкультурного и профессионально-педагогического общения, в устной и письменной формах на государственном, русском и английском языках
ОК2	Осуществление научно-исследовательской работы в области технологии продовольственных продуктов и профессионально-педагогическую деятельность с использованием современных образовательных технологий и навыков академической грамотности	Р03	Умеет организовывать, планировать, осуществлять и анализировать научно-исследовательскую и педагогическую деятельность, в том числе с использованием технологий критического мышления и применением методов и техники искусственного интеллекта
		Р04	Владеет знаниями и навыками академического письма и работы на оргтехнике
ПК1	Применение методологии научной организации пищевых производств, умение идентифицировать продукцию, моделировать технологические процессы, принимать стратегически важные управленческие решения	Р05	Демонстрирует развивающиеся знания и понимание в области научной организации и моделирования технологических процессов пищевых производств, идентификации продукции, умеет их применять для решения проблем в новой среде
		Р06	Осуществляет планирование и анализ управленческой деятельности, использует креативные подходы и междисциплинарные знания при совершенствовании бизнес-процессов в сфере технологии производственных продуктов
ПК2	Способность разрабатывать перспективные технологические схемы пищевых производств и продуктов общественного питания, новые виды продуктов общественного питания, сообщать свои выводы и идеи	Р07	Умеет разрабатывать технологическую документацию и внедрять новые технологии в производственный процесс на основе сбора и интерпретации информации
		Р08	Умеет корректировать рецептуры выпускаемой продукции и разрабатывать новую продукцию на основе передовых знаний и формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений
ПК3	Владение современными методами анализа, контроля и экспертизы качества, обеспечения безопасности и оценки конкурентоспособности продукции пищевых производств и общественного питания	Р09	Анализирует и дает оценку влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования, а также других факторов на конкурентоспособность и потребительские качества продукции
		Р010	Демонстрирует знание и владеет современными методами испытаний, контроля, экспертизы качества и обеспечения безопасности пищевых продуктов

ПК4	Способность интегрировать знания и формулировать суждения в области современных технологий пищевых производств и продуктов общественного питания для расширения профессиональных навыков и умений в рамках самостоятельного автономного обучения	PO11	Умеет самостоятельно интегрировать, систематизировать, актуализировать знания и применять их на профессиональном уровне в научно-педагогической и исследовательской деятельности в сфере технологии продовольственных продуктов
-----	--	------	---

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

	PO1	PO2	PO3	PO4	PO5	PO6	PO7	PO8	PO9	PO10	PO11
OK1	x	x									
OK2			x	x							
ПК1					x	x					
ПК2							x	x			
ПК3									x	x	
ПК4											x

4.3 Карта формирования компетенций (НП)

Шифр компетенции	Код дисциплины	Название дисциплин, формирующих компетенции	ОК/В К/ КВ	Объем в кредитах	Кол-во часов	Форма оценки достижения результата
OK1	IiFN 2022	История и философия науки	ВК	5	150	тестирование
	IYa 2022mag (NP)	Иностранный язык (профессиональный)	ВК	4	120	тестирование
	PVSh 2022	Педагогика высшей школы	ВК	4	120	тестирование
	PsVSh 2022	Психология высшей школы	ВК	4	120	тестирование
	PP(M)2022	Педагогическая практика	ВК	3	90	отчет
	NIRM 2022	Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации	ВК	24	720	отчет
OK2	PK OPNI 2022	Полиязычный курс Организация и планирование научных исследований	КВ	3	90	тестирование
	MIAD 2022	Методы исследования и анализ данных				
	MTOVSh 2022	Методы и технологии обучения в высшей школе	КВ	4	120	тестирование
	KMPR 2022	Критическое мышление и принятие решений				
	OAP2022mag	Основы академического письма (англ.)	КВ	4	120	тестирование
	ASP2022mag	Академический стиль в письме (англ.)				
	ERTTPP 2022	Эффективная ресурсосберегающая техника и технология продовольственных продуктов	КВ	4	120	тестирование
	SII.2022mag	Система искусственного интеллекта				
ПК1	NOPPP 2022	Научные основы производства пищевых продуктов	КВ	5	150	тестирование
	APIFPP 2022	Актуальные проблемы идентификации и фальсификации товаров	КВ	5	150	тестирование
	PUKPP 2022	Проблемы улучшения качества пищевых продуктов	КВ	5	150	тестирование
	SM 2022	Стратегический менеджмент (углубленный курс)	КВ	5	150	тестирование
	PK KU2022	Полиязычный курс	КВ	5	150	тестирование

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

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

системы финансирования научных исследований кафедр	международные гранты) (ФНИР)				
	Количество руководителей научных проектов	чел	1	1	1
	Число свидетельств по интеллектуальной собственности: лицензий, патентов, авторских свидетельств, изобретений преподавателей	шт.	1	1	1
Задача 2.3 Привлечение обучающихся в науку и производство	Число обучающихся-победителей на научно-практических конференциях, олимпиадах в Казахстане и странах СНГ	чел	1	1	1
	Число обучающихся - победителей на научно-практических конференциях, олимпиадах в дальнем зарубежье	чел.	1	1	1
	Число свидетельств по интеллектуальной собственности: лицензий, патентов, авторских свидетельств, изобретений обучающихся	ед.	1	1	1
ПРИОРИТЕТ 3. ЭФФЕКТИВНАЯ ИНТЕГРАЦИЯ УНИВЕРСИТЕТА КАК РАВНОПРАВНОГО ПАРТНЕРА В МИРОВОЕ НАУЧНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ПРОСТРАНСТВО					
Задача 3.1 Соответствие международным стандартам качества в области исследовательских и образовательных программ	Число совместных образовательных программ двудипломного образования с зарубежными вузами с выдачей дипломов или сертификатов (ТОП -700 рейтинга QS)	ед.	-	-	-
	Количество дисциплин, преподаваемых на иностранных языках	ед.	4	4	4
	Количество совместных публикаций с представителями зарубежных организаций	ед	-	-	-
Задача 3.2 Благоприятная среда для обучения и исследований	Число иностранных обучающихся	чел	-	-	-
	Число иностранных преподавателей, задействованных в учебном процессе (не менее 2-х недель)	чел	2	2	2
	Число обучающихся по входящей внешней мобильности	чел	-	-	-
	Число обучающихся по исходящей внешней мобильности	чел	-	1	1
	Число выпускников вуза, получивших международные гранты или международные стипендии (кроме стипендии Болашак)	чел.	-	-	-
Задача 3.3 Повышение международного имиджа Карагандинского университета Казпотребсоюза	Число международных научных проектов	ед	-	-	-
	Количество стран с представителями которых реализуются научные проекты	ед	-	-	-
	Число ППС, имеющих диплом/ученую степень вузов дальнего зарубежья	чел	-	-	-
	Количество подписчиков на официальный интернет- ресурс кафедры в социальных сетях	чел	200	230	260
	Количество ссылок на сайт университета на сайтах партнеров кафедры	ед.	1	2	2
ПРИОРИТЕТ 4. РЕАЛИЗАЦИЯ ТРЕТЬЕЙ МИССИИ УНИВЕРСИТЕТА, ЧЕРЕЗ ФОРМИРОВАНИЕ					

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

6. Лист согласования образовательной программы

Должность	Подпись	ФИО
Проректор по академическим вопросам		Накипова Г.Н.
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 Товароведения и сертификации		Есенбаева Г.А.