

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

7M07 - Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
(Код и классификация области образования)

7M072 - Производственные и обрабатывающие отрасли
(Код и классификация направления подготовки)

0720
(Код в международной стандартной классификации образования)

M111 - Производство продуктов питания
(Код и классификация группы образовательной программы)

**7M07201 - Технология продовольственных продуктов
(по областям применения)**
(Код и наименование образовательной программы)

Магистр
(уровень подготовки)

Семей

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

7М07 -- Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
(Код и классификация области образования)

7М072 - Производственные и обрабатывающие отрасли
(Код и классификация направления подготовки)

0720
(Код в международной стандартной классификации образования)

М111 - Производство продуктов питания
(Код и классификация группы образовательной программы)

7М07201 - Технология продовольственных продуктов (по областям применения)
(Код и наименование образовательной программы)

Магистр
(уровень подготовки)

ПРЕДИСЛОВИЕ

Разработано

Академическим комитетом образовательная программа 7M07201 - Технология продовольственных продуктов (по областям применения) по направлению подготовки 7M072 - Производственные и обрабатывающие отрасли на основании ГОСВиПО утвержденного Приказом МНиВО Республики Казахстан от 20 июля 2022 года № 2

Состав АК	Ф.И.О.полностью	Ученая степень, ученое звание, должность
Руководитель АК	Касымов Самат Кайратович	Заведующий кафедрой пищевой технологии, к.т.н.
Менеджер ОП	Окусханова Элеонора Курметовна	Ассоциированный профессор, PhD
Член АК	Смольникова Фарида Харисовна	Ассоциированный профессор, PhD
Член АК	Камбарова Арай Сагинбековна	Старший преподаватель, PhD
Член АК	Кажыбаева Галия Толеуовна	к.т.н., профессор кафедры "Технология пищевых и перерабатывающих производств" НАО «Казахский агротехнический исследовательский университет имени С. Сейфуллина»
Член АК	Есимбеков Жанибек Серикбекович	PhD, ведущий научный сотрудник Семейский Филиал ТОО «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности»
Член АК	Дайырбекова Ажар Думановна	магистрант
Член АК	Молдакапасов Мадияр Ержанович	магистрант

Рецензирование

Ф.И.О. рецензента	Должность, место работы
Жарыкбасова Клара Сауковна	д.т.н., проректор по учебной работе Alikhan Bokeikhan University
Игенбаев Айдын Каирбекович	Ассоциированный профессор, PhD, НАО «Казахский агротехнический исследовательский университет имени С. Сейфуллина»

Рассмотрено

на заседании совета исследовательской школы пищевой инженерии
Рекомендовано к утверждению на Ученом совете университета
Протокол N 7 от 11.03.25 г.

Утверждено

на заседании Ученого совета университета
Протокол №7 «27» марта 2025 г.

Решением Правления университета
Протокол № 23 «04» 04 2025 г.

Содержание

1. ВВЕДЕНИЕ

2. ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

2.1. Цель образовательной программы;

2.2. Карта профиля подготовки в рамках образовательной программы:

Код и классификация области образования;

Код и классификация направления подготовки;

Код в международной стандартной классификации образования;

Код и классификация группы образовательной программы;

Код и наименование образовательной программы;

2.3. Отличительные особенности ОП (двудипломная/совместная, ОВПО-партнер, Double major, инновационная);

2.4. Квалификационная характеристика выпускника:

Присуждаемая степень / квалификация;

Наименование профессионального стандарта;

Атлас новых профессий;

Региональный стандарт;

Наименование профессии / перечень должностей специалиста;

Уровень квалификации по ОРК (отраслевая рамка квалификации);

Область профессиональной деятельности;

Объект профессиональной деятельности;

Виды профессиональной деятельности;

2.5. Модель выпускника.

3. Модули и содержание образовательной программы

4. Сводная таблица по объему образовательной программы 7M07201 - Технология продовольственных продуктов (по областям применения)»

1.ВВЕДЕНИЕ

1.1.Общие данные

Образовательная программа 7М07201 «Технология продовольственных продуктов» реализуемая университетом имени Шакарима города Семей Исследовательской школы пищевой инженерии кафедры «Пищевые технологии» по группе образовательных программ М111- «Производство продуктов питания» - разработана с учетом потребностей регионального рынка труда.

Образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и содержит характеристику программы и направления профессиональной деятельности выпускника, результаты обучения и приобретаемые компетенции, организацию образовательного процесса, обеспечивающую качество подготовки обучающихся.

При реализации образовательной программы предусматривается применение в учебном процессе инструментов искусственного интеллекта, тем самым развивая цифровые компетенции у обучающихся в быстроменяющейся технологической среде.

Образовательная программа предусматривает обучение студента с особыми образовательными потребностями в условиях высшего учебного заведения, а также его социализацию и интеграцию в общество.

1.2.Критерии завершенности

Основным критерием завершенности образовательного процесса по подготовке магистров научно-педагогического направления является освоение обучающимся не менее 88 кредитов теоретического обучения, в том числе 6 кредитов педагогической практики, 13 кредитов исследовательской практики, а также не менее 24 кредитов научно-исследовательской работы магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации, не менее 8 кредитов итоговой аттестации . Всего 120 кредитов.

1.3.Типичный срок обучения: 2 года

2.ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1.Цель образовательной программы	Подготовка конкурентоспособных специалистов, владеющих умениями и навыками организационно-управленческой, научно-конструкторской деятельности в области технологии продовольственных продуктов с применением теоретической, практико-ориентированной и научно-образовательных подходов.
2.2.Карта профиля подготовки в рамках образовательной программы	
Код и классификация области образования	7М07 - Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
Код и классификация направления подготовки	7М072 - Производственные и обрабатывающие отрасли
Код в международной стандартной классификации образования	0720
Код и классификация группы образовательной программы	М111 - Производство продуктов питания
Код и наименование образовательной программы	7М07201 - Технология продовольственных продуктов (по областям применения)
2.3.Отличительные особенности ОП (двудипломная/совместная, ОВПО-партнер, Double major, инновационная)	-
2.4.Квалификационная характеристика выпускника	
Присуждаемая степень / квалификация	Магистр технических наук по образовательной программе 7М07201 -Технология продовольственных продуктов
Наименование профессионального стандарта	Переработка и консервирование мяса домашней птицы. Подтверждение соответствия пищевой продукции Производство мяса и мясопродуктов. Педагог (профессорско-преподавательский состав) организаций высшего и (или) послевузовского образования. Убой и переработка мяса крупного рогатого скота (КРС). Производство продуктов из мяса и мяса домашней птицы. Производство молока и молочных продуктов.
Атлас новых профессий	-
Региональный стандарт	-
Наименование профессии / перечень должностей специалиста	Могут занимать первичные должности: при научно-педагогической подготовке - в научно-исследовательских учреждениях, вузах и колледжах: заведующего лабораторией, ведущего специалиста, научного сотрудника, преподавателя, специалиста-технолога в сфере производства, менеджера и специалиста управленческого аппарата предприятий пищевых производств
Уровень квалификации по ОРК (отраслевая рамка квалификации)	7
Область профессиональной деятельности	Магистр технических наук по образовательной программе 7М07201 «Технология

	продовольственных продуктов» может работать в качестве: при научно-педагогической подготовке - в научно-исследовательских учреждениях, вузах и колледжах: заведующего лабораторией, ведущего специалиста, научного сотрудника, преподавателя, специалиста-технолога в сфере производства, менеджера и специалиста управленческого аппарата предприятий пищевых производств.
Объект профессиональной деятельности	Объектами профессиональной деятельности выпускников магистратуры по научно-педагогическому направлению являются вузы, колледжи; гимназии; научно-исследовательские институты; научно-производственные, сельскохозяйственные, проектные, экспертные, административные учреждения; предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности; отраслевые лаборатории, подразделения, секции, секторы, департаменты при местных, областных и республиканских управленческих структурах, учреждения контрольно-аналитической службы, центры стандартизации и сертификации и т.д.
Виды профессиональной деятельности	Выпускники магистратуры по образовательной программе 7M07201 «Технология продовольственных продуктов» могут выполнять следующие виды профессиональной деятельности: при научно-педагогической подготовке: - вести научно - и экспериментально-исследовательские разработки, выполнять проектно-изыскательные работы, научно-организационную деятельность на предприятиях пищевых производств; - осуществлять научно-педагогическую деятельность в вузах, колледжах и других учебных заведениях системы образования; - методическую, работая в качестве методистов в отделах образования. Магистрант, окончивший профильную магистратуру, может заниматься научной и педагогической деятельностью только в случае освоении им цикла дисциплин педагогического профиля и прохождении педагогической практики. Данный цикл осваивается в течение дополнительного академического периода, по завершении которого ему выдается соответствующий сертификат к основному диплому.
2.5. Модель выпускника	Применять основополагающие научные, педагогические, управленческие, коммуникативные знания и умения в профессиональной деятельности. Использовать научные и методологические подходы при создании и совершенствовании технологии производства продовольственных продуктов с применением современных техник в сфере продовольственных продуктов. Разрабатывать и совершенствовать технологические процессы производства

	продуктов питания растительного и животного происхождения. Проектировать и осуществлять комплексные исследования с целью анализа качественных характеристик пищевых продуктов. Применять методические основы выполнения лабораторных исследований, используя современную аппаратуру. Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания. Проводить контроль и идентификацию сырья, готовой продукции, осуществлять защиту прав интеллектуальной собственности. Обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции. Применять профессиональные знания и умения в реализации задач инновационной политики в области продовольственной безопасности.
--	--

3. Модули и содержание образовательной программы

Модуль 1. Социолингвистическая и научно-педагогическая деятельность

Результаты обучения по модулю

Формирует социолингвистические компетенции и умение применять основополагающие научно-педагогические, управленческие, коммуникативные знания и умения в профессиональной деятельности.

Дисциплины модуля

Иностранный язык (профессиональный)

История и философия науки

Педагогика высшей школы

Психология управления

Модуль 2. Современные технологии и методы анализа пищевой продукции, моделирование технологических процессов

Результаты обучения по модулю

Распознает и классифицирует виды продовольственного сырья, анализирует и моделирует технологические процессы, применяет современные методы научных исследований, интерпретирует и оценивает экспериментальные данные для обоснования технологий пищевых продуктов.

Дисциплины модуля

Инжиниринг малоотходных производств

Применение искусственного интеллекта в разработке технологии геродиетических пищевых продуктов

Промышленная переработка вторичного сырья

Ресурсосберегающие, Green skills технологии в пищевом инжиниринге

Современные миниперерабатывающие комплексы

Технология безглютеновой продукции

Безотходные технологии в птицеперерабатывающей отрасли

Методология научных исследований

Методы научных исследований

Методы обработки экспериментальных данных

Моделирование технологических процессов производства пищевых продуктов

Организация и планирование экспериментов

Системы имитационного моделирования

Технологии белковых текстуратов

Технология искусственных продуктов питания

Фундаментальные, прикладные исследования в науке

Модуль 3. Инновации в технологиях, продовольственная безопасность, защита интеллектуальной собственности

Результаты обучения по модулю

Формирует и объясняет научно-методологические подходы, применяет знания при анализе инновационных технологий и оценке пищевой безопасности, разрабатывает и моделирует методы переработки овощей, фруктов, зерна, мяса, молока и рыбы, интерпретирует и применяет способы защиты интеллектуальной собственности в профессиональной деятельности.

Дисциплины модуля

Инновации в упаковке пищевой продукции

Микроструктурный, физико-химический анализ пищевой продукции

Современные методы анализа продовольственного сырья и продукции

Генномодифицированные продукты питания, методы генной инженерии

Защита интеллектуальной собственности

Инновационные технологии переработки мяса, молока, рыбы

Контроль качества и безопасности продовольственного сырья

Международное право в интеллектуальной собственности

Основы НАСРР

Патентование

Пищевая безопасность сырья и продукции

Современные технологии переработки овощей, фруктов, зерна

Технология биологически активных веществ и биологически активных добавок

Итоговая аттестация

Результаты обучения по модулю

Написание и защита магистерской диссертации

Дисциплины модуля

Магистерская диссертация

4.Сводная таблица по объему образовательной программы
«7М07201 - Технология продовольственных продуктов (по областям применения)»

Наименование дисциплины	Цикл/ Комп.	Семестр	Кредитов	Всего часов	Лек.	Пр./ Сем.	Лаб.	СРОП	СРО	Форма контроля знаний
Модуль 1.Социолингвистическая и научно-педагогическая деятельность										
Иностранный язык (профессиональный)	БД/ВК	1	3	90		30		20	40	Экзамен
История и философия науки	БД/ВК	1	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Педагогика высшей школы	БД/ВК	1	3	90	15	15		20	40	Экзамен
Психология управления	БД/ВК	1	3	90	15	15		20	40	Экзамен
Модуль 2. Современные технологии и методы анализа пищевой продукции, моделирование технологических процессов										
Инжиниринг малоотходных производств	БД/КВ	1	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Применение искусственного интеллекта в разработке технологии геродиетических пищевых продуктов	БД/КВ	1	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Промышленная переработка вторичного сырья	БД/КВ	1	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Ресурсосберегающие, Green skills технологии в пищевом инжиниринге	БД/КВ	1	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Современные миниперерабатывающие комплексы	БД/КВ	1	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Технология безглютеновой продукции	БД/КВ	1	5	150	15		30	35	70	Экзамен
Безотходные технологии в птицеперерабатывающей отрасли	ПД/КВ	2	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Методология научных исследований	ПД/ВК	2	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Методы научных исследований	ПД/КВ	2	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Методы обработки экспериментальных данных	ПД/КВ	2	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Моделирование технологических процессов производства пищевых продуктов	ПД/КВ	2	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Организация и планирование экспериментов	ПД/КВ	2	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Системы имитационного моделирования	ПД/КВ	2	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Технологии белковых текстуратов	ПД/КВ	2	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Технология искусственных продуктов питания	ПД/КВ	2	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Фундаментальные, прикладные исследования в науке	ПД/КВ	2	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Модуль 3. Инновации в технологиях, продовольственная безопасность, защита интеллектуальной собственности										
Инновации в упаковке пищевой продукции	БД/КВ	1	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Микроструктурный, физико-химический анализ пищевой продукции	БД/КВ	1	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Современные методы анализа продовольственного сырья и продукции	БД/КВ	1	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен

Генномодифицированные продукты питания, методы генной инженерии	ПД/КВ	3	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Защита интеллектуальной собственности	ПД/КВ	3	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Инновационные технологии переработки- мяса, молока, рыбы	ПД/ВК	3	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Контроль качества и безопасности продовольственного сырья	ПД/КВ	3	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Международное право в интеллектуальной собственности	ПД/КВ	3	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Основы HACCP	ПД/КВ	3	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Патентование	ПД/КВ	3	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Пищевая безопасность сырья и продукции	ПД/КВ	3	5	150	15	30		35	70	Экзамен
Современные технологии переработки овощей, фруктов, зерна	ПД/КВ	3	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Технология биологически активных веществ и биологически активных добавок	ПД/КВ	3	5	150	15	15	15	35	70	Экзамен
Итоговая аттестация										
Магистерская диссертация		4	8	240						

Рецензия

на образовательную программу «7М07201 - «Технология продовольственных продуктов»», группы образовательной программы «М111- Производство продуктов питания», направления подготовки «7М072 - Производственные и обрабатывающие отрасли», области образования «7М07 - Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли».

Код в международной стандартной классификации образования 0720
Уровень подготовки научно-педагогическое
Для набора 2025 года

Образовательная программа разработана на основе нормативно-правовых документов в сфере образования Республики Казахстан и выпускающей кафедрой «Пищевая технология» Исследовательской школы пищевой инженерии НАО «Университет имени Шакарима города Семей».

Общая характеристика ОП (общее впечатление от просмотра, оформление, содержание и структура, информативность):

Оформление ОП отвечает всем требованиям нормативных документов Университета имени Шакарима. Содержание ОП раскрыто в полной мере. Все описанные разделы изложены понятным и доступным языком.

2. Оценочная часть

1. Оценка цели образовательной программы:

Основной целью образовательной программы 7М07201 «Технология продовольственных продуктов» является подготовка конкурентоспособных специалистов, владеющих умениями и навыками организационно-управленческой, научно-конструкторской деятельности в области технологии продовольственных продуктов с применением теоретической, практико-ориентированной и научно-образовательных подходов.

2. Оценка соответствия квалификационной характеристики выпускника:

- перечень должностей специалиста: Выпускники магистратуры по образовательной программе могут занимать первичные должности: при научно-педагогической подготовке - в научно-исследовательских учреждениях, вузах и колледжах: заведующего лабораторией, ведущего специалиста, научного сотрудника, преподавателя, специалиста-технолога в сфере производства, менеджера и специалиста управленческого аппарата предприятий пищевых производств; без предъявления требований к стажу работы в соответствии с квалификационными требованиями Квалификационного

справочника должностей руководителей, специалистов и других служащих, утвержденного приказом министра труда и социальной защиты населения Республики Казахстан от 21 мая 2012 года №201-Ө-М.

- области профессиональной деятельности: Магистр технических наук по образовательной программе 7M07201 «Технология продовольственных продуктов» может работать в качестве: при научно-педагогической подготовке - в научно-исследовательских учреждениях, вузах и колледжах: заведующего лабораторией, ведущего специалиста, научного сотрудника, преподавателя, специалиста-технолога в сфере производства, менеджера и специалиста управленческого аппарата предприятий пищевых производств.

- объекты профессиональной деятельности: Выпускники магистратуры по образовательной программе будут востребованы в таких организациях как: вузы, колледжи, гимназии; научно-исследовательские институты; научно-производственные, сельскохозяйственные, природоохранные, проектные, экспертные, административные учреждения; предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности; селекционные и сортоиспытательные станции, отраслевые лаборатории, подразделения, секции, секторы, департаменты при местных, областных и республиканских управленческих структурах, учреждения контрольно-аналитической службы, центры стандартизации и сертификации и т.д.

- виды профессиональной деятельности: Выпускники магистратуры по образовательной программе могут выполнять следующие виды профессиональной деятельности: при научно-педагогической подготовке: вести научно и экспериментально-исследовательские разработки, выполнять проектно-исследовательские работы, научно-организационную деятельность на предприятиях пищевых производств; осуществлять научно-педагогическую деятельность в вузах, колледжах и других учебных заведениях системы образования; методическую, работая в качестве методистов в отделах образования.

Магистрант, окончивший профильную магистратуру, может заниматься научной и педагогической деятельностью только в случае освоении им цикла дисциплин педагогического профиля и прохождении педагогической практики.

3. Оценка соответствия результата обучения, модуля и содержания дисциплин.

Все дисциплины сгруппированы в соответствующие модули. Наблюдается логическая последовательность изучения дисциплин, знания, полученные в рамках одной дисциплины, углубляются и дополняются при изучении последующих дисциплин.

Все изучаемые в рамках данной ОП дисциплины как обязательного, так и элективного циклов способствуют формированию знаний, умений и навыков, описанных в компетентностной модели выпускника по данной специальности.

Компетенции, приобретаемые специалистом в результате обучения по данной ОП, отвечают требованиям современного уровня развития науки и техники.

В результате освоения образовательной программы 7М07201 «Технология продовольственных продуктов» магистратуры выпускники получают углубленную фундаментальную и профессиональную подготовку и способны к инновационной научно-исследовательской и производственно-технологической деятельности.

4. Выводы и предложения (рекомендации).

Положительным моментом является то, что к реализации образовательной программы привлекается достаточно опытный профессорско-преподавательский состав. В 2024 году была обновлена, т.к. включены профессиональные стандарты. Одним из преимуществ является учет требований работодателей при формировании дисциплин профессионального цикла.

Образовательная программа высшего (профессионального) образования по специальности 7М07201 «Технология продовольственных продуктов», соответствует требованиям образовательного процесса.

В целом, рецензируемая образовательная программа, разработанная и реализуемая Университетом имени Шакарима города Семей, отвечает основным требованиям, необходимым для достижения высокого уровня качества подготовки выпускников, а также способствует формированию общих и профессиональных компетенций по вышеуказанному направлению подготовки специалистов.

Ф.И.О. рецензента	Место работы, должность, (при наличии уч. степень, уч. звание)	Контактные данные (раб.тел., сот.тел., email)
Жарыкбасова Клара Сауыковна	Alikhan Bokeikhan University Проректор по учебно- методической работе	Раб.тел. 8 (7222) 36-03-63 Сот.тел. +77076590780 E-mail: klara_zharykbasova@mail.ru

Проректор по учебно-методической
работе Alikhan Bokeikhan University, д.т.н. _____

К.С. Жарыкбасова



«11» 02 2025

инспектор ОПР
Иманжолдиева Т.



Некоммерческое акционерное общество
«Шәкәрім университет»

ПЛАН РАЗВИТИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

7M07201 - «Технология продовольственных продуктов»

на 2025 – 2027 годы

Семей 2025 г.

№	Критерий	Ожидаемые результаты	Ед.изм.	2025-2026	2026-2027
Направление 1. Учебно-методическое обеспечение					
1.1	Обновление образовательной программы на основе профессиональных стандартов с учетом рекомендаций работодателей	Проведение экспертизы Образовательной программы 7М07201 - «Технология продовольственных продуктов» с целью повышения практикоориентированности и развития профессиональных компетенций выпускников магистратуры	факт.	-	+
1.2	Мониторинг и обновление каталогов элективных дисциплин в соответствии с развитием ключевых и профессиональных компетенций, запросами рынка труда	Улучшение качества содержания образовательных программ за счет включения элективных курсов направленных на развитие ключевых и профессиональных компетенций выпускников магистратуры в соответствии с запросами рынка труда.	факт.	+	+
1.3	Внедрение в учебный процесс современных технологий обучения, включая искусственный интеллект, способствующих развитию научно-познавательной активности, коммуникативной способности обучающихся	Совершенствование качества преподавания учебных дисциплин, с учетом применения искусственного интеллекта, новизны и разнообразия форм работ, способствующих развитию познавательной активности.	факт.	+	+
1.4	Внедрение в учебный процесс массовых открытых онлайн курсов (МООК) по образовательной программе 7М07201 - «Технология продовольственных продуктов»	Внедрение в учебный процесс дисциплины по цифровым технологиям в пищевой промышленности. Совершенствование качества преподавания учебных дисциплин, с учетом новизны и разнообразия форм работ, способствующих развитию познавательной активности.	ед.	-	1

1.5	Привлечение социальных партнеров и работодателей к разработке, экспертизе реализации образовательных программ	Улучшение качества реализуемых образовательных программ с учетом запросов рынка и рекомендаций работодателей	ед.	1	1
1.6	Разработка и внедрение элективных курсов на английском языке	Внедрение в учебный процесс дисциплин на английском языке	ед.	-	-
1.7	Проведение семинаров и круглых столов по применению инновационных технологий в учебный процесс	Внедрение инновационных технологий в учебный процесс, применение искусственного интеллекта	ед.	1	1
1.8	Издание учебной, учебно-методической и научной литературы по реализуемым ОП	Совершенствование учебно-методической обеспеченности по дисциплинам реализуемых образовательных программ	ед.	1	2
1.9	Заключение договоров с зарубежными и отечественными вузами - партнерами с целью развития академического обмена обучающихся всех уровней и ППС	Создание базы зарубежных и отечественных ВУЗов – партнеров для развития академического обмена обучающихся всех уровней и профессорско-преподавательского состава	ед.	–	1
1.10	Приглашение обучающихся из ВУЗов партнеров на обучение на семестр, краткосрочные стажировки, практику и др.	Развитие международной узнаваемости образовательных программ, реализация программ академической мобильности обучающихся	чел.	-	1
1.11	Участие ППС и обучающихся в международных программах академического обмена	Развитие международного сотрудничества с зарубежными университетами, реализующими образовательные программы по направлению Технологии продовольственных продуктов	чел.	1	1
1.12	Развитие исходящей академической мобильности ППС и обучающихся по направлению Технологии продовольственных продуктов	Совершенствование образовательной программы на основе использования опыта реализации подобных программ в ведущих зарубежных	чел.	1	1

		ВУЗах			
Направление 2. Профессорско-преподавательский состав					
2.1	Повышение профессионального уровня и подготовка научно-педагогических кадров для реализации образовательных программ один раз в 5 лет	Доля ППС, прошедших повышение квалификации на республиканском и международном уровне не менее 20%	чел.	2	2
2.2	Прохождение повышения квалификации, переподготовки, стажировки ППС на международном уровне	Прохождение не менее 2-х преподавателей программы повышения квалификации, переподготовки, стажировки ППС на международном уровне	чел.	1	1
2.3	Продвижение публикаций трудов ППС в международных изданиях, индексируемых базами данных Web of Science и Scopus	Увеличение доли ППС, опубликовавших результаты научных исследований в изданиях, индексируемых базами данных Web of Science и Scopus – не менее 30% от общего числа ППС	%	30	31
2.4	Привлечение к преподавательской и научной деятельности специалистов практической сферы деятельности	Участие в реализации образовательных программ специалистов-практиков (не менее 20% специалистов)	%	20	20
Направление 3. Интернационализация образовательных программ					
3.1	Заключение договоров по международному сотрудничеству с зарубежными ВУЗаи	Реализация совместных проектов, подготовка научных публикаций с зарубежными партнерами, создание баз для прохождения научных стажировок обучающихся	ед.	-	1
3.2	Привлечение иностранных обучающихся для обучения по образовательной программе 7M07201 - «Технология продовольственных продуктов»	Увеличение количества иностранных обучающихся	чел.	-	-
3.3	Организация совместных научно - практических мероприятий с международными партнерами	Повышение эффективности научной и научно-методической деятельности ППС, обмен опытом с зарубежными партнерами	ед.	1	1
3.4	Приглашение зарубежных	Улучшение содержательного	ед.	-	1

	специалистов для чтения лекций и консультаций по магистерским проектам и диссертациям	компонента образовательных программ на основе внедрения опыта зарубежных специалистов в реализации образовательных программ			
3.5	Расширение сотрудничества с Передовыми зарубежными научно-образовательными организациями с целью привлечения наиболее квалифицированных зарубежных специалистов к реализации образовательных программ	Формирование ключевых и профессиональных компетенций в соответствии с практикой ведущих вузов	чел.	1	1
Направление 4. Материально-техническое обеспечение и цифровизация					
4.1	Поэтапное оборудование учебных аудиторий техническими средствами обучения (проекторы, панели, интерактивные и мультимедийные доски, многофункциональные устройства, веб-камера, экран для проектора и т.д.)	Оснащение закрепленных за кафедрой учебных аудиторий техническими средствами обучения (проекторы, панели, интерактивные и мультимедийные доски, многофункциональные устройства, веб-камера, экран для проектора и т.д.)	ед.	1	1
4.2	Проведение автоматизации образовательного процесса (тестирование, управление сессией, движение контингента студентов, деканат, кафедра, нагрузка ППС, расписание, библиотека, силлабусов)	Управление информацией на основе автоматизации образовательного процесса (тестирование, управление сессией, движение контингента студентов, деканат, кафедра, нагрузка ППС, расписание, библиотека, силлабусов)	факт.	+	+
4.3	Пополнение полнотекстовой базы результатов научных исследований ППС и обучающихся, ППС (статей, монографий и др.)	Увеличение количества результатов научных трудов ученых, исследований ППС и обучающихся, ППС (статей, монографий и др.)	ед.	10	11
4.4	Расширение фонда научной и учебной литературы, в том числе на электронных носителях по реализуемым образовательным программам	Обеспечение реализации образовательных программ на основе современных образовательных и информационных ресурсов, в том числе на электронных носителях	%	10	11

4.5	Мониторинг наполнения и совершенствования сайта факультета	Формирование сайта факультета по различным аспектам реализации образовательных программ.	%	20	21
-----	--	--	---	----	----

Составлено:

Заведующий кафедрой В.К.С. С.К.Касымов

Утверждено на заседании Совета исследовательской школы пищевой инженерии
протокол заседания № 9, от «15» 05 2025 г.

Г.Н. Нурымхан Г.Н.