

ҚАЗТУТЫНУОДАҒЫ
ҚАРАҒАНДЫ УНИВЕРСИТЕТІ



КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КАЗПОТРЕБСОЮЗА



«БЕКІТЕМІН»

Қазтұтынуодағы Қарағанды
университетінің ректоры,
э.ғ.д., профессор

Аймагамбетов Е.Б.

ҚарУ Ғылыми кеңес
отырысында бекітілді
Хаттама № 10 «30» 05 2023 ж.

БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ
7M07201/7M07202 «АЗЫҚ-ТҮЛІК ӨНІМДЕРІНІҢ
ТЕХНОЛОГИЯСЫ»

Деңгейі: магистратура (МА)

ҚАРАҒАНДЫ 2023

Білім беру бағдарламасы 7M07201/7M07202 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» ҚР ҰӘҚМ 2022 жылғы 20 шілдедегі № 2 бұйрығымен бекітілген Жоғары және жоғары оқу орнынан кейінгі білім берудің мемлекеттік жалпыға міндетті стандарты және 2011 жылғы 20 сәуірдегі № 152 бұйрығымен бекітілген ЖЖОКБҰ-да кредиттік технологияларды оқыту бойынша оқу процесін ұйымдастыру ережелері (өзгертулер және толықтырулармен) Ұлттық біліктілік шеңбері, Салалық біліктілік шеңбері "Тамақ өнеркәсібі" және "Қоғамдық тамақ өнімдерін өндіру" кәсіби стандарты негізінде құрастырылған.

Өзірлеушілер (академиялық комитет):

Есенбаева Г.А. – п.ғ.д., профессор, тауартану және сертификаттау кафедрасының меңгерушісі

Абзалбек М.С. – магистр, тауартану және сертификаттау кафедрасының аға оқытушысы-төрайым

Малдыбаева М.Н. – магистр, тауартану және сертификаттау кафедрасының аға оқытушысы

Жар Ж.Ж. – магистр, тауартану және сертификаттау кафедрасының аға оқытушысы

Гарипова А.А. – магистр, туризм және мейрамхана ісі кафедрасының аға оқытушысы

Далибаева Л.Ж –«Сарыарқа Нан Қарағанды» ЖШС бас технологы

Ғалымов Д.- ТПП-22-1к НП тобының магистранты

Нәрікбай Н. –ТПП-18-1к топ студенті

Сын пікір жазған (сарапшы):

Аймуханова Т.А. – «Smart Cert» ЖШС директоры, СМЖ және МҚБЖ сарапшы-аудиторы

Шинтуринов Т.А. – "Ұлттық сараптама және сертификаттау орталығы" АҚ ҚФ директоры

Білім беру бағдарламасы академиялық комитеттің отырысында № 2 хаттама « 25 » 01 2023 ж, талқыланды және мақұлданды

МАЗМҰНЫ

1. Білім беру бағдарламасының паспорты
2. Білім беру бағдарламасы түлегінің біліктілік сипаты
2.1 Берілетін дәрежесі.....
2.2 Маманның лауазымдарының тізбесі.....
3. Білім беру бағдарламасының мазмұны
3.1 Білім беру бағдарламасының оқу жоспары.....
3.2 Пәндер туралы мәліметтер.....
4. Білім беру бағдарламасының құзыреттері және оқыту нәтижелері
4.1 Құзыреттері және оқыту нәтижелерінің тізбесі.....
4.2 Білім беру бағдарламасы бойынша тұтастай алғанда, қалыптастырылатын құзыреттіліктерді оқыту нәтижелерімен салыстыру матрицасы.....
4.3 Құзыреттілігін қалыптастыру картасы.....
5. Білім беру бағдарламасын дамыту жоспары
6. Білім беру бағдарламаның келісу парағы

1. Білім беру бағдарламасының паспорты

№	Атауы	Ескертпе
1	Тіркеу номері	7M07200066/7M07200010
2	Білім беру саласындағы жіктеу және коды	7M07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
3	Даярлау бағыттарының жіктелуі және коды	7M072 «Стандарттау, сертификаттау және метрология (салалар бойынша)»
4	Білім беру бағдарламаларының тобы	M 111 Азық-түлік өнімдерін өндіру
5	Білім беру бағдарламасының атауы	Азық-түлік өнімдерінің технологиясы"
6	Білім беру бағдарламасының түрі	Қолданыстағы БББ
7	Білім беру бағдарламасының мақсаты	Ғылыми және педагогикалық бағыт: Жалпы және кәсіби-бағдарланған құзыреттілікке, жоғары рухани-адамгершілік қасиеттерге ие, тұрақты кәсіби өсуге және тұлғалық дамуға ұмтылатын азық-түлік өндірісі мен қоғамдық тамақтану өнімдерінің қазіргі заманғы технологиялары саласында терең кәсіби құзыреттілікті меңгерген бәсекеге қабілетті, жоғары білікті мамандар даярлау Профильді бағыт: Азық-түлік өндірісінің заманауи технологиялары мен қоғамдық тамақтану өнімдері саласында терең кәсіби құзыреттілікке ие, жоғары рухани-адамгершілік қасиеттерге ие, тұрақты кәсіби өсуге және тұлғалық дамуға ұмтылатын бәсекеге қабілетті, жоғары білікті кадрларды даярлау.
8	ББХСЖ бойынша деңгейі	7
9	ҰБШ бойынша деңгейі	7
10	СБШ бойынша деңгейі	7
11	БББ ерекшеліктері	жоқ
	Серіктес ЖОО (СОП)	
	Серіктес ЖОО (ДҚОП)	
12	Құзыреттілік тізімі	Білім беру бағдарламасы бойынша оқу нәтижелерінің қалыптасатын құзыреттермен арақатынасы матрицасы қалыптастырылады (кесте 4.1, 4.2, 4.3)
13	Оқыту нәтижелері	
14	Оқыту түрі	күндізгі
15	Оқыту тілі	Қазақ, орыс
16	Кредиттер көлемі	Ғылыми және педагогикалық бағыт – 120 кредит Бейінді бағыт – 60 кредит
17	Берілетін дәрежесі	Ғылыми және педагогикалық бағыт-ББ 7M07201 ""Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" бойынша техникалық ғылымдар магистрі Бейінді бағыт-ББ 7M07202 "Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" бойынша техника және технология магистрі
18	Кадрлар даярлау бағытына лицензияға қосымшаның болуы	2021 жылғы 02 ақпан KZ34LAA00021414 нөмірі. Даярлау бағытына лицензияға қосымша №011 2021 жылдың 02 ақпан
19	БББ аккредиттеуі болуы	Мамандандырылған аккредиттеуден өткені туралы

		куәлік IQAA № <u>KZ34LAA00021414</u>
	Аккредиттеу органының атауы	Білім берудегі сапаны қамтамасыз ету жөніндегі тәуелсіз агенттік, Қазақстан.
	Аккредиттеудің әрекет ету мерзімі	23.12.2019-20.12.2024
20	Пәндер туралы мәліметтер	ЖБП, ДҚ, ПД ШҚ/КВ пәндері туралы мәліметтер (кесте 3.2)
21	Бағдарламаның бірегейлігі	-

2. Білім беру бағдарламасы түлегінің біліктілік сипаты

2.1 Берілетін дәрежесі:

Білім беру бағдарламасының түлегіне дәреже беріледі:

- ғылыми және педагогикалық дайындық бойынша - ББ 7М07201 сер"Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" бойынша техникалық ғылымдар магистрі;

- бейінді дайындық бойынша - ББ 7М07202 "Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" бойынша техника және технология магистрі»

2.2 Маманның лауазымдарының тізбесі:

- ғылыми және педагогикалық дайындықпен: кәсіпорынның директоры (бастығы, басқарушысы); бас технолог; кәсіпорынның әртүрлі учаскелерінің басшысы; зерттеуші; білім беру ұйымдарындағы ғылыми қызметкер және оқытушы.

- профильді дайындау кезінде: Кәсіпорынның директоры (бастығы, басқарушысы); Бас технолог; Кәсіпорынның әртүрлі учаскелерінің басшысы

3. Білім беру бағдарламасының мазмұны

3.1 Білім беру бағдарламасының оқу жоспары (ҒП)

Пән циклы	Пәннің коды	МК/ ЖК/ ТК	Пән атауы	Еңбек сыйымдылығы		Бақылау формасы	оқу жұм. түрі дәріс/пр/БООЖ /БӨЖ	Семестрлер бойынша бөлу				Құзыреттіліктер шифры
				КАZ/ECTS кредиттері	академ. Сағ			1	2	3	4	
ҒББМ 1.1 Ғылыми-білім беру модулі												
БП	GTF 5201	ЖК	Ғылым тарихы мен философиясы	5	150	емт	15/30/15/90	5				ОН1, ОН2
БП	ShT 5202	ЖК	Foreign language (professional)	4	120	емт	0/45/15/60	4				
БП	ZhMP 5203	ЖК	Жоғарғы мектеп педагогикасы	4	120	емт	15/30/15/60	4				
БП	BP 5204	ЖК	Басқару педагогикасы	4	120	емт	15/30/15/60	4				
БП	PP (M)	ЖК	Педагогикалық практика	3	90	есеп			3			
КПМ 1.2 Кәсіби-педагогикалық модуль												
БП	OPSR 5205 GZUZh 5205	ТК	Organization and planning of scientific researches	3	90	емт	15/15/15/45	3				ОН3, ОН4
	ZAMT 5205		Зерттеу әдістері және деректерді талдау									
БП	ZhBMOKAT 5206 STOShK 5206	ТК	Жоғары мектепте оқытудың әдістері мен технологиялары	4	120	емт	15/30/15/60		4			
			Сыни тұрғыдан ойлау және шешім қабылдау									
БП	BAW 5207 ASW 5207	ТК	Basics of academic writing	4	120	емт	15/30/15/60		4			
			Academic Style in Writing									
БП	TOSTTR 5208 TOTUK 5208	ТК	Тамақ өнімдерін сақтаудың тиімді технологиясы және ресурстарды тиімді сақтау техникасы	4	120	емт	15/30/15/60		4			
			Тамақ өнімдерінің технологиялық үрдістері мен құрылғыларының ғылыми негіздері									
КБМ 2.1 Кәсіби бағытталған модуль 1												
БП	TOOGN 5301	ЖК	Тамақ өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері	5	150	емт	15/30/15/90	5				ОН5, ОН6

БП	АТОСВОМ 5302	ТҚ	Тауарларды сәйкестендіру мен бұрмалаудың өзекті мәселелері	5	150	емт	15/30/15/90	5				
	АТSzhM 5302		Азық-түлік сапасын жақсарту мәселелері									
БП	SM 5303	ТҚ	Стратегиялық менеджмент (тереңдетілген курс)	5	150	емт	15/30/15/90	5				
	KB 5303		Корпоративтік басқару									
КБМ 2.2 Кәсіби бағытталған модуль 2												
БеП	TOSPT 6304	ТҚ	Тамақ өнеркәсібі салаларындағы прогрессивті техника	5	150	емт	15/30/15/90			5		
	TOZT 6304		Тамақ өнеркәсібінің заманауи технологиялары									
БеП	TOSPT 6305	ТҚ	Тамақ өнеркәсібі салаларындағы прогрессивті технология	5	150	емт	15/30/15/90			5		
	MTOOZT 6305		Мамандандырылған тамақ өнімдерін өндірудің заманауи технологиялары									
БеП	TSBKKA 6306 -	ТҚ	Тауарлардың сапасын бақылау және қауіпсіздігінің қазіргі әдістері	5	150	емт	15/30/15/90			5		
	ATOSS 6306		Азық-түлік өнімдерінің сапасын сараптау									
БеП	OBKM 6307	ТҚ	Өнімнің бәсекеге қабілеттілігінің мәселелері	5	150	емт	15/30/15/90			5		
	KMZh 6307		Қауіпсіздік менеджмент жүйесі									
БеП	ZTTTTM 6308	ТҚ	Заманауи тамақ технологиясында тиісті тамақтану мәселелері	5	150	емт	15/30/15/90			5		
	RTOM 6308		Рационалды тамақтанудың өзекті мәселелері									
БеП	ZP	МК	Зерттеу практикасы	13	390	есеп					1 3	
Теориялық оқыту және практикалық дайындық модульдері бойынша қорытынды				88	2640			25	25	25	1 3	
ҒЗҚМ 3.1 Ғылыми-зерттеу, қорытынды модулі												
МҒЗЖ	MGGZZh	ЖК	Тағылымдардан өту мен магистрлік диссертацияны орындауды қамтитын магистранттың ғылыми зерттеу	24	720	есеп		5	5	5	9	ОН1 - ОН11

			жұмысы									
ҚОТ	ҚОТ		Қосымша оқыту түрлері									
КА	МЖРҚ	ЖК	Магистрлік жобаны рәсімдеу және қорғау	8	240						8	
Білім беру бағдарламасының жалпы еңбек сыйымдылығы				112	3360			30	30	30	2 2	

3.1 Білім беру бағдарламасының оқу жоспары (Бейінді)

Пән циклы	Пән коды	МК/ВК/ТК	Пән атауы	Еңбек сыйымдылығы		Бақылау формасы	оқу жұм. түрі дәріс/пр/БӨӨЖ/БӨЖ	Семестрлер бойынша бөлу		Құзыреттілік шифры
				КАЗ/ECTS кредиттері	академ. Сағ			1	2	
БКМ 1.1Базалық коммуникативті модуль										
БП	GTPH 2022	ЖК	Foreign language (professional)	2	60	емт	0/30/15/15	2		ОН1, ОН2, ОН3
БП	Men 5202	ЖК	Менеджмент	2	60	емт	15/15/15/15	2		
БП	BP 5203	ЖК	Басқару психологиясы	2	60	емт	15/15/15/15	2		
БП	OPSR 5204	ТК	Organization and planning of scientific researches	4	120	емт	15/30/15/60	4		
	ZKN 5204		Зерттеу қызметінің негіздері							
КБМ 2.1 Кәсіби бағдарланған модуль 1										
БеП	TOOGN 5301	ЖК	Тамақ өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері	4	120	емт	15/30/15/60	4		ОН4, ОН5, ОН6
БеП	TBBK 5302	ТК	Тағамдық және биологиялық белсенді қоспалар	5	150	емт	15/30/15/90	5		
	TF 5302		Тамақтану физиологиясы							
БеП	TOZBT 5303	ТК	Тағам өнімдерінің заманауи биотехнологиясы және технологиясы	5	150	емт	15/30/15/90	5		
	TOSZT 5303		Тағам өнімдерін сақтаудың заманауи технологиялары							
БеП	KTZT 5304	ТК	Қоғамдық тамақтанудың заманауи технологиялары	5	150	емт	15/30/15/90	5		
	КТОККСТ 5304		Қоғамдық тамақтану орындарындағы қызмет көрсету және сервис технологиясы							
БеП	ӨТ	МК	Өндірістік тәжірибе	10	300	есеп			10	
Теориялық оқыту модульдері бойынша барлық жиын				39	1170			29	10	
ЭЗҚМ 3.1 Эксперименттік-зерттеу, қорытынды модуль										

МҒЗЖ	MGZZh	ЖК	Тағылымдамадан өту мен магистрлік диссертацияны орындауды қамтитын магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы	13	390	есеп		1	12	ОН1 - ОН7
ОҚТ	ОҚТ		Оқытудың қосымша түрлері							
МЖРҚ	MZhRK	ЖК	Магистрлік жобаны рәсімдеу және қорғау	8	240				8	

3.2 Пәндер туралы мәліметтер (ҒП)

№	Пәннің атауы	Пәннің қысқаша сипаттамасы (30-50 слов)	Кредиттер саны	Қалыптас тыратын күзіреттіліктер (кодтар)
Негізгі пәндер циклі ЖОО компоненті				
1	Ғылым философиясы мен тарихы	Ғылым кең әлеуметтік-мәдени контексте және оның тарихи дамуында қарастырылады. Қазіргі заманғы техногендік өркениеттің дағдарысы мен әлемнің ғылыми көрінісінің өзгеруіндегі жаһандық тенденциялар, ғалымдар басшылыққа алатын құндылықтар жүйесі ерекше назар аударады. Бағдарлама ғылымның қазіргі даму кезеңінде пайда болатын негізгі дүниетанымдық және әдістемелік мәселелерді талдауға және ғылымның тарихи даму тенденциялары туралы түсінік алуға бағытталған	5	OK1
2	Шет тілі (кәсіби)	«Шет тілі (кәсіби)» пәні тілдік емес мамандықтардың магистранттарына арналған. Курсты оқып-үйрену тек білімді байытуға және мамандық бойынша ғылыми көзқарастың кеңеюіне, қарым-қатынас процестерін тереңірек меңгеруге ғана емес, сонымен қатар магистранттарға болашақ кәсіби қызметте қажетті практикалық дағдыларды алу мүмкіндігін береді.	4	
3	Жоғарғы мектеп педагогикасы	Педагогика ғылымының өзекті мәселелері; педагогикалық іс-әрекеттің мәні; жоғары білім педагогикасының негіздері; педагогика ғылымының әдістемесі; дидактика; білім мазмұны; жаңа білім беру технологиялары; оқу үрдісі; оқыту мен тәрбиенің дидактикалық ұғымдары; білім беруді басқару; ҒЗЖ және МҒЗЖ.	4	
4	Басқару психологиясы	Оқу пәні студенттердің әлеуметтік жүйе мен кәсіптік қызмет саласы ретінде басқарудың психологиялық мазмұны туралы білімдерін меңгеруге бағытталған. Басқарудың тиімділігін талдау және болжау, басқару қатынастары мен шешімдерін оңтайландыру, басқарушылық қызметтің психологиясы, басқару коммуникациясы және қақтығыстар, жоғары білім беру үдерісіндегі басқару шешімдерін қабылдау үшін қажетті әлеуметтік-психологиялық білімдерді қамтиды.	4	
5	Педагогикалық практика	Педагогикалық практика магистранттарда оқу-тәрбие процесін ұйымдастыру мен басқаруға қажетті құзыреттерді және жоғары оқу орнында оқыту мен оқыту әдістемесінің практикалық дағдыларын қалыптастыруға бағытталған	3	
Негізгі пәндер циклі Таңдау бойынша Компонент				
1	Ғылым зерттеуінің ұйымдастыру және жоспарлау	Курс ғылымның қызмет ету және даму процестерін және оның қазіргі қоғамдағы рөлін түсіну үшін қажет; ғылыми зерттеулердің теориялық және эмпирикалық әдістерін олардың ғылыми-зерттеу қызметінде қолдану мүмкіндігі тұрғысынан дамыту үшін; жеке ғылыми-зерттеу жұмысын тиімді	3	

		ұйымдастыруға дағдыландыру		ОК2
2	Зерттеу әдістері және деректерді талдау	Курс ғылымның қызмет ету және даму заңдылықтары туралы идеяларды қалыптастыру үшін қажет; ғылыми саланы дамыту мен реттеудегі мемлекеттің рөлі туралы; ғылыми саланың қоғамның басқа салаларымен өзара әрекеттесуі туралы; қазіргі қоғамның әр саласын дамытудағы ғылымның рөлі туралы	3	
3	Жоғарғы білім берудің әдістері мен технологиялары	Пән жоспары университетте оқу үрдісін жоспарлау, ұйымдастыру және талдау бойынша практикалық дағдыларды қалыптастыруға бағытталған. Пәннің мазмұны оқу процесін жобалау технологиясына негізделген. Университетте оқытудың тиімді әдістерін, формаларын және технологияларын оңтайлы таңдауға жағдайларды қарастырады.	4	
4	Сыни тұрғыдан ойлау және шешім қабылдау	Оқу пәні келіп түскен ақпаратты талдау және түсіну дағдыларын қалыптастыруға және осы шешім қабылдау процестеріне, пайымдауларды қалыптастыруға және өз пікірлерін қорғауға бағытталған. Пәннің негізінде оқу процесін ұйымдастырудың үш сатысының базалық моделіне негізделген оқыту әдістері мен стратегияларының жүйесі жатыр: "шақыру – ұғыну – пайымдау"	4	
5	Хаттағы академиялық стиль	Академиялық жазу кез-келген идеяны ұсыну және оны одан әрі талқылау үшін қолданылады. Пәнді меңгерудің мақсаты - ғылыми стильдің негізгі ерекшеліктерімен танысу, академиялық дискурстың кең таралған жанрларын зерттеу, академиялық мәтіндерді (ауызша және жазбаша) құру дағдыларын қалыптастыру, академиялық ортадағы коммуникацияның негізгі принциптерін игеру.	4	
6	Академиялық хат негіздері	"Академиялық хат негіздері" курсы магистранттарда кәсіби дағдылардың белгілі бір құрамын қалыптастыруға бағытталған, бұл академиялық ортада тиімді қарым-қатынас жасау үшін қажетті ауызша ғылыми коммуникация саласындағы құзыреттілікті дамытуды және жетілдіруді, идеяларды жазбаша түрде білдіру және оларды дәлелдей білуді дамытуды, эссе, мақалалар және аннотациялар жазу дағдыларын дамытуды және жетілдіруді білдіреді.	4	
7	Азық-түлік өнімдерінің тиімді қор сақтаушы техникасы және технологиясы	Жаңа физикалық, биохимиялық, микробиологиялық, физика-химиялық, механикалық, жылу техникалық, экологиялық, биофизикалық, биотехнологиялық және басқа да өңдеу әдістері негізінде азық-түлік шикізатын өңдеудің заманауи технологиясын зерттеудің ғылыми негіздері. Технологиялық жабдықтың тиімді түрлері. Ғылыми мәселелер мен инженерлік міндеттерді шешу.	4	
8	Тамақ өнімдерінің технологиялық үрдістері мен құрылғыларының	Технологиялық процестерді зерттеудің ғылыми негіздері. Негізгі заңдар мен заңдылықтар. Технологиялық операциялар. Негізгі процестердің жіктелуі. Типтік процестер. Технологиялық жүйе. Тамақ өнімдерін өндіруге арналған желілер. Тамақ	4	

	ғылыми негіздері Тамақ өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері	өндірісінің аппараттары		
Бейіндік пәндер циклы ЖОО компоненті / таңдау компоненті				
1	Тамақ өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері	Тамақ өнімдерін өндіруде қолданылатын шикізат. Тамақ өнімдерін өндіру кезіндегі технологиялық процестер. Тағам өнімдерін өндіру кезіндегі биохимиялық, физико-химиялық өзгерістер. Микроағзалар мен ферментті препараттарды және тамақ өнімдерінің технологиясын пайдалану. Тамақ өнімдерін өндіру технологиясының ғылыми негіздері. Функционалды өнімдерді жобалаудың заманауи аспектілері.	5	ПК1
4	Азық-түлік өнімдерін сәйкестендіру мен бұрмалаудың өзекті мәселелері	Тауарларды сәйкестендіру және бұрмалау туралы түсінік. Тауарларды сәйкестендірудің нормативтік негізі. Тауарларды сәйкестендіру түрлері, тәсілдері және әдістері. Тауарларды бұрмалау тәсілдері. Әр түрлі топтағы азық-түлік өнімдерін сәйкестендіру мен бұрмалаудың өзекті мәселелері, оларды шешу жолдарын әзірлеу.	5	
5	Азық-түлік сапасын жақсарту мәселелері	Тамақ өнімдерінің сапасын арттыру мәселелері мен механизмдері. Өнімді бұрмалау туралы түсінік. Тамақ өнімдерінің сапасын жақсартудың ғылыми принциптері. Өнімнің сапасын жақсарту және қауіпсіздігін арттыру мәселесін шешу. Аймақтық және халықаралық стандарттар негізінде тамақ өнімдерінің сапасын жақсартудың заманауи мәселелері (азық-түлік өнімдерінің топтары бойынша). Өнім сапасын жоғалту факторларымен күрестің инновациялық әдістері.	5	
6	Стратегиялық менеджмент (тереңдетілген курс)	Пән стратегиялық менеджменттің пәні мен проблемалары туралы жалпы идеяларды дамытуға, осы пәннің негізгі категориялары мен негізгі ұғымдарын игеруге, стратегиялық менеджменттің мәні, принциптері мен әдістері туралы идеяларды әзірлеу негізінде заманауи экономикалық ойлауды қалыптастыруға бағытталған	5	
7	Тамақ өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері	Технологиялық процестерді зерттеудің ғылыми негіздері. Негізгі заңдар мен заңдылықтар. Технологиялық операциялар. Негізгі процестердің жіктелуі. Типтік процестер. Технологиялық жүйе. Тамақ өнімдерін өндіруге арналған желілер. Тамақ өндірісінің аппараттары	5	
8	Азық-түлік өнеркәсібі салаларындағы прогрессивті техника	Машиналар мен аппараттар технологиялық кешендердің құрамдас бөліктері ретінде. Отандық және шетелдік өндіріс машиналары мен аппараттарының заманауи ассортименті. Биотехнологиялық процестерді жүргізуге арналған жабдықтар. Тамақ өнімдерін буып-түюге арналған жабдық. Жабдықты таңдау	5	
9	Тамақ өнеркәсібінің заманауи	Тамақ өнеркәсібі технологиясын дамытудың негізгі бағыттары. Тамақ өндірісінің технологиялық процесіне инновацияларды енгізу. Жаңа	5	

	технологиялары	технологиялар мен жаңа өнімдерді әзірлеу. Технологиялық құжаттаманы әзірлеу. Тамақ өнеркәсібінің түрлі салаларындағы заманауи технологиялар. Тағам қаптамасының заманауи өндірісінің ерекшеліктері. Тамақ өнімдерінің сақталуын арттыру тәсілдері.		ПК2, ПК3
10	Тамақ өнеркәсібі салаларындағы прогрессивті технология	Тамақ өнімдері өндірісін дамытудың негізгі бағыттары. Дәстүрлі емес шикізатты, әртүрлі тағамдық қоспаларды, қазіргі заманғы буып-түю құралдарын өндіру, тасымалдау, сақтау, пайдаланудың қазіргі заманғы технологиялық процестері, тамақ өнеркәсібі саласындағы инновациялар. Жаңа технологияларды енгізу.	5	
11	Мамандандырылған тамақ өнімдерін өндірудің заманауи технологиялары	Мамандандырылған мақсаттағы азық-түлік өнімдерін өндірудің инновациялық технологиялары: функционалдық өнімдер, тұтынушылардың әртүрлі мақсатты топтарына арналған өнімдер, жабдықтардың қазіргі типтеріне, шикізатты өңдеудің технологиялық тәсілдеріне, нанотехнологияларға және т. б. жаңа өнімдерді әзірлеу. Рецептураларды түзету. Технологиялық құжаттама.	5	
12	Тауарлардың сапасын бақылау және қауіпсіздігінің қазіргі әдістері -	Тауарлардың қауіпсіздігі мен сапасы. Сертификаттық сынақтар. Заманауи сынау әдістері. Сынақтарды жүргізу. Сынақ зертханаларына қойылатын талаптар. Өнім сапасының көрсеткіштері. Тауарлардың сапасын бақылау түрлері. Сапаны техникалық бақылау. Тауарлардың сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету саласындағы халықаралық және ұлттық заңнама.	5	
13	Азық-түлік өнімдерінің сапасын сараптау	Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі мен сапасы. Сертификаттық сынақтар. Заманауи сынау әдістері. Сынақтарды жүргізу. Өнім сапасының көрсеткіштері. Өнімнің сапасын бақылау түрлері. Өнім сапасы. Өнімді техникалық бақылау. Сапа мен азық-түлік қауіпсіздігін қамтамасыз ету саласындағы халықаралық және ұлттық заңнама	5	
14	Өнімнің бәсекеге қабілеттілігінің мәселелері	Өнімнің бәсекеге қабілеттілігінің критерийлері мен факторлары. Сапа өнімнің бәсекеге қабілеттілігінің негізгі құрамдас бөлігі ретінде. Өнімнің сапасы мен бәсекеге қабілеттілігін бағалау әдістері. Тауарлардың (қызметтердің) бәсекеге қабілеттілігін бағалау ерекшеліктері. Тауарлардың (қызметтердің) бәсекеге қабілеттілігін қамтамасыз етудегі стандарттау мен сертификаттаудың рөлі. Өнімнің сапасы мен бәсекеге қабілеттілігін арттыру жолдары.	5	
15	Қауіпсіздік менеджмент жүйесі	Тамақ өнімдерінің қауіпсіздік менеджменті жүйесін әзірлеу, енгізу және жұмыс істеу әдіснамасы. Менеджмент жүйелерін интеграциялау. Тәуекелдерді талдау және сыни бақылау нүктелері. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздік менеджменті жүйесін нормативтік сүйемелдеу. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздік менеджменті жүйесінің аудиті. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздік менеджменті жүйесінің сәйкестігін растау. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздік менеджменті жүйесін қолдаудағы Ақпараттық технологиялар.	5	

16	Азық-түлік өнімдерінің қазіргі заманғы технологиялары жағдайында барабар тамақтану мәселелері	Тамақтану түрлері. Тамаққа қарсы және тағамның басқа да компоненттері. Тағам өнімдерінің негізгі топтарының тағамдық құндылығы. Теңдестірілген және барабар тамақтану. Арнайы тамақтану. Өнімнің сапасы мен бәсекеге қабілеттілігін жақсарту үшін теңдестірілген және барабар тамақтану теорияларын пайдалану	5	
17	Тиімді тамақтанудың өзекті мәселелері	Ағза үшін рационалды тамақтанудың маңызы. Тамақтанудың физиологиялық нормалары. Теңдестірілген тамақтану принциптері. Арнайы тамақтану режимдері. Диеталық тамақтану. Вегетариандық режим. Шикі тағамдық диета. Тұзсыз режим. Рецептураларды әзірлеу кезінде және өнімнің сапасы мен бәсекеге қабілеттілігін арттыру үшін ұтымды тамақтану принциптерін пайдалану	5	
18	Зерттеу тәжірибе	Зерттеу практикасы отандық және шетелдік ғылымның жаңа теориялық, әдіснамалық және технологиялық жетістіктерімен, ғылыми зерттеулердің заманауи әдістерімен, стандарттау және сертификаттау саласындағы эксперименттік деректерді өңдеу және интерпретациялаумен танысу мақсатында жүргізіледі	4	ПК2,ПК3
19	Магистрлік жобаның орындалуын қамтитын магистранттың эксперименттік-зерттеу жұмысы	Ғылыми-зерттеу жұмысы магистрантты ғылыми ізденіспен, бар білімді кеңейту және жаңа білім алу мақсатында зерттеулер, эксперименттер жүргізумен, стандарттау және сертификаттау саласындағы ғылыми гипотезаларды тексерумен байланысты дербес ғылыми-зерттеу жұмысына дайындауға бағытталған, оның негізгі нәтижесі магистрлік диссертацияны жазу және сәтті қорғау болып табылады	24	ОК1, ОК2, ПК1, ПК2, ПК3, ПК4

3.2 Пәндер туралы мәліметтер (Бейіндік)

№	Пәннің атауы	Пәннің қысқаша сипаттамасы (30-50 сөз)	Кредит тер саны	Қалыптастыратын күзиреттіліктер (кодтар)
Негізгі пәндер циклі ЖОО компоненті				
1	Шет тілі (кәсіби)	«Шетел тілі (кәсіби)» пәні тілдік емес мамандықтардың магистранттарына арналған. Курсты зерделеу мамандық бойынша білімді байытуға және ғылыми ой-өрістерін кеңейтуге, қарым-қатынас процестерін тереңірек білуге әкеліп қана қоймайды, сонымен қатар магистранттарға болашақ кәсіби қызметінде қажетті практикалық дағдыларды меңгеруге мүмкіндік береді.	2	
2	Менеджмент	Кәсіпорынды ұйымдастырудың және басқарудың негізгі қағидаттары мен әдістерін, қазіргі заманғы жағдайдағы басқару субъектілерін зерттеуді, жүйелендіруді және практикалық дағдыларды, басқару саласындағы шешім қабылдау үрдістерін, салалық бәсекелестік жағдайындағы жұмыстың заманауи әдістері мен әдістерімен танысу.	2	ОК1

3	Басқару психологиясы	Пән студенттердің менеджменттің әлеуметтік жүйе және кәсіби қызмет саласы ретінде психологиялық мазмұны туралы білімдерін дамытуға бағытталған. Онда басқару тиімділігін талдау мен болжауға, басқарушылық қатынастар мен шешімдерді оңтайландыруға, сондай-ақ басқару іс-әрекетінің психологиясына, басқарушылық қарым-қатынас пен қақтығыстарға, жоғары білім берудің оқу процесінде басқарушылық шешімдер қабылдауға қажетті әлеуметтік-психологиялық білім бар.	2	
Негізгі пәндер циклі Таңдау бойынша Компонент				
1	Ғылыми зерттеулер мен инновациялық қызметті ұйымдастыру және жоспарлау	Курс ғылымның дамуы мен қызмет ету процестерін және оның қазіргі қоғамдағы рөлін түсіну үшін қажет; ғылыми зерттеудің теориялық және эмпирикалық әдістерін зерттеу қызметінде қолдану мүмкіндігі контекстінде меңгеру үшін; жеке зерттеу жұмысын тиімді ұйымдастыру дағдыларын алу үшін қажет.	4	ОК2
2	Зерттеу қызметінің негіздері	Зерттеу қызметінің ғылыми негіздері. Ғылыми зерттеу бағытын таңдау және ғылыми-зерттеу жұмысының кезеңдері. Ғылыми ақпаратты іздеу, жинақтау және өңдеу әдістері. Ғылыми әдебиеттермен жұмысты ұйымдастыру. Теориялық зерттеулер. Ғылыми-техникалық шығармашылықтағы моделдеу. Инновацияларды енгізу. ЭЕМ-ді ғылыми зерттеулерде қолдану. Тәжірибелік зерттеулер. Тәжірибелік зерттеулердің нәтижелерін өңдеу. Ғылыми жұмыс нәтижелерін рәсімдеу.	4	
Бейіндік пәндер циклі ЖОО компоненті / таңдау компоненті				
1	Тамақ өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері	Технологиялық процестерді зерттеудің ғылыми негіздері. Негізгі заңдар мен заңдылықтар. Технологиялық операциялар. Негізгі процестердің жіктелуі. Типтік процестер. Технологиялық жүйе. Тамақ өнімдерін өндіруге арналған желілер. Тамақ өндірісінің аппараттары	4	
2	Тағамдық және биологиялық белсенді қоспалар	Тағамдық және биологиялық құндылығы өнімдер. Өнімнің органолептикалық және қоректік қасиеттерін жақсарту. Түрлі азық-түлік тауарларын өндіруде тағамдық қоспаларды қолданудың өзекті мәселелері. Тағамдық қоспалардың қауіпсіздігін белгілеу процедурасының аспектілері, олардың түрлі функционалдық сыныптарының сипаттамасы. Биологиялық белсенді қоспалардың жіктелуі және олардың адам денсаулығы мен тамақтануын түзетудегі маңызы. Биологиялық белсенді қоспалардың өндірілуін және өткізілуін мемлекеттік бақылау, оларды өткізуге қойылатын талаптар. Экологиялық проблемалармен және басқа да бірқатар факторлармен байланысты ББҚ-ларды өндірудің жаңа технологиялық мүмкіндіктері. Азық-түліктің жаңа топтары: жаппай тамақтанудың функционалдық өнімдері, емдік-профилактикалық	5	ПК1

		бағыттағы өнімдер және т. б. дәстүрлі тағамдардан айырмашылығы.		
3	Тамақтану физиологиясы	Тамақтану туралы ғылымның дамуының негізгі кезеңдері. Тамақтану физиологиясының теориялық негіздері. Теңдестірілген тамақтану теориясы. Рационалды тамақтану негіздері. Рационалды тамақтанудағы белоктар, майлар, көмірсулар. Рационалды тамақтанудағы минералды заттар. Рационалды тамақтанудағы витаминдер. Шикізат құрамының жартылай фабрикаттар мен дайын өнімнің сапасына әсері. Теңдестірілген тағам теориясының негізінде тағам өнімдерінің технологиясы. Азық-түліктің барабар теориясы негізінде тағам өнімдерінің технологиясы.	5	
4	Тағам өнімдерінің заманауи биотехнологиясы және технологиясы	Биотехнологияның теориялық негіздері. Тамақ өнімдерін өндіруде гендік инженерия жетістіктерін пайдалану. Өнімнің сапасы мен бәсекеге қабілеттілігіне әсері. Тағам өнімдерін өндірудің биотехнологиясы және жалпы технологиясы. Сапаны бақылау ерекшеліктері. Биотехнологияның, гендік инженерияның және тамақ өнімдерінің технологиясының даму болашағы	5	
5	Тағам өнімдерін сақтаудың заманауи технологиялары	Тамақ өнімдерін сақтаудың негізгі принциптері. Сақтау және өңдеу технологиясы, өнім сапасына әсері. Тағам өнімдерін салқындатусыз сақтау тәсілдері. Тағам өнімдерін сақтауға арналған заманауи технологиялар мен конструкциялар. Тоңазытқыш технологиялар. Тамақ өнімдерін сақтау мерзімін арттыруға арналған жаңа энергия үнемдеуші технологиялар Бактерияға қарсы жүйелер. Сүзгілер. Нанотехнологиялар. Ауа ионизаторлары. Азот генераторлары. Реттелетін атмосферада (РА) сақтау.	5	
6	Қоғамдық тамақтанудың заманауи технологиялары	Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарындағы технологиялық процестің ерекшеліктері. Қоғамдық тамақтанудағы инновациялық технологиялардың қажеттілігін негіздейтін мәні, жағдайлары және факторлары. Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру уақытын қысқарту және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны жұмысының тиімділігін арттыру тәсілдері. Технологиядағы инновациялар. Инновациялық жабдықты қолдану. Жаңа өнімдерді жасау. Технологиялық құжаттаманы әзірлеу және ресімдеу.	5	

7	Қоғамдық тамақтану орындарындағы қызмет көрсету және сервис технологиясы	Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастырудың жалпы принциптері. Қызмет көрсетудің заманауи стандарттары. ҚТ кәсіпорындарының негізгі типтерінің сипаттамасы және қызмет тұжырымдамасы. Негізгі технологиялық процестер. Технологиялық құжаттаманы ресімдеу. Меню және шарап картасы. Асхана ыдысы, аспаптар, асхана іш киімі. Сауда үй-жайларын қызмет көрсетуге дайындау. Үстелдерді жабдықтау және клиенттерге қызмет көрсету. Зал қызметкерлерінің еңбегін ұйымдастыру. Банкеттер мен қабылдауларға қызмет көрсету. Келушілерге қызмет көрсетудің арнайы түрлері. Шетелдік туристерге қызмет көрсету. Кейтеринг тұтынушыларға қызмет көрсету түрі ретінде. Жылдам қызмет көрсету кәсіпорындары.	5	ПК2
8	Өндірістік тәжірибе	Өндірістік практика оқыту процесінде алынған теориялық білімді қолдануға, стандарттау және сертификаттау саласындағы практикалық дағдыларды, құзыреттер мен кәсіби қызмет тәжірибесін алуға, сондай-ақ озық тәжірибені игеруге бағытталған	6	ПК2, ПК3
9	Магистранттың тәжірибелік-зерттеу жұмысы, оның ішінде тағылымдамадан өту және магистрлік жобаны орындау	Эксперименттік-зерттеу жұмысы магистрантты ғылыми ізденіспен, өзекті практикалық мәселелерді шешуге және стандарттау мен сертификаттау саласында басқарушылық шешімдерді өз бетінше қабылдауға бағытталған қолданбалы ғылыми зерттеулер мен эксперименттер жүргізумен байланысты дербес эксперименттік-зерттеу жұмысына дайындауға бағытталған	13	ОК1, ОК2, ПК1, ПК2, ПК3

4 Білім беру бағдарламасының құзыреттері және оқыту нәтижелері

4.1 Құзыреттіліктер және оқыту нәтижелерінің тізбесі (ҒП)

Құзыреттіліктер шифры	Компетенцияның мазмұны	Оқыту нәтижесінің шифры	Білім беру бағдарламасы бойынша оқыту нәтижесінің мазмұны
МК1	Басқару мен педагогикалық қызметтің психологиялық негіздерін, ғылыми зерттеулер әдіснамасын түсіну қабілеті және көптілді ортада коммуникацияға дайындығы	ОН1	Ғылыми зерттеудің құрылымын, кезеңдері мен әдістерін, негізделген ойлау ерекшеліктерін, педагогикалық қызмет пен басқарудың психологиялық негіздері мен заңдылықтарын біледі
		ОН2	Әлеуметтік қарым-қатынас, тұлғааралық, мәдениетаралық және кәсіби-педагогикалық қарым-қатынас дағдыларын меңгерген, ауызша және жазбаша түрде мемлекеттік, орыс және ағылшын тілдерінде
МК2	Заманауи білім беру технологиялары мен академиялық сауаттылық дағдыларын пайдалана отырып, азық-түлік өнімдері технологиясы саласында ғылыми-зерттеу жұмысын және кәсіби-педагогикалық қызметті жүзеге асыру	ОН3	Сыни тұрғыдан ойлау технологияларын қолдана отырып, ғылыми-зерттеу және оқу іс-әрекетін ұйымдастыра, жоспарлай, жүзеге асыра және талдай алады
		ОН4	Академиялық жазу мен кеңсе техникасында жұмыс істеу дағдыларын игереді
ПК1	Тамақ өндірісін ғылыми ұйымдастыру әдіснамасын қолдану, өнімді сәйкестендіре білу, Технологиялық процестерді модельдеу, стратегиялық маңызды басқару шешімдерін қабылдау	ОН5	Қоғамдық тамақтану кәсіптәренарында тағам нәтижелерінің технологиясы, биохимия, микробиология емес, санитария емес, тамақтану гигиенасы негіздерін, қызметтің кәсіптік қызметіне қызмет көрсету
		ОН6	Басқару қызметін жоспарлау және талдауды жүзеге асырады, өндіріс технологиясы саласындағы бизнес-үдерістерді жетілдіруде шығармашылық тәсілдерді және пәнаралық білімді қолданады.
ПК2	Азық-түлік өнімдері мен азық-түлік өнімдерінің перспективалық технологиялық сызбаларын, азық-түлік өнімдерінің жаңа түрлерін, өз тұжырымдары мен идеяларын жеткізе білу	ОН7	Өндірістік процесте технологиялық құжаттарды әзірлеуге және жаңа технологияларды енгізуге қабілетті
		ОН8	Шығарылатын өнімнің рецептурасын түзете алады және әлеуметтік, этикалық және ғылыми пайымдауларды ескере отырып, озық білім мен пайымдауларды қалыптастыру негізінде жаңа өнім жасай алады
ПК3	Тамақ өндірісі және қоғамдық тамақтану өнімдерінің сапасын талдау, бақылау және сараптау, қауіпсіздігін қамтамасыз ету және бәсекеге қабілеттілігін бағалаудың заманауи әдістерін меңгеру	ОН9	Жаңа технологиялардың, шикізат пен технологиялық жабдықтардың жаңа түрлерінің, сондай-ақ бәсекеге қабілеттілікке және өнімнің тұтынушылық сапасына әсер ететін басқа да факторлардың әсерін талдайды және бағалайды
		ОН10	Білімді көрсетеді және тестілеудің, бақылаудың, сапа сараптамасының және азық-түлік қауіпсіздігінің заманауи әдістеріне ие
ПК4	Дербес дербес оқыту шеңберінде кәсіби	ОН11	Азық-түлік технологиясы саласындағы ғылыми-зерттеу және ғылыми-зерттеу жұмыстарын өз

	дағдылар мен біліктерді кеңейту үшін тамақ өндірісі мен қоғамдық тамақтану өнімдерінің қазіргі заманғы технологиялары саласындағы білімді интеграциялау және пайымдауды тұжырымдау қабілеті		бетінше интеграциялауға, жүйелеуге, білімді жаңартуға және оны кәсіби деңгейде қолдануға қабілетті
--	---	--	--

4.1 Құзыреттіліктер және оқыту нәтижелерінің тізбесі (ПРОФ)

Құзыреттіліктер шифры	Компетенцияның мазмұны	Оқыту нәтижесінің шифры	Білім беру бағдарламасы бойынша оқыту нәтижесінің мазмұны
МК1	Түрлі қызметте және көптілді ортада басқару шешімдерін қабылдау қабілеті	ОН1	Тұрақты өзгертін әлеуметтік шындықтағы басқарудың психологиялық механизмдерін білу
		ОН2	Кәсіби салада және шет тілдер ортасында басқарушылық және коммуникативтік дағдыларды қалыптастырады
МК2	Сапаның экономикалық аспектілері және статистикалық әдістер туралы білімін өнім мен қызмет сапасын арттырудың кәсіби қолданбалы мәселелерін шешу және сыни талдау үшін пайдалана білу.	ОН3	Азық-түлік өнімдері технологиясы саласындағы ғылыми-зерттеу және инновациялық қызметті ұйымдастыру мен жоспарлау әдіснамасын меңгеруді көрсетеді, жаңа ортада мәселелерді шешу үшін оларды қалай қолдануды біледі, пәнаралық тұрғыдан кең
		ОН4	Азық-түлік өнімдерінің ғылымы туралы білімді және білімді дамытуды көрсетеді
ПК1	Тамақ өнімдерін өндірудің тұжырымдамалық негіздері, әдіснамалық және практикалық аспектілері, тағамдық ингредиенттердің құрамы мен түрлерін айқындау саласындағы білімді қолдану қабілеті	ОН5	Процесті ұтымды басқаруды ұйымдастыруға және азық-түліктің сапасын жақсартуға шикізат құрамының әсерін талдай алады
		ОН6	Тамақ өндірісінің заманауи технологияларын, қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру технологияларын әзірлеп, енгізе алады, ақпаратты жинау және түсіндіру және қалыптасқан пайымдау негізінде технологиялық құжаттаманы ресімдей алады
ПК2	Тамақ өндірісі мен қоғамдық тамақтану өнімдерінің заманауи технологияларын әзірлеу және енгізу, өз тұжырымдары мен идеяларын хабарлау қабілеті	ОН7	Азық-түлік технологиясы саласындағы ғылыми-зерттеу және басқару қызметін дербес түрде интеграциялауға, жүйелеуге, білімді жаңартуға және оны кәсіби деңгейде қолдануға қабілетті

ПК3	Дербес дербес оқыту шеңберінде кәсіби дағдылар мен іскерліктерді кеңейту үшін тамақ өндірісі мен қоғамдық тамақтану өнімдерінің қазіргі заманғы технологиялары саласындағы білімді интеграциялау қабілеті		
-----	---	--	--

4.2 Білім беру бағдарламасы бойынша тұтастай алғанда, қалыптастырылатын құзыреттіліктерді оқыту нәтижелерімен салыстыру матрицасы (ҒП)

	ОН1	ОН2	ОН3	ОН4	ОН5	ОН6	ОН7	ОН8	ОН9	ОН10	ОН11
МК1	x	x									
МК2			x	x							
ПК1					x	x					
ПК2							x	x			
ПК3									x	x	
ПК4											x

4.2 Білім беру бағдарламасы бойынша тұтастай алғанда, қалыптастырылатын құзыреттіліктерді оқыту нәтижелерімен салыстыру матрицасы (БЕЙІНДІ)

	ОН1	ОН2	ОН3	ОН4	ОН5	ОН6	ОН7
МК1	x	x					
МК2			x	x			
ПК1					x	x	
ПК2							x
ПК3							

4.3 Құзіреттілігін қалыптастыру картасы (ҒП)

Құзіреттіліктің шифры	Пәннің коды	Құзіреттіліктерін қалыптастыратын пәндер атауы	МК/ ВК/ ТК	Көлемі (кредит)	Сағат саны	Нәтижеге жетуін бағалау түрі
МК1	GTF 5201	Ғылым тарихы мен философиясы	ВК	5	150	тест
	ShT 5202	Foreign language (professional)	ВК	4	120	тест
	ZhMP 5203	Жоғарғы мектеп педагогикасы	ВК	4	120	тест
	BP 5204	Басқару педагогикасы	ВК	4	120	тест
	PP	Педагогикалық практика	ВК	3	90	есеп
	NIRM	Тағылымдамадан өтуді және магистрлік диссертацияны орындауды қоса алғанда, магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы	ВК	24	720	Есеп
МК2	OPSR 5205 GZUZh 5205	Organization and planning of scientific researches	КВ	3	90	тест
	ZAMT 5205	Зерттеу әдістері және деректерді талдау				
	ZhBMOKA T 5206	Жоғары мектепте оқытудың әдістері мен технологиялары	КВ	4	120	тест
	STOShK 5206	Сыни тұрғыдан ойлау және шешім қабылдау				
	BAW 5207	Basics of academic writing	КВ	4	120	тест
	ASW 5207	Academic Style in Writing				
	TOSTTR 5208	Тамақ өнімдерін сақтаудың тиімді технологиясы және ресурстарды тиімді сақтау техникасы	КВ	4	120	тест
	TOTUK 5208	Тамақ өнімдерінің технологиялық үрдістері мен құрылғыларының ғылыми негіздері				
	NIRM	Тағылымдамадан өтуді және магистрлік диссертацияны орындауды қоса алғанда, магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы	ОК	24	720	Есеп
ПК1	TOOGN 5301	Тамақ өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері	КВ	5	150	тест
	ATOSBOM 5302	Тауарларды сәйкестендіру мен бұрмалаудың өзекті мәселелері	КВ	5	150	тест
	ATSZhM 5302	Азық-түлік сапасын жақсарту мәселелері	КВ	5	150	тест
	SM 5303	Стратегиялық менеджмент	КВ	5	150	тест

		(тереңдетілген курс)				
	KB 5303	Корпоративтік басқару	KB	5	150	тест
	NIRM	Тағылымдамадан өтуді және магистрлік диссертацияны орындауды қоса алғанда, магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы	БК	24	720	Есеп
ПК2	TOSPT 6304	Тамақ өнеркәсібі салаларындағы прогрессивті техника	KB	5	150	Компл. экзамен
	TOZT 6304	Тамақ өнеркәсібінің заманауи технологиялары				
	TOSPT 6305	Тамақ өнеркәсібі салаларындағы прогрессивті технология	KB	5	150	
	MTOOZT 6305	Мамандандырылған тамақ өнімдерін өндірудің заманауи технологиялары				
	TSBKKA 6306 -	Тауарлардың сапасын бақылау және қауіпсіздігінің қазіргі әдістері	KB	5	150	тест
	ATOSS 6306	Азық-түлік өнімдерінің сапасын сараптау				
	NIRM	Тағылымдамадан өтуді және магистрлік диссертацияны орындауды қоса алғанда, магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы	БК	24	720	Есеп
ПК3	OBKM 6307	Өнімнің бәсекеге қабілеттілігінің мәселелері	KB	5	150	тест
	KMZh 6307	Қауіпсіздік менеджмент жүйесі				
	ZTTTTM 6308	Заманауи тамақ технологиясында тиісті тамақтану мәселелері	KB	5	150	тест
	RTOM 6308	Рационалды тамақтанудың өзекті мәселелері				
	IP	Қауіпсіздік менеджмент жүйесі	БК	4	120	есеп
	NIRM	Тағылымдамадан өтуді және магистрлік диссертацияны орындауды қоса алғанда, магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы	ОК	24	720	Есеп
ПК4	NIRM	Тағылымдамадан өтуді және магистрлік диссертацияны орындауды қоса алғанда, магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы	ОК	24	720	Есеп

4.3 Құзіреттілігін қалыптастыру картасы (ПРОФ)

Құзіреттіліктің шифры	Пәннің коды	Құзіреттіліктерін қалыптастыратын пәндер атауы	МК/БК / ТК	Көлемі (кредит)	Сағаттары	Нәтижеге жетуін бағалау түрі
МК1	FL 5201	Foreign language (professional)	БК	2	60	тест
	Men 5202	Менеджмент	БК	2	60	тест
	BP 5203	Басқару психологиясы	БК	2	60	тест
	EIRM	Тағылымдамадан өтуді және магистрлік жобаны орындауды қоса алғанда, магистранттың эксперименттік-зерттеу жұмысы	БК	13	390	Есеп
МК2	OPSR 5204	Organization and planning of scientific researches	КВ			тест
	ZKN 5204	Зерттеу қызметінің негіздері	КВ	4	120	
	EIRM	Тағылымдамадан өтуді және магистрлік жобаны орындауды қоса алғанда, магистранттың эксперименттік-зерттеу жұмысы	БК	13	390	Есеп
ПК1	TOOGN 5301	Тамақ өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері	БК	4	120	
	TBBK 5302	Тағамдық және биологиялық белсенді қоспалар	КВ			Компл. экзамен
	TF 5302	Тамақтану физиологиясы	КВ	5	150	
	EIRM	Тағылымдамадан өтуді және магистрлік жобаны орындауды қоса алғанда, магистранттың эксперименттік-зерттеу жұмысы	БК	13	390	Есеп
ПК2	TOZBT 5303	Тағам өнімдерінің заманауи биотехнологиясы және технологиясы	КВ			тест
	TOSZT 5303	Тағам өнімдерін сақтаудың заманауи технологиялары	КВ	5	150	
	KTZT 5304	Қоғамдық тамақтанудың заманауи технологиялары	КВ			тест
	KTOKKS T 5304	Қоғамдық тамақтану орындарындағы қызмет көрсету және сервис технологиясы	КВ	5	150	
	PP	Өндірістік тәжірибе	ОК	6	180	есеп
	EIRM	Тағылымдамадан өтуді және магистрлік жобаны орындауды қоса алғанда, магистранттың эксперименттік-зерттеу жұмысы	БК	13	390	Есеп
ПК3	EIRM	Тағылымдамадан өтуді және магистрлік жобаны орындауды қоса алғанда, магистранттың эксперименттік-зерттеу жұмысы	БК	13	390	Есеп

5. Білім беру бағдарламасын дамыту концепсиясы

Мақсаты 1: Сыртқы ортаның талаптарына сәйкес білім беру қызметін жетілдіру	Мақсаттық индикатор: Болон процесінің негізгі параметрлеріне сәйкес университеттің жұмыс істеуі	өлш. бірл.	Жоспарлық кезеңде				
			Жоспар 2023-2024	Жоспар 2024-2025	Жоспар 2025-2026	Жоспар 2026-2027	Жоспар 2027-2028
1	2	3	4	5	6	7	8
1.1 - міндет Білім беру ортасын жаңғырту және оқыту сапасын арттыру	студенттердің жалпы саны	адам	120	120	125	125	120
	шетелдік студенттердің үлесі	%	-	--	-	-	-
	студенттердің сапалы үлгерімі («жақсы және өте жақсы» оқитын білім алушылардың үлесі)	%	65	65	65	65	65
	ректордың гранттары, әлеуметтік серіктестер, атаулы стипендиялар иегерлерінің саны	адам	2	2	2	2	2
	шетелдік сарапшылармен бірлесіп әзірленген жаңа білім беру бағдарламаларының үлесі	%	80	80	80	80	80
	шет тілінде оқытылатын пәндер саны	дана	1	1	1	1	2
	жаңа білім беру бағдарламаларының саны	дана	2	2	-	-	-
	ПОҚ және студенттер санының қатынасы	проп	1/8	1/8	1/8	1/8	1/8
1.2 - міндет Ақпараттық инфрақұрылымды құру және дамыту	ЖАОК саны	дана	1	1	1	1	1
	әзірленген медиа-курстар саны	дана	1	1	1	1	1
1.3 - міндет ПОҚ кәсіби деңгейін арттыру	ғылыми дәрежелері мен атақтары бар штаттық ПОҚ үлесі	%	50	50	50	50	50
	PhD докторларының саны	адам	-	-	-	-	1
	оқытушылар саны, жүзеге асыратын шет тілдеріндегі пәндер	адам	1	1	1	2	2
	ПОҚ, мемлекет иегерлерінің саны. марапаттар, сыйлықтар, гранттар	чел.	1	-	-	1	-
	біліктілігін арттырудан өткен ПОҚ саны	адам	15	15	15	15	15
	халықаралық тағылымдамадан өткен университеттің ПОҚ саны	чел.	-	-	-	1	1
	intermediate деңгейінде шет тілдерін меңгерген оқытушылардың үлесі	%	10	10	10	10	10
	ағылшын тілі бойынша біліктілікті арттыру курстарында оқыған университет кафедраларының оқытушыларының үлесі	%	10	10	10	10	10
	бойынша оқудан өткен ПОҚ үлесі "Болашақ"бағдарламасы	%	-	-	-	-	-
	ПОҚ, ау үшін семинарлар саны	дана	1	1	1	1	1

1.4 - міндет Білім алушылар контингентінің сапалық құрамын жетілдіру	орта мектеп түлектерінің, "Алтын белгі", Үздік аттестат иегерлерінің, конкурстар мен олимпиадалардың жеңімпаздарының саны	адам	-	-	-	-	-
	магистратурада оқуды жалғастырған КЭУ түлектерінің саны	адам	3	3	4	4	5
1.5 - міндет Практикалық-бағдарлы оқытудың қазіргі заманғы түрлерін енгізу	элективті пәндер саны - бакалавриат	дана	44	44	44	44	44
	элективті пәндер саны - магистратура	дана	22	22	22	22	22
	Түлектер қауымдастығы мүшелерінің саны	адам	-	-	-	-	-
	оқу сабақтарын өткізуге, элективті пәндерді оқуға тартылған практикалық қызметкерлер саны	адам	2	2	2	2	2
	кәсіпорындардың тапсырысы бойынша орындалған дипломдық жобалардың саны	дана	7	7	7	7	7
	жетекші кәсіпорындармен және ұйымдармен жыл сайын жасалатын меморандумдардың саны	дана	-	1	-	1	-
	жұмыс берушілердің түлектердің жұмысқа дайындығына қанағаттану деңгейі	%	90	90	90	92	92
1.6 – міндет Жоғары оқу орнынан кейінгі білім беруді дамыту	жоғары оқу орнынан кейінгі білімі бар кадрлар шығару	адам	3	3	4	4	4
	магистранттардың үлесі	%	2,5	2,5	2,5	2,7	2,7
	білім алушылардың жалпы контингентіне						
	магистрлік диссертацияны қорғау қорытындысы бойынша сапа пайызы	%	100	100	100	100	100
	қабылдайтын магистранттар үшін академиялық/ зерттеу ұтқырлығына қатысу	%	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
	кәсіпорындар мен ұйымдардың тапсырысы бойынша магистранттар орындайтын тақырыптар саны	дана	1	2	2	2	2
	жоғары оқу орнынан кейінгі білім алушылардың жарияланымдық белсенділік деңгейі	дана	10	10	10	14	14
көптілді білім беру шеңберінде магистратура мен докторантурада оқылатын пәндердің үлесі	%	18	18	18	20	20	
	жоғары оқу орнынан кейінгі білім алушылардың ғылыми ақпараттың беделді дерекқорларында индекстелетін халықаралық рецензияланатын ғылыми басылымдардағы жарияланымдарының саны	дана	-	-	-	-	-
2 ПРИОРИТЕТ: «СТАНДАРТТАУ, СЕРТИФИКАТТАУ ЖӘНЕ МЕТРОЛОГИЯ» БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫН ҒЫЛЫМИ-ЗЕРТТЕУ ҚЫЗМЕТІНІҢ ТИІМДІЛІГІН АРТТЫРУ							
2-мақсат: Білім мен ғылымның тиімді кірігуін қамтамасыз ету арқылы университеттің ғылыми-зерттеу қызметін тұрақты дамыту	Мақсаттық индикатор: сыртқы қаржыландыру көздері есебінен университеттің кафедралары мен ҒЗИ ғылыми және инновациялық қызметін қаржыландыру көлемін арттыру	өлш. бірл	Жоспар 2023-2024	Жоспар 2024-2025	Жоспар 2025-2026	Жоспар 2026-2027	Жоспар 2027-2028
2.1- міндет	ғылыми-зерттеу институтының ғылыми қызметкерлерінің және	дана	15	15	15	15	15

Университеттің ғылыми - зерттеу әлеуетін арттыру	ПОҚ ғылыми жарияланымдарының саны						
	ғылыми-зерттеу тақырыптарын орындауға қатысатын кафедралар ПОҚ мен ҒЗИ ғылыми қызметкерлерінің үлесі	%	95	95	95	95	95
	нөлдік емес импакт-факторы бар журналдардағы ғылыми жарияланымдар саны (Web of Science Core Collection (Clarivate Analytics), SCOPUS, РИНЦ)	адам	2	2	2	2	2
	халықаралық басылымдардың өсуі журналдарда (Web of Дерекқоры бойынша Science Core Collection және Scopus)	%	3,0	3,0	3,0	3,5	3,5
	бір жыл ішінде Web of Science Core Collection (Clarivate Analytics) базасы бойынша жарияланымдардың дәйексөзділік деңгейінің өсуі	%	-	-	-	-	-
	біреуіне есептегендегі мақалалар саны Бес жылдық кезеңдегі ПОҚ	дана	3	3	4	4	4
	ағылшын тіліндегі монографиялар саны тіл	дана	-	-	1	-	-
	өнертабыстар, патенттер саны, лицензиялар, авторлық куәліктер	дана	1	1	1	1	1
2.2- міндет Кафедралардың ғылыми зерттеулерін қаржыландырудың көп арналы жүйесін құру	тапсырыс берушілердің қаражаты есебінен университеттің ғылыми-зерттеу жобаларын қаржыландыру көлемі	мың тг	300	300	300	300	300
	жетекші шетелдік университеттермен және зерттеу орталықтарымен, ірі кәсіпорындармен және трансұлттық компаниялармен бірлескен жобалар	дана	1	-	-	-	1
	ғылыми-зерттеу жобаларының бюджеттік конкурстарының нәтижелері бойынша орындалатын ғылыми тақырыптардың саны	дана	-	-	-	-	-
	кәсіпорындар, ұлттық компаниялар және аймақтық билік органдары Тапсырыс беруші ретінде әрекет ететін ғылыми тақырыптардың саны	дана	1	1	1	1	1
	ғылыми жобаларды коммерцияландыру	%	-	-	-	-	10
енгізілуі бар ғылыми-зерттеу жобаларының үлесі		%	95	95	95	95	95
2.3- міндет Интеграция научной деятельности и образовательного процесса	ғылыми үйірмелер, зертханалар, ғылыми орталықтар саны	дана	1	1	1	1	1
	ғылымға қатысатын студенттердің үлесі	%	35	35	37	37	40
	студенттердің ғылыми жарияланымдарының саны	штг.	12	12	15	15	15
	студенттердің, магистранттардың ғылыми-инновациялық жобаларының саны	дана	1	1	1	1	1
	магистранттар мен докторанттардың қатысуымен ғылыми жобалар мен бағдарламаларды іске асыру	%	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0

	алыс шетелдерде конкурстарға қатысқаны үшін дипломдар мен марапаттар алған СҒЗЖ саны	дана	1	1	1	1	1
	республикалық конкурстарға қатысқаны үшін дипломдар мен марапаттар алған СҒЗЖ саны	дана	1	1	1	1	1
	ПОҚ және студенттердің, магистранттардың, PhD докторанттардың бірлескен жарияланымдарының саны	дана	4	4	4	4	4
3 ПРИОРИТЕТ: «СТАНДАРТТАУ, СЕРТИФИКАТТАУ ЖӘНЕ МЕТРОЛОГИЯ» БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫН ХАЛЫҚАРАЛЫҚ ҒЫЛЫМИ-БІЛІМ БЕРУ КЕҢІСТІГІНЕ ИНТЕГРАЦИЯЛАУ							
3-мақсат: Халықаралық талаптар деңгейінде жоғары білімі бар түлектерді даярлау, бизнес-құрылымдар, студенттер, халықаралық серіктестер арасында ҚЭУ халықаралық беделін арттыру	Мақсаттық индикатор: халықаралық сапа стандарттарына қол жеткізу, ҚЭУ оқу жоспарларын әлемнің жетекші университеттерінің оқу жоспарларымен үйлестіру, бірлескен дипломдар бағдарламаларын қамтамасыз ету, іске асыру, халықаралық ғылыми-зерттеу қызметіне қатысу, оқытушылардың, қызметкерлердің, студенттердің тілдік дайындығын дамыту	өлш. бірл	Жоспар 2023-2024	Жоспар 2024-2025	Жоспар 2025-2026	Жоспар 2026-2027	Жоспар 2027-2028
3.1- міндет Зерттеу және оқу бағдарламалары саласында халықаралық сапа стандарттарына қол жеткізу	ҚЭУ-да пәндерді оқуға шақырылған шетелдік мамандардың саны	адам	-	1	1	1	1
	бірлескен ғылыми және гранттық зерттеулер жүргізуге тартылатын алыс және жақын шетелдердің танымал ғалымдарының саны	адам	--	-	-	1	1
3.2- міндет Болон процесінің талаптарына сәйкес студенттердің ұтқырлығын, қызметкерлердің ұтқырлығын және халықаралық білім беру процесіне тартылуын қамтамасыз ету, шетел студенттерінің мобильділік орталығы ретінде КарУ-ді дамыту	академиялық ұтқырлық бағдарламасына қатысатын студенттер саны	адам	4	4	4	4	4
	шетелдік студенттер саны, Қазтұтынуодағы қаруында білім алушылар	-	-	-	-	-	-
	серіктес университеттермен халықаралық тағылымдама/ практика бағдарламаларының саны	дана	-	-	-	-	-
3.3- міндет Қазтұтынуодағы қарудың бизнес-құрылымдар, студенттер, халықаралық әріптестер ортасында халықаралық беделін арттыру	университет қатысатын халықаралық жобалар мен бағдарламалардың саны	дана	1	-	-	-	1
4 ПРИОРИТЕТ: «СТАНДАРТТАУ, СЕРТИФИКАТТАУ ЖӘНЕ МЕТРОЛОГИЯ» БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫНЫҢ ТИІМДІ МЕНЕДЖМЕНТІН ҰЙЫМДАСТЫРУ ЖӘНЕ КОРПОРАТИВТІК БАСҚАРУ ПРИНЦИПТЕРІН ЕНГІЗУ							
4-мақсат: Университеттің ұйымдық құрылымы мен басқару жүйесін жетілдіру	Мақсаттық индикатор: көлденең және тік байланыстары бар стратегиялық және жедел басқару жүйесінің тиімді жұмыс істеуі, сапаны ішкі қамтамасыз ету жүйесінің болуы, корпоративтік мәдениетті дамыту	өлш. бірл	Жоспар 2023-2024	Жоспар 2024-2025	Жоспар 2025-2026	Жоспар 2026-2027	Жоспар 2027-2028
4.1- міндет	студенттердің білім беру қызметтерінің сапасына қанағаттануы	%	90	90	90	90	90

Сапаны ішкі қамтамасыз ету жүйесін жетілдіру							
4.2 - міндет Сыртқы ортада университеттің оң имиджін қолдау, ұстанымды күшейту	электрондық, баспа БАҚ-тағы ескертулер саны	дана	-	1	1	1	1
	білім беру саны ондыққа енген бағдарламалар ұлттық қортындысы бойынша үздіктер НАОКО нұсқасы бойынша рейтинг	дана	2	2	2	2	2
5 ПРИОРИТЕТ: «СТАНДАРТТАУ, СЕРТИФИКАТТАУ ЖӘНЕ МЕТРОЛОГИЯ» БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫНЫҢ РЕСУРСТЫҚ ӘЛЕУЕТІН ДАМУ							
5-мақсат: Материалдық-техникалық базаны және қаржылық қамтамасыз етуді нығайту	Мақсаттық индикатор: лицензиялық талаптардан төмен емес деңгейде білім беру процесі мен ғылыми-инновациялық қызметті материалдық және техникалық қамтамасыз ету	өлш. бірл	Жоспар 2023-2024	Жоспар 2024-2025	Жоспар 2025-2026	Жоспар 2026-2027	Жоспар 2027-2028
5.1 - міндет Білім беру процесін аудиторлық қормен қамтамасыз ету	жөндеу-құрылыс жұмыстарының көлемі	млн. тг	145,0	145,0	146,0	146,0	146,0
5.2- міндет Оқу және зертханалық жабдықтармен қамтамасыз ету	оқу жиһазы мен оқу-зертханалық жабдықтарды сатып алу бойынша қаржылық көрсеткіштер	млн. тг	45,0	45,0	45,0	46,0	46,0
	компьютерлік техника мен мультимедиялық жабдықтарды сатып алу бойынша қаржылық көрсеткіштер	млн. тг	85,0	85,0	85,0	86,0	86,0
5.3 - міндет Кітапхананың қарқынды дамуы	Университеттің бейініне сәйкес кітап қорын жинақтау (қолда бар оқу және ғылыми әдебиеттер қоры мен білім алушылар контингентінің саны арасындағы қажетті қатынасты қамтамасыз ету)	экз.	845000	845000	85000	85000	855 00
	электрондық каталогты қалыптастыру	экз.	95000	96000	97000	98000	99000
	басқа кітапханалық және ғылыми қорларға, оның ішінде республикалық жоғары оқу орындары аралық электрондық кітапханаға қол жеткізуді қамтамасыз ету	БД	20	21	22	23	24
	магистранттар мен PhD докторанттар зерттеу жүргізу үшін әлемдік электронды кітапханаларға және Заң Деректер қорына қол жеткізуді қамтамасыз ету	БД	15	16	17	18	19
	репозитарийдің ЖОО-ның ғылыми және оқу-әдістемелік жұмыстарымен толықтырылуы: монографиялар, оқулықтар, оқу құралдары, ғылыми мақалалар	%	350	350	355	355	355
6 ПРИОРИТЕТ: «СТАНДАРТТАУ, СЕРТИФИКАТТАУ ЖӘНЕ МЕТРОЛОГИЯ» БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ ШЕҢБЕРІНДЕ ТӘРБИЕ ЖҰМЫСЫН ЖЕТІЛДІРУ ЖӘНЕ ӘЛЕУМЕТТІК ДАМУ							
6-мақсат: Жастардың бойында белсенді азаматтық ұстанымды, әлеуметтік жауапкершілікті, патриоттық сезімді,	Мақсаттық индикатор: жастардың жалпы санынан жастар саясаты және патриоттық тәрбие саласындағы іс-шараларды іске асыруға белсенді қатысатын жастардың үлесі	өлш. бірл	Жоспар 2023-2024	Жоспар 2024-2025	Жоспар 2025-2026	Жоспар 2026-2027	Жоспар 2027-2028

жоғары адамгершілік және көшбасшылық қасиеттерді қалыптастыру							
6.1- міндет Жастардың патриоттық тәрбиесі және азаматтық белсенділігін қалыптастыру жөніндегі шаралар кешенін іске асыру	патриоттық сипаттағы қоғамдық іс-шараларға тартылған студенттердің үлесі	%	100	100	100	100	100
	патриоттық тәрбие бойынша іс-шаралар саны (кураторлық сағаттар, конференциялар, тақырыптық дәрістер және т. б.)	дана	15	15	15	15	17
	ҚР Президентінің Жолдауларын түсіндіру және насихаттау бойынша өткізілетін іс-шаралардың үлесі	%	100	100	100	100	100
6.2- міндет Тұлғаның әлеуметтік маңызы бар және жеке қасиеттерін, қасиеттерін қалыптастыру жөніндегі шаралар кешенін іске асыру	студенттік өзін-өзі басқарудың әртүрлі нысандарына қатысатын студенттердің үлесі	%	12	12	12	12	12
	университеттің студенттік бірлестіктеріне қатысатын білім беру бағдарламасы студенттерінің саны	дана	15	15	15	15	15
	студенттердің «Жасыл ел», құрылыс және еңбек отрядтарына және т.б. қатысуы	адам	1	1	1	1	1
	Қазақстан студенттер Альянсына мүше студенттер саны	адам	1	1	1	1	1
6.3- міндет Рухани-адамгершілік білім мен құндылықтар жүйесін қалыптастыру және дамыту жөніндегі шаралар кешенін іске асыру	университеттің қоғамдық өміріне қатысатын жастардың үлесі	%	90	90	95	95	95
	білім беру бағдарламасы студенттерінің саны - университеттің шығармашылық ұжымдарының мүшелері	дана	5	5	5	5	5
6.4- міндет Студенттерді әлеуметтік қорғауды күшейту	білім беру бағдарламасы студенттерінің жатақханалармен қамтамасыз етілуі	%	100	100	100	100	100
	студенттерді әлеуметтік қолдау, бастап қоғамның әлеуметтік қорғалмаған топтары	%	24	24	25	25	26
6.5- міндет «Рухани жаңғыру» қоғамдық сананы жаңғырту бағдарламасын іске асыруға білім алушылардың қатысуы	«Рухани жаңғыру» бағдарламасының «Тәрбие және білім» кіші бағдарламасын іске асыру шеңберінде іс-шараларға қатысқан білім алушылардың үлесі	%	100	100	100	100	100
ПРИОРИТЕТ 7. САНДЫҚ ТРАНСФОРМАЦИЯ							
7-мақсат: Көбірек енгізу икемді және жіксіз базасындағы процестер сандық технологиялар, өзгерту корпоративтік мәдениет, процестерді оңтайландыру	Мақсатты индикатор: өңдеу үлкен деректер, Машиналық оқыту, бұлтты есептеу, модельдеу және күрделі жүйелерді болжау	өлш. бірл	Жоспар 2023-2024	Жоспар 2024-2025	Жоспар 2025-2026	Жоспар 2026-2027	Жоспар 2027-2028
7.1- міндет жүйені автоматтандыру басқару негізінде деректер	"Жеке кабинетті" әзірлеу студенттің", "жеке кабинетінің оқытушының" электрондық журнал"	%	100	100	100	100	100

	сандық жүйені құру арқылы құжат айналымы ЭЦҚ енгізу	%	100	100	100	100	100
	Ақпараттық Интеграция әр түрлі арасындағы ресурстар ұйымдық құрылымдар	%	90	90	90	90	90
ПРИОРИТЕТ 8. ТҰРАҚТЫ ДАМУ							
8-мақсат:	Мақсатты индикатор: тұрақты сұрақтарды қосу пәндердің мазмұны мен білім беру бағдарламалары, халықаралық және ғылыми жобалар Қазтұтынуодағының ҚарУ-ы	өлш. бірл	Жоспар 2023- 2024	Жоспар 2024- 2025	Жоспар 2025- 2026	Жоспар 2026- 2027	Жоспар 2027- 2028
	пәндер саны тұрақты даму мәселелері	дана	2	2	2	2	2
	оқу пәндеріне қосу университеттің мысалдары, жағдайлары, тұрақты тақырып бойынша ситуациялық тапсырмалар даму, тікелей емес осы мәселелерді қозғау	дана	2	2	2	2	2
	студенттік экскурсиялар саны және институттардағы, орталықтардағы қысқа курстар экология, тамақтану, денсаулық мәселелері	дана	3	3	3	3	3

6 Білім беру бағдарламаның келісу парағы

Лауазымы	Қолы	Аты-жөні
Академиялық мәселелер жөніндегі және стратегиялық даму проректор		Накипова Г.Н.
Ғылыми-зерттеу және интеграциялық қызмет жөніндегі проректор		Кенжебеков Н.Д.
Стратегиялық даму департаментінің директоры		Глазунова С.Б.
Бизнес, құқық және технология факультетінің деканы		Каржасова Г.Б.
Тауартану және сертификаттау кафедрасының меңгерушісі		Есенбаева Г.А.
Жоғары және жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру мен академиялық даму департаментінің директоры		Тян О.А.
"Smart Cert" ЖШС директоры, СМЖ және СМБПП сараптама аудиторы		Аймуханова Т.А.
"Ұлттық сараптама және сертификаттау орталығы" АҚ ҚФ директоры		Шинтуринов Т.А.

