

ҚАЗТҰТЫНУОДАҒЫ
ҚАРАҒАНДЫ УНИВЕРСИТЕТІ



КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КАЗПОТРЕБСОЮЗА

«БЕКІТЕМІН»

Қазтұтынуодағы Қарағанды

университетінің ректоры,

Д., профессор

Аймағамбетов Е.Б.



ҒарУ Ғылыми кеңес

тырысында бекітілді

Хаттама № 8 «30» 04 2024 ж.

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

Деңгейі: магистратура (МА)

ҚАРАҒАНДЫ 2024

Білім беру бағдарламасы 7M07201 «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 "Қоғамдық тамақтану өнімдерінің өндірісі", "Жоғары және (немесе) жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру ұйымдарының педагогтеріне (профессор-оқытушылар құрамына) арналған кәсіптік стандарты" кәсіби стандарты негізінде құрастырылған.

Өзірлеушілер (академиялық комитет):

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

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

Әуез Ж.К. – магистр, тауартану және сертификаттау кафедрасының оқытушысы

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

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

Ғалымов Д. – ТПП-22-1к (НП) тобының магистранті

Сәкенқызы А – ТПП-22-2к тобының студенті

Сын пікір жазған (сарапшы):

Аймуханова Т.А. – «Smart Cert» ЖШС бас маманы

Жолумбетов Е.Н. – "Ұлттық сараптама және сертификаттау орталығы" АҚ ҚФ директоры

Білім беру бағдарламасы академиялық комитеттің отырысында № 2 хаттама «25»__01__2024ж., талқыланды және мақұлданды

МАЗМҰНЫ

1. Білім беру бағдарламасының паспорты	4
2. Білім беру бағдарламасы түлегінің біліктілік сипаты	5
2.1 Берілетін дәрежесі.....	5
2.2 Маманның лауазымдарының тізбесі.....	5
3. Білім беру бағдарламасының мазмұны	6
3.1 Білім беру бағдарламасының оқу жоспары.....	6
3.2 Пәндер туралы мәліметтер.....	9
4. Білім беру бағдарламасының құзыреттері және оқыту нәтижелері.....	13
4.1 Құзыреттері және оқыту нәтижелерінің тізбесі.....	13
4.2 Білім беру бағдарламасы бойынша тұтастай алғанда, қалыптастырылатын құзыреттіліктерді оқыту нәтижелерімен салыстыру матрицасы.....	15
4.3 Құзыреттілігін қалыптастыру картасы.....	15
5. Білім беру бағдарламасын дамыту концепсиясы.....	18
6. Білім беру бағдарламаның келісу парағы	22

1. Білім беру бағдарламасының паспорты

№	Атауы	Ескертпе
1	Тіркеу номері	7M07200010
2	Білім беру саласындағы жіктеу және коды	7M07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
3	Даярлау бағыттарының жіктелуі және коды	7M072 Өндірістік және өңдеу салалары
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 Кәсіптік стандарттың атауы: "Қоғамдық тамақтану өнімдерінің өндірісі", "Жоғары және (немесе) жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру ұйымдарының педагогтеріне (профессор-оқытушылар құрамына) арналған кәсіптік стандарты"
7	Білім беру бағдарламасының мақсаты	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 құзіреттілікті меңгерген бәсекеге қабілетті, жоғары білікті мамандар 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 (ДДОП)	
12	Құзіреттілік 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
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;

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.

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/Б ОӘЖ/БӨ Ж	Семестрлер бойынша бөлу				Оқыту нәтижелері
				кредиттер	академ. Сағ			1	2	3	4	
ҒББМ 1.1 Ғылыми-білім беру модулі												
БП	GTPh 2022	ЖК	Ғылым философиясы мен тарихы	5	150	емт	15/30/15/90	5				ОН1, ОН2
БП	ShT2022mag (NP)	ЖК	Шет тілі (Кәсіби)	4	120	емт	0/45/15/60	4				
БП	ZhMP 2022	ЖК	Жоғарғы мектеп педагогикасы	4	120	емт	15/30/15/60	4				
БП	BP 2022	ЖК	Басқару психологиясы	4	120	емт	15/30/15/60	4				
БП	PP (M)2022	ЖК	Педагогикалық практика	3	90	есеп			3			
КПМ 1.2 Кәсіби-педагогикалық модуль												
БП	KK GZZhUZh2022	ТК	КК Ғылыми зерттеу жұмысын ұйымдастыру және жоспарлау	3	90	емт	15/15/15/45	3				ОН2,ОН3, ОН4, ОН11
	ZADT 2022		Зерттеу әдістері және деректерді талдау									
БП	ZhMOAT 2022	ТК	Жоғарғы мектепте оқытудың әдістері мен технологиялары	4	120	емт	15/30/15/60		4			
	STOShK 2022		Сыни тұрғыдан ойлау және шешім қабылдау									
БП	AKhN2022mag	ТК	Академиялық хат негіздері (ағыл.)	4	120	емт	15/30/15/60		4			
	KhAS2022mag		Хаттағы академиялық стиль (ағыл.)									
БП	ATOTKSTT 2022	ТК	Азық-түлік өнімдерінің тиімді қор сақтаушы техникасы және технологиясы	4	120	емт	15/30/15/60		4			

	ZhIZh.2022mag		Жасанды интеллект жүйесі									
КБМ 2.1 Кәсіби бағытталған модуль 1												
БП	TOOGN 2022	ЖК	Тамақ өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері	5	150	емт	15/30/15/90	5				ОН5, ОН6
БП	TSBOM 2022	ТК	Тауарларды сәйкестендіру мен бұрмалаудың өзекті мәселелері	5	150	емт	15/30/15/90		5			
	ATZhm 2022		Азық-түлік сапасын жақсарту мәселелері									
БП	SM 2022	ТК	Стратегиялық менеджмент (тереңдетілген курс)	5	150	емт	15/30/15/90		5			
	KB 2022		Корпоративтік басқару									
КБМ 2.2 Кәсіби бағытталған модуль 2												
БеП	TOSPT 2022	ТК	Тамақ өнеркәсібі салаларындағы прогрессивті техника	5	150	емт	15/30/15/90			5		ОН7, ОН8, ОН9, ОН10
	TOZT 2022		Тамақ өнеркәсібінің заманауи технологиялары									
БеП	TOSPT 2022	ТК	Тамақ өнеркәсібі салаларындағы прогрессивті технология	5	150	емт	15/30/15/90			5		
	MTOOZT 2022		Мамандандырылған тамақ өнімдерін өндірудің заманауи технологиялары									
БеП	TSBKKA 2022	ТК	Тауарлардың сапасын бақылау және қауіпсіздігінің қазіргі әдістері	5	150	емт	15/30/15/90			5		
	ATOSS 2022		Азық-түлік өнімдерінің сапасын сараптау									
БеП	OBKM 2022	ТК	Өнімнің бәсекеге қабілеттілік мәселелері	5	150	емт	15/30/15/90			5		
	KMZh 2022		Қауіпсіздік менеджмент жүйелері									
БеП	АТОКZTZhBTM 2022	ТК	Азық-түлік өнімдерінің қазіргі заманғы технологиялары жағдайында барабар тамақтану мәселелері	5	150	емт	15/30/15/90			5		
	TTOM 2022		Тиімді тамақтанудың өзекті мәселелері									
БеП	ZP 2022	ЖК	Зерттеу практикасы	13	390	есеп					13	
Теориялық оқыту және практикалық даярлау модульдері бойынша қорытынды				88	2640			25	25	25	13	
ҒЗҚМ 3.1												

	Ғылыми-зерттеу, қорытынды модулі											
МҒЗЖ	MGGZZh 2022	МК	Тағылымдардан өту мен магистрлік диссертацияны орындауды қамтитын магистранттың ғылыми зерттеу жұмысы	24	720	есеп		5	5	5	9	ОН1 - ОН11
ОҚТ	ОҚТ		Оқытудың қосымша түрлері									
ҚА	MDRK 2022	МК	Магистрлік диссертацияны рәсімдеу және қорғау	8	240						8	
Білім беру бағдарламасының жалпы еңбек сыйымдылығы				120	3600			30	30	30	30	

3.2 Пәндер туралы мәліметтер

№	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 тарихы және философиясы» пәні қазіргі техногендік өркениет дағдарысы мәселелерін және әлемнің ғылыми бейнесін өзгертудегі жаһандық тенденцияларды, ғылыми ұтымдылықтың түрлерін, ғалымдар басшылыққа алатын құндылықтар жүйесін зерттеуге мүмкіндік береді. Пән ғылымның қазіргі даму кезеңінде туындайтын негізгі идеялық-әдістемелік мәселелерді талдауға және ғылымның тарихи даму тенденциялары туралы түсінік алуға бағытталған.	5	OK1
2	Шет тілі (кәсіби)	Пән кәсіби салада шет тілін қолдану дағдыларын дамытуға бағытталған. Курс мамандандырылған лексиканы, кәсіби терминологияны және әртүрлі кәсіби контексттерде қолданылатын грамматикалық құрылымдарды зерттеуді қамтиды. Курс бағдарламасы іскерлік хат алмасу, презентацияларды дайындау және өткізу, келіссөздер жүргізу, кәсіби әдебиеттерді оқу және аудару сияқты аспектілерді қамтиды.	4	
3	Жоғарғы мектеп педагогикасы	Пәнді оқу барысында педагогика ғылымының өзекті мәселелері, Жоғарғы мектеп педагогикасының негіздері қарастырылады. Педагогика ғылымының әдіснамасына, жаңа білім беру технологияларына, оқу-тәрбие процесіне, білім беру менеджментіне ерекше көңіл бөлінеді.	4	
4	Басқару психологиясы	Оқу пәні білім алушылардың әлеуметтік жүйе және кәсіби қызмет саласы ретінде басқарудың психологиялық мазмұны туралы білімдерін игеруге бағытталған. Басқарудың тиімділігін талдау және болжау, басқарушылық қатынастар мен шешімдерді оңтайландыру үшін қажетті әлеуметтік-психологиялық білімді, сондай-ақ басқару қызметінің психологиясын, басқарушылық қарым-қатынас пен қақтығыстарды, жоғары мектептің оқу-тәрбие процесінде басқарушылық шешімдер қабылдауды 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	КК Ғылыми зерттеу жұмысын ұйымдастыру	Курс ғылым мен оның дамуының қазіргі заманғы қоғамдағы рөлін түсіну үшін қажет; теориялық және эмпирикалық ғылыми-зерттеу әдістерін ғылыми-зерттеу жұмысында қолдану мүмкіндіктері	3	

	және жоспарлау	тұрғысынан дамыту үшін; дербестендірілген ғылыми-зерттеу жұмысын тиімді ұйымдастыру		OK2
2	Зерттеу әдістері және деректерді талдау	Студенттерде SQL және PL/SQL тілдерін меңгерудің негізгі дағдыларын қалыптастырады, сондай-ақ реляциялық деректер базасын жобалаудың негізгі принциптері туралы түсінік береді. Курста деректерді модельдеу теориясының негіздері және мәліметтер базасы теориясында қолданылатын әртүрлі мәліметтер модельдері, реляциялық мәліметтер базасын жобалау, іске асыру және пайдалану принциптерін зерттеу, SQL тілінде қазіргі заманғы ДҚБЖ-ның негізгі тілі ретінде жұмыс істеу дағдылары мен дағдыларын игеру, сондай-ақ оны Қаржылық мониторинг саласында қолдану ерекшеліктері, сондай-ақ негізгі түсініктерді алу қарастырылады. ДҚБЖ пайдаланатын сараптамалық жүйелердің мақсаты мен негізгі сыныптары.	3	
3	Жоғары мектепте оқытудың 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	Академиялық хат негіздері (ағыл.)	Пән анықтамаларды ұсынуға және қорытындыларды сипаттауға, нақты және құрылымдық дәлелдер негізінде жазбаша ғылыми коммуникацияны жүзеге асыруға мүмкіндік беретін академиялық мәтінді құру негіздерін зерттеуге негізделген.	4	
6	Хаттағы академиялық стиль (ағыл.)	"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	4	

		тиімді түрлері. Ғылыми мәселелер мен инженерлік міндеттерді шешу.		
8	Жасанды интеллект жүйесі	АЖ ұйымдастырушылық және математикалық негіздері. Білімнің инженериясы. АЖ-ға статистикалық тәсіл. Зияткерлік жүйелер, логикалық қорытынды. АИ жүйелерінің қазіргі заманғы бағдарламалық қосымшалары. Экономикалық зияткерлік жүйелерді (АЖ) жобалау технологиясы. «Дедукция» АЖ жобалау және ұйымдастыру. Нейрондық желілер. Кохоненнің өзін-өзі ұйымдастыратын карталары. Кластерлік талдау. Нейропакеттер. Машинамен оқыту әдістері. Data Mining процесі. Зияткерлік жүйелерді модельдеу.	4	
Бейіндік пәндер циклы 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.	5	ПК1
4	Тауарларды сәйкестендіру мен бұрмалаудың өзекті мәселелері	Тауарларды сәйкестендіру және бұрмалау туралы түсінік. Тауарларды сәйкестендірудің нормативтік негізі. Тауарларды сәйкестендіру түрлері, тәсілдері және әдістері. Тауарларды бұрмалау тәсілдері. Өр түрлі топтағы тауарларды 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	Корпоративтік басқару	Корпоративтік басқару саласында студенттерде теориялық және практикалық білімді қалыптастыру, оларды практикалық қызметте қолдана білу, сондай-ақ магистратура түлектеріне келесі кәсіби қызмет түрлерін жүзеге асыруға мүмкіндік беретін дағдыларды қалыптастыру және қабілеттерін дамыту: басқарушылық, ұйымдастырушылық, ғылыми-зерттеу, аналитикалық.	5	
8	Тамақ өнеркәсібі салаларындағы прогрессивті	Машиналар мен аппараттар технологиялық кешендердің құрамдас бөліктері ретінде. Отандық және шетелдік өндіріс машиналары мен	5	

	техника	аппараттарының заманауи ассортименті. Биотехнологиялық процестерді жүргізуге арналған жабдықтар. Тамақ өнімдерін буып-түюге арналған жабдық. Жабдықты таңдау.		ПК2, ПК3
9	Тамақ өнеркәсібінің заманауи технологиялары	Тамақ өнеркәсібі технологиясын дамытудың негізгі бағыттары. Тамақ өндірісінің технологиялық процесіне инновацияларды енгізу. Жаңа технологиялар мен жаңа өнімдерді әзірлеу. Технологиялық құжаттаманы әзірлеу. Тамақ өнеркәсібінің түрлі салаларындағы заманауи технологиялар. Тағам қаптамасының заманауи өндірісінің ерекшеліктері. Тамақ өнімдерінің сақталуын арттыру тәсілдері.	5	
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 қабілеттілік 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	Тамақ өнімдерінің қауіпсіздік менеджмент жүйесін әзірлеу, енгізу және жұмыс істеу әдіснамасы.	5	

	жүйелері	Менеджмент жүйелерін интеграциялау. Тәуекелдерді талдау және сыни бақылау нүктелері. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздік менеджмент жүйесін нормативтік сүйемелдеу. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздік менеджмент жүйесінің аудиті. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздік менеджмент жүйесінің сәйкестігін растау. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздік менеджмент жүйесін қолдаудағы Ақпараттық технологиялар.		
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 практикасы	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	13	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

4 Білім беру бағдарламасының құзыреттері және оқыту нәтижелері

4.1 Құзыреттіліктер және оқыту нәтижелерінің тізбесі

Құзыреттіліктер шифры	Компетенцияның мазмұны	Оқыту нәтижесінің шифры	Білім беру бағдарламасы бойынша оқыту нәтижесінің мазмұны
МК1	Басқару мен педагогикалық қызметтің психологиялық негіздерін, ғылыми зерттеулер әдіснамасын	ОН1	Ғылыми зерттеудің құрылымын, кезеңдері мен әдістерін, негізделген ойлау ерекшеліктерін, педагогикалық қызмет пен басқарудың психологиялық негіздері мен заңдылықтарын біледі

	түсіну қабілеті және көптілді ортада коммуникацияға дайындығы	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 және жасанды интеллект әдістері мен техникасын 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 нiмдерiнiң технологисы, биохимия микробиология емес, санитария емес, тамақтану гигиенасы негiздерiн, қызметтiң кәсiптiк қызметiне 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	Ақпаратты жинау және түсіндіру негізінде технологиялық құжаттаманы әзірлеуге және өндіріс процесіне 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 дағдылар мен біліктерді кеңейту үшін тамақ өндірісі мен қоғамдық тамақтану өнімдерінің қазіргі заманғы технологиялары саласындағы білімді интеграциялау және пайымдауды тұжырымдау қабілеті	ОН11	Азық-түлік технологиясы саласындағы ғылыми-зерттеу және ғылыми-зерттеу жұмыстарын өз бетінше интеграциялауға, жүйелеуге, білімді жаңартуға және оны кәсіби деңгейде қолдануға қабілетті

4.2 Білім беру бағдарламасы бойынша тұтастай алғанда, қалыптастырылатын құзіреттіліктерді оқыту нәтижелерімен салыстыру матрицасы

	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

4.3 Құзіреттілігін қалыптастыру картасы

Құзіреттіліктің шифры	Пәннің коды	Құзіреттіліктерін қалыптастыратын пәндер атауы	МК/ЖК/ТК	Көлемі (кредит)	Сағаттар саны	Нәтижеге жетуін бағалау түрі
МК1	GTPh 2022	Ғылым тарихы мен философиясы	ЖК	5	150	тест
	ShT2022mag (NP)	Шет тілі (Кәсіби)	ЖК	4	120	тест
	ZhMP 2022	Жоғарғы мектеп педагогикасы	ЖК	4	120	тест
	BP 2022	Басқару психологиясы	ЖК	4	120	тест
	PP (M)2022	Педагогикалық практика	ЖК	3	90	есеп
	NIRM	Тағылымдамадан өтуді және магистрлік диссертацияны орындауды қоса алғанда, магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы	ЖК	24	720	Есеп
МК2	KK GZZhUZh2022	KK Ғылыми зерттеу жұмысын ұйымдастыру және жоспарлау	ТК	3	90	тест
	ZADT 2022	Зерттеу әдістері және деректерді талдау				
	ZhMOAT 2022	Жоғары мектепте оқытудың әдістері мен технологиялары	ТК	4	120	тест
	STOShK 2022	Сыни тұрғыдан ойлау және шешім қабылдау				
	AKhN2022mag	Академиялық хат негіздері (ағыл.)	ТК	4	120	тест
	KhAS2022mag	Хаттағы академиялық стиль (ағыл.)				
	ATOTKSTT 2022	Азық-түлік өнімдерінің тиімді қор сақтаушы техникасы және технологиясы	ТК	4	120	тест
	ZhIZh.2022mag	Жасанды интеллект жүйесі				

	NIRM	Тағылымдамадан өтуді және магистрлік диссертацияны орындауды қоса алғанда, магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы	МК	24	720	Есеп	
ПК1	TOOGN 2022	Тамақ өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері	ТК	5	150	тест	
	TSBOM 2022	Тауарларды сәйкестендіру мен бұрмалаудың өзекті мәселелері	ТК	5	150	тест	
	ATShM 2022	Азық-түлік сапасын жақсарту мәселелері	ТК	5	150	тест	
	SM 2022	Стратегиялық менеджмент (тереңдетілген курс)	ТК	5	150	тест	
	KB 2022	Корпоративтік басқару	ТК	5	150	тест	
	NIRM	Тағылымдамадан өтуді және магистрлік диссертацияны орындауды қоса алғанда, магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы	ЖК	24	720	Есеп	
ПК2	TOSPT 2022	Тамақ өнеркәсібі салаларындағы прогрессивті техника	ТК	5	150	Компл. экзамен	
	TOZT 2022	Тамақ өнеркәсібінің заманауи технологиялары					
	TOSPT 2022	Тамақ өнеркәсібі салаларындағы прогрессивті технология	ТК	5	150		
	MTOOZT 2022	Мамандандырылған тамақ өнімдерін өндірудің заманауи технологиялары					
	TSBKKA 2022	Тауарлардың сапасын бақылау және қауіпсіздігінің қазіргі әдістері	ТК	5	150		тест
	ATOSS 2022	Азық-түлік өнімдерінің сапасын сараптау					
	NIRM	Тағылымдамадан өтуді және магистрлік диссертацияны орындауды қоса алғанда, магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы	БК	24	720		Есеп
ПК3	OBKM 2022	Өнімнің бәсекеге қабілеттілік мәселелері	ТК	5	150	тест	
	KMZh 2022	Қауіпсіздік менеджмент жүйелері					
	ATOKZTZh BTM 2022	Азық-түлік өнімдерінің қазіргі заманғы технологиялары жағдайында барабар тамақтану мәселелері	ТК	5	150	тест	
	TTOM 2022	Тиімді тамақтанудың өзекті мәселелері					
	ZP 2022	Зерттеу практикасы	ЖК	13	390	есеп	
	NIRM	Тағылымдамадан өтуді және	МК	24	720	Есеп	

		магистрлік диссертацияны орындауды қоса алғанда, магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы				
ПК4	NIRM	Тағылымдамадан өтуді және магистрлік диссертацияны орындауды қоса алғанда, магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы	МК	24	720	Есеп

5. Білім беру бағдарламасының даму концепциясы

Міндеттер	Мақсатты индикаторлар	Көрсеткіштер					
		өлш. бірл.	2024-2025	2025-2026	2026-2027	2027-2028	2028-2029
БАСЫМДЫҚ 1. ЦИФРЛЫҚ ТРАНСФОРМАЦИЯ АРҚЫЛЫ ДИНАМИКАЛЫҚ БІЛІМ БЕРУ ЭКОЖҮЙЕСІН ҚҰРУ							
1.1-міндет Білім беру бағдарламаларын дамыту және жоғары білімнің қолжетімділігін арттыру	Магистранттар контингенті	адам	5	6	6	7	7
	Мемлекеттік білім беру гранттары және мемлекеттік тапсырыс бойынша оқитын студенттер саны	адам	2	2	3	3	3
1.2-міндет Жоғары оқу орнынан кейінгі білім беруді дамыту	Магистратурада оқуды жалғастырған соңғы оқу жылындағы түлектер саны	адам	3	3	3	4	4
1.3-міндет Үздіксіз білім беруді дамыту	ЖОО әзірлеген және ұлттық және шетелдік білім беру платформаларында ашық қолжетімділікте ұсынылған жаппай ашық онлайн-курстардың (ЖАОК) саны, мысалы moocs.kz, open.kz, coursera.org және т. б.	адам	1	1	1	1	1
1.4-міндет Оқыту әдістерін трансформациялау және оқытудың жаңа нысандарын дамыту	ББ шеңберінде оқылатын пәндер бейіні бойынша біліктілікті арттырудан өткен ПОҚ саны	адам	6	6	6	6	6
	Оқу сабақтарын өткізуге, элективті пәндерді оқуға тартылған практикалық қызметкерлер саны	адам	-	-	-	-	-
	Кәсіпорындардың тапсырысы бойынша орындалған бітіру біліктілік жұмыстарының саны	адам	1	2	2	2	2
БАСЫМДЫҚ 2. УНИВЕРСИТЕТТІҢ ҒЫЛЫМИ-ЗЕРТТЕУ ҚЫЗМЕТІНІҢ ТҰРАҚТЫ ДАМУЫ							
2.1-міндет Университеттің ғылыми-зерттеу әлеуетін және инновациялық белсенділігін арттыру	ПОҚ штаттық құрамы (Барлығы): оның ішінде	адам	13	13	13	13	13
	БҒСБК ғылым докторлары мен профессорларының саны	адам	4	4	4	4	4
	БҒСБК (ЖАК) ғылым кандидаттары мен доценттерінің саны	адам	6	6	6	6	6
	PhD докторларының саны	адам	1	1	1	1	1
	Қосымша жұмыс істейтін ПОҚ саны	адам	1	1	1	1	1
	Қосымша жұмыс істейтін	адам					

	ғылым кандидаттары мен ККСОН докторларының саны							
	Қосымша жұмыс істейтін PhD докторларының саны	адам	-	-	-	-	-	-
	"Үздік оқытушы" атағы бар оқытушылар саны, стипендиялар, марапаттар	адам	2	2	2	2	2	2
2.2-міндет Кафедралардың ғылыми зерттеулерін қаржыландырудың көп арналы жүйесін құру	ҒЗЖ қаржыландырудың жалпы көлемі (мемлекеттік және мемлекеттік емес қаржыландыру, халықаралық гранттар) (ҚҒЗЖ)	мың тенге	450	450	450	450	450	450
	Зияткерлік меншік бойынша куәліктердің саны: лицензиялар, патенттер, авторлық куәліктер, оқытушылардың өнертабыстары	дана	1	2	3	3	3	3
2.3- міндет Білім алушыларды ғылымға және өндіріске тарту	Қазақстан мен ТМД елдеріндегі ғылыми-практикалық конференцияларда, олимпиадаларда жеңімпаз студенттер саны	адам	1	1	1	1	1	1
	Алыс шетелдегі ғылыми - практикалық конференцияларда, олимпиадаларда жеңімпаз студенттер саны	адам	1	1	1	1	1	1
	Зияткерлік меншік бойынша куәліктердің саны: лицензиялар, патенттер, авторлық куәліктер, білім алушылардың өнертабыстары	бірл.	1	1	1	1	1	1
БАСЫМДЫҚ 3. УНИВЕРСИТЕТТІ ТЕҢ ҚҰҚЫЛЫ СЕРІКТЕС РЕТІНДЕ ӘЛЕМДІК ҒЫЛЫМИ-БІЛІМ БЕРУ КЕҢІСТІГІНЕ ТИІМДІ ИНТЕГРАЦИЯЛАУ								
3.1-міндет Зерттеу және білім беру бағдарламалары саласындағы халықаралық сапа стандарттарына сәйкестігі	Дипломдар немесе сертификаттар бере отырып, шетелдік жоғары оқу орындарымен қос дипломды білім берудің бірлескен білім беру бағдарламаларының саны	бірл.	-	-	-	-	-	-
	Шет тілдерінде оқытылатын пәндер саны	бірл.	4	4	4	4	4	4
3.2-міндет Оқыту және зерттеу үшін қолайлы орта	Шетелдік студенттер саны	адам	-	-	-	-	-	-
	Халықаралық алмасу саны (1 семестрден кем емес)	бірл.	-	-	-	-	-	-
	Оқу процесіне тартылған шетелдік оқытушылар саны (кемінде 2 апта)	адам	2	2	2	2	2	2
	Халықаралық гранттар	адам	-	-	-	-	-	-

	немесе халықаралық стипендиялар (Болашақ стипендиясынан басқа) алған ЖОО түлектерінің саны						
3.3-міндет Қазтұтынуодағы Қарағанды университетінің халықаралық имиджін арттыру	Кафедраның әлеуметтік желілердегі ресми интернет ресурсына жазылушылар саны	адам	186	200	230	250	300
	Кафедра серіктестерінің сайттарындағы университет сайтына сілтемелер саны	бірл.	1	1	2	2	2
	Алыс шетел жоғары оқу орындарының дипломы / ғылыми дәрежесі бар ПОҚ саны	адам	-	-	-	-	-
БАСЫМДЫҚ 4. ЖАСТАРДЫҢ ӘЛЕУМЕТТІК ЖАУАПКЕРШІЛІГІН, ПАТРИОТИЗМІН ЖӘНЕ КӨШБАСШЫЛЫҚ ҚАСИЕТТЕРІН ҚАЛЫПТАСТЫРУ АРҚЫЛЫ УНИВЕРСИТЕТТІҢ ҮШІНШІ МИССИЯСЫН ІСКЕ АСЫРУ							
4.1-міндет Жастарға патриоттық тәрбие беру және азаматтық белсенділікті қалыптастыру жөніндегі кешенді іске асыру	Тұрақты даму мәселелерін қамтитын пәндер саны	дана	1	1	1	1	1
	ТМД елдерінде және алыс шет елдерде спорттық және шығармашылық жарыстарда жеңімпаз студенттер саны	адам	-	-	-	-	-

6. Білім беру бағдарламаның келісу парағы

Лауазымы	Қолы	Аты-жөні
Академиялық мәселелер жөніндегі проректор		Накипова Г.Е.
Жоғары және жоғары оқу орнынан кейінгі білім берудің академиялық даму департаменті директоры		Даниярова М.Т.
Стратегиялық даму департаментінің директоры		Глазунова С.Б.
Бизнес, құқық және технологиялар факультетінің деканы		Рахимгулова М.Б.
Тауартану және сертификаттау кафедрасының меңгерушісі		Есенбаева Г.А.