

ҚАЗТҰТЫНУОДАҒЫ  
ҚАРАҒАНДЫ УНИВЕРСИТЕТІ



КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
КАЗПОТРЕБСОЮЗА

«БЕКІТЕМІН»

Қазтұтынуодағы Қарағанды  
университетінің ректоры,  
профессор



Аймағамбетов Е.Б.

ҒарУ Ғылыми кеңес  
тырысында бекітілді  
Хаттама № 8 «30» 04 2024 ж.

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

Деңгейі: магистратура (МА)

ҚАРАҒАНДЫ 2024

Білім беру бағдарламасы 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 "Қоғамдық тамақтану өнімдерінің өндірісі" 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

<b>1. Білім беру бағдарламасының паспорты .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Білім беру бағдарламасы түлегінің біліктілік сипаты .....</b>	<b>5</b>
2.1 Берілетін дәрежесі.....	5
2.2 Маманның лауазымдарының тізбесі.....	5
<b>3. Білім беру бағдарламасының мазмұны .....</b>	<b>6</b>
3.1 Білім беру бағдарламасының оқу жоспары.....	6
3.2 Пәндер туралы мәліметтер.....	
<b>4. Білім беру бағдарламасының құзыреттері және оқыту нәтижелері.....</b>	<b>11</b>
4.1 Құзыреттері және оқыту нәтижелерінің тізбесі.....	11
4.2 Білім беру бағдарламасы бойынша тұтастай алғанда, қалыптастырылатын құзыреттіліктерді оқыту нәтижелерімен салыстыру матрицасы.....	12
4.3 Құзіреттілігін қалыптастыру картасы.....	13
<b>5. Білім беру бағдарламасын дамыту концепсиясы.....</b>	<b>14</b>
<b>6. Білім беру бағдарламаның келісу парағы .....</b>	<b>17</b>

## 1. Білім беру бағдарламасының паспорты

№	Атауы	Ескертпе
1	Тіркеу номері	7M07200066
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	7M07202 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы"
6	Білім беру бағдарламасының түрі	Қолданыстағы БББ Кәсіптік стандарттың атауы: "Қоғамдық тамақтану өнімдерінің өндірісі"
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	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 № KZ34LAA00021414
	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:

- бейінді дайындық бойынша - ББ 7M07202 "Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" бойынша техника және технология магистрі»

### **2.2 Маманның лауазымдарының тізбесі:**

- 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

Пән циклы	Пән коды	МК/БК/ТК	Пән атауы	Еңбек сыйымдылығы		Бақылау формасы	оқу жұм. түрі дәріс/пр/БӨӨЖ /БӨЖ	Семестрлер бойынша бөлу		Оқыту нәтижелері
				кредиттер	академ. Сағ			1	2	
<b>БКМ 1.1Базалық коммуникативті модуль</b>										
БП	ShT2022mag	ЖК	Шет тілі (Кәсіби)	2	60	емт	0/30/15/15	2		ОН1, ОН2, ОН3, ОН7
БП	Men 2022	ЖК	Менеджмент	2	60	емт	15/15/15/15	2		
БП	PU 2022	ЖК	Басқару психологиясы	2	60	емт	15/15/15/15	2		
БП	GZIKUZh 2022	ТК	Ғылыми зерттеулер мен инновациялық қызметті ұйымдастыру және жоспарлау	4	120	емт	15/30/15/60	4		
	ZKN 2022		Зерттеу қызметінің негіздері							
	ZhIZh.2022 mag		Жасанды интеллект жүйесі							
<b>КБМ 2.1 Кәсіби бағдарланған модуль 1</b>										
БеП	TOOGN 2022	ЖК	Тамақ өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері	4	120	емт	15/30/15/60	4		ОН4, ОН5, ОН6, ОН7
БеП	TBBK 2022	ТК	Тағамдық және биологиялық белсенді қоспалар	5	150	емт	15/30/15/90	5		
	TF 2022		Тамақтану физиологиясы							
БеП	TOZBT 2022	ТК	Тағам өнімдерінің заманауи биотехнологиясы және технологиясы	5	150	емт	15/30/15/90	5		
	TOSZT 2022		Тағам өнімдерін сақтаудың заманауи технологиялары							
БеП	KTZT 2022	ТК	Қоғамдық тамақтанудың заманауи технологиялары	5	150	емт	15/30/15/90	5		

	КТОККСТ 2022		Қоғамдық тамақтану орындарындағы қызмет көрсету және сервис технологиясы							
БөП	ӨТ 2022	МК	Өндірістік тәжірибе	10	300	есеп			10	
	<b>Теориялық оқыту және практикалық даярлау модульдері бойынша қорытынды</b>			<b>39</b>	<b>1170</b>			<b>29</b>	<b>10</b>	
<b>ЭЗҚМ 3.1 Эксперименттік-зерттеу, қорытынды модуль</b>										
ЭҒЗЖ	EGZZh 2022	ЖК	Тағылымдамадан өту мен магистрлік жобаны орындауды қамтитын магистранттың эксперименттік-зерттеу жұмысы	13	390	есеп		1	12	ОН1 - ОН7
ОҚТ	ОҚТ		Оқытудың қосымша түрлері							
ҚА	MZhRK 2022	ЖК	Магистрлік жобаны рәсімдеу және қорғау	8	240				8	
<b>Білім беру бағдарламасының жалпы еңбек сыйымдылығы</b>				<b>60</b>	<b>1800</b>			<b>30</b>	<b>30</b>	

### 3.2 Пәндер туралы мәліметтер

№	Пәннің атауы	Пәннің қысқаша сипаттамасы (30-50 слов)	Кредиттер саны	Қалыптас-тыратын күзіреттіліктер (кодтар)
<b>Негізгі пәндер циклі ЖОО компоненті</b>				
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	OK1
2	Менеджмент	"Менеджмент" пәнін оқу менеджмент саласындағы тұжырымдамалық білім жүйесін, ұйымның бизнес-процестерінің тиімділігін арттыру үшін заманауи ұйымдастырушылық-басқарушылық әдістерді қолдану дағдыларын қалыптастыруға ықпал етеді.	2	
3	Басқару психологиясы	Пән 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.	2	
<b>Негізгі пәндер циклі Таңдау бойынша Компонент</b>				
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	OK2
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	



3	Жасанды интеллект жүйесі	АЖ ұйымдастырушылық және математикалық негіздері. Білімнің инженериясы. АЖ-ға статистикалық тәсіл. Зияткерлік жүйелер, логикалық қорытынды. AI 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	ПК1	
<b>Бейіндік пәндер циклы</b> <b>ЖОО компоненті / таңдау компоненті</b>					
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 бағыттағы өнімдер және т. б. ББҚ-лар мен дәстүрлі қоспалардың айырмашылығы.	5		
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	5		

		ионизаторлары. Азот генераторлары. Реттелетін атмосферада (РА) сақтау.		
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	ПК2
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

Құзыреттілік тершіфры	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 оның ішінде жасанды интеллект әдістері мен әдістерін қолдана отырып, 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	Қазіргі заманғы тамақ өндірісінің технологияларын, қоғамдық тамақтандыру өнімдерін өндіру технологияларын әзірлеу және енгізу, ақпаратты жинау және түсіндіру және қалыптасқан пайымдаулар негізінде технологиялық құжаттаманы құрастыра 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 (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

Құзіреттіліктің шифры	Пәннің коды	Құзіреттіліктерін қалыптастыратын пәндер атауы	МК/ЖК/ТК	Көлемі (кредит)	Сағат саны	Нәтижеге жетуін бағалау түрі
МК1	ShT202mag	Шет тілі (Кәсіби)	ЖК	2	60	тест
	Men 2022	Менеджмент	ЖК	2	60	тест
	PU 2022	Басқару психологиясы	ЖК	2	60	тест
	EIRM	Тағылымдамадан өтуді және магистрлік жобаны орындауды қоса алғанда, магистранттың эксперименттік-зерттеу жұмысы	ЖК	13	390	Есеп
МК2	GZIKUZh 2022	Ғылыми зерттеулер мен инновациялық қызметті ұйымдастыру және жоспарлау	ТК	4	120	тест
	ZKN 2022	Зерттеу қызметінің негіздері	ТК			
	ZhIZh.2022 mag	Жасанды интеллект жүйесі				
	EIRM	Тағылымдамадан өтуді және магистрлік жобаны орындауды қоса алғанда, магистранттың эксперименттік-зерттеу жұмысы	ЖК	13	390	Есеп
ПК1	TOOGN 2022	Тамақ өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері	ЖК	4	120	Компл. экзамен
	TBBK 2022	Тағамдық және биологиялық белсенді қоспалар	ТК	5	150	
	TF 2022	Тамақтану физиологиясы	ТК			
	EIRM	Тағылымдамадан өтуді және магистрлік жобаны орындауды қоса алғанда, магистранттың эксперименттік-зерттеу жұмысы	ЖК	13	390	Есеп
ПК2	TOZBT 2022	Тағам өнімдерінің заманауи биотехнологиясы және технологиясы	ТК	5	150	тест
	TOSZT 2022	Тағам өнімдерін сақтаудың заманауи технологиялары	ТК			
	KTZT 2022	Қоғамдық тамақтанудың заманауи технологиялары	ТК	5	150	тест
	KTOKKS T 2022	Қоғамдық тамақтану орындарындағы қызмет көрсету және сервис технологиясы	ТК			
	ӨТ 2022	Өндірістік тәжірибе	МК	6	180	есеп
	EIRM	Тағылымдамадан өтуді және магистрлік жобаны орындауды қоса алғанда, магистранттың эксперименттік-зерттеу жұмысы	ЖК	13	390	Есеп
ПК3	EIRM	Тағылымдамадан өтуді және магистрлік жобаны орындауды қоса алғанда, магистранттың эксперименттік-зерттеу жұмысы	ЖК	13	390	Есеп

## 5. Білім беру бағдарламасының даму концепциясы

Міндеттер	Мақсатты индикаторлар	Көрсеткіштер					
		өлш. бірл.	2024-2025	2025-2026	2026-2027	2027-2028	2028-2029
<b>БАСЫМДЫҚ 1. ЦИФРЛЫҚ ТРАНСФОРМАЦИЯ АРҚЫЛЫ ДИНАМИКАЛЫҚ БІЛІМ БЕРУ ЭКОЖҮЙЕСІН ҚҰРУ</b>							
<b>1.1-міндет</b> 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
<b>1.2-міндет</b> Жоғары оқу орнынан кейінгі білім беруді дамыту	Магистратурада оқуды жалғастырған соңғы оқу жылындағы түлектер саны	адам	3	3	3	4	4
<b>1.3-міндет</b> 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
<b>1.4-міндет</b> 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
<b>БАСЫМДЫҚ 2. УНИВЕРСИТЕТТІҢ ҒЫЛЫМИ-ЗЕРТТЕУ ҚЫЗМЕТІНІҢ ТҰРАҚТЫ ДАМУЫ</b>							
<b>2.1-міндет</b> 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
<b>2.2-міндет</b> 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
	Зияткерлік меншік бойынша куәліктердің саны: лицензиялар, патенттер, авторлық куәліктер, оқытушылардың өнертабыстары	дана	1	2	3	3	3
<b>2.3- міндет</b> Білім алушыларды ғылымға және өндіріске тарту	Қазақстан мен ТМД елдеріндегі ғылыми-практикалық конференцияларда, олимпиадаларда жеңімпаз студенттер саны	адам	1	1	1	1	1
	Алыс шетелдегі ғылыми - практикалық конференцияларда, олимпиадаларда жеңімпаз студенттер саны	адам	1	1	1	1	1
	Зияткерлік меншік бойынша куәліктердің саны: лицензиялар, патенттер, авторлық куәліктер, білім алушылардың өнертабыстары	бірл.	1	1	1	1	1
<b>БАСЫМДЫҚ 3. УНИВЕРСИТЕТТІ ТЕҢ ҚҰҚЫЛЫ СЕРІКТЕС РЕТІНДЕ ӘЛЕМДІК ҒЫЛЫМИ-БІЛІМ БЕРУ КЕҢІСТІГІНЕ ТИІМДІ ИНТЕГРАЦИЯЛАУ</b>							
<b>3.1-міндет</b> 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
<b>3.2-міндет</b> 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
	Халықаралық гранттар	адам	-	-	-	-	-

	немесе халықаралық стипендиялар (Болашақ стипендиясынан басқа) алған ЖОО түлектерінің саны						
<b>3.3-міндет</b> 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	-	-	-	-	-
<b>БАСЫМДЫҚ 4. ЖАСТАРДЫҢ ӘЛЕУМЕТТІК ЖАУАПКЕРШІЛІГІН, ПАТРИОТИЗМІН ЖӘНЕ КӨШБАСШЫЛЫҚ ҚАСИЕТТЕРІН ҚАЛЫПТАСТЫРУ АРҚЫЛЫ УНИВЕРСИТЕТТІҢ ҮШІНШІ МИССИЯСЫН ІСКЕ АСЫРУ</b>							
<b>4.1-міндет</b> 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.