

ҚАЗҒҰТЫНУОДАҒЫ
ҚАРАҒАНДЫ УНИВЕРСИТЕТІ



КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КАЗПОТРЕБСОЮЗА



БЕКІТЕМІН»

Қазғұтынуодағы Қарағанды
университетінің ректоры,
э.ғ. профессор

Аймағамбетов Е.Б.

Университетің ғылыми кеңес
отырысында бекітілді

Хаттама № 8 «29» 04 2025 ж.

БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ
7М07201 «АЗЫҚ-ТҮЛІК ӨНІМДЕРІНІҢ ТЕХНОЛОГИЯСЫ»

Деңгейі: магистратура (МА)

ҚАРАҒАНДЫ 2025

Білім беру бағдарламасы 7M07201 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» 20.07.2022 жылғы (04.03.2025 ж. өзгертулермен) № 2 Мемлекеттік жалпыға міндетті білім беру стандартының негізінде және "Атамекен" Қазақстан Республикасы Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 27.12.2019ж. № 266 бұйрығымен бекітілген "Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру" (№15 қосымша), Жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру ұйымдарының педагогы (профессорлық-оқушылық құрамы) кәсіби стандарт негізінде әзірленген.

Әзірлеушілер (академиялық комитет):

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

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

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

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

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

Баймухаметова А. – ТПП-23-1к (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 № 1 хаттама «25»12 2024ж., талқыланды және мақұлданды

Білім беру бағдарламасы университеттің оқу-әдістемелік кеңесінің отырысында қаралып, ұсынылды. № 4 хаттама «27» 03 2025 ж.

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.....	8
4. Білім беру бағдарламасының құзыреттері және оқыту нәтижелері.....	14
4.1 Құзыреттері және оқыту нәтижелерінің тізбесі.....	14
4.2 Білім беру бағдарламасы бойынша тұтастай алғанда, қалыптастырылатын құзыреттіліктерді оқыту нәтижелерімен салыстыру матрицасы.....	15
4.3 Құзіреттілігін қалыптастыру картасы.....	16
5. Білім беру бағдарламасын дамыту жоспары.....	18
6. Білім беру бағдарламаның келісу парағы	21

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	7M07201Азық-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 бәсекеге қабілетті ғылыми және педагогикалық 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 (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
17	Берілетін дәрежесі	Ғылыми және педагогикалық бағыт-ББ 7M07201 "Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" бойынша техника ғылымдары 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 № SA-A № 0318/5
	Аккредиттеу органының атауы	Білім берудегі сапаны қамтамасыз ету жөніндегі тәуелсіз агенттік, Қазақстан.
	Аккредиттеудің әрекет ету мерзімі	21.12.2024-20.12.2029
20	Пәндер туралы мәліметтер	ЖК, ТК,БП, БеП пәндері туралы мәліметтер (кесте 3.2)

21	Бағдарламаның бірегейлігі	-
22	«Мүмкіндігі шектеулі және ерекше білім беру қажеттіліктері бар тұлғаларға арналған білім беру бағдарламасын іске асыру шарттары»	Білім беру бағдарламасының қолжетімділігін қамтамасыз ету үшін келесі шарттар қарастырылған: Архитектуралық қолжетімділік Бейімделген ортаға қол жеткізу: пандустар, арнайы аудиториялар және санитарлық тораптар. Оқу-әдістемелік қамтамасыз ету Баламалы форматтағы оқу материалдары (аудио, Брайль шрифті). Білімді бағалаудың бейімделген әдістері (ауызша емтихан, ұзартылған уақыт, көмекшілер). Оқу процесін ұйымдастыру Жеке оқу жоспарлары, қашықтықтан оқыту технологиялары, икемді сабақ кестесі. Психологиялық-педагогикалық қолдау Мамандармен (тьюторлармен, психологтармен) кеңестер, бейімдеу іс-шаралары Инклюзивті білім беретін профессор-оқытушылар құрамының біліктілігін арттыру.

2. Білім беру бағдарламасы түлегінің біліктілік сипаты

2.1 Берілетін дәрежесі:

Білім беру бағдарламасының түлегіне дәреже беріледі:

- ғылыми және педагогикалық дайындық бойынша - ББ 7M07201 сер"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; Зерттеуші; білім беру ұйымдарындағы ғылыми қызметкер және оқытушы.

3.1 Білім беру бағдарламасының оқу жоспары (ҒП)



«19» 04 2025 ж.
Аймагамбетов Е.Б.

Білім беру саласының коды және атауы: 7M07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс саласы

Даярлау бағытының коды және атауы: "7M072 Өндірістік және өңдеу салалары"

Білім беру бағдарламасының тобы: M111 Тамақ өнімдерін өндіру

Білім беру бағдарламасының коды және атауы: "7М07202 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы"

Білім беру бағдарламасының түрі: әрекет етуші

Тағайындалатын дәреже: ББ "7М07202Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" бойынша техника және технология магистрі

Білім алу мерзімі: 1 жыл

Күндізгі оқыту формасы

2025 жылғы қабылдау

Пән циклы	Пән коды	МК/ВК/ТК	Пән атауы	Еңбек сыйымдылығы		Бақылау формасы	оқу жұм. түрі дәріс/пр/БӨЖ/БӨЖ/б арлығы	Семестрлер бойынша бөлу	
				кредиттер	академ. Сағ			1	2
	БКМ 1.1Базалық коммуникативті модуль								
БП	ShT2022mag	ЖК	Шет тілі (Кәсіби)	2	60	емт	0/30/15/15/60	2	
БП	Men 2022	ЖК	Менеджмент	2	60	емт	15/15/15/15/60	2	
БП	PU 2022	ЖК	Басқару психологиясы	2	60	емт	15/15/15/15/60	2	
БП	GZIKUZh 2022	ТК	Ғылыми зерттеулер мен инновациялық қызметті ұйымдастыру және жоспарлау	4	120	емт	15/30/15/60/120	4	
	ZKN 2022		Зерттеу қызметінің негіздері						
	ZhIZh.2022 mag		Жасанды интеллект жүйесі						
КБМ 2.1 Кәсіби бағдарланған модуль 1									
БепП	TOOGN 2022	ЖК	Тамақ өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері	4	120	емт	15/30/15/60/120	4	

БөП	ТБВК 2022	ТК	Тағамдық және биологиялық белсенді қоспалар	5	150	смет	15/30/15/90/150	5	
	ТФ 2022		Тамақтану физиологиясы						
БөП	ТОЗВТ 2022	ТК	Тағам өнімдерінің заманауи биотехнологиясы және технологиясы	5	150	смет	15/30/15/90/150	5	
	ТОСЗТ 2022		Тағам өнімдерін сақтаудың заманауи технологиялары						
БөП	КТЗТ 2022	ТК	Қоғамдық тамақтанудың заманауи технологиялары	5	150	смет	15/30/15/90/150	5	
	КТОККСТ 2022		Қоғамдық тамақтану орындарындағы қызмет көрсету және сервис технологиясы						
БөП	ӨТ 2022	МК	Өндірістік тәжірибе	10	300	есеп			10
Теориялық оқыту және практикалық даярлау модульдері бойынша қорытынды				39	1170			29	10
ЭЗКМ 3.1 Эксперименттік-зерттеу, қорытынды модуль									
ӘҒЗЖ	EGZZh 2022	ЖК	Тағылымдамадан өту мен магистрлік жобаны орындауды қамтитын магистранттың эксперименттік-зерттеу жұмысы	13	390	есеп		1	12
ОҚТ	ОҚТ		Оқытудың қосымша түрлері						
ҚА	MZhRK 2022	ЖК	Магистрлік жобаны рәсімдеу және қорғау	8	240				8
Білім беру бағдарламасының жалпы еңбек сыйымдылығы				60	1800			30	30

Оқу жоспары 20.07.2022 жылғы (04.03.2025 ж. өзгертулермен) №2 Мемлекеттік жалпыға міндетті жоғарғы білім беру стандартының негізінде және "Атамекен" Қазақстан Республикасы Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 27.12.2019ж. № 266 бұйрығымен бекітілген "Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру" (№15 қосымша) кәсіби стандарт негізінде әзірленген

Академиялық мәселелер жөніндегі проректор

Жоғары және жоғары оқу орнынан кейінгі білім беруді академиялық дамыту департаментінің директоры

Тауартану және сертификаттау кафедрасының меңгерушісі

Накипова Г.Н.

Даниярова М.Т.

Есенбаева Г.А.

3.2 Пәндер туралы мәліметтер

№	Пәннің атауы	Пәннің қысқаша сипаттамасы	Кредиттер саны	Оқыту нәтижелері
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	ОН1, ОН2
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. Жоғары мектеп педагогикасының негіздері қарастырылады. Педагогика ғылымының әдіснамасына, жаңа білім беру технологияларына, оқу-тәрбие процесіне, білім беру менеджментіне ерекше көңіл бөлінеді.	4	
4	Жоғары мектеп психологиясы	Оқу пәні жоғары оқу орнындағы психикалық, эмоционалдық және әлеуметтік процестерді түсінуге бағытталған кең ауқымды мәселелерді ашады. Курс жоғары оқу орнының білім беру процесіне қатысушылардың психологиялық ерекшеліктері, мотивациясы мен оқу белсенділігі, тұлғаралық өзара әрекеттесу механизмдері және оларды шешу жолдары, стрессті жеңу, күйреудің алдын алу және эмоционалдық тұрақтылықты дамыту туралы білім алуға бағытталған.	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	Көптілді курс Ғылыми зерттеу жұмысын ұйымдастыру және жоспарлау	Курс ғылым мен оның дамуының қазіргі заманғы қоғамдағы рөлін түсіну үшін қажет; теориялық және эмпирикалық ғылыми-зерттеу әдістерін ғылыми-зерттеу жұмысында қолдану мүмкіндіктері тұрғысынан дамыту үшін; дербестендірілген ғылыми-зерттеу жұмысын тиімді ұйымдастыру	3	ОН 1, ОН2,
2	Зерттеу әдістері және деректерді талдау	Оқу пәні магистранттарда ғылыми деректерді жинауға және түсіндіруге байланысты тәжірибеге бағытталған құзыреттерді қалыптастыруға бағытталған. Курс шеңберінде магистранттар ғылыми зерттеулерде қолданылатын эмпирикалық ақпаратты алудың, жүйелеудің, өңдеудің және талдаудың заманауи әдістері мен құралдарын меңгереді.	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 шешім қабылдау, пайымдаулар қалыптастыру және өз пікірін қорғаудың осы процестерінің негізінде бағытталған. Пән оқу процесін ұйымдастырудың үш кезеңінің базалық моделіне негізделген оқыту әдістері мен стратегияларының жүйесіне негізделген: "шақыру-түсіну – рефлексия"	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 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	
7	Азық-түлік өнімдерінің	Жаңа физикалық, биохимиялық, микробиологиялық, физика-химиялық, механикалық, жылу техникалық, экологиялық,	4	

	тиімді қор сақтаушы техникасы және технологиясы	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.		
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	
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. Әр 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	ОН3, ОН4
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	5	

		экономикалық ойлауды қалыптастыруға бағытталған		
7	Көптілді курс «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 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 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	ОН7, ОН8, ОН 9, ОН10
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 жүйелері	Тамақ өнімдерінің қауіпсіздік менеджмент жүйесін әзірлеу, енгізу және жұмыс істеу әдіснамасы. 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.	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 практикасы	Зерттеу практикасы отандық және шетелдік ғылымның жаңа теориялық, әдіснамалық және технологиялық жетістіктерімен, ғылыми	13	ОН7, ОН8, ОН 9,

		зерттеулердің заманауи әдістерімен, стандарттау және сертификаттау саласындағы эксперименттік деректерді өңдеу және интерпретациялаумен танысу мақсатында жүргізіледі		ОН 10
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	ОН1, ОН2, ОН3, ОН4, ОН5, ОН6, ОН7, ОН8, ОН9, ОН10, ОН11

4 Білім беру бағдарламасының құзыреттері және оқыту нәтижелері

4.1 Құзыреттіліктер және оқыту нәтижелерінің

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 ақпаратты талдауда философиялық әдістерді, психологиялық тұжырымдамалар мен педагогикалық теорияларды білім беру міндеттерін шешу, білім алушылармен нәтижелі өзара әрекеттесу, оқыту мен тәрбиенің тиімді технологияларын таңдау, сыни рефлексия мен кәсіби тұрғыда өзін-өзі дамыту үшін қолданады
		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
БК1	Тамақ өндірісін ғылыми ұйымдастыру әдіснамасын қолдану, өнімді сәйкестендіре білу, Технологиялық процестерді модельдеу, стратегиялық маңызды басқару шешімдерін қабылдау	ОН5	Қоғамдық тамақтану кәсіптәренарында тағам нұсқаларының 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
БК2	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
БК3	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

БК4	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 құзыреттіліктерді 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 Құзіреттілікті қалыптастыру картасы

Құзіреттілік тің шифры	Пәннің коды	Құзіреттіліктерін қалыптастыратын пәндер атауы	МК /Ж К/ ТК	Көлемі (кредит)	Саға ттар сан ы	Нәтижеге жетуін бағалау түрі
МК1	GPhT 2022	Ғылым философиясы мен тарихы	ЖК	5	150	тест
	ShT2022mag (NP)	Шет тілі (Кәсіби)	ЖК	4	120	тест
	ZhMP 2022	Жоғарғы мектеп педагогикасы	ЖК	4	120	тест
	ZhMPs 2022	Жоғары мектеп психологиясы	Ж К	4	120	тест
	PP (M)2022	Педагогикалық практика	Ж К	3	90	есеп
	MGGZZh 2022	Тағылымдамадан өтуді және магистрлік диссертацияны орындауды қоса алғанда, магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы	Ж К	24	720	Есеп
МК2	KK GZZhUZh2 022	Көптілді курс Ғылыми зерттеу жұмысын ұйымдастыру және жоспарлау	ТК	3	90	тест
	ZADT 2022	Зерттеу әдістері және деректерді талдау	ТК	4	120	тест
	ZhMOAT 2022	Жоғары мектепте оқытудың әдістері мен технологиялары				
	STOShK 2022	Сыни тұрғыдан ойлау және шешім қабылдау				
	AKhN2022 mag	Академиялық хат негіздері (ағыл.)	ТК	4	120	тест
	KhAS2022 mag	Хаттағы академиялық стиль (ағыл.)				
	ATOTKST T 2022	Азық-түлік өнімдерінің тиімді қор сақтаушы техникасы және технологиясы	ТК	4	120	тест
	ZhIZh..202 2mag	Жасанды интеллект жүйесі				
	MGGZZh 2022	Тағылымдамадан өтуді және магистрлік диссертацияны орындауды қоса алғанда, магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы	МК	24	720	Есеп
БК1	TOOGN 2022	Тамақ өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері	ЖК	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
	KK KB 2022	Көптілді курс Корпоративтік басқару	ТК	5	150	тест
	MGGZZh 2022	Тағылымдамадан өтуді және магистрлік диссертацияны орындауды қоса алғанда, магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы	ЖК	24	720	Есеп
БК2	TOSPT 2022	Тамақ өнеркәсібі салаларындағы прогрессивті техника	ТК	5	150	тест
	TOZT 2022	Тамақ өнеркәсібінің заманауи технологиялары				
	TOSPT 2022	Тамақ өнеркәсібі салаларындағы прогрессивті технология	ТК	5	150	тест
	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				
	MGGZZh 2022	Тағылымдардан өту мен магистрлік диссертацияны орындауды қамтитын магистранттың ғылыми зерттеу жұмысы	МК	24	720	Есеп
БК3	OBKM 2022	Өнімнің бәсекеге қабілеттілік мәселелері	ТК	5	150	тест
	KMZh 2022	Қауіпсіздік менеджмент жүйелері				
	ATOKZTZ hBTM 2022	Азық-түлік өнімдерінің қазіргі заманғы технологиялары жағдайында барабар тамақтану мәселелері	ТК	5	150	тест
	TTOM 2022	Тиімді тамақтанудың өзекті мәселелері				
	ZP (M) 2022	Зерттеу практикасы	ЖК	13	390	есеп
	MGGZZh 2022	Тағылымдардан өту мен магистрлік диссертацияны орындауды қамтитын магистранттың ғылыми зерттеу жұмысы	МК	24	720	Есеп
БК4	MDRK 2022	Магистрлік диссертацияны рәсімдеу және қорғау	МК	8	240	Есеп

5. Магистратура білім беру бағдарламасын дамыту жоспары

Тапсырмалар	Нысаналы индикаторлар	Көрсеткіштер			
		Өлшем бірлігі	2025-2026	2026-2027	2027-2028
БАСЫМДЫҚ 1. ЦИФРЛЫҚ ТРАНСФОРМАЦИЯ АРҚЫЛЫ ДИНАМИКАЛЫҚ БІЛІМ БЕРУ ЭКОЖҮЙЕСІН ҚҰРУ					
Тапсырма 1.2 Жоғары оқу орнынан кейінгі білім беруді дамыту	ББ бойынша білім алушылардың саны	адам	5	5	6
	Соңғы оқу жылында шетелде тағылымдамадан өткен магистранттар мен докторанттардың саны	адам	-	-	-
	"Үздік" дипломы бар түлектер саны	адам	1	1	1
	Түлектердің жұмысқа орналасу деңгейі	%	100%	100%	100%
Тапсырма 1.3 Үздіксіз білім беруді дамыту	ЖОО әзірлеген ұлттық және шетелдік білім беру платформаларында ашық қолжетімділікте ұсынылған жаппай ашық онлайн-курстардың (ЖАОК) саны, мысалы moocs.kz, openu.kz, coursera.org және т. б.	бір	1	1	1
Тапсырма 1.4 Оқыту әдістерін трансформациялау және оқытудың жаңа нысандарын дамыту	ББ шеңберінде оқылатын пәндер бейіні бойынша біліктілікті арттырудан өткен ПОҚ саны	адам	10	10	10
	Оқу сабақтарын өткізуге, элективті пәндерді оқуға тартылған практикалық қызметкерлер саны	адам	-	-	-
	Кәсіпорындардың тапсырысы бойынша орындалған біліктілік жұмыстарының саны	бір	2	2	2
БАСЫМДЫҚ 2. УНИВЕРСИТЕТТІҢ ҒЫЛЫМИ-ЗЕРТТЕУ ҚЫЗМЕТІНІҢ ТҰРАҚТЫ ДАМУЫ					
Тапсырма 2.1 Университеттің ғылыми-зерттеу әлеуетін және инновациялық белсенділігін арттыру	Ғылыми дәрежесі бар оқытушылардың үлесі	%	75%	75 %	80%
	Үздік оқытушы" атағы бар оқытушылар саны, мемлекеттік наградалар, стипендиялар, гранттар иегерлері	адам	2	2	2
	Басылымдардың жалпы саны	бір	10	10	15
	Web of science / Scopus журналдарындағы жарияланымдар саны	бір	2	2	3
	Ғылым және жоғары білім саласындағы сапаны қамтамасыз ету Комитетінің тізбесіндегі жарияланымдар саны	бір	2	3	3
	Жарияланымдардың дәйексөздерінің саны	бір	-	-	-

	Хирш индексі	бір	2	2	2
	Ғылыми ұйымдармен бірлескен жарияланымдар саны	бір	1	1	2
	Өнеркәсіптік бизнес-серіктестермен бірлескен жарияланымдар саны	бір	1	1	1
	ТДМ бойынша жарияланымдар саны	бір	3	4	4
Тапсырма 2.2 Кафедралардың ғылыми зерттеулерін қаржыландырудың көп арналы жүйесін құру	ҒЗЖ қаржыландырудың жалпы көлемі (мемлекеттік және мемлекеттік емес қаржыландыру, халықаралық гранттар) (ҒЗЖ)	мың теңге	450	450	450
	Ғылыми жобалар жетекшілерінің саны	адам	1	1	1
	Зияткерлік меншік бойынша куәліктердің саны: лицензиялар, патенттер, авторлық куәліктер, оқытушылардың өнертабыстары	бір.	1	1	1
Тапсырма 2.3 Білім алушыларды ғылымға және өндіріске тарту	Қазақстан мен ТМД елдеріндегі ғылыми-практикалық конференцияларда, олимпиадаларда жеңімпаздар саны	адам	1	1	1
	Алыс шетелдегі ғылыми-практикалық конференцияларда, олимпиадаларда жеңімпаздар саны	адам	1	1	1
	Зияткерлік меншік бойынша куәліктердің саны: лицензиялар, патенттер, авторлық куәліктер, білім алушылардың өнертабыстары	бір	1	1	1
БАСЫМДЫЛЫҚ 3. УНИВЕРСИТЕТТІҢ ӘЛЕМДІК ҒЫЛЫМИ-БІЛІМ БЕРУ КЕҢІСТІГІНЕ ТЕҢ ҚҰҚЫЛЫ ӘРІПТЕС РЕТІНДЕ ТИІМДІ ИНТЕГРАЦИЯСЫ					
Тапсырма 3.1 Зерттеу және білім беру бағдарламалары саласындағы халықаралық сапа стандарттарына сәйкестігі	Дипломдар немесе сертификаттар (QS рейтингінің ТОП-700) бере отырып, шетелдік жоғары оқу орындарымен қос дипломды білім берудің бірлескен бағдарламаларының саны	бір	-	-	-
	Шет тілдерінде оқытылатын пәндер саны	бір	4	4	4
	Шетелдік ұйымдардың өкілдерімен бірлескен жарияланымдар саны	бір	-	-	-
Тапсырма 3.2 Оқыту және зерттеу үшін қолайлы орта	Шетелдік білім алушылар саны	адам	-	-	-
	Оқу процесіне тартылған шетелдік оқытушылар саны (кемінде 2 апта)	адам	2	2	2
	Сыртқы ұтқырлық бойынша білім алушылардың саны (Kipic)	адам	-	-	-
	Шығатын сыртқы ұтқырлық бойынша білім алушылар саны	адам	-	1	1
	Халықаралық гранттар немесе халықаралық стипендиялар (Болашақ стипендиясынан басқа)	адам	-	-	-

	алған ЖОО түлектерінің саны				
Тапсырма 3.3 Қазтұтынуодағы Қарағанды университетінің халықаралық имиджін арттыру	Халықаралық ғылыми жобалар саны	бір	-	-	-
	Ғылыми жобалар іске асырылатын өкілдері бар елдердің саны	бір	-	-	-
	Алыс шетелдік жоғары оқу орындарының дипломы / ғылыми дәрежесі бар ПОҚ саны	адам	-	-	-
	Кафедраның әлеуметтік желілердегі ресми интернет ресурсына жазылушылар саны	адам	200	230	260
	Кафедра серіктестерінің сайттарындағы университет сайтына сілтемелер саны	бір	1	2	2
БАСЫМДЫҚ 4. ЖАСТАРДЫҢ ӘЛЕУМЕТТІК ЖАУАПКЕРШІЛІГІН, ПАТРИОТИЗМІН ЖӘНЕ КӨШБАСШЫЛЫҚ ҚАСИЕТТЕРІН ҚАЛЫПТАСТЫРУ АРҚЫЛЫ УНИВЕРСИТЕТТІҢ ҮШІНШІ МИССИЯСЫН ІСКЕ АСЫРУ					
Тапсырма 4.1 Жастарға патриоттық тәрбие беру және азаматтық белсенділікті қалыптастыру бойынша кешенді іске асыру	Тұрақты даму мәселелерін қамтитын пәндер саны	бір	1	1	1

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.