

ҚАЗТУТЫНУОДАҒЫ
ҚАРАҒАНДЫ УНИВЕРСИТЕТІ



КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КАЗПОТРЕБСОЮЗА



«БЕКІТЕМІН»

Қазтутынуодағы Қарағанды
университетінің ректоры,
профессор
Аймағамбетов Е.Б.

Университеттің ғылыми кеңес
отырысында бекітілді
Хаттама № 8 «29» 04 2025 ж.

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

Деңгейі: магистратура (МА)

ҚАРАҒАНДЫ 2025

Білім беру бағдарламасы 7M07202 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» 20.07.2022 жылға (04№03№2025 ж. өзгертулермен) № 2 Мемлекеттік жалпыға міндетті жоғарғы білім беру стандарттының негізінде және «Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 27.12.2019 ж. № 266 бұйрығымен бекітілген «Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру» (№ 15 қосымша) 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.....	11
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 Құзыреттілігін қалыптастыру картасы.....	13
5. Білім беру бағдарламасын дамыту жоспары.....	14
6. Білім беру бағдарламаның келісу парағы	17

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	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 № 004 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	Білім беру бағдарламасының қолжетімділігін қамтамасыз ету үшін келесі шарттар қарастырылған: Архитектуралық қолжетімділік

арналған білім беру бағдарламасын іске асыру шарттары»	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:

- бейінді дайындық бойынша - ББ 7М07202 "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

ҚАЗҒҰҒАНЫҢ ҚАРАҒАНДЫ УНИВЕРСИТЕТІ



"БЕКІРГЕН"
Р.М. Хайдаров
Ректор

"19" 04

2025 ж.

Аймағамбетов Е.Б.

Оқу жоспары

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: "7M07202 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы"

Білім беру бағдарламасының түрі: әрекет етуші

Тағайындалатын дәреже: ББ "7M07202 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" бойынша техника және технология магистрі

Білім алу мерзімі: 1 жыл

Күндізгі оқыту формасы

2025 жылғы қабылдау

2023 жылғы қабылдау									
Пән циклы	Пән коды	МК/ВК/ ТК	Пән атауы	Еңбек сыйымдылығы		Бақылау формасы	оқу жұм. түрі дәріс/пр/БООЖ/БӨЖ/б арлығы	Семестрлер бойынша бөлу	
				кредиттер	академ. Сағ			1	2
	БKM 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									
БөП	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	
	TF 2022		Тамақтану физиологиясы						
БөП	ТОЗВТ 2022	ТК	Тағам өнімдерінің заманауи биотехнологиясы және технологиясы	5	150	смет	15/30/15/90/150	5	
	TOSZT 2022		Тағам өнімдерін сақтаудың заманауи технологиялары						
БөП	KTZT 2022	ТК	Қоғамдық тамақтанудың заманауи технологиялары	5	150	смет	15/30/15/90/150	5	
	KTOKKST 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
ЭЗҚМ 3.1 Эксперименттік-зерттеу, қорытынды модуль									
ЭФЗЖ	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	Кредитт ер саны	Оқыту нәтижелері
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	ОН1, ОН2
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	
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	ОН3, ОН4
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. 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	ОН3
Бейіндік пәндер циклы ЖОО компоненті / таңдау компоненті				
1	Тамақ өнімдерін өндірудің ғылыми	Технологиялық процестерді зерттеудің ғылыми негіздері. Негізгі заңдар мен заңдылықтар. Технологиялық	4	ОН4, ОН5

	негіздері	операциялар. Негізгі процестердің жіктелуі. Типтік процестер. Технологиялық жүйе. Тамақ өнімдерін өндіруге арналған желілер. Тамақ өндірісінің аппараттары.		
2	Тағамдық және биологиялық белсенді қоспалар	Тағамдық және биологиялық құндылығы өнімдер. Өнімнің органолептикалық және коректік 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	ОН5, ОН5
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	ОН4, ОН5
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	ОН4, ОН5
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	ОН4, ОН5

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	ОН6
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	
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	10	ОН6, ОН7
9	Тағылымдамадан өту мен магистрлік жобаны орындауды қамтитын магистранттың эксперименттік зерттеу жұмысы	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	ОН1, ОН2, ОН3, ОН4, ОН5, ОН7

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	Түрлі қызметте және көптілді ортада басқару шешімдерін қабылдау қабілеті	ОН1	Тұрақты өзгеретін 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
БК1	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
БК2	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
БК3	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			
БК1					x	x	
БК2						x	
БК3							x

4.3 Құзіреттілікті қалыптастыру картасы

Құзіреттілікті шифры	Пән коды	Құзіреттілікті қалыптастыратын пәндер атауы	МК/ЖК/ТК	Кредит	Сағат саны	Нәтижеге қол кізуді бағалау түрі
МК1	ShT2022mag	Шет тілі (Кәсіби)	ЖК	2	60	тест
	Men 2022	Менеджмент	ЖК	2	60	тест
	PU 2022	Басқару психологиясы	ЖК	2	60	тест
	EGZZh 2022	Тағылымдамадан өту мен магистрлік жобаны орындауды қамтитын 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	ТК	4		
	EGZZh 2022	Тағылымдамадан өтуді және магистрлік жобаны орындауды қоса алғанда, магистранттың эксперименттік-зерттеу жұмысы	ЖК	13	390	Есеп
БК1	TOOGN 2022	Тамақ өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері	ЖК	4	120	тест
	TBBK 2022	Тағамдық және биологиялық белсенді қоспалар	ТК	5	150	тест
	TF 2022	Тамақтану физиологиясы	ТК			
	EGZZh 2022	Тағылымдамадан өту мен магистрлік жобаны орындауды қамтитын магистранттың эксперименттік-зерттеу жұмысы	ЖК	13	390	Есеп
БК2	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	10	300	есеп
	EGZZh 2022	Тағылымдамадан өту мен магистрлік жобаны орындауды қамтитын магистранттың эксперименттік-зерттеу жұмысы	ЖК	13	390	Есеп
БК3	EGZZh 2022	Тағылымдамадан өту мен магистрлік жобаны орындауды қамтитын магистранттың эксперименттік-зерттеу жұмысы	ЖК	13	390	Есеп

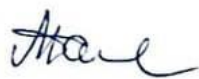
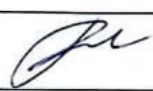
5. Магистратура білім беру бағдарламасын дамыту жоспары

Тапсырмалар	Нысаналы индикаторлар	Көрсеткіштер			
		Өлш ем бірлі гі	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	2	2	2
	Соңғы оқу жылында шетелде тағылымдамадан өткен магистранттар мен докторанттардың саны	адам	-	1	1
	"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	6	6	6
	Оқу сабақтарын өткізуге, элективті пәндерді оқуға тартылған практикалық қызметкерлер саны	адам	-	-	-
	Кәсіпорындардың тапсырысы бойынша орындалған біліктілік жұмыстарының саны	бір	1	1	1
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	1
	Өнеркәсіптік бизнес-серіктестермен бірлескен жарияланымдар саны	бір	1	1	2
	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	-	-	-
	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
	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	2	2	2
	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	1	1	1
	Сыртқы ұтқырлық бойынша білім алушылардың саны (Кіріс)	адам	-	-	-
	Шығатын сыртқы ұтқырлық бойынша білім алушылар саны	адам	-	1	1
	Халықаралық гранттар немесе халықаралық стипендиялар (Болашақ стипендиясынан басқа) алған ЖОО түлектерінің саны	адам	-	-	-

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.