ҚАЗТҰТЫНУОДАҒЫ
ҚАРАҒАНДЫ УНИВЕРСИТЕТІ

КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КАЗПОТРЕБСОЮЗА

«БЕКІТЕМІН»
Қазұтынуодағы Қарағанды
университетінің ректоры,
т.ғ.д., профессор
_____Аймагамбетов Е.Б.
«28» 04 2026ж.

Университеттің ғылыми кеңес
отырысында бекітілді
Хаттама № 8 «28» 04 2026ж.

БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ
6В07201 «АЗЫҚ-ТҮЛІК ӨНІМДЕРІНІҢ ТЕХНОЛОГИЯСЫ»

Деңгейі: бакалавриат (ВА)

ҚАРАҒАНДЫ 2026

6В07201 "Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" білім беру бағдарламасы 20.07.2022 жылғы №2 Мемлекеттік жалпыға міндетті жоғары білім беру стандартының (22.04.2025 ж. өзгерістермен) негізінде және «Қоғамдық тамақтандыру өнімдерін өндіру» кәсіби стандартының («Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма төрағасының міндетін атқарушының 2025 жылғы 19 желтоқсандағы №477 бұйрығына №9 қосымша), «Сүт және сүт өнімдерін өндіру» кәсіби стандартының («Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма төрағасының міндетін атқарушының 2023 жылғы 30 мамырдағы №100 бұйрығына №9 қосымша), «Ет және ет өнімдерін өндіру» кәсіби стандартының («Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма төрағасының міндетін атқарушының 2023 жылғы 30 мамырдағы №100 бұйрығына №10 қосымша), «Нан-тоқаш және ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді өндіру» кәсіби стандартының («Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма төрағасының міндетін атқарушының 2025 жылғы 19 желтоқсандағы №477 бұйрығына №7 қосымша) және ЖЖОКБҰ-да кредиттік оқыту технологиясы бойынша оқу процесін ұйымдастыру қағидалары 2011 жылғы 20 сәуірдегі № 152 (өзгерістермен және толықтырулармен)негізінде жасалды, Ұлттық біліктілік шеңбері негізінде бектілген.

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 аға оқытушысы

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

Балқыбекова Ж.М. – ТПП-25-1к (НП) тобының магистранті

Сәкенқызы А – ТПП-22-2к тобының студенті

Сын пікір жазған (сарапшы):

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

Бисембаев А.Т. – «Қазақстан Республикасы сауда және интеграция министірлігі техникалық реттеу және метрология комитетінің Қарағанды облысы бойынша департаменті» РММ директоры

Білім беру бағдарламасы академиялық комитеттің отырысында № 2 хаттама «20» 03 2026ж., талқыланды және мақұлданды

Білім беру бағдарламасы университеттің оқу-әдістемелік кеңесінің отырысында қаралып, ұсынылды. № 4 хаттама «26» 03 2026ж

МАЗМҰНЫ

1. Білім беру бағдарламасының паспорты 4
2. Білім беру бағдарламасы түлегінің біліктілік сипаты 6
2.1 Берілетін дәрежесі 6
2.2 Маманның лауазымдарының тізбесі 6
3. Білім беру бағдарламасының мазмұны 7
3.1 Білім беру бағдарламасының оқу жоспары 7
3.2 Пәндер туралы мәліметтер 11
4. Білім беру бағдарламасының құзыреттері және оқыту нәтижелері..... 27
4.1 Құзыреттері және оқыту нәтижелерінің тізбесі 27
4.2 Білім беру бағдарламасы бойынша тұтастай алғанда, қалыптастырылатын құзыреттіліктерді оқыту нәтижелерімен салыстыру матрицасы..... 28
4.3 Құзіреттілігін қалыптастыру картасы 29
5. Білім беру бағдарламасының концпециясы 33
6. Білім беру бағдарламаның келісу парағы 37

1. Білім беру бағдарламасының паспорты

№	Атауы	Ескертпе
1	Тіркеу номері	6В07200008
2	Білім беру саласындағы жіктеу және коды	6В07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
3	Даярлау бағыттарының жіктелуі және коды	6В072 Өндірістік және өңдеу салалары
4	Білім беру бағдарламаларының тобы	В068 Азық-түлік өнімдерін өндірісі
5	Білім беру бағдарламасының атауы	6В07201 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
6	Білім беру бағдарламасының түрі	Қолданыстағы ББББ
7	Білім беру бағдарламасының мақсаты	Студенттердің кәсіби өсуі мен жеке дамуы үшін негіз ретінде еңбек нарығының қазіргі талаптарына сәйкес азық-түлік өнімдерінің технологиясы саласында инновациялық бағдарланған, бәсекеге қабілетті мамандарды сапалы даярлауды қамтамасыз ету
8	ББХСЖ бойынша деңгейі	6
9	ҰБШ бойынша деңгейі	6
10	СБШ бойынша деңгейі	6
11	ББББ ерекшеліктері	Жоқ
	Серіктес ЖОО (СОП)	-
	Серіктес ЖОО (ДДОП)	-
12	Құзіреттілік тізімі	Білім беру бағдарламасы бойынша оқу нәтижелерін қалыптастырылатын құзыреттермен байланыстыру матрицасы
13	Оқыту нәтижелері	
14	Оқыту түрі	күндізгі
15	Оқыту тілі	Қазақ, орыс
16	Кредиттер көлемі	240
17	Берілетін дәрежесі	«6В07201 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша техника және технология бакалавры
18	Кадрлар даярлау бағытына лицензияға қосымшаның болуы	№ KZ34LAA00021414 (005)
19	ББББ аккредиттеуі болуы	Мамандандырылған аккредиттеуден өткені туралы куәлік SA-A № 0318/5
	Аккредиттеу органының атауы	IQAA. Білім берудегі сапаны қамтамасыз ету жөніндегі тәуелсіз агенттік
	Аккредиттеудің әрекет ету мерзімі	21.12.2024-20.12.2029
20	Пәндер туралы мәліметтер	Циклдар және ББ бойынша пәндер туралы мәліметтер
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: «6В07201 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша техника және технологиялар бакалавры

2.2 Маманның лауазымдарының тізбесі: Маманның лауазымдарының тізбесі: тамақ өнімдерін өндіру технологы, техник-технолог (тағам өнеркәсібі)

2.3 «6В07201 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасын сәтті аяқтағаннан кейін студент:

- қоғамдық тамақтандыру саласына қатысты тамақ өнімдерінің технологиясын, экономика негіздерін, еңбекті ұйымдастыру және өндірісті ұйымдастыруды, тамақ өнімдерінің биохимиясы мен микробиологиясын, санитария және тамақ гигиенасын, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында қызмет көрсету технологиясын және қызмет көрсетуді білу; тамақ өнімдерінің ассортименті; шикізатқа, жартылай фабрикаттарға және дайын өнімге, еңбек қауіпсіздігі және еңбекті қорғау жүйесіне қойылатын талаптарын біледі;
- тамақ өндірісінің жалпы және мамандандырылған технологияларының ерекшеліктерін түсіну, тамақ өнеркәсібі мен қоғамдық тамақтандыру өнімдерін өндіру тиімділігін арттыру үшін білімдерін қолдануды түсінеді
- тамақ өнеркәсібі мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында технологиялық процесті ұйымдастыра алады, рецептураларды әзірлей алады, технологиялық жабдықтың әртүрлі түрлерін пайдалана алады, өнім мен қызметтің сапасын бақылай алады және бағалай алады, ақаулардың себептерін талдай алады, олардың алдын алу шараларын әзірлей алады, басшылық шешімдер қабылдай алады;

3. Білім беру бағдарламасының мазмұны
3.1 Білім беру бағдарламасының оқу жоспары

ҚАЗТҰТЫНУОДАҒЫ ҚАРАҒАНДЫ УНИВЕРСИТЕТІ

"БЕКІТЕМІН"
Қазтұтынуодағы Қарағанды
Университетінің ректоры
з.ғ.д., профессор Аймагамбетов Е.Б.
"_____" _____ 04 _____ 2026 ж.

Оқу жоспары

6В07201 "Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" білім беру бағдарламасының
Берілетін дәрежесі: "6В07201 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" білім беру бағдарламасы бойынша техника және технологиялар бакалавры
Білім беру саласы: 6В07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
Оқыту мерзімі: 4 жыл
Күндізгі оқыту түрі
2026 жылдың жиынтығы

Пәннің циклы	Пәннің коды	МК/ЖК/ТК	Пәннің аталуы	Кредиттері	Бақылау түрі	Оқу жұмысының түрлері дәріс/пр/зерт/БОӨЖ/БӨЖ/барлығы	Семестрлер бойынша бөлу							
							1	2	3	4	5	6	7	8
1. ӘСБМ Әлеуметтік-саяси білім модулі				**9**										
ЖБП	ASMP 2022	МК	Әлеуметтану, Саясаттану, Мәдениеттану, Психология	8	емтихан	30/30/0/60/120/240	4	4						
БП	OkP 2022	ЖК	Оқу практикасы	1	есеп			1						
2. ӘГМ Әлеуметтік-гуманитарлық модуль				**20**										
ЖБП	KSKN 2022	ТК	Қаржылық сауаттылық және кәсіпкерлік негіздері	5	емтихан	30/15/0/15/90/150			5					
	ET 2022		Экономикалық теория											
	KSZhKMNeg 2022		Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері											
ЖБП	KT 2022	МК	Қазақстан тарихы	5	Мемл. емтихан	30/15/0/15/90/150		5						
ЖБП	Fil 2022	МК	Философия	5	емтихан	30/15/0/15/90/150			5					
БП	KRKK2022	ТК	Қазақстан Республикасының кәсіпкерлік құқығы	5	емтихан	30/15/0/15/90/150				5				
	KREK2022		Қазақстан Республикасының Еңбек құқығы											
3. ДШСМ Дене шынықтыру және спорт модулі				**8**										
ЖБП	DSh 2022	МК	Дене шынықтыру	8	диф/сынақ		2	2	2	2				
4. ТМ Тіл модулі				**26**										
ЖБП	ShT 2022	МК	Шетел тілі	10	емтихан	0/90/0/30/180/300	5	5						
ЖБП	K(O)T 2022	МК	Қазақ (Орыс) тілі	10	емтихан	0/90/0/30/180/300	5	5						
БП	PK KBT 2022	ЖК	Пәнаралық курсы «Кәсіби бағытталған тіл»	6	емтихан	0/60/0/30/90/180			3	3				

	5. ЦАТМ Цифрлық ақпараттық технологиялар модулі			**9**										
ЖБП	АКТ 2022	МК	Ақпараттық-коммуникативті технологиялар	5	емтихан	15/30/0/15/90/150	5							
БП	Mat 2022	ЖК	Математика	4	емтихан	15/30/0/15/60/120		4						
	6. ФТМ Физика-техникалық модуль			**20**										
БП	Fiz 2022	ЖК	Физика	5	емтихан	15/0/30/15/90/150	5							
БП	Zhyl 2022	ТК	Жылутехника	5	емтихан	15/30/0/15/90/150			5					
	TM 2022		Теориялық механика											
БП	TKM 2022	ТК	Теориялық және қолданбалы механика	5	емтихан	15/30/0/15/90/150				5				
	KM 2022		Қолданбалы механика											
БП	EN 2022	ТК	Электротехника негіздері	5	емтихан	15/30/0/15/90/150				5				
	Mater 2022		Материалтану											
	7. БХМ Базалық-химиялық молдуль			**8**										
БП	Him 2022	ЖК	Химия	4	емтихан	15/10/20/15/60/120	4							
БП	AFH 2022	ТК	Аналитикалық және физколлоидтық химия	4	емтихан	15/16/14/15/60/120		4						
	TH 2022		Тағамдық химия											
	8. ТТМ Техникалық-технологиялық модуль			**30**										
БП	TOTTN 2022	ЖК	Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері	5	емтихан	30/15/0/15/90/150			5					
БП	Bio 2022	ТК	Биохимия	5	емтихан	15/30/0/15/90/150					5			
	Mikr 2022		Микробиология											
БП	TOPA 2022	ТК	Тамақ өндірісінің процестері мен аппараттары	5	емтихан, кур.жұм	15/30/0/30/75/150					5			
	ATOOZh 2022		Азық-түлік өнімдері өндірісінің жабдықтары											
БП	PK SG 2022	ТК	Пәнаралық курс "Санитария және гигиена"	5	емтихан	15/30/0/15/90/150						5		
	PK Nut 2022		Пәнаралық курс "Нутрициология"											
БП	PK MITN 2022	ТК	Пәнаралық курс "Мейрамхана ісі техникасының негіздері"	5	емтихан	15/30/0/15/90/150					5			
	KKTS 2022		Қызмет көрсету технологиясы және сервис											
БП	OP 2022	ЖК	Өндірістік практикасы	5						5				
	9. СТМ Стандарттау және тауартану модулі			**15**										
БП	SS 2022	ТК	Стандарттау және сертификаттау	5	емтихан	15/30/0/15/90/150					5			
	OKKSR2022		Өнім және қызмет көрсетудің сәйкестігін растау											
БП	TRN 2022	ТК	Техникалық реттеудің негіздері	5	емтихан	15/30/0/15/90/150							5	
	KEKS 2022		Қауіпсіздік және еңбекті қорғау стандарттары											
БеП	ATOT2022	ТК	Азық-түлік өнімдерінің тауартануы	5	емтихан	15/30/0/15/90/150						5		
	ShMTTT2022		Шикізат, материалдар мен тұтыну тауарлардың тауартануы											
	10. ЖБМ Жобалау-басқару модулі			**15**										
БП	Pat 2022	ТК	Патенттану	5	емтихан	15/30/0/15/90/150					5			
	MKUB 2022		Мейрамхана және қонақ үй бизнесі											
	SKZh 2022		Сала кәсіпорындарын жобалау											

	РК АТООВЕ 2022	ТК	Пәнаралық курс "[illegible] өнімдерінің өндірісін басқару және экономика"	[illegible]	емтихан	30/15/0/15/90/150	[illegible]					5	[illegible]	
БеП	РК KTKOU 2022	ТК	Пәнаралық курс "Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру"	5	емтихан	15/30/0/15/90/150							5	
	SME 2022		Сапа менеджментінің экономикасы											
11. MPM MINOR Programs модулі (Кәсіпкерлік жобалар\Кәсіпкерліктің экономикалық негіздері \Базалық құқықтық\Бизнестің құқықтық негіздері\Қаржы\Бизнес-информатика/Тіл және кәсіби коммуникация/ Адам дамуының трендтері/Қызмет көрсету саласын экономикалық-құқықтық реттеу/Тұрақты даму трендтері/Цифрлық бизнес және AI технологиясы)				**20**										
БП	Minor 2022	ТК	Minor	20	емтихан				5	5	5	5		
12. TOTM Тамақ өнімдері технологиясының модулі				**22**										
БеП	TOZhT 2022	ЖК	Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы	5	емтихан	15/30/0/15/90/150						5		
БеП	UShAUTE 2022	ТК	Ұлттық және шетел ас үйі технологиясының ерекшеліктері	6	емтихан	30/15/15/15/105/180							6	
	ETTN 2022		Емдік тамақтану технологиясы негіздері											
БеП	BTT 2022	ТК	Балалар тамақтану технологиясы	6	емтихан	30/15/15/15/105/180							6	
	NTUZHKOT 2022		Нан-тоқаш және ұннан жасалған кондитерлік											
	FTT 2022		Функционалдық тамақтану технологиясы											
БеП	OP 2022	ЖК	Өндірістік практикасы	5	есеп							5		
13. СБМ Сынау және бақылау модулі				**30**										
БеП	ShATOSBB 2022	ТК	Шикізат пен азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау	6	емтихан	30/30/0/15/105/180							6	
	TKKSS 2022		Тауарлар және қызмет көрсетудің сапасын сараптау											
БеП	SZh 2022	ТК	Сапа жүйелері	5	емтихан	15/30/0/15/90/150							5	
	SOOKB 2022		Сынаудан өткізу, өнім қауіпсіздігі мен бақылау											
БеП	OP 2022	ЖК	Өндірістік практикасы	10	есеп									10
БеП	DAP 2022	ЖК	Диплом алдындағы практикасы	9	есеп									9
14. ҚАМ Қорытынды аттестаттау модулі				**8**										
ҚА		МК	Дипломдық жұмысты, дипломдық жобаны жазу және қорғау немесе кешенді емтиханды дайындау және тапсыру	8	қорғау/ кешенді емт									8
Білім беру бағдарламасының жалпы еңбек сыйымдылығы				**240**			**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**33**	**27**
15. ОҚТ Оқутыдың қосымша түрлері				**20**										
ОҚТ	AMB 2022	ТК	«Аспаз» микробіліктілігі	20	емтихан	0/180/0/60/360/600				5	5	5	5	

[illegible] жылғы №2 Мемлекеттік жалпыға міндетті жоғары білім беру стандартының ([illegible] ж. өзгерістермен) негізінде және «Қоғамдық тамақтандыру өнімдерін өндіру» кәсіби стандартының («Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма төрағасының міндетін атқарушының 2025 жылғы 19 желтоқсандағы №477 бұйрығына №9 қосымша), «Сүт және сүт өнімдерін өндіру» кәсіби стандартының («Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма төрағасының міндетін атқарушының 2023 жылғы 30 мамырдағы №100 бұйрығына №9 қосымша), «Ет және ет өнімдерін өндіру» кәсіби стандартының («Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма төрағасының міндетін атқарушының 2023 жылғы 30 мамырдағы №100 бұйрығына №10 қосымша), «Нан-тоқаш және ұнан жасалған кондитерлік өнімдерді өндіру» кәсіби стандартының («Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма төрағасының міндетін атқарушының 2025 жылғы 19 желтоқсандағы №477 бұйрығына №7 қосымша) негізінде әзірленген.

Академиялық мәселелер жөніндегі проректор, PhD	**Тапенова Г.С.**
Жоғары және жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру АДД директоры, э.ғ.к., профессор	**Даниярова М.Т.**
Тауартану және сертификаттау кафедрасының меңгерушісі, п.ғ.д., профессор	**Есенбаева Г.А.**

3.2 Пәндер туралы мәліметтер

№	Пәннің атауы	Пәннің қысқаша сипаттамасы (30-50 сөз)	Кредиттер саны	Қалыптастыратын құзіреттіліктер (кодтар)
Жалпыға білім беру пәндер циклі Міндетті компонент				
1	Әлеуметтану, Саясаттану, Мәдениеттану, Психология	Әлеуметтану оның жүйесін құрайтын қоғамды (институттар, процестер) және олардың қызмет етуі мен дамуының заңдылықтарын зерттейді. Саясаттану қоғамның саяси саласын: саяси билік, саяси институттар, қарым-қатынастар, олардың жұмыс істеу процестері мен заңдылықтарын зерттейді. Мәдениеттану мәдениетті адам өмірі мен қызметінің ерекше және тұтас жүйесі, оның пайда болу заңдылықтары, дамуы мен түсінуінің заңдылықтары ретінде зерттейді. Психология осы әлемді бейнелеу процесінде тұлғаның негізгі психологиялық процестерін, жағдайын, қасиеттерін, ішкі әлемін зерттейді.	8	ОН 1 ОН 4
2	Қазақстан тарихы	Қазақстан тарихы қазіргі Қазақстанның дамуының негізгі кезеңдері туралы объективті тарихи білімді қалыптастырады, студенттердің назарын "Рухани жаңғыру" бағдарламасын жүзеге асыруға, тарихи-мәдени үдерістер мен мемлекеттіліктің қалыптасуы мен дамуына бағыттайды. Курс қазақ халқының этногенезінің мәселелерін, Ұлы дала аумағындағы мемлекеттілік пен өркениет нысандарының эволюциясын баяндайды, аса маңызды тарихи фактілер мен оқиғаларды баяндайды,жедел жаңғырту кезеңіндегі дамудың қазақстандық моделінің мазмұнын нақты ғылыми-тарихи біліммен толықтырады	5	ОН 1 ОН 4
3	Философия	Философия студенттерде сананың ашықтығын, өзінің ұлттық кодын және ұлттық сана-сезімді түсінуді, рухани жаңғыртуды, сындарлы ойлауды, білім мен білім беру культін қалыптастыруға бағытталған. Курс білім алушылардың қоғамдық сананы	5	ОН 1 ОН 4

		жаңғырту және қазіргі заманның жаһандық мәселелерін шешу контекстінде философиялық мәдениетті меңгеруіне, студенттердің рефлексиясын қалыптастыруға, толеранстықты, мәдениетаралық диалогты және ойлау мәдениетін дамытуға және нығайтуға бағытталған		
4	Дене шынықтыру	Пән дене тәрбиесінің әлеуметтік маңыздылығын және оның жеке тұлғаның дамуындағы және кәсіби іс-әрекетке даярлаудағы рөлін түсінуді; дене тәрбиесі мен салауатты өмір салтының ғылыми-биологиялық, педагогикалық және практикалық негіздерін білуді; дене тәрбиесіне мотивациялық-құндылық қарым-қатынасты, салауатты өмір салтына орнықтыруды, дене шынықтыру жаттығуларымен және спортпен үнемі шұғылдану әдеттерін жетілдіру және өзін-өзі тәрбиелеуді қалыптастырады.; денсаулықты сақтау мен нығайтуды, психикалық әл-ауқатты, психикалық-дене қабілетін, жеке адамның қасиеттері мен қасиеттерін дамыту мен жетілдіруді, дене шынықтыру мен спортта өзін-өзі айқындауды қамтамасыз ететін практикалық шеберлік пен дағды жүйесін меңгеру.	8	ОН 1
5	Шетел тілі	Пән студенттердің тілдік қабілетін жетілдіреді, сөйлеу әрекетінің төрт түрлерінде (сөйлеу, тыңдау, оқу, жазу) икемділіктері мен дағдыларын дамытады. Тілдік дайындық интерактивті сипатқа ие, студенттерге орталықтанған және нәтижеге бағытталған. СОӨЖ түрінде ұйымдастырылған студенттердің өзіндік жұмысына үлкен мән беріледі, оның ішінде абзац жазу/мәтіннің қысқаша мазмұны және жобалық жұмыс, сондай-ақ грамматикалық және лексикалық жаттығуларды орындау кіреді.	10	ОН 1 ОН 2
6	Қазақ (Орыс) тілі	Курстың мазмұны сөйлеу қызметі мен сөздік жұмысының барлық түрлерін дамытуға бағытталған лексикалық және грамматикалық тақырыптарды қамтиды.	**10**	ОН 1 ОН 2
7	Ақпараттық-коммуникативті	Қоғам дамуының негізгі секторларындағы Ақпараттық-	5	ОН 1 ОН 2

	технологиялар	коммуникациялық технологиялар рөлі. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар саласындағы стандарттар. Компьютерлік жүйелерге кіріспе. Компьютерлік жүйелердің архитектурасы. Бағдарламалық жасақтама. Операциялық жүйелер. Адам мен компьютердің өзара әрекеттесуі. Дерекқор жүйелері. Деректерді талдау. Деректерді басқару. Желілер және телекоммуникациялар. Киберқауіпсіздік. Интернет технологиясы. Бұлтты және мобильді технологиялар. Мультимедиялық технологиялар. SMART технологиясы. Е-технологиялар. Кәсіби саладағы ақпараттық технологиялар. Индустриялық ақпараттық-коммуникациялық технологиялар. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялардың даму перспективалары. Жасанды интеллектке кіріспе. Интеллектуалды ақпараттық жүйелер.		ОН 4
Негізгі пәндер циклі ЖОО компоненті / Таңдау компоненті				
1	Қаржылық сауаттылық және кәсіпкерлік негіздері	Бұл курс жеке қаржыға қатысты шешім қабылдау кезінде ұтымды қаржылық мінез-құлықты дамытуға, сондай-ақ қаржылық алаяқтықты тану үшін цифрлық технологияларды пайдалану арқылы қаржылық қызметтерді тұтынушылар ретінде құқықтары мен мүдделерін қорғауға қатысты процестерді сыни тұрғыдан бағалау және талдау қабілетін дамытуға арналған: бюджетті жоспарлау және пайдалану, салықтарды есептеу және төлеу, салық декларацияларын тапсыру, қаржылық ақпаратты және қаржылық инвестициялық қызметті жүзеге асыру кезінде бизнесті талдау және қаржылық өнімдерді талдау	5	ОН 1 ОН 4
2	Экономикалық теория	Экономикалық теорияның негізгі бағыттарының қорытындыларына негізделе отырып, үй шаруашылығы, фирма, ұлттық және әлемдік экономика деңгейінде экономиканың дамуы мен қызметін анықтайтын экономикалық құбылыстың мәнін ашатын негізгі	5	ОН 1 ОН 4

		ұғымдар мен теориялық ережелерді оқытады, пән экономикалық пәндерді оқыту әдістерін қолдана отырып, ғылыми зерттеулер жүргізу дағдыларын үйретеді		
3	Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері	«Экономикалық теория» пәнінің модульдері аясында кәсіпкерлік, фирманың шығындары мен табысы, нарықтық қатынастар, меншік және экономикалық жүйелер тақырыптары қарастырылады. Кәсіпкерліктің ұйымдастырушылық-құқықтық нысандары, ауқымы, капитал мен табысты қалыптастыру, сондай-ақ нарықтық ортада бәсеке мен нарық құрылымын ескере отырып жүзеге асырылуы зерделенеді.	5	ОН 1 ОН 4
Негізгі пәндер циклі ЖОО компоненті				
1	«Кәсіби бағытталған тіл» пәнаралық курсы - 1	"Кәсіби бағдарлы тіл" пәнаралық курсты оқытудың мақсаты кәсіби-бағдарлы сөйлеудің барлық формаларының икемділігін шет тілінде жетілдіру, сонымен қатар болашақ кәсіби қызметінде өндірістік процесте оларға қажетті коммуникативтік және мәдениетаралық құзыреттілікті дамыту болып табылады.	3	ОН 1 ОН 2
2	«Кәсіби бағытталған тіл» пәнаралық курсы - 2	"Кәсіптік-бағдарланған тіл" пәнін оқытудың мақсаты-кәсіптік-бағдарланған сөйлеудің барлық түрлерінің іскерлігін жетілдіру, сондай-ақ болашақ кәсіби қызметінде өндірістік процесте оларға қажетті қазақ/орыс тілінде коммуникативтік және мәдениетаралық құзыреттілікті дамыту.	3	ОН 1 ОН 2
3	Математика	«Математика» пәнін оқып үйрену қазіргі заманғы математиканың негізгі ұғымдарын, заңдарын, нақты мәселелерді шешудің әдістерін меңгеруге мүмкіндік береді. Бұл студенттердің болашақ саласында маман ретінде экономикалық үрдістер мен құбылыстарды математикалық модельдердің көмегімен зерттеп және болжамдауды білу үшін қажет. Пәнді оқыту мақсаты студенттерді	4	ОН 4

		қолданбалы экономикалық мәселелерді модельдеуге, талдауға және шешуге көмектесетін математикалық аппараттың негіздерімен таныстыру.		
4	Физика	Пән жаратылыстану-ғылыми дүниетаным негіздерін, физикалық құбылыстар мен процестерді зерттеу дағдыларын, қолданбалы есептерді шешу үшін физика заңдарын қолдануды қалыптастырады. Келешектегі кәсіби қызметтерінде физиканы оқытудың рөлі. Кинематика. Динамика. Импульстің және энергияның сақталу заңдары. Тербелістер мен толқындар. Статистикалық физика және термодинамика негіздері. Электромагниттік тербелістер. Оптика. Кванттық теория	5	ОН 6
5	Химия	Келешек кәсіби қызметінде химияны оқытудың рөлі. Химияның негізгі ұғымдары мен заңдары. Атом құрылысы. Химиялық байланыс және молекулалардың құрылысы. Су химиясы. pH ортасының сутектік көрсеткіші. Тұздардың гидролизі. Концентрацияны белгілеу тәсілдері. Тотығу-тотықсыздану реакциялары. Электрохимиялық процестер. Электролиз. Элементтердің және олардың маңызды қосылыстарының химиясы.	4	ОН 4
6	Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері	Тамақ өнімдерінің тағамдық құндылығы. Ағзаның тыныс-тіршілігіндегі және тағамдық технологиялардағы жеке тағамдық заттардың рөлі. Тамақ өнімдерін өндіруге арналған шикізат. Технологиялық процестердің теориялық негіздері. Тағам өндірісінің жіктелуі. Тамақ өнімдерінің жіктелуі. Тамақ өнімдерін өндіру кезінде шикізатты өңдеудің жылуфизикалық әдістері.	5	ОН 8
Негізгі пәндер циклі Таңдау компоненті				
1	Қазақстан Республикасының кәсіпкерлік құқығы	Кәсіпкерлік қызметтің ұйымдық-құқықтық негіздері; жеке кәсіпкерлікті мемлекеттік реттеу және қолдау; кәсіпкерлік қызметтің аса маңызды бағыттарын құқықтық реттеу: халыққа тауарларды	5	ОН 1 ОН 4

		(жұмыстарды, қызметтерді) сату, сондай-ақ мемлекеттік қажеттер үшін; банктік қызмет; бағалы қағаздар нарығындағы қызмет; сақтандыру қызметі; валюта нарығы; сыртқы сауда қызметі.		
2	Қазақстан Республикасының Еңбек құқығы	Пән еңбекті реттеу және халықты әлеуметтік қорғау саласындағы негізгі теориялық білімді, заңнамалық базамен жұмыс істеу дағдысын, практикада туындайтын күрделі жағдайларда бағдарлануды және алынған білімді өндірісте қолдануды қалыптастырады. Курс жұмыспен қамту және жұмысқа орналастыру, еңбек қатынастары саласындағы әлеуметтік серіктестік, әлеуметтік қамсыздандыру құқығы, еңбекке жарамсыз азаматтарды зейнетақымен қамсыздандыру, мемлекеттік атаулы әлеуметтік көмек, әлеуметтік қамсыздандыруды халықаралық-құқықтық реттеу жөніндегі іс-шараларды қаржыландыру туралы білімді қалыптастырады.	5	ОН 1 ОН 4
3	Жылутехника	Жылутехника саласындағы білімді қалыптастыру: Термодинамикадағы бастапқы ережелер. Термодинамика заңы. Термодинамикалық процесстер. Ағын термодинамикасы. Нақты газдар. Су буы. Ылғалды ауа. Термодинамикалық циклдер. Жылу алмасу теориясының негіздері. Конвективті жылу алмасу. Жылулық сәулелену. Жылу берілу. Өнеркәсіптік жылутехникасы. Жылу алмасу аппараттарын есептеу негіздері.	5	ОН 4
4	Теориялық механика	Болашақ кәсіби қызметтегі пәннің рөлі. Механикалық қозғалыс. Кинематиканың пәні мен міндеттері. Нүкте кинематикасы. Қатты дене кинематикасы. Қатты дененің үдемелі қозғалысы және айналуы. Қатты дененің жазық қозғалысы. Нүктенің күрделі қозғалысы. Статиканың негізгі ұғымдары мен аксиомалары. Күштің параллель ауысуы туралы теорема. Денелер жүйесінің тепе-теңдігі. Динамиканың негізгі ұғымдары мен заңдары және олардың практикаға қосымшасы.	5	ОН 4

5	Теориялық және қолданбалы механика	Кәсіби қызметке қатысты теориялық және қолданбалы механиканың негіздері. Қатты дене статикасы. Көліктердің және механизмдердің құрылысының негіздері. Күштік анализ. Механизмдерді теңдестіру. Механизмдердегі үйкеліс және механизмдердің ПӘК-і. Қатты буындары бар машиналар мен механизмдердің қозғалысын зерттеу. Тісті механизмдерді талдау және синтездеу. Жазық қималардың геометриялық сипаттамалары. Деформациялар. Конструкциялық материалдардың механикалық қасиеттері. Шекті күйлер бойынша конструкцияларды есептеу. Механикалық берілістер.	5	ОН 4
6	Қолданбалы механика	Кәсіби қызметтегі пәннің рөлі. Қарапайым қозғалыс түрлерінің кинематикалық сипаттамалары. Материалдар кедергісінің негізгі ұғымдары. Созылу, сығылу. Материалдардың механикалық сипаттамалары және беріктікке есептеулер. Бұралу. Серіппелерді есептеу. Иілу кезінде эпюрларды құру. Иілу кезіндегі кернеу. Бұраумен иілу. Айнымалы кернеу кезіндегі беріктілік. Дәнекерленген қосылыстар. Бұрандалы қосылыстар. Ремендік және тізбекті берілістерді есептеу.	5	ОН 4
7	Элекротехника негіздері	Электротекникаға кіріспе. Болашақ кәсіби қызметтегі пәннің рөлі. Тұрақты токтың сызықты электр тізбектері. Кирхгоф заңдары және олардың қолданылуы. Айнымалы токтың сызықты электр тізбектері. Синусоидалды ток тізбегінің өткізгіштігі. Электронды техника элементтері. Электрондық құрылғылар.	5	ОН 4
8	Материалтану	Материалтанудың мәні мен міндеттері. Материалдардың құрамы, құрылымы мен қасиеттерінің өзара байланысы. Материалдардың сапасын бақылау. Материалдарды дайындау және пайдалану кезінде олардың қасиеттеріне әртүрлі факторлардың әсері.	5	ОН 8
9	Аналитикалық және физколлоидтық химия	Болашақ кәсіби қызметтегі пәннің рөлі. Гравиметриялық талдау әдісі, титриметриялық талдау әдісі. Қышқылдық-негізгі титрлеу әдісі.	4	ОН 4

		Тұндыру әдісі. Комплексонометрия әдісі. Рефрактометриялық, поляриметриялық, Потенциометриялық, кулонометриялық, хроматографиялық талдау әдістері. Тамақ өнімдерін талдау.		
10	Тағамдық химия	Тағамдық химияға және адам тамақтануына кіріспе. Тамақ өнімдерінің тағамдық және биологиялық құндылығын және қауіпсіздігін арттыру мәселелері. Органикалық қышқылдар тағамдық жүйелердің pH реттегіштері ретінде. Маңызды тағамдық қышқылдардың химиялық табиғаты және физика-химиялық қасиеттері. Ферменттер. Тағамдық шикізаттың негізгі компоненттерінің айналуындағы ферменттердің рөлі (эндогенді ферменттік жүйелер).	4	ОН 4
11	Биохимия	Биохимия туралы тұтас түсініктің қалыптасуы: жасушаның құрылымдық ұйымдастырылуы. Ақуыз. Ағзадағы құрылысы, қасиеттері, функциялары. Тамақтанудағы рөлі . Ағзаның химиялық құрамы. Тамақтанудың физиологиялық негіздері. Нуклеин қышқылдары. Ферменттер. Витаминдер. Көмірсулар. Тамақтанудың құрылысы, қасиеттері, маңызы. Липидтер және олардың алмасуы. Зат және энергия алмасуының жалпы заңдылықтары.	5	ОН 4
12	Микробиология	Микроорганизмдердің негізгі морфологиялық, физиологиялық және экологиялық сипаттамаларын және олардың жіктелуін, сондай-ақ биосфераның жаһандық циклдерінде микробтық бірлестіктердің әсер ету механизмдерін және қоршаған орта факторларының микроорганизмдердің тіршілік әрекетіне әсерін зерттейді. Студенттерді табиғатты тиімді пайдаланудағы қазіргі заманғы тазалау жүйелерін және аз қалдықты технологияларды әзірлеуде биосфера компоненттерінің микроорганизмдермен өзара әрекеттесу заңдылықтарымен таныстырады.	5	ОН 5
13	Тамақ өндірісінің процестері мен	Тамақ өнеркәсібіндегі процестер мен аппараттар. Процестер мен	5	ОН 11

	аппараттары	аппараттарды модельдеу. Гидравликалық машиналар. Гидромеханикалық процестер. Механикалық процестер. Жылу процестері. Массаалмасу процестері. Тамақ өнімдерін өңдеу әдістері.		
14	Азық-түлік өнімдерін өндіру жабдықтары	Тамақ өнімдерінің машиналық технологияларын ұйымдастыру. Ауыл шаруашылығы шикізатын компоненттерге бөлшектеу жолымен тамақ өнімдерін өндіруге арналған технологиялық желілер. Ауыл шаруашылығы шикізаты компоненттерінен жинау жолымен тамақ өнімдерін өндіруге арналған технологиялық желілер. Ауыл шаруашылығы шикізатын аралас қайта өңдеу жолымен тамақ өнімдерін өндіруге арналған технологиялық желілер.	5	ОН 11
15	Пәнаралық курс «Санитария және гигиена»	Шикізатқа және дайын тамақ өнімдеріне қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарындағы санитария және гигиена. Тағам өнімдерін өндіру және саудадағы санитария және гигиена. Тауарларды сертификаттау схемаларындағы санитарлық-гигиеналық ережелер мен нормативтер.	5	ОН 5
16	Пәнаралық курс «Нутрициология»	Тағам гигиенасының әр түрлі аспектілерімен тығыз байланысты сұрақтарды зерттеу: азық-түлік құрамы, тамақ ішу процесі, тағамның әр түрлі түрлерінің өзара әрекеттесуі, қандай да бір өнімдердің ағзаға әсері.	5	ОН 5
17	Пәнаралық курс "Мейрамхана ісі техникасының негіздері'	Мейрамхана ісі техникасы саласындағы білімді қалыптастыру: жабдықтарды жіктеу. Машина бөлшектері. Электр қондырғылары. Тамақ өнімдерін механикалық өңдеуге арналған жабдықтар. Көкөністерді өңдеуге арналған машиналар. Ет пен балықты өңдеуге арналған машиналар мен механизмдер. Тамақ өнімдерін жылумен өңдеуге арналған жабдық.	5	ОН 11
18	Қызмет көрсету технологиясы және сервис	Қызмет көрсету және сервис технологиясы саласында білімді қалыптастыру: мінездеме және қызмет тұжырымдамасы. Мейрамханалық бизнес. Даму ерекшеліктері. Меню және шарап	5	ОН 11

		картасы: мейрамхананың маркетингтік қаруы. Мейрамхана жабдығы. Асхана ыдысы, аспаптар, асхана киімі. Сауда үй-жайларын қызмет көрсетуге дайындау. Үстелдерді қою және клиенттерге қызмет көрсету.		
19	Стандарттау және сертификаттау	Өнім және қызмет көрсетудің сапасы және қауіпсіздігін қамтамасыз етудегі стандарттаудың рөлі. Ұлттық стандарттау жүйесі. Тұтынушылардың құқықтарын қорғау қызметіндегі стандарттау. Стандарттау бойынша құжаттар. Сертификаттау дамуының жай-күйі және негізгі үрдістері. Сертификаттау саласындағы ҚР заңнамасының құрылымы мен негізгі ережелері.	5	ОН 6
20	Өнім және қызмет көрсетудің сәйкестігін растау	Сәйкестікті растау рәсімі. Өнімдер мен қызметтерді сертификаттаудың нормативтік-құқықтық негіздері. Қазақстан Республикасында өнімді сертификаттауды жүргізу тәртібі. ЕАЭО өнімнің сәйкестігін растау. Сапа менеджменті жүйелерін сертификаттау. Қызметтерді сертификаттау.	5	ОН 12
21	Техникалық реттеудің негіздері	Техникалық реттеудің міндеттері, мақсаттары мен принциптері. Техникалық реттеу объектілері. Техникалық регламенттердің талаптары. Техникалық регламенттерде белгіленген талаптардың сақталуын мемлекеттік бақылау. Техникалық реттеу бойынша жұмыстарды ұйымдастыру.	5	ОН 4
22	Қауіпсіздік және еңбекті қорғау стандарттары	Кәсіби қауіпсіздік және еңбекті қорғау менеджменті жүйесі, тамақ өнімдерінің қауіпсіздік менеджменті жүйесі және экологиялық менеджмент саласындағы басқару. Құжатталған ақпарат	5	ОН 12
23	Патенттану	Өнеркәсіптік меншік объектілерін құқықтық қорғау бойынша білімді қалыптастыру және дағдыларды игеру. Өнеркәсіпте патенттерді, ноу-хауды қолдану ерекшеліктері. Патенттік зерттеулер. Зияткерлік меншік.	5	ОН 6
24	Мейрамхана және қонақ үй бизнесі	"Мейрамхана және қонақ үй бизнесі" курсы мейрамхана және қонақ үй бизнесінің дамуының теориялық және қолданбалы мәселелерін қарастыруға	5	ОН 11

		бағытталған. Студенттер мейрамхана-қонақ үй бизнесін жоспарлау мен ұйымдастырудың негізгі принциптері мен функцияларын қарастырады, өзінің болашақ кәсіби қызметінде білімді қолданудың практикалық іскерліктері мен дағдыларын қалыптастырады. Пәнді оқытудың мақсаты – студенттерде қонақ үй бизнесі туралы тұтас түсінік қалыптастыру, туристік индустрияны және оның құрамдас бөлігін-әлемнің жекелеген елдері мен аймақтарындағы қонақ үй бизнесін дамыту факторларын қарастыру		
25	Майнор "Кәсіпкерліктің экономикалық негіздері" фирма экономикасы	Пәнді игеру барысында студент кәсіпорынның / фирманың субъектісі ретіндегі мәнін зерттейді, ұйымдардың ресурстық базасын және осы ресурстарды пайдалану тиімділігінің көрсеткіштерін қарастырады және талдайды, компанияның/кәсіпорынның жұмыс істеу механизмін талдайды және Компания қызметінің нәтижелерінің тиімділігін бағалайды.	5	ОН 10
26	"Кәсіпкерліктің экономикалық негіздері" Майноры Кәсіпкерлік	"Кәсіпкерлік" пәнін оқытудың мақсаты теориялық негіздерді игеру және бәсекелестік ортада кәсіпорындардың Кәсіпкерлік қызметін ұйымдастырудың практикалық дағдыларын қалыптастыру болып табылады. Пән интеграцияланған сипатта болады, кәсіпкерлікті ұйымдастыру ерекшеліктерін (бизнес әкімшілендіру) зерделеуді, кәсіпкерлік құрылымдардың тиімділігін бағалауды (экономикалық, қаржылық, әлеуметтік тиімділік мәселелері), бизнес идеяны бағалауды және бизнес жоспарды дамытуды біріктіреді.	5	ОН 10
27	"Кәсіпкерліктің экономикалық негіздері " Майноры Қаржы	Пән Жаңа Қазақстанның орнықты даму стратегиясы жағдайында қазіргі заманғы қаржы-экономикалық процестер мен даму құбылыстары мен трендтерін объективті бағалауға және талдауға қабілетті қаржылық-сауатты және әлеуметтік-белсенді мамандарды қалыптастыру үшін ақша, қаржы	5	ОН 10

		және кредит туралы жалпы/ тұтас идеяны, олардың қоғамдық ұдайы өндірістегі рөлін, оларды ұйымдастыру және басқару негіздерін қалыптастыруға ықпал етеді.		
28	Минор "Кәсіпкерліктің экономикалық негіздері" Менеджмент	Курс кәсіпорынды, ұйымды басқарудың теориялық және практикалық мәселелерін зерттейді, олар менеджменттің теориялық концепцияларымен танысуды, басқару шешімдерінің стилін анықтауды және қалыптастыруды, өзгерістерді, қақтығыстарды басқаруды және фирманың даму тиімділігін анықтайтын басқа да мәселелерді қамтиды.	5	ОН 10
Базалық пәндер циклі Кәсіптік практика				
1	Оқу практикасы	ЖОО қызметінің негізгі бағыттарымен, білім беру бағдарламасының ерекшеліктерімен танысу. "Миллениум" кафесінің цехына экскурсия, құрал-жабдықтармен, нормативтік-техникалық құжаттармен танысу. Еңбек ұжымында жұмыс істеу дағдыларын меңгеру.	1	ОН 1 ОН 2 ОН 4
2	Өндірістік практика	Тағам өнімдерінің техникасы мен технологияларының негіздерін меңгеру. Кәсіпорынға келіп түсетін шикізатты жабдықтау және технологиялық өңдеу жөніндегі жұмысты зерделеу. Нормативтік техникалық құжаттармен және санитарлық-техникалық талаптармен танысу, техникалық жарақтандыру мен өндірістік қызметті талдау.	5	ОН 7 ОН 8 ОН 11 ОН 12
Бейіндік пәндер циклы ЖОО компоненті / таңдау компоненті				
1	Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы	Тамақ өндірісі және тамақ өнімдері. Негізгі тамақ өндірісінің жалпы технологиясы: ет және балық өнімдері; сүт және сүт өнімдері; өсімдік майы мен майлар және т.б. қоғамдық тамақтану және арнайы мақсаттағы өнімдердің жалпы технологиясы. Құжаттмаларды әзірлеу.	5	ОН 8
2	Азық-түлік өнімдерінің тауартануы	Азық-түлік өнімдерінің тауартану саласындағы білімді қалыптастыру: тауартанудың теориялық негіздері. Азық-түлік тауарларының сапасын бағалау әдістері. Астық тауарлары. Жаңа піскен және қайта өңделген	5	ОН 8

		көкөністер. Жаңа піскен және өңделген жемістер. Тағамдық майлар. Сүт және сүт өнімдері. Ет және ет тауарлары. Балық және балық тауарлары. Жұмыртқа және жұмыртқа тауарлары. Алкогольді, алкогольсіз және алкогольсіз сусындар.		
3	Шикізат, материалдар мен тұтыну тауарлардың тауартануы	Шикізаттарды, материалдарды және тұтыну тауарларын тауартану саласында теориялық және практикалық дағдыларды меңгеру: тұтынушылық қасиеттері. Ассортименті. Сапаға қойылатын талаптар.	5	ОН 8
4	Сала кәсіпорындарын жобалау	Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын ұйымдастыру және жобалау кезеңдері туралы білімді жүйелеу: тамақтандыру кәсіпорындарын жобалауды ұйымдастыру, құрамы, мазмұны, жобалардың түрлері. Жобалау кезеңдері. Құрылыс нормалары мен жобалау ережелері. Қоғамдық тамақтанудағы негізгі қорларды толықтыру түрлері. Жобалауды автоматтандыру жүйесі. Жобалау талаптарын ескере отырып, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының жіктелуі.	5	ОН 11
5	Пәнаралық курс "Азық-түлік өнімдерінің өндірісін басқару және экономика"	Тамақ өнеркәсібі және қоғамдық тамақтану кәсіпорындары кәсіпорындарының ұйымдық-құқықтық нысандары. Өндірісті басқару. Кәсіпорын персоналын басқару. Кәсіпорынның пайдасы мен рентабельділігін басқару. Кәсіпорын қызметінің тиімділігін бағалау.	5	ОН 11
6	Пәнаралық курс «Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының өндірісін ұйымдастыру»	ҚТК жіктелуі. ҚТК жабдықтауды ұйымдастыру. Қойма және ыдыс шаруашылығын ұйымдастыру. Өндірісті жедел жоспарлау және технологиялық құжаттама. Өндіріс құрылымы. Қосалқы үй-жайлардың, тарату және дайын өнімнің бракераж жұмыстарын ұйымдастыру. Еңбекті ұйымдастыру және нормалау	5	ОН 11
7	Сапа менеджментінің экономикасы	"Сапа менеджменті экономикасы" пәнін зерделеу тиімді басқару шешімдерін қабылдау үшін процестік тәсіл негізінде сапа менеджменті экономикасы саласында, сапа шығындарын есепке алу және басқару әдістері	5	ОН 11

		туралы білім жүйесін қалыптастыруға ықпал етеді.		
8	Ұлттық және шетелдік асүй технологиясының ерекшеліктері	Әлемнің әр түрлі халықтарының ұлттық асүйінің ерекшеліктері: ұлттық және шетелдік асүйдің халық мәдениетін дамытудағы рөлі. Қазақ ұлттық тағамдары. Жақын шетел халықтарының асүйлері. Асүйдің ерекшеліктері және еуропа елдерінің аспаздық артықшылықтары.	6	ОН 12
9	Емдік тамақтану технологиясы негіздері	Емдік тамақтану өнімдерін технологиясы саласында білімді қалыптастыру: Диетотерапия қағидалары. Емдік тамақтану түрлері. Диеталық тағамдар технологиясының ерекшелігі. Жүктілік және бала емізу кезіндегі тамақтану. Геронтологиялық тамақтану	6	ОН 12
10	Балалар тамақтануының технологиясы	Балалар қоспасын дайындаудың жалпы технологиялық процесі. Балалар тамақтануының консервілерін өндіру технологиясы. Сүт негізіндегі балалар тамақтануы өнімдерінің технологиясы. Көкөніс негізіндегі балалар тамақтануы өнімдерінің технологиясы. Дақыл негізіндегі балалар тамақтануы өнімдерінің технологиясы. Ет және балық негізіндегі балалар тамақтануы өнімдерінің технологиясы. Шикізатқа, қаптамаға, сақтауға қойылатын талаптар.	6	ОН 12
11	Нан-тоқаш және ұннан жасалған кондитерлік өнімдер технологиясы	Пән нан пісіру және кондитерлік өндірістердің қазіргі жағдайы мен даму үрдістері, шикізаттың қасиеттері және технологиялық үдерістердің ерекшеліктері туралы білім қалыптастыруға, өндірістік рецептураларды әзірлеу дағдыларын, инновацияларды енгізу және технологиялық операциялардың тиімділігі мен өнім сапасын арттыру резервтерін іздеу қабілеттерін дамытуға бағытталған.		
12	Функционалдық тамақтану технологиясы	Қазақстан халқының дұрыс тамақтануы саласындағы мемлекеттік саясат. Функционалдық тамақтану өнімдерінің жіктелуі. Тамақ, өнімдерін микронутриенттермен байытудың ғылыми қағидалары. Тамақ өнімдерін дәрумендендіру. Функционалдық тамақтану өнімдері	6	ОН 12

		технологиясының ерекшеліктері		
13	Шикізат пен азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау	Шикізат пен дайын азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау әдістерінің жіктелуі мен сипаттамасы. Нормативтік негізі. Бақылау жүргізу алгоритмі. Сапаны бақылаудағы сандық технологиялар. Сапаны бағалаудың әртүрлі әдістерін қолдану. Сапаны арттыру бойынша іс-шаралар.	6	ОН 12
14	Тауарлар және қызмет көрсетудің сапасын сараптау	Тауар сапасын сараптау түсінігі және оның жіктелуі. Сараптаудың жалпы ережелері. Сараптау нәтижесін талдаудағы сандық технологиялар. Сарапшының біліктілік сипаттамасы. Тауар сапасын бағалау әдістері. Қызмет сапасын сараптау ерекшеліктері.	6	ОН 8
15	Сапа жүйелері	СМЖ мақсаттары мен міндеттері.Өнім сапасының факторлары. TQM концепциясы мен модельдері. СМЖ әзірлеу, енгізу, жұмыс істеу кезіндегі іс-қимыл тәртібі. Процесстерді басқару. Ақау себебтерін жою. CALS, ARIS-технологиялар	5	ОН 8
16	Сынаудан өткізу, өнім қауіпсіздігі мен бақылау	Сынаулар мен бақылауды жоспарлау, ұйымдастыру және жүргізу әдістерінің негізгі ережелері туралы білімді қалыптастыру: сынаулар мен бақылаудың міндеттері мен түрлері. Сынау технологиялық процесс ретінде. Сынақтарды дайындау және өткізу. Сынақтарды сертификаттау, сынау сапасының жүйесі. Сынауды автоматтандыру	5	ОН 8
Бейіндік пәндер циклі Кәсіби практика				
1	Өндірістік практика	Шикізат пен дайын өнімге қойылатын техникалық талаптармен танысу, өндірісті ұйымдастыру және жоспарлау мәселелерін талдау. Тамақ өндірісінің технологияларын меңгеру, оларды жетілдіру бойынша іс-шаралар әзірлеу. Ұйымдастырушылық және кәсіби практика алу.	5	ОН 12
2	Өндірістік практика	Өндірісті дамыту үшін цифрлық технологияларды қолдану. Арнайы тағамдарға арналған технологиялық және техникалық-технологиялық карталарды жобалау. Нақты өнімнің стандарттар мен нормативтік техникалық құжаттардың талаптарына сәйкестігін тексеру,	10	ОН 12

		дайын өнімнің шығарылуын бақылауды жүзеге асыру.		
3	Диплом алдындағы практика	Өндірісте ақпараттық-коммуникациялық технологиялардың әртүрлі түрлерін қолдану. Ақаудың себептерін талдау, олардың алдын алу бойынша іс-шараларды әзірлеу, тұжырымдар, ұсынымдар мен ұсыныстарды тұжырымдау. Азық-түлік өнімдерінің технологиясы саласындағы кәсіби міндеттерді шешу.	5	ОН 12

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
ТК 1	Сындарлы коммуникацияларды құру, өзгеретін жағдайларға икемділік пен бейімделу, эмпатия, эмоциялар мен уақытты басқару, өмірлік жағдайларды сыни талдау және туындаған мәселелерді шешу негізінде топта жұмыс істеу қабілеті	ОН1	Инклюзивті қоғамда ұтымды әлеуметтендіру үшін әлеуметтік-экономикалық процестерді сыни тұрғыдан бағалай отырып және құқықтық, сыбайлас жемқорлыққа қарсы, академиялық мәдениет пен қаржылық сауаттылық танытып, Қазақстанның дамуы, тұрақты даму мақсаттары және экоқауіпсіздік туралы жүйелі білімін көрсетеді.
		ОН2	Қазақ, орыс және шетел тілдерінде ауызша және жазбаша түрде тілдік сауаттылығын көрсете алады. Академиялық жазу дағдыларын меңгереді.
ТК 2	Операциялық жүйелерді, цифрлық технологияларды, бағдарламалық жасақтаманы, бұлттық қызметтер мен қоймаларды, әлеуметтік медианы, платформаларды, Мобильді қосымшаларды, тапсырмаларды орындау және киберқауіпсіздік ережелерін сақтау мәселелерін шешу, интернет кеңістігінде ақпарат іздеу үшін аналитикалық құралдарды тиімді пайдалану мүмкіндігі	ОН3	Ғаламтор–ресурстары мен зияткерлік сервистерді пайдаланады. Ақпаратты іздеу, талдау, өңдеу, қорғау, сақтау және тарату үшін заманауи цифрлық, ғаламтор желісін, мобильдік және AI (жасанды интеллект) технологияларын қолданады.
ТК 3	Мамандандырылған салада алған білімдерін проблемалық ойлау, ғылыми – зерттеу және өндірістік дағдылар, кәсіби міндеттер мен еңбек функцияларын білу негізінде практикада қолдану мүмкіндігі.	ОН4	Ой-өрісі кең тұлғаны қалыптастыратын әлеуметтік-гуманитарлық және жаратылыстану ғылымдары саласындағы базалық білімі бар
		ОН5	Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында тағам өнімдерінің технологиясы, биохимиясы және микробиологиясы, санитария және тамақтанудың гигиенасы негіздерін, қызмет көрсету және сервис технологиясын меңгерген
		ОН6	Қауіпсіздік техникасының талаптарына сәйкес кәсіби қызметте технологиялық жабдықтардың түрлі түрлерін пайдалануға дайын
		ОН7	Азық-түлік өнімдерінің ассортиментін, шикізатқа, жартылай фабрикаттарға және дайын өнімге, еңбек қауіпсіздігі және еңбекті қорғау жүйесіне қойылатын нормативтік құжаттардың талаптарын білуін көрсетеді

		ОН8	Тамақ өнеркәсібі және қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында технологиялық процесті ұйымдастырады, оларды жобалау сапасын бағалайды және басқарушылық шешімдер қабылдайды
		ОН9	Тамақ өнеркәсібі және қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру тиімділігін арттыру үшін ғылыми білімді пайдаланады
		ОН10	Таңдалған MINOR бағдарламасына сәйкес саладағы қосымша құзыреттіліктерді меңгерген
		ОН11	Тағам өндірісінің жалпы және мамандандырылған технологияларының өзекті білімдерін көрсетеді, оларды жетілдіру бойынша іс-шараларды әзірлейді
		ОН12	Өндірілетін өнімдер мен қызметтердің сапасын нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкестігін бақылауды жүзеге асырады, ақаудың себептерін талдайды, олардың алдын алу бойынша іс-шараларды әзірлейді

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**	**ОН12**
ТК1.	*	*										
ТК2.			*									
ТК3.				*	*	*	*	*	*	*	*	*

4.3 Құзіреттілігін қалыптастыру картасы

Құзіреттілік тің шифры	Пәннің коды	Құзіреттіліктерін қалыптастыратын пәндер атауы	МК/ВК / ТК	Көлемі (кредит)	Сағат тар саны	Нәтижеге жетуін бағалау түрі
ТК 1, ТК 3	ASMP2022	Әлеуметтану, Саясаттану, Мәдениеттану, Психология	МК	8	240	тестілеу түрінде емтихан
	OP2022	Оқу практикасы	ВК	1	30	есеп
ТК 1, ТК 3	KSKN 2022	Қаржылық сауаттылық және кәсіпкерлік негіздері	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	ET2022	Экономикалық теория	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	KzhSZHKMN 2022	Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	KZT2022	Қазақстан тарихы	МК	5	150	ауызша мемл. емтихан
	Fil2022	Философия	МК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	KRKK2022	Қазақстан Республикасының кәсіпкерлік құқығы	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	KREK2022	Қазақстан Республикасының Еңбек құқығы	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
ТК 1	DSh 2022	Дене шынықтыру	МК	8	240	диф/сынақ
ТК 1	ShT2022	Шетел тілі	МК	10	300	ауызша емтихан
	K(O)T2022	Қазақ (Орыс) тілі	МК	10	300	ауызша емтихан
	РК КВТ2022	Пәнаралық курсы «Кәсіби бағытталған тіл»	ВК	6	180	ауызша емтихан
ТК 2, ТК 3	ACT2022	Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар	МК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	Mat2022	Математика	ВК	4	120	тестілеу түрінде емтихан
ТК 1, ТК 3	Fiz2022	Физика	ВК	5	150	жазбаша емтихан
	Zhyl2022	Жылутехника	ТК	5	150	жазбаша емтихан
	TM2022	Теориялық механика	ТК	5	150	жазбаша емтихан

	TKM2022	Теориялық және қолданбалы механика	ТК	5	150	жазбаша емтихан
	KM2022	Қолданбалы механика	ТК	5	150	жазбаша емтихан
	EN2022	Элекротехника негіздері	ТК	5	150	жазбаша емтихан
	Mater2022	Материалтану	ТК	5	150	жазбаша емтихан
	Him2022	Химия	ВК	4	120	жазбаша емтихан
	AFH2022	Аналитикалық және физколлоидтық химия	ТК	4	120	жазбаша емтихан
	TH2022	Тағамдық химия	ТК	4	120	тестілеу түрінде емтихан
ТК 3	TOTTN2022	Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері	ВК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	Bio2022	Биохимия	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	Mik2022	Микробиология	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	TOPA2022	Тамақ өндірісінің процестері мен аппараттары	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан, курс. жұм.
	ATOOZh2022	Азық-түлік өнімдерін өндіру жабдықтары	ТК	5	150	курстық жұмыс
	PK SG2022	Пәнаралық курс «Санитария және гигиена»	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	PK Nut2022	Пәнаралық курс «Нутрициология»	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	PK MITN2022	Пәнаралық курс "Мейрамхана ісі техникасының негіздері"	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	KKTS2022	Қызмет көрсету технологиясы және сервис	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	OP2022	Өндірістік практика	ВК	5	150	есеп
ТК 1, ТК2, ТК3,	SS2022	Стандарттау және сертификаттау	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	OKKSR2022	Өнім және қызмет көрсетудің сәйкестігін растау	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	TRN2022	Техникалық реттеудің негіздері	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан

	KEKS2022	Қауіпсіздік және еңбекті қорғау стандарттары	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	ATOT2022	Азық-түлік өнімдерінің тауартануы	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	ShMTTT2022	Шикізат, материалдар мен тұтыну тауарлардың тауартануы	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	Pat2022	Патенттану	ТК	5	150	ауызша емтихан
	MKUB2022	Мейрамхана және қонақ үй бизнесі	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	SKZh2022	Сала кәсіпорындарын жобалау	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	РК ATOOBE2022	Пәнаралық курс "Азық-түлік өнімдерінің өндірісін басқару және экономика"	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	РК KTKOU2022	Пәнаралық курс "Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының өндірісін ұйымдастыру"	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	SME2022	Сапа менеджментінің экономикасы	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
ТК 3	TOZhT2022	Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы	ВК	5	150	ауызша емтихан
	UShAUTE 2022	Ұлттық және шетел асүй технологиясының ерекшеліктері	ТК	6	180	демо емтихан
	ETT2022	Емдік тамақтану технологиясының негіздері	ТК	6	180	демоемтихан
	BTT2022	Балалар тамақтану технологиясы	ТК	6	180	тестілеу түрінде емтихан
	NTUZHKOT 2022	Нан-тоқаш және ұннан жасалған кондитерлік өнімдер технологиясы	ТК	6	180	тестілеу түрінде емтихан
	FTT2022	Функционалдық тамақтану технологиясы	ТК	6	180	тестілеу түрінде емтихан
	OP2022	Өндірістік практика	ВК	5	150	есеп

ТК 3	ShATOSBB 2022	Шикізат пен азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау	ТК	6	180	тестілеу түрінде емтихан
	TKKSS2022	Тауарлар және қызмет көрсетудің сапасын сараптау	ТК	6	180	тестілеу түрінде емтихан
	SZh2022	Сапа жүйелері	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	SOOKB2022	Сынаудан өткізу, өнім қауіпсіздігі мен бақылау	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	OP2022	Өндірістік практика	ВК	10	300	есеп
	DAP2022	Диплом алдындағы практика	ВК	5	270	есеп

5. Білім беру бағдарламасының концепциясы
6В07201 "Азық-түлік өнімдерінің технологиясы"

Тапсырмалар	Нысаналы индикаторлар	Көрсеткіштер			
		Өлшем бірлігі	2026-2027	2027-2028	2028-2029
БАСЫМДЫҚ 1. ЦИФРЛЫҚ ТРАНСФОРМАЦИЯ АРҚЫЛЫ ДИНАМИКАЛЫҚ БІЛІМ БЕРУ ЭКОЖҮЙЕСІН ҚҰРУ					
Тапсырма 1.1 Бакалавриат бағдарламаларын дамыту және жоғары білімнің қолжетімділігін арттыру	ББ бойынша білім алушылардың саны	адам	165	165	168
	ҰБТ орташа балы	%	80	80	85
	"Алтын белгі"иегерлерінің саны	адам	-	-	-
	"Үздік" дипломы бар түлектер саны	адам	5	5	5
	Түлектердің жұмысқа орналасу деңгейі	%	80	85	85
Тапсырма 1.2 Жоғары оқу орнынан кейінгі білім беруді дамыту	Магистратурада оқуды жалғастырған соңғы оқу жылындағы түлектер саны	адам.	4	4	4
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	15	15	15
	Оқу сабақтарын өткізуге, элективті пәндерді оқуға тартылған практикалық қызметкерлер саны	адам	6	6	6
	Кәсіпорындардың тапсырысы бойынша орындалған біліктілік жұмыстарының саны	бір	7	7	7

БАСЫМДЫҚ 2. УНИВЕРСИТЕТТІҢ ҒЫЛЫМИ-ЗЕРТТЕУ ҚЫЗМЕТІНІҢ ТҰРАҚТЫ ДАМУЫ					
Тапсырма2.1 Университеттің ғылыми-зерттеу әлеуетін және инновациялық белсенділігін арттыру	Ғылыми дәрежесі бар оқытушылардың үлесі	%	44%	45%	46%
	Үздік оқытушы" атағы бар оқытушылар саны, мемлекеттік наградалар, стипендиялар, гранттар	адам	-	-	-
	Басылымдардың жалпы саны	бір	15	20	23
	Web of science / Scopus журналдарындағы жарияланымдар саны	бір	-	-	-
	ЗТЖМЖК тізбесіндегі жарияланымдар саны	бір	2	2	2
	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	2	2	2
	ТДМ бойынша жарияланымдар саны	бір	4	4	4
Тапсырма 2.2 Кафедралардың ғылыми зерттеулерін қаржыландырудың көп арналы жүйесін құру	ҒЗЖ қаржыландырудың жалпы көлемі (мемлекеттік және мемлекеттік емес қаржыландыру, халықаралық гранттар)	мың теңге	450	450	450
	Ғылыми жобалар жетекшілерінің саны	адам	1	2	2
	Зияткерлік меншік бойынша куәліктердің саны: лицензиялар, патенттер, авторлық куәліктер, оқытушылардың өнертабыстары	шт.	1	1	1
Тапсырма 2.3 Білім алушыларды ғылымға және өндіріске	Қазақстан мен ТМД елдеріндегі ғылыми-практикалық конференцияларда, олимпиадаларда жеңімпаз студенттер саны	адам	3	3	3
	Алыс шетелдегі ғылыми -	адам	1	1	1

тарту	практикалық конференцияларда, олимпиадаларда жеңімпаз студенттер саны				
	Зияткерлік меншік бойынша куәліктердің саны: лицензиялар, патенттер, авторлық куәліктер, студенттердің өнертабыстары	бір	1	1	1
БАСЫМДЫҚ 3. УНИВЕРСИТЕТТІ ТЕҢ ҚҰҚЫЛЫ СЕРІКТЕС РЕТІНДЕ ӘЛЕМДІК ҒЫЛЫМИ-БІЛІМ БЕРУ КЕҢІСТІГІНЕ ТИІМДІ ИНТЕГРАЦИЯЛАУ					
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 білім беру бағдарламаларының саны	бір	-	-	-
	Шет тілдерінде оқытылатын пәндер саны	бір	1	1	1
	Шетелдік ұйымдардың өкілдерімен бірлескен жарияланымдар саны	бір	-	-	-
Тапсырма 3.2 Қолайлы орта оқыту және зерттеу үшін	Шетелдік студенттер саны	адам	-	-	-
	Оқу процесіне тартылған шетелдік оқытушылар саны (кемінде 2 апта)	адам	-	-	-
	Сыртқы ұтқырлық бойынша білім алушылардың саны (кіріс)	адам	-	-	-
	Шығатын сыртқы ұтқырлық бойынша білім алушылар саны	адам	2	3	3
	Халықаралық гранттар немесе халықаралық стипендиялар (Болашақ стипендиясынан басқа) алған ЖОО түлектерінің саны	адам	-	-	-
Тапсырма 3.3 Қазтұтынуодағы Қарағанды университетінің халықаралық имиджін	Халықаралық ғылыми жобалар саны	бір	-	-	-
	Ғылыми жобалар іске асырылатын өкілдері бар елдердің саны	бір	-	-	-
	Алыс шетел жоғары оқу орындарының дипломы / ғылыми дәрежесі бар ПОҚ	адам	-	-	-

арттыру	саны				
	Кафедраның әлеуметтік желілердегі ресми интернет ресурсына жазылушылар саны	адам	230	250	255
	Кафедра серіктестерінің сайттарындағы университет сайтына сілтемелер саны	бір	2	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	2	2	2
	ТМД және алыс шет елдерде спорттық және шығармашылық жарыстарда жеңімпаз атанған студенттер саны	адам	-	1	1

6. Білім беру бағдарламасының келісу парағы

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