

ҚАЗТУТЫНУОДАҒЫ  
ҚАРАҒАНДЫ УНИВЕРСИТЕТІ



КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
КАЗПОТРЕБСОЮЗА

«БЕКІТЕМІН»



Қазтутынуодағы Қарағанды  
университетінің ректоры,  
ө.ғ.д. профессор

Аймагамбетов Е.Б.

Қару Ғылыми кеңес  
отырысында бекітілді

Хаттама № 8 «28» 03 2023 г.

**БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ**  
**6B07201 «АЗЫҚ-ТҮЛІК ӨНІМДЕРІНІҢ ТЕХНОЛОГИЯСЫ»**

Деңгейі: бакалавриат (ВА)

ҚАРАҒАНДЫ 2023

Білім беру бағдарламасы 6B07201 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» ҚР ҰӘҚМ 2022 жылғы 20 шілдедегі № 2 бұйрығымен бекітілген Жоғары және жоғары оқу орнынан кейінгі білім берудің мемлекеттік жалпыға міндетті стандарты және 2011 жылғы 20 сәуірдегі № 152 бұйрығымен бекітілген ЖЖОКБҰ-да кредиттік технологияларды оқыту бойынша оқу процесін ұйымдастыру ережелері (өзгертулер және толықтырулармен) негізінде құрастырылған.

Әзірлеушілер (академиялық комитет):

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

Абзалбек М.С. - магистр, тауртану және сертификаттау кафедрасының аға оқытушысы

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

Жар Ж.Ж. – магистр, тауртану және сертификаттау кафедрасының аға оқытушысы

Гарипова А.А.– магистр, туризм және мейрамхана ісі кафедрасының аға оқытушысы

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

Коробейникова А. – тобының магистранті ТПП-21-2маг (НП)

Серикова М. – тобының студенті ТПП-19-1к

Сын пікір жазған (сарапшы):

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

Шинтуринов Т.А. – "Ұлттық сараптама және сертификаттау орталығы" АҚ ҚФ директоры

Білім беру бағдарламасы академиялық комитеттің отырысында № 2 хаттама «25» 01 2023 ж, талқыланды және мақұлданды

Білім беру бағдарламасы факультет кеңесінің отырысында № 2 хаттама «27» 01 2023 ж. қарастырылды және ұсынылды

## МАЗМҰНЫ

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



### 1. Білім беру бағдарламасының паспорты

№	Атауы	Ескертпе
1	Тіркеу номері	6B07200008
2	Білім беру саласындағы жіктеу және коды	6B07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
3	Даярлау бағыттарының жіктелуі және коды	6B072 Өндірістік және өңдеу салалары
4	Білім беру бағдарламаларының тобы	B068 Азық-түлік өнімдерін өндіру
5	Білім беру бағдарламасының атауы	6B07201 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
6	Білім беру бағдарламасының түрі	а) Қолданыстағы БББ
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	БББ ерекшеліктері	-
	Серіктес ЖОО (СОП)	-
	Серіктес ЖОО (ДДОП)	-
12	Құзиреттілік тізімі	Білім беру бағдарламасы бойынша тұтастай алғанда, қалыптастырылатын құзыреттіліктерді оқыту нәтижелерімен салыстыру матрицасы
13	Оқыту нәтижелері	
14	Оқыту түрі	күндізгі
15	Оқыту тілі	Қазақ, орыс
16	Кредиттер көлемі	240
17	Берілетін дәрежесі	Бакалавр
18	Кадрлар даярлау бағытына лицензияға қосымшаның болуы	Даярлау бағытына лицензияға қосымша № KZ34LAA00021414 2021 жылдың 02 ақпаннан
19	БББ аккредиттеуі болуы	Мамандандырылған аккредиттеуден өткені туралы куәлік IQAA №KZ34LAA00021414 (005)
	Аккредиттеу органының атауы	Білім берудегі сапаны қамтамасыз ету жөніндегі тәуелсіз агенттік, Қазақстан.
	Аккредиттеудің әрекет ету мерзімі	23.12.2019 – 20.12.2024
20	Пәндер туралы мәліметтер	ЖБП, ДҚ, ПД ШҚ/КВ пәндері туралы мәліметтер (кесте 3.2)
21	Бағдарламаның бірегейлігі	БББ қоғамдық тамақтану саласын терең білетін азық-түлік өнімдерінің технологиясы бойынша бакалаврларды дайындауға және майнер бағдарламаларын кеңінен таңдауына бағытталған

## **2. Білім беру бағдарламасы түлегінің біліктілік сипаты**

### **2.1 Берілетін дәрежесі:**

Білім беру бағдарламасының түлегіне дәреже беріледі: «6B07201 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша техника және технологиялар бакалавры

**2.2 Маманның лауазымдарының тізбесі:** Маманның лауазымдарының тізбесі: инженер-технолог, тамақ өнімдерін өндіру технологы, қоғамдық тамақтандыру технологы, цех бастығы

**2.3 «6B07201 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;













### 3.2 Пәндер туралы мәліметтер

№	Пәннің атауы	Пәннің қысқаша сипаттамасы (30-50 сөз)	Кредиттер саны	Қалыптастыраты және күзінеттіліктер (кодтар)
<b>Жалпыға білім беру пәндер циклі</b>				
<b>Міндетті компонент</b>				
1	Әлеуметтану, Саясаттану, Мәдениеттану, Психология	<p>Әлеуметтану оның жүйесін сұрайтын қоғамды институттар, процестер) және олардың қызмет етуі мен дамуының заңдылықтарын ерттейді.</p> <p>Саясаттану қоғамның саяси аласын: саяси билік, саяси институттар, қарым-қатынастар, олардың жұмыс істеу процестері мен заңдылықтарын ерттейді.</p> <p>Мәдениеттану мәдениетті дам өмірі мен қызметінің рекше және тұтас жүйесі, оның айда болу заңдылықтары, дамуы мен түсінуінің заңдылықтары ретінде ерттейді.</p> <p>Психология осы әлемді бейнелеу процесінде тұлғаның негізгі психологиялық процестерін, жағдайын, қасиеттерін, ішкі әлемін зерттейді.</p>	8	ТҚ1, ТҚ3
2	Қазақстан тарихы	<p>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</p>	5	ТҚ1, ТҚ3

		мазмұнын нақты ғылыми-тарихи біліммен толықтырады		
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 жаңғырту және қазіргі заманның жаһандық мәселелерін шешу контекстінде философиялық мәдениетті меңгеруіне, студенттердің рефлексиясын қалыптастыруға, толеранстықты, мәдениетаралық диалогты және ойлау мәдениетін дамытуға және нығайтуға бағытталған	5	ТҚ1, ТҚ3
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 әлауқатты, 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	ТҚ1
5	Шетел тілі	Пән студенттердің тілдік	10	ТҚ1



		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.		
6	Қазақ (Орыс) тілі	Курстың мазмұны сөйлеу қызметі мен сөздік жұмысының барлық түрлерін дамытуға бағытталған лексикалық және грамматикалық тақырыптарды қамтиды.		ТҚ1
7	Ақпараттық-коммуникативті технологиялар (Information and Communication Technologies)	Студенттердің кәсіби іс-әрекет, ғылыми және практикалық жұмыс, өзіндік білім беру және басқа да мақсаттар үшін заманауи ақпараттық-коммуникациялық технологияларды қолдануға мүмкіндік беретін кәсіби және жеке құзыреттіліктерін меңгеру.	5	ТҚ2, ТҚ3
<b>Негізгі пәндер циклі</b>				
<b>ЖОО компоненті / Таңдау компоненті</b>				
1	Экология және өмір-тіршілік қауіпсіздігі	Тірі ағзалардың тіршілік ортасымен өзара әрекеттесуін анықтайтын негізгі заңдылықтары, биосфераның даму заңдылықтары, экологиялық жүйелер мен биосфераның тұтастай алғанда жұмыс істеуі, сондай-ақ алғашқы медициналық көмек көрсету және техносферы жағдайында антропогендік және табиғи шығу тегі теріс әсерінен адамды қорғау.	5	МК 1, МК 3
	Экономикалық теория	Экономикалық теорияның негізгі бағыттарының қорытындыларына негізделе	5	МК 1, МК 3

		отырып, үй шаруашылығы, фирма, ұлттық және әлемдік экономика деңгейінде экономиканың дамуы мен қызметін анықтайтын экономикалық құбылыстың мәнін ашатын негізгі ұғымдар мен теориялық ережелерді оқытады, пән экономикалық пәндерді оқыту әдістерін қолдана отырып, ғылыми зерттеулер жүргізу дағдыларын үйретеді		
	"Мәңгілік ел" құндылықтары пәнаралық курсы	Курс шеңберінде Ұлттық сана-сезімнің, ұлттық тәрбиенің, этникалық әлеуметтену мен сәйкестендірудің, "Мәңгілік ел" ұлттық идеясы мәнінің, ұлтаралық қарым-қатынас мәдениетінің мәні зерделенеді. Курс ұлттық сана-сезімнің, ұлттық рухтың, патриотизм рухының, тарихи сана мен әлеуметтік жадтың даму деңгейі жоғары қоғамның әлеуметтік белсенді мүшелерін тәрбиелеуге бағытталған; тұрақтылықты, тәуелсіздікті, қауіпсіздікті, құқық негіздерін және мемлекетіміздің сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениетін сақтау бойынша белсенді және батыл іс-қимылдарға дайын, басқа мәдениеттер өкілдерімен сындарлы диалог құруға қабілетті кәсіпқойлық пен бәсекеге қабілеттілік рухын дәріптеуге бағытталған.	5	МК 1, МК 3
<b>Негізгі пәндер циклі ЖОО компоненті</b>				
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	3	МК 1



	«Кәсіби бағытталған тіл» пәнаралық курсы - 2	табылады. "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	МК 1
2	Математика	Студенттердің болашақ кәсіби қызметінде қолданатын бірқатар математикалық әдістері мен тәсілдерін меңгеру, мысалы, зерттеу әдістері, сызықты жүйелердің жалпыланған желілік алгебра; бастау дифференциалдық және интегралдық есептеу негіздері; ықтималдықтар теориясы және математикалық статистика	4	МК 2, МК 3
3	Физика	Кіріспе. 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	МК 1, МК 3
4	Химия	Келешек кәсіби қызметінде химияны оқытудың рөлі. Химияның негізгі ұғымдары мен заңдары. Атом құрылысы. Химиялық байланыс және молекулалардың құрылысы. Су химиясы. РН ортасының сутектік көрсеткіші. Тұздардың гидролизі. Концентрацияны белгілеу тәсілдері. Тотығу- тотықсыздану реакциялары. Электрохимиялық процестер. Электролиз. Элементтердің және олардың маңызды қосылыстарының химиясы.	4	МК 1, МК 3
5	Тамақ өнімдері технологиясының	Тамақ өнімдерінің тағамдық құндылығы. Ағзаның тыныс-	5	МК 4

	теориялық негіздері	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.		
<b>Негізгі пәндер циклі Таңдау компоненті</b>				
1	Құқық негіздері	Пәнді оқытудың мақсаты студенттерде мемлекеттік-құқықтық құбылыстар туралы жалпы теориялық білімді қалыптастыру: Қазақстан Республикасының құқықтық жүйесі туралы тұтас түсінік; мемлекеттің Негізгі заңының мәні; елдің конституциялық құрылысының негіздері; Қазақстан Республикасындағы адам мен азаматтың құқықтары мен міндеттері; мемлекеттік билік және жергілікті өзін-өзі басқару органдары жүйесі; азаматтық, еңбек, отбасылық, экологиялық, әкімшілік және қылмыстық құқықтық қатынастардың ерекшеліктері; қылмыстық және азаматтық сот өндірісінің нормалары туралы.	5	МК 1, МК 3
	Сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл негіздері	Оқу пәні қазіргі қоғамдағы сыбайлас жемқорлықтың эволюциясы туралы білімді қалыптастыруға, оның қоғамдық қатынастардың барлық салаларына әсер ететін құбылыс ретінде сипаттауға бағытталған., ҚР ұлттық қауіпсіздігіне нұқсан келтірудегі сыбайлас жемқорлықтың рөлі, оның шетелдік инвестиция көлеміне әсер.	5	МК 1, МК 3
2	Жылутехника	Жылутехника саласындағы білімді қалыптастыру: Термодинамикадағы	5	МК 1, МК 3



		<p>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.</p>		
	Теориялық механика	<p>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.</p>	5	МК 1, МК 3
3	Теориялық және қолданбалы механика	<p>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.</p>	5	МК 1, МК 3

		Шекті күйлер бойынша конструкцияларды есептеу. Механикалық берілістер.		
	Қолданбалы механика	Кіріспе. 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	МК 1, МК 3
4	Электротехника негіздері	Электротехникаға кіріспе. Болашақ кәсіби қызметтегі пәннің рөлі. Тұрақты тоқтың сызықты электр тізбектері. Кирхгоф заңдары және олардың қолданылуы. Айнымалы тоқтың сызықты электр тізбектері. Синусоидалды ток тізбегінің өткізгіштігі. Электронды техника элементтері. Электрондық құрылғылар.	5	МК 1, МК 3
	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	МК 1, МК 3
5	Аналитикалық және физколлоидтық химия	Болашақ кәсіби қызметтегі пәннің рөлі. Гравиметриялық талдау әдісі, титриметриялық талдау әдісі. Қышқылдық-негізгі титрлеу әдісі. Тұндыру әдісі. Комплексонометрия әдісі. Рефрактометриялық, поляриметриялық, Потенциометриялық,	4	МК 1, МК 3



		кулометриялық, хроматографиялық талдау әдістері. Тамақ өнімдерін талдау.		
	Тағамдық химия	Тағамдық химияға және адам тамақтануына кіріспе. Тамақ өнімдерінің тағамдық және биологиялық құндылығын және қауіпсіздігін арттыру мәселелері. Органикалық қышқылдар тағамдық жүйелердің рН реттегіштері ретінде. Маңызды тағамдық қышқылдардың химиялық табиғаты және физика-химиялық қасиеттері. Ферменттер. Тағамдық шикізаттың негізгі компоненттерінің айналуындағы ферменттердің рөлі (эндогенді ферменттік жүйелер).	4	МК 1, МК 3
6	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	МК 4
	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	5	МК 4

		табиғатты тиімді пайдаланудағы қазіргі заманғы тазалау жүйелерін және аз қалдықты технологияларды әзірлеуде биосфера компоненттерінің микроорганизмдермен өзара әрекеттесу заңдылықтарымен таныстырады.		
7	Тамақ өндірісінің процестері мен аппараттары	Тамақ өнеркәсібіндегі процестер мен аппараттар. Процестер мен аппараттарды модельдеу. Гидравликалық машиналар. Гидромеханикалық процестер. Механикалық процестер. Жылу процестері. Массаалмасу процестері. Тамақ өнімдерін өңдеу әдістері.	5	МК 4
	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	МК 4
8	Пәнаралық курс «Санитария гигиена» және	Шикізатқа және дайын тамақ өнімдеріне қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарындағы Гигиена және санитария. Тағам өнімдерін өндіру және саудадағы Санитария және гигиена. Азық-түлік өнімдерін сертификаттау схемаларындағы санитарлық-гигиеналық ережелер мен нормативтер.	5	МК 4
	Пәнаралық курс «Нутрициология»	Тағам гигиенасының әр түрлі аспектілерімен тығыз байланысты сұрақтарды	5	МК 4



		зерттеу: азық-түлік құрамы, тамақ ішу процесі, тағамның әр түрлі түрлерінің өзара әрекеттесуі, қандай да бір өнімдердің ағзаға әсері.		
9	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	МК 4
	Қызмет көрсету технологиясы және сервис	Қызмет көрсету және сервис технологиясы саласында білімді қалыптастыру: мінездеме және қызмет тұжырымдамасы. Мейрамханалық бизнес. Даму ерекшеліктері. Меню және шарап картасы: мейрамхананың маркетингтік қаруы. Мейрамхана жабдығы. Асхана ыдысы, аспаптар, асхана киімі. Сауда үй-жайларын қызмет көрсетуге дайындау. Үстелдерді қою және клиенттерге қызмет көрсету.	5	МК 4
10	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	МК 5, МК 8
	Өнім және қызмет көрсетудің сәйкестігін растау	Сәйкестікті растау рәсімі. Өнімдер мен қызметтерді сертификаттаудың нормативтік-құқықтық	5	МК 5, МК 8

		негіздері. Қазақстан Республикасында өнімді сертификаттауды жүргізу тәртібі. ЕАЭО өнімнің сәйкестігін растау. Сапа менеджменті жүйелерін сертификаттау. Қызметтерді сертификаттау.		
11	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	МК 5, МК 8
	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	МК 5, МК 8
12	Патенттану	Өнеркәсіптік меншік объектілерін құқықтық қорғау бойынша білімді қалыптастыру және дағдыларды игеру. Өнеркәсіпте патенттерді, ноу-хауды қолдану ерекшеліктері. Патенттік зерттеулер. Зияткерлік меншік.	5	МК 1, МК 6
	Мейрамхана және қонақ үй бизнесі	"Мейрамхана және қонақ үй бизнесі" курсы мейрамхана және қонақ үй бизнесінің дамуының теориялық және қолданбалы мәселелерін қарастыруға 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	5	МК 1, МК 6



		индустрияны және оның құрамдас бөлігін-әлемнің жекелеген елдері мен аймақтарындағы қонақ үй бизнесін дамыту факторларын қарастыру		
13	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	МК 1, МК 7
14	"Кәсіпкерліктің экономикалық негіздері" Майноры Кәсіпкерлік	Курс кәсіпкерліктің теориялық және әдістемелік негізін қарастырады, кәсіпкерлік қызметті ұйымдастыру және талдау сұрақтарын, оның тиімділігін бағалау, кәсіпкерлікті дамытуды мемлекеттік реттеу механизмін және оны қолдауды зерттейді.	5	МК 1, МК 7
15	Минор "Кәсіпкерліктің экономикалық негіздері" фирма экономикасы	Пәнді меңгеру барысында студент кәсіпорынның/фирманың мәнін шаруашылық объектісі ретінде зерттейді, ұйымдардың ресурстық базасын және осы ресурстарды пайдалану тиімділігінің көрсеткіштерін қарастырады және талдайды, фирманың/кәсіпорынның жұмыс істеу механизміне талдау жасайды және фирманың қызмет ету нәтижелерінің тиімділігіне баға береді.	5	МК 1, МК 7
16	"Кәсіпкерліктің экономикалық негіздері" Майноры Қаржы	Қаржы, салық және салық салу, Банк ісі, банктер мен кәсіпорындардың өзара іс-қимылын ұйымдастыру. Майнор бағдарламасын Зерттеудің мақсаты студенттерде қаржы жүйесінің негіздерін, мазмұны мен құрамын тұтас	5	МК 1, МК 7

		түсінуді қалыптастыру, сондай-ақ елдің салық жүйесі, қазіргі заманғы банк операциялары мен технологиялары, ұлттық және әлемдік экономиканың қазіргі даму жағдайындағы банк және нақты секторлардың өзара іс-қимылы туралы идеяны қалыптастыру болып табылады.		
<b>Базалық пәндер циклі</b> <b>Кәсіптік практика</b>				
1	Оқу тәжірибесі	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	ТҚ 1, ТҚ 3
2	Өндірістік тәжірибе	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	ТҚ 4
<b>Бейіндік пәндер циклі</b> <b>ЖОО компоненті / таңдау компоненті</b>				
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. Құжатталарды әзірлеу.	5	МК 4, МК 8
2	Азық-түлік өнімдерінің тауартануы	Азық-түлік өнімдерінің тауартану саласындағы білімді қалыптастыру: тауартанудың теориялық	5	МК 5, МК 8



		негіздері. Азық-түлік тауарларының сапасын бағалау әдістері. Астық тауарлары. Жаңа піскен және қайта өңделген 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.		
	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	МК 5, МК 8
3	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	МК 1, МК 6
	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	МК 1, МК 6
4	Пәнаралық курс «Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының өндірісін ұйымдастыру»	ҚТК жіктелуі. ҚТК жабдықтауды ұйымдастыру. Қойма және ыдыс шаруашылығын	5	МК 1, МК 6

		ұйымдастыру. Өндірісті жедел жоспарлау және технологиялық құжаттама. Өндіріс құрылымы. Қосалқы үй-жайлардың, тарату және дайын өнімнің бракераж жұмыстарын ұйымдастыру. Еңбекті ұйымдастыру және нормалау		
	Сапа менеджментінің экономикасы	Сапа менеджменті экономикасы саласындағы білімді жүйелендіру: сапа басқару объектісі ретінде, бәсекеге қабілеттілік және сапа, сапаны қамтамасыз етуге арналған шығындарды басқару, сапаға арналған шығындарды есепке алу, жаңа өнімнің сапасын басқару, ақаудың және одан болатын шығындардың экономикалық талдауы, өнім сапасының экономикалық тиімділігі.	5	МК 1, МК 6
5	Ұлттық және шетелдік асүй технологиясының ерекшеліктері	Өлемнің 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	МК 4, МК 8
	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	МК 4, МК 8
6	Балалар тамақтануының технологиясы	Балалар қоспасын дайындаудың жалпы технологиялық процесі. Балалар тамақтануының консервілерін өндіру технологиясы. Сүт негізіндегі балалар тамақтануы өнімдерінің технологиясы. Көкөніс негізіндегі балалар	6	МК 4, МК 8

		тамақтануы өнімдерінің технологиясы. Дақыл негізіндегі балалар тамақтануы өнімдерінің технологиясы. Ет және балық негізіндегі балалар тамақтануы өнімдерінің технологиясы. Шикізатқа, қаптамаға, сақтауға қойылатын талаптар.		
	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 технологиясының ерекшеліктері	6	МК 4, МК 8
7	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	МК 2, МК 5, МК 8
	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	МК 2, МК 5, МК 8
8	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 себептерін жою. CALS, ARIS-технологиялар	5	МК 2, МК 5, МК 8
	Сынаудан өткізу, өнім қауіпсіздігі мен бақылау	Сынаулар мен бақылауды жоспарлау, ұйымдастыру	5	МК 2, МК 5,



		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		МК 8
<b>Профильдік пәндер циклі</b> <b>Кәсіби практика</b>				
1	Өндірістік тәжірибе	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 тәжірибе алу.	5	ТҚ 4, ТҚ 8
2	Өндірістік тәжірибе	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, дайын өнімнің шығарылуын бақылауды жүзеге асыру.	10	ТҚ 2, ТҚ 5, ТҚ 8
3	Диплом алдындағы тәжірибе	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	ТҚ 2, ТҚ 5, ТҚ 8

#### 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
МК 1	Мультимәдениеттік, мультитілдік және экологиялық ойлау қағидаттары негізінде тұлғаның әлеуметтік-мәдени және дене дамуына қабілеті	ОН1	Қазақстанның даму тарихын сыни тұрғыдан біледі және ұғына алады, өзгеріп жатқан әлеуметтік-мәдени жағдайларда тиімді әлеуметтену және бейімделу үшін әлеуметтік-саяси білімді қолданады; дене және экологиялық мәдениеттің, төтенше жағдайлар кезінде қауіпсіздікті және қорғауды қамтамасыз етудің әдістері мен құралдарын қолданады
		ОН2	Қазақ, орыс және шет тілдерінде ауызша және жазбаша түрдегі коммуникацияларды жүзеге асырады, практикалық қызмет пен қарым-қатынаста қазақстандық патриотизм мен әлеуметтік жауапкершілік танытады, академиялық адалдықтың мәдениетін көрсетеді
МК 2	Өндіріс, бизнес, ғылым, әлеуметтік саланы дамыту үшін сандық технологияларды қолдануға дайындық	ОН3	АКТ-ның түрлі түрлерін пайдаланады: интернет-ресурстар, ақпаратты іздеу, сақтау, өңдеу, қорғау және тарату бойынша Бұлтты және мобильді сервистер
МК 3	Әлеуметтік-гуманитарлық және жаратылыстану ғылымдары саласында білімін түсіну және практикада қолдана қабілеті	ОН4	Ой-өрісі кең тұлғаны қалыптастыратын әлеуметтік-гуманитарлық және жаратылыстану ғылымдары саласындағы базалық білімі бар, ғылыми зерттеулердің әдістерін білу және оларды зерттелетін салада қолдану.
МК 4	Тағам өнімдерінің технологиясы мен техникасы негіздерін түсіну қабілеті және оларды болашақ кәсіби қызметте қолдана білу	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
МК 5	Азық-түлік өнімдерін сәйкестендіру және нормативтік құжаттармен жұмыс істеу қабілеті	ОН7	Азық-түлік өнімдерінің ассортиментін, шикізатқа, жартылай фабрикаттарға және дайын өнімге, еңбек қауіпсіздігі және еңбекті қорғау жүйесіне қойылатын нормативтік құжаттардың талаптарын білуін көрсетеді
МК 6	Сала кәсіпорнында ұйымдастырушылық, жобалау-басқару қызметін орындау қабілеті	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
МК 7	Қосымша профиль бағдарламасын меңгеру қабілеті	ОН10	Таңдалған MINOR бағдарламасына сәйкес саладағы қосымша құзыреттіліктерді меңгерген
МК 8	Азық-түлік өнімдерінің технологиясы саласындағы кәсіби міндеттерді шешу қабілеті, кәсіпқойлықты үнемі арттыруға ұмтылу	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
МК1.	*	*										
МК2.			*									
МК3.				*	*							
МК4.						*	*					
МК5.								*	*			
МК6.										*		
МК7.											*	
МК8.												*

**4.3 Құзіреттілігін қалыптастыру картасы**

Құзіреттіліктің шифры	Пәннің коды	Құзіреттіліктерін қалыптастыратын пәндер атауы	МК/БК/ТК	Көлемі (кредит)	Сағаттар саны	Нәтижеге жетуін бағалау түрі
МК 1, МК 3	ASMP	ӘСБМ (Әлеуметтану, Саясаттану, Мәдениеттану, Психология)	МК	8	240	тестілеу түрінде емтихан
	OP	Оқу практикасы	БК	1		есеп
МК 1, МК 3	ЕОК	Пәнаралық курс "Экология және өмір тіршілігінің қауіпсіздігі"	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	Din	Экономикалық теория	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	PK MEK	«Мәңгілік ел» құндылықтары пәнаралық курсы	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	KZT	Қазақстан тарихы	МК	5	150	ауызша мемл. емтихан
	Fil	Философия	МК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	BL/ KN	Құқық негіздері	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	BA/ SZhKIN	Сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл негіздері	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
МК 1		Дене шынықтыру	МК	8		диф/сынақ
МК 1	ShT	Шетел тілі	МК	10	300	ауызша емтихан
	K(O)T	Қазақ (Орыс) тілі	МК	10	300	ауызша емтихан
	PK KBT	«Кәсіби бағытталған тіл» пәнаралық курсы	БК	6	180	ауызша емтихан
МК 2, МК 3	АКТ /ICT	Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар	МК	5	150	тестілеу түрінде емтихан



	Mat	Математика	БК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
МК 1, МК 3	Phys/Fiz	Физика	БК	5	150	жазбаша емтихан
	Zhyl	Жылутехника	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	TM	Теориялық механика	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	TKM	Теориялық және қолданбалы механика	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	KM	Қолданбалы механика	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	EN	Электротехника негіздері	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	Mat	Материалтану	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	Him	Химия	БК	5	150	жазбаша емтихан
	AFH	Аналитикалық және физколлоидтық химия	ТК	5	150	жазбаша емтихан
	TH	Тағамдық химия	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	МК 4	TOTTN	Тамақ өнімдері технологиясының теориялық негіздері	БК	5	150
Bio		Биохимия	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
Mik		Микробиология	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
PA		Тамақ өндірісінің процестері мен аппараттары	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан, курс. жұм.
AOOZh		Азық-түлік өнімдерін өндіру жабдықтары	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан, курс. жұм.
SG		Пәнаралық курс «Санитария және гигиена»	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
Nut		Пәнаралық курс «Нутрициология»	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
PK MITN		Пәнаралық курс "Мейрамхана ісі техникасының негіздері"	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
KKTS		Қызмет көрсету технологиясы және сервис	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
OndP		Өндірістік практика	БК	5		есеп

МК 5, МК 8 МК 1, МК 6	SC/SS	Стандарттау және сертификаттау	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	OKKSR	Өнім және қызмет көрсетудің сәйкестігін растау	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	OTR	Техникалық реттеудің негіздері	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	SBOT	Қауіпсіздік және еңбекті қорғау стандарттары	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	AOT	Азық-түлік өнімдерінің тауартануы	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	ShMTTT	Шикізат, материалдар мен тұтыну тауарлардың тауартануы	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	Pat	Патенттану	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	MKUB	Мейрамхана және қонақ үй бизнесі	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	SKZh	Сала кәсіпорындарын жобалау	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	PK AOOBE	Пәнаралық курс "Азық-түлік өнімдерінің өндірісін басқару және экономика"	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	PK KTKOU	Пәнаралық курс "Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының өндірісін ұйымдастыру"	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
SME	Сапа менеджментінің экономикасы	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан	
МК 4, МК 8	TOZhT	Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы	БК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	UShAUTE	Ұлттық және шетел асүй технологиясының ерекшеліктері	ТК	5	150	кешенді емтихан
	ETT	Емдік тамақтану технологиясының негіздері	ТК	5	150	
	BTT	Балалар тамақтану технологиясы	ТК	5	150	
	FTT	Функционалдық тамақтану технологиясы	ТК	5	15	
	OndP	Өндірістік практика	БК	5		
МК 2, МК 5, МК 8	ShAOSBB	Шикізат пен азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	TKKSS	Тауарлар және	ТК	5	150	тестілеу

		кызмет көрсетудің сапасын сараптау				түрінде емтихан
	SZh	Сапа жүйелері	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	SOOKB	Сынаудан өткізу, өнім қауіпсіздігі мен бақылау	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	OndP	Өндірістік практика	БК	10		есеп
	DAP	Диплом алдындағы практика	БК	5		есеп



## 5. Білім беру бағдарламасын дамыту жоспары

Мақсаты 1:	Мақсаттық индикатор: Болон процесінің негізгі параметрлеріне сәйкес университеттің жұмыс істеуі	өлш. бірл.	Жоспарлық кезеңде				
			Жоспар 2023-2024	Жоспар 2024-2025	Жоспар 2025-2026	Жоспар 2026-2027	Жоспар 2027-2028
1	2	3	4	5	6	7	8
1.1 - міндет Білім беру ортасын жаңғырту және оқыту сапасын арттыру	студенттердің жалпы саны	адам	150	160	165	165	170
	шетелдік студенттердің үлесі	%	-	--	-	-	-
	студенттердің сапалы үлгерімі («жақсы және өте жақсы» оқитын білім алушылардың үлесі)	%	65	65	65	65	65
	ректордың гранттары, әлеуметтік серіктестер, атаулы стипендиялар иегерлерінің саны	адам	2	2	2	2	2
	шетелдік сарапшылармен бірлесіп әзірленген жаңа білім беру бағдарламаларының үлесі	%	80	80	80	80	80
	шет тілінде оқытылатын пәндер саны	дана	1	1	1	1	2
	жаңа білім беру бағдарламаларының саны	дана	2	2	-	-	-
	ПОҚ және студенттер санының қатынасы	проп	1/8	1/8	1/8	1/8	1/8
1.2 - міндет Ақпараттық инфрақұрылымды құру және дамыту	ЖАОК саны	дана	1	1	1	1	1
	әзірленген медиа-курстар саны	дана	1	1	1	1	1
1.3 - міндет ПОҚ кәсіби деңгейін арттыру	ғылыми дәрежелері мен атақтары бар штаттық ПОҚ үлесі	%	50	50	50	50	50
	PhD докторларының	адам	-	-	-	-	1

	саны						
	оқытушылар саны, жүзеге асыратын шет тілдеріндегі пәндер	адам	1	1	1	2	2
	ПОҚ, мемлекет иегерлерінің саны. марапаттар, сыйлықтар, гранттар	чел.	1	-	-	1	-
	біліктілігін арттырудан өткен ПОҚ саны	адам	15	15	15	15	15
	халықаралық тағылымдамадан өткен университеттің ПОҚ саны	чел.	-	-	-	1	1
	intermediate деңгейінде шет тілдерін меңгерген оқытушылардың үлесі	%	10	10	10	10	10
	ағылшын тілі бойынша біліктілікті арттыру курстарында оқыған университет кафедраларының оқытушыларының үлесі	%	10	10	10	10	10
	бойынша оқудан өткен ПОҚ үлесі "Болашақ"бағдарл амасы	%	-	-	-	-	-
	ПОҚ, ау үшін семинарлар саны	дана	1	1	1	1	1
<b>1.4 - міндет</b> Білім алушылар контингентінің сапалық құрамын жетілдіру	орта мектеп түлектерінің, "Алтын белгі", Үздік аттестат иегерлерінің, конкурстар мен олимпиадалардың жеңімпаздарының саны	адам	-	-	-	-	-
	магистратурада оқуды жалғастырған КЭУ түлектерінің саны	адам	3	3	4	4	5
<b>1.5 - міндет</b> Практикалық-бағдарлы оқытудың қазіргі заманғы түрлерін енгізу	элективті пәндер саны - бакалавриат	дана	44	44	44	44	44
	элективті пәндер саны - магистратура	дана	22	22	22	22	22
	Түлектер қауымдастығы мүшелерінің саны	адам	-	-	-	-	-
	оқу сабақтарын	адам	2	2	2	2	2

	өткізуге, элективті пәндерді оқуға тартылған практикалық қызметкерлер саны						
	кәсіпорындардың тапсырысы бойынша орындалған дипломдық жобалардың саны	дана	7	7	7	7	7
	жетекші кәсіпорындармен және ұйымдармен жыл сайын жасалатын меморандумдардың саны	дана	-	1	-	1	-
	жұмыс берушілердің түлектердің жұмысқа дайындығына қанағаттану деңгейі	%	90	90	90	92	92
1.6 – міндет Жоғары оқу орнынан кейінгі білім беруді дамыту	жоғары оқу орнынан кейінгі білімі бар кадрлар шығару	адам	3	3	4	4	4
	магистранттардың үлесі білім алушылардың жалпы контингентіне	%	2,5	2,5	2,5	2,7	2,7
	магистрлік диссертацияны қорғау қорытындысы бойынша сапа пайызы	%	100	100	100	100	100
	қабылдайтын магистранттар үшін академиялық/ зерттеу ұтқырлығына қатысу	%	3,0	3,0	3,0	3,0	3,0
	кәсіпорындар мен ұйымдардың тапсырысы бойынша магистранттар орындайтын тақырыптар саны	дана	1	2	2	2	2
	жоғары оқу орнынан кейінгі білім алушылардың жарияланымдық белсенділік	дана	10	10	10	14	14



	деңгейі						
	көптілді білім беру шеңберінде магистратура мен докторантурада оқылатын пәндердің үлесі	%	18	18	18	20	20
	жоғары оқу орнынан кейінгі білім алушылардың ғылыми ақпараттың беделді дерекқорларында индекстелетін халықаралық рецензияланатын ғылыми басылымдардағы жарияланымдарының саны	дана	-	-	-	-	-
<b>2 ПРИОРИТЕТ: «СТАНДАРТТАУ, СЕРТИФИКАТТАУ ЖӘНЕ МЕТРОЛОГИЯ» БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫН ҒЫЛЫМИ-ЗЕРТТЕУ ҚЫЗМЕТІНІҢ ТИІМДІЛІГІН АРТТЫРУ</b>							
<b>2-мақсат:</b> Білім мен ғылымның тиімді кірігуін қамтамасыз ету арқылы университеттің ғылыми-зерттеу қызметін тұрақты дамыту	<b>Мақсаттық индикатор:</b> сыртқы қаржыландыру көздері есебінен университеттің кафедралары мен ҒЗИ ғылыми және инновациялық қызметін қаржыландыру көлемін арттыру	өлш. бірл	Жоспар 2023-2024	Жоспар 2024-2025	Жоспар 2025-2026	Жоспар 2026-2027	Жоспар 2027-2028
<b>2.1- міндет</b> Университеттің ғылыми - зерттеу әлеуетін арттыру	ғылыми-зерттеу институтының ғылыми қызметкерлерінің және ПОҚ ғылыми жарияланымдарының саны	дана	15	15	15	15	15
	ғылыми-зерттеу тақырыптарын орындауға қатысатын кафедралар ПОҚ мен ҒЗИ ғылыми қызметкерлерінің үлесі	%	95	95	95	95	95
	нөлдік емес импакт-факторы бар журналдардағы ғылыми жарияланымдар саны (Web of Science Core Collection (Clarivate Analytics),	адам	2	2	2	2	2

	SCOPUS, РИНЦ)						
	халықаралық басылымдардың өсуі журналдарда (Web of Дерекқоры бойынша Science Core Collection және Scopus)	%	3,0	3,0	3,0	3,5	3,5
	бір жыл ішінде Web of Science Core Collection (Clarivate Analytics) базасы бойынша жарияланымдарды ң дәйексөзділік деңгейінің өсуі	%	-	-	-	-	-
	біреуіне есептегендегі мақалалар саны Бес жылдық кезеңдегі ПОҚ	дана	3	3	4	4	4
	ағылшын тіліндегі монографиялар саны тіл	дана	-	-	1	-	-
	өнертабыстар, патенттер саны, лицензиялар, авторлық куәліктер	дана	1	1	1	1	1
2.2- міндет Кафедралардың ғылыми зерттеулерін қаржыландырудың көп арналы жүйесін құру	тапсырыс берушілердің қаражаты есебінен университеттің ғылыми-зерттеу жобаларын қаржыландыру көлемі	мың тг	300	300	300	300	300
	жетекші шетелдік университеттерме н және зерттеу орталықтарымен, ірі кәсіпорындармен және трансұлттық компаниялармен бірлескен жобалар	дана	1	-	-	-	1
	ғылыми-зерттеу жобаларының бюджеттік конкурстарының нәтижелері бойынша орындалатын ғылыми тақырыптардың саны	дана	-	-	-	-	-
	кәсіпорындар, ұлттық	дана	1	1	1	1	1

	компаниялар және аймақтық билік органдары Тапсырыс беруші ретінде әрекет ететін ғылыми тақырыптардың саны						
	ғылыми жобаларды коммерцияландыру	%	-	-	-	-	10
	енгізілуі бар ғылыми-зерттеу жобаларының үлесі	%	95	95	95	95	95
2.3- міндет Интеграция научной деятельности и образовательного процесса	ғылыми үйірмелер, зертханалар, ғылыми орталықтар саны	дана	1	1	1	1	1
	ғылымға қатысатын студенттердің үлесі	%	35	35	37	37	40
	студенттердің ғылыми жарияланымдарының саны	шт.	12	12	15	15	15
	студенттердің, магистранттардың ғылыми-инновациялық жобаларының саны	дана	1	1	1	1	1
	магистранттар мен докторанттардың қатысуымен ғылыми жобалар мен бағдарламаларды іске асыру	%	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0
	алыс шетелдерде конкурстарға қатысқаны үшін дипломдар мен марапаттар алған СҒЗЖ саны	дана	1	1	1	1	1
	республикалық конкурстарға қатысқаны үшін дипломдар мен марапаттар алған СҒЗЖ саны	дана	1	1	1	1	1
	ПОҚ және студенттердің, магистранттардың, PhD докторанттардың бірлескен жарияланымдарының саны	дана	4	4	4	4	4



3 ПРИОРИТЕТ: «СТАНДАРТТАУ, СЕРТИФИКАТТАУ ЖӘНЕ МЕТРОЛОГИЯ» БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫН ХАЛЫҚАРАЛЫҚ ҒЫЛЫМИ-БІЛІМ БЕРУ КЕҢІСТІГІНЕ ИНТЕГРАЦИЯЛАУ							
<b>3-мақсат:</b> Халықаралық талаптар деңгейінде жоғары білімі бар түлектерді даярлау, бизнес-құрылымдар, студенттер, халықаралық серіктестер арасында ҚЭУ халықаралық беделін арттыру	<b>Мақсаттық индикатор:</b> халықаралық сапа стандарттарына қол жеткізу, ҚЭУ оқу жоспарларын әлемнің жетекші университеттерінің оқу жоспарларымен үйлестіру, бірлескен дипломдар бағдарламаларын қамтамасыз ету, іске асыру, халықаралық ғылыми-зерттеу қызметіне қатысу, оқытушылардың, қызметкерлердің, студенттердің тілдік дайындығын дамыту	өлш. бірл	Жоспар 2023-2024	Жоспар 2024-2025	Жоспар 2025-2026	Жоспар 2026-2027	Жоспар 2027-2028
<b>3.1- міндет</b> Зерттеу және оқу бағдарламалары саласында халықаралық сапа стандарттарына қол жеткізу	ҚЭУ-да пәндерді оқуға шақырылған шетелдік мамандардың саны	адам	-	1	1	1	1
	бірлескен ғылыми және гранттық зерттеулер жүргізуге тартылатын алыс және жақын шетелдердің танымал ғалымдарының саны	адам	--	-	-	1	1
<b>3.2- міндет</b> Болон процесінің талаптарына сәйкес студенттердің ұтқырлығын, қызметкерлердің ұтқырлығын және халықаралық білім беру процесіне тартылуын қамтамасыз ету, шетел студенттерінің мобильділік орталығы ретінде КарУ-ді дамыту	академиялық ұтқырлық бағдарламасына қатысатын студенттер саны	адам	4	4	4	4	4
	шетелдік студенттер саны, Қазтұтынуодағы қаруында білім алушылар	-	-	-	-	-	-
	серіктес университеттермен халықаралық тағылымдама/ практика бағдарламаларының саны	дана	-	-	-	-	-
<b>3.3- міндет</b> Қазтұтынуодағы	университет қатысатын	дана	1	-	-	-	1

қарудың бизнес-құрылымдар, студенттер, халықаралық әріптестер ортасында халықаралық беделін арттыру	халықаралық жобалар мен бағдарламалардың саны							
<b>4 ПРИОРИТЕТ: «СТАНДАРТТАУ, СЕРТИФИКАТТАУ ЖӘНЕ МЕТРОЛОГИЯ» БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫНЫҢ ТИІМДІ МЕНЕДЖМЕНТІН ҰЙЫМДАСТЫРУ ЖӘНЕ КОРПОРАТИВТІК БАСҚАРУ ПРИНЦИПТЕРІН ЕНГІЗУ</b>								
<b>4-мақсат:</b> Университеттің ұйымдық құрылымы мен басқару жүйесін жетілдіру	<b>Мақсаттық индикатор:</b> көлденең және тік байланыстары бар стратегиялық және жедел басқару жүйесінің тиімді жұмыс істеуі, сапаны ішкі қамтамасыз ету жүйесінің болуы, корпоративтік мәдениетті дамыту	өлш. бірл	Жоспар 2023-2024	Жоспар 2024-2025	Жоспар 2025-2026	Жоспар 2026-2027	Жоспар 2027-2028	
<b>4.1- міндет</b> Сапаны ішкі қамтамасыз ету жүйесін жетілдіру	студенттердің білім беру қызметтерінің сапасына қанағаттануы	%	90	90	90	90	90	
<b>4.2 - міндет</b> Сыртқы ортада университеттің оң имиджін қолдау, ұстанымды күшейту	электрондық, баспа БАҚ-тағы ескертулер саны	дана	-	1	1	1	1	
	білім беру саны ондыққа енген бағдарламалар ұлттық қортындысы бойынша үздіктер НАОКО нұсқасы бойынша рейтинг	дана	2	2	2	2	2	
<b>5 ПРИОРИТЕТ: «СТАНДАРТТАУ, СЕРТИФИКАТТАУ ЖӘНЕ МЕТРОЛОГИЯ» БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫНЫҢ РЕСУРСТЫҚ ӘЛЕУЕТІН ДАМУ</b>								
<b>5-мақсат:</b> Материалдық-техникалық базаны және қаржылық қамтамасыз етуді нығайту	<b>Мақсаттық индикатор:</b> лицензиялық талаптардан төмен емес деңгейде білім беру процесі мен ғылыми-инновациялық қызметті материалдық және техникалық қамтамасыз ету	өлш. бірл	Жоспар 2023-2024	Жоспар 2024-2025	Жоспар 2025-2026	Жоспар 2026-2027	Жоспар 2027-2028	
<b>5.1 - міндет</b> Білім беру процесін аудиторлық қормен қамтамасыз ету	жөндеу-құрылыс жұмыстарының көлемі	млн. тг	145,0	145,0	146,0	146,0	146,0	
<b>5.2- міндет</b> Оқу және зертханалық	оқу жиһазы мен оқу-зертханалық жабдықтарды	млн. тг	45,0	45,0	45,0	46,0	46,0	



жабдықтармен қамтамасыз ету	сатып алу бойынша қаржылық көрсеткіштер							
	компьютерлік техника мен мультимедиялық жабдықтарды сатып алу бойынша қаржылық көрсеткіштер	млн. тг	85,0	85,0	85,0	86,0	86,0	
5.3 - міндет Кітапхананың қарқынды дамуы	Университеттің бейініне сәйкес кітап қорын жинақтау (қолда бар оқу және ғылыми әдебиеттер қоры мен білім алушылар контингентінің саны арасындағы қажетті қатынасты қамтамасыз ету)	экз.	845000	845000	85000	85000	855 00	
	электрондық каталогты қалыптастыру	экз.	95000	96000	97000	98000	99000	
	басқа кітапханалық және ғылыми қорларға, оның ішінде республикалық жоғары оқу орындары аралық электрондық кітапханаға қол жеткізуді қамтамасыз ету	БД	20	21	22	23	24	
	магистранттар мен PhD докторанттар зерттеу жүргізу үшін әлемдік электронды кітапханаларға және Заң Деректер қорына қол жеткізуді қамтамасыз ету	БД	15	16	17	18	19	
	репозитарийдің ЖОО-ның ғылыми және оқу-әдістемелік жұмыстарымен толықтырылуы: монографиялар, оқулықтар, оқу құралдары, ғылыми мақалалар	%	350	350	355	355	355	
<b>6 ПРИОРИТЕТ: «СТАНДАРТТАУ, СЕРТИФИКАТТАУ ЖӘНЕ МЕТРОЛОГИЯ» БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫ ШЕҢБЕРІНДЕ ТӘРБИЕ ЖҰМЫСЫН ЖЕТІЛДІРУ ЖӘНЕ ӘЛЕУМЕТТІК ДАМУЫ</b>								



6-мақсат: Жастардың бойында белсенді азаматтық ұстанымды, әлеуметтік жауапкершілікті, патриоттық сезімді, жоғары адамгершілік және көшбасшылық қасиеттерді қалыптастыру	Мақсаттық индикатор: жастардың жалпы санынан жастар саясаты және патриоттық тәрбие саласындағы іс-шараларды іске асыруға белсенді қатысатын жастардың үлесі	өлш. бірл	Жоспар 2023-2024	Жоспар 2024-2025	Жоспар 2025-2026	Жоспар 2026-2027	Жоспар 2027-2028
6.1- міндет Жастардың патриоттық тәрбиесі және азаматтық белсенділігін қалыптастыру жөніндегі шаралар кешенін іске асыру	патриоттық сипаттағы қоғамдық іс-шараларға тартылған студенттердің үлесі	%	100	100	100	100	100
	патриоттық тәрбие бойынша іс-шаралар саны (кураторлық сағаттар, конференциялар, тақырыптық дәрістер және т. б.)	дана	15	15	15	15	17
	ҚР Президентінің Жолдауларын түсіндіру және насихаттау бойынша өткізілетін іс-шаралардың үлесі	%	100	100	100	100	100
6.2- міндет Тұлғаның әлеуметтік маңызы бар және жеке қасиеттерін, қасиеттерін қалыптастыру жөніндегі шаралар кешенін іске асыру	студенттік өзін-өзі басқарудың әртүрлі нысандарына қатысатын студенттердің үлесі	%	12	12	12	12	12
	университеттің студенттік бірлестіктеріне қатысатын білім беру бағдарламасы студенттерінің саны	дана	15	15	15	15	15
	студенттердің «Жасыл ел», құрылыс және еңбек отрядтарына және т.б. қатысуы	адам	1	1	1	1	1
	Қазақстан студенттер Альянсына мүше студенттер саны	адам	1	1	1	1	1
6.3- міндет Рухани-адамгершілік білім мен құндылықтар жүйесін	университеттің қоғамдық өміріне қатысатын жастардың үлесі	%	90	90	95	95	95
	білім беру	дана	5	5	5	5	5

калыптастыру және дамыту жөніндегі шаралар кешенін іске асыру	бағдарламасы студенттерінің саны университеттің шығармашылық ұжымдарының мүшелері							
6.4- міндет Студенттерді әлеуметтік қорғауды күшейту	білім беру бағдарламасы студенттерінің жатақханалармен қамтамасыз етілуі	%	100	100	100	100	100	100
	студенттерді әлеуметтік қолдау, бастап қоғамның әлеуметтік қорғалмаған топтары	%	24	24	25	25	26	
6.5- міндет «Рухани жаңғыру» қоғамдық сананы жаңғырту бағдарламасын іске асыруға білім алушылардың қатысуы	«Рухани жаңғыру» бағдарламасының «Тәрбие және білім» кіші бағдарламасын іске асыру шеңберінде іс-шараларға қатысқан білім алушылардың үлесі	%	100	100	100	100	100	100
<b>ПРИОРИТЕТ 7. САНДЫҚ ТРАНСФОРМАЦИЯ</b>								
7-мақсат: Көбірек енгізу икемді және жіксіз базасындағы процестер сандық технологиялар, өзгерту корпоративтік мәдениет, процестерді оңтайландыру	Мақсатты индикатор: өңдеу үлкен деректер, Машиналық оқыту, бұлтты есептеу, модельдеу және күрделі жүйелерді болжау	өлш. бірл	Жоспар 2023-2024	Жоспар 2024-2025	Жоспар 2025-2026	Жоспар 2026-2027	Жоспар 2027-2028	
7.1- міндет жүйені автоматтандыру басқару негізінде деректер	"Жеке кабинетті" әзірлеу студенттің", "жеке кабинетінің оқытушының" электрондық журнал"	%	100	100	100	100	100	100
	сандық жүйені құру арқылы құжат айналымы ЭЦҚ енгізу	%	100	100	100	100	100	100
	Ақпараттық Интеграция әр түрлі арасындағы ресурстар ұйымдық құрылымдар	%	90	90	90	90	90	90

**ПРИОРИТЕТ 8. ТҰРАҚТЫ ДАМУ**

<b>8-мақсат:</b>	<b>Мақсатты индикатор:</b> тұрақты сұрақтарды қосу пәндердің мазмұны мен білім беру бағдарламалары, халықаралық және ғылыми жобалар Қазтұтынуодағының ҚарУ-ы	өлш. бірл	Жоспар 2023-2024	Жоспар 2024-2025	Жоспар 2025-2026	Жоспар 2026-2027	Жоспар 2027-2028
	пәндер саны тұрақты даму мәселелері	дана	2	2	2	2	2
	оқу пәндеріне қосу университеттің мысалдары, жағдайлары, тұрақты тақырып бойынша ситуациялық тапсырмалар даму, тікелей емес осы мәселелерді қозғау	дана	2	2	2	2	2
	студенттік экскурсиялар саны және институттардағы, орталықтардағы қысқа курстар экология, тамақтану, денсаулық мәселелері	дана	3	3	3	3	3



### 6 Білім беру бағдарламаның келісу парағы

Лауазымы	Қолы	Аты-жөні
Академиялық мәселелер жөніндегі және стратегиялық даму проректор		Накипова Г.Н.
Ғылыми-зерттеу және интеграциялық қызмет жөніндегі проректор		Кенжебеков Н.Д.
Стратегиялық даму департаментінің директоры		Глазунова С.Б.
Бизнес, құқық және технология факультетінің деканы		Каржасова Г.Б.
Тауартану және сертификаттау кафедрасының меңгерушісі		Есенбаева Г.А.
Жоғары және жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру мен академиялық даму департаментінің директоры		Тян О.А.
"Smart Cert" ЖШС директоры, СМЖ және СМБПП сарапшы-аудиторы		Аймуханова Т.А.
"Ұлттық сараптама және сертификаттау орталығы" АҚ ҚФ директоры		Шинтуринов Т.А.

