ҚАЗТҰТЫНУОДАҒЫ
ҚАРАҒАНДЫ УНИВЕРСИТЕТІ

КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КАЗПОТРЕБСОЮЗА

«БЕКІТЕМІН»
Қазтұтынуодағы Қарағанды
университетінің ректоры,
э.ғ.д., профессор
_____Аймагамбетов Е.Б.

ҚарУ Ғылыми кеңес
отырысында бекітілді
Хаттама № 8 « 30 » 04 2024ж.

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

Деңгейі: бакалавриат (ВА)

ҚАРАҒАНДЫ 2024

6В07201 "Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" білім беру бағдарламасы ҚР ҰҚМ 2022 жылғы 20 шілдедегі № 2 бұйрығымен (өзгерістермен және толықтырулармен) бекітілген Жоғары және жоғары оқу орнынан кейінгі білім берудің мемлекеттік жалпыға міндетті стандарты, ЖЖОКБҰ-да кредиттік оқыту технологиясы бойынша оқу процесін ұйымдастыру қағидалары 2011 жылғы 20 сәуірдегі № 152 (өзгерістермен және толықтырулармен)негізінде жасалды, Ұлттық біліктілік шеңбері, "Тамақ өнеркәсібі" салалық біліктілік шеңбері, "Қоғамдық тамақ өнімдерін өндіру" кәсіби стандарты (№15 қосымша), "Атамекен" ҚР Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы Басқарма төрағасының орынбасарының 2019.12.27 №266 бұйрығымен бекітілген.

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

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

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

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

Ғалымов Д. – ТПП-22-1к (НП) тобының магистранті

Сәкенқызы А – ТПП-22-2к тобының студенті

Сын пікір жазған (сарапшы):

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

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

Білім беру бағдарламасы академиялық комитеттің отырысында № 2 хаттама «25»__01__2024ж., талқыланды және мақұлданды

МАЗМҰНЫ

1. Білім беру бағдарламасының паспорты ……4
2. Білім беру бағдарламасы түлегінің біліктілік сипаты …… ……5
2.1 Берілетін дәрежесі …… ……5
2.2 Маманның лауазымдарының тізбесі …….5
3. Білім беру бағдарламасының мазмұны …….. 6
3.1 Білім беру бағдарламасының оқу жоспары …….. 6
3.2 Пәндер туралы мәліметтер …… 10
4. Білім беру бағдарламасының құзыреттері және оқыту нәтижелері…… 29
4.1 Құзыреттері және оқыту нәтижелерінің тізбесі ……29
4.2 Білім беру бағдарламасы бойынша тұтастай алғанда, қалыптастырылатын құзыреттіліктерді оқыту нәтижелерімен салыстыру матрицасы…… 30
4.3 Құзіреттілігін қалыптастыру картасы ……31
5. Білім беру бағдарламасын дамыту концепцясы ..……...35
6. Білім беру бағдарламаның келісу парағы …… 38

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 өндіру
5	Білім беру бағдарламасының атауы	6В07201 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
6	Білім беру бағдарламасының түрі	а) Қолданыстағы ББББ Кәсіби стандарт: "Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру"
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	Бакалавр
18	Кадрлар даярлау бағытына лицензияға қосымшаның болуы	№ KZ34LAA00021414 (005)
19	ББББ аккредиттеуі болуы	Мамандандырылған аккредиттеуден өткені туралы куәлік IQAA №0175/1
	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	Циклдар және ББ бойынша пәндер туралы мәліметтер
21	Бағдарламаның бірегейлігі	-

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

Пәннің циклы	Пәннің коды	МК/ЖК/ТК	Пәннің аталуы	Кредиттері	Бақылау түрі	Оқу жұмысының түрлері дәріс/тәж/зерт/БО ӨЖ/БӨЖ	Семестрлер бойынша бөлу								Оқыту нәтижелері
							1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	
1. ӘСБМ Әлеуметтік-саяси білім модулі				**9**											
ЖБП	ASMP 2022	МК	ӘСБМ (Әлеуметтану, Саясаттану, Мәдениеттану, Психология)	8	емтихан	30/30/0/60/120	4	4							ОН1, ОН2, ОН4
БП	OkT 2022	ЖК	Оқу тәжірбиесі	1	есеп			1							
2. ӘГМ Әлеуметтік-гуманитарлық модуль				**20**											
ЖБП	РК ЕОК 2022	ТК	Пәнаралық курс "Экология және өмір-тіршілік қауіпсіздігі"	5	емтихан	30/15/0/15/90			5						ОН1,ОН2, ОН4
	ET 2022		Экономикалық теория												
	SZhKIN 2022		Сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл негіздері												
ЖБП	KT 2022	МК	Қазақстан тарихы	5	Мемл. емтихан	30/15/0/15/90		5							
ЖБП	Fil 2022	МК	Философия	5	емтихан	30/15/0/15/90			5						
БП	KN 2022	ТК	Құқық негіздері	5	емтихан	30/15/0/15/90				5					
	TPRK 2022		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					ОН1
4. ТМ Тіл модулі				**26**											
ЖБП	ShT 2022	МК	Шетел тілі	10	емтихан	0/90/0/30/180	5	5							ОН2
ЖБП	K(O)T 2022	МК	Қазақ (Орыс) тілі	10	емтихан	0/90/0/30/180	5	5							

БП	РК КВТ 2022	ЖК	«Кәсіби бағытталған тіл» пәнаралық курсы	6	емтихан	0/60/0/30/90			3	3					
5. ЦАТМ Цифрлық ақпараттық технологиялар модулі				**9**											
ЖБП	АКТ 2022	МК	Ақпараттық-коммуникативті технологиялар	5	емтихан	15/30/0/15/90	5								ОН3, ОН4
БП	Mat 2022	ЖК	Математика	4	емтихан	15/30/0/15/60		4							
6. ФТМ Физика-техникалық модуль				**20**											
БП	Fiz 2022	ЖК	Физика	5	емтихан	15/0/30/15/90	5								ОН4
БП	Zhyl 2022	ТК	Жылутехника	5	емтихан	15/30/0/15/90			5						
	TM 2022		Теориялық механика												
БП	TKM 2022	ТК	Теориялық және қолданбалы механика	5	емтихан	15/30/0/15/90				5					
	KM 2022		Қолданбалы механика												
БП	EN 2022	ТК	Элекротехника негіздері	5	емтихан	15/30/0/15/90				5					
	Mater 2022		Материалтану												
7. БХМ Базалық-химиялық молдуль				**8**											
БП	Him 2022	ЖК	Химия	4	емтихан	15/10/20/15/60	4								ОН4, ОН5
БП	AFH 2022	ТК	Аналитикалық және физколлоидтық химия	4	емтихан	15/16/14/15/60		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			5						ОН5, ОН6
БП	Bio 2022	ТК	Биохимия	5	емтихан	15/30/0/15/90					5				
	Mikr 2022		Микробиология												
БП	TOPA 2022	ТК	Тамақ өндірісінің процестері мен аппараттары	5	емтихан, кур.жұм	15/30/0/15/90					5				
	AOOZH 2022		Азық-түлік өнімдері өндірісінің жабдықтары												
БП	PK SG 2022	ТК	Пәнаралық курс "Санитария және гигиена"	5	емтихан	15/30/0/15/90						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					5				
	KKTS 2022		Қызмет көрсету технологиясы және сервис												
БП	OT 2022	ЖК	Өндірістік тәжірбиесі	5						5					
9. СТМ Стандарттау және тауартану модулі				**15**											
БП	SS 2022	ТК	Стандарттау және сертификаттау	5	емтихан	15/30/0/15/90					5				ОН7, ОН12
	PSPU 2022		Өнім және қызмет көрсетудің сәйкестігін растау												
БП	TRN 2022	ТК	Техникалық реттеудің негіздері	5	емтихан	15/30/0/15/90							5		
	KEKS 2022		Қауіпсіздік және еңбекті қорғау стандарттары												
БеП	TPP 2022	ТК	Азық-түлік өнімдерінің тауартануы	5	емтихан	15/30/0/15/90						5			
	TSMPT 2022		Шикізат, материалдар мен тұтыну тауарлардың тауартануы												
10. ЖБМ Жобалау-басқару модулі				**15**											
БП	Pat 2022	ТК	Патенттану	5	емтихан	15/30/0/15/90					5				ОН1, ОН2, ОН8, ОН9
	MKUB 2022		Мейрамхана және қонақ үй бизнесі												
БеП	SKZh 2022	ТК	Сала кәсіпорындарын жобалау	5	емтихан	30/15/0/15/90						5			
	PK AOOBE 2022		Пәнаралық курс "Азық-түлік өнімдерінің өндірісін басқару және экономика"												
БеП	PK KTKOU 2022	ТК	Пәнаралық курс "Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру"	5	емтихан	15/30/0/15/90							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)				**20**											
БП	Minor 2022	ТК		20	емтихан				5	5	5	5			ОН1,ОН10
12. ТОТМ Тамақ өнімдері технологиясының модулі				**22**											
БеП	TOZhT 2022	ЖК	Тамақ өндірісінің жалпы технологиясы	5	емтихан	15/30/0/15/90						5			ОН5, ОН11
БеП	UShAUTE 2022	ТК	Ұлттық және шетел ас үйі технологиясының ерекшеліктері	6	емтихан	30/15/15/15/105							6		
	ETTN 2022		Емдік тамақтану технологиясы негіздері												
БеП	BTT 2022	ТК	Балалар тамақтану технологиясы	6	емтихан	30/15/15/15/105							6		
	FTT 2022		Функционалдық тамақтану технологиясы												
БеП	ОТ 2022	ЖК	Өндірістік тәжірбиесі	5	есеп							5			
13. СБМ Сынау және бақылау модулі				**30**											
БеП	ShAOSBB 2022	ТК	Шикізат пен азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау	6	емтихан	30/30/0/15/105							6		ОН2,ОН3,ОН7,ОН12
	TKKSS 2022		Тауарлар және қызмет көрсетудің сапасын сараптау												
БеП	SZh 2022	ТК	Сапа жүйелері	5	емтихан	15/30/0/15/90							5		
	SOOKB 2022		Сынаудан өткізу, өнім қауіпсіздігі мен бақылау												
БеП	ОТ 2022	ЖК	Өндірістік тәжірбиесі	10	есеп									10	
БеП	DAT 2022	ЖК	Диплом алдындағы тәжірбиесі	9	есеп									9	
14. ҚАМ Қорытынды аттестаттау модулі				**8**											

		МК	Дипломдық жұмысты, дипломдық жобаны жазу және қорғау немесе кешенді емтиханды дайындау және тапсыру	8	қорғау/ кешенді емт									8	ОН1 - ОН12
Білім беру бағдарламасының жалпы еңбек сыйымдылығы				**240**			**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**30**	**33**	**27**	
15. Soft skills															
ОҚТ	LG 2022		Латын графикасы	5	емтихан	0/45/0/15/90				5					ОН2,ОН11
ОҚТ	IGZBSZhA 2022		Инновациялық және ғылыми-зерттеу бизнес және стартап жобаларды әзірлеу	5	емтихан	15/30/0/15/90						5			ОН10, ОН11

3.2 Пәндер туралы мәліметтер

№	Пәннің атауы	Пәннің қысқаша сипаттамасы (30-50 слов)	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	ТҚ1, ТҚ3
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	5	ТҚ1, ТҚ3

		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 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	ТҚ1
5	Шетел тілі	Пән студенттердің тілдік қабілетін жетілдіреді, сөйлеу	10	ТҚ1

		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.	**10**	ТҚ1
7	Ақпараттық-коммуникативті технологиялар	Қоғам дамуының негізгі секторларындағы Ақпараттық-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	5	ТҚ2, ТҚ3

		технологиялар. Ақпараттық-коммуникациялық технологиялардың даму перспективалары. Жасанды интеллектке кіріспе. Интеллектуалды ақпараттық жүйелер.		
Негізгі пәндер циклі ЖОО компоненті / Таңдау компоненті				
1	Пәнаралық курс Экология және өмір-тіршілік қауіпсіздігі	Пән тірі организмдердің тіршілік ортасымен өзара әрекеттесуін, биосфераның даму заңдылықтарын, жалпы экологиялық жүйелер мен биосфераның қызмет етуін, сондай-ақ антропогендік және табиғи шығу тегі жағымсыз әсерлерден Техносфера жағдайында Алғашқы медициналық көмек көрсету және адамды қорғау тәсілдерін оқытады	5	МК 1, МК 3
	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 ұғымдар мен теориялық ережелерді оқытады, пән экономикалық пәндерді оқыту әдістерін қолдана отырып, ғылыми зерттеулер жүргізу дағдыларын үйретеді	5	МК 1, МК 3
	Сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл негіздері	"Сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл негіздері" курсының бағдарламасын зерделеу барысында білім алушылар сыбайлас жемқорлыққа қарсы күрестің теориялық және әдіснамалық мәселелерін қарастырады; сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимылға бағытталған нормативтік-құқықтық актілермен танысады; алған білімдерін өзінің болашақ кәсіби қызметінде қолданудың практикалық дағдылары мен дағдыларын	5	МК 1, МК 3

		қалыптастырады.		
Негізгі пәндер циклі ЖОО компоненті				
1	«Кәсіби бағытталған тіл» пәнаралық курсы	"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.	6	МК 1
2	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 қолданбалы экономикалық мәселелерді модельдеуге, талдауға және шешуге көмектесетін математикалық аппараттың негіздерімен таныстыру.	4	МК 2, МК 3
3	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.	5	МК 1, МК 3

		Кванттық теория		
4	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	МК 1, МК 3
5	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	МК 4
Негізгі пәндер циклі Таңдау компоненті				
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,	5	МК 1, МК 3

		әкімшілік және қылмыстық құқықтық қатынастардың ерекшеліктері; қылмыстық және азаматтық сот өндірісінің нормалары туралы.		
	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	МК 1, МК 3
2	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	МК 1, МК 3
	Теориялық механика	Болашақ кәсіби қызметтегі пәннің рөлі. Механикалық қозғалыс. Кинематиканың пәні мен міндеттері. Нүкте кинематикасы. Қатты дене	5	МК 1, МК 3

		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.		
3	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	МК 1, МК 3
	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.	5	МК 1, МК 3

		Бұрандалы қосылыстар. Ремендік және тізбекті берілістерді есептеу.		
4	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	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, кулонометриялық, хроматографиялық талдау әдістері. Тамақ өнімдерін талдау.	4	МК 1, МК 3
	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	4	МК 1, МК 3

		компоненттерінің айналуындағы ферменттердің рөлі (эндогенді ферменттік жүйелер).		
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 табиғатты тиімді пайдаланудағы қазіргі заманғы тазалау жүйелерін және аз қалдықты технологияларды әзірлеуде биосфера компоненттерінің микроорганизмдермен өзара әрекеттесу заңдылықтарымен таныстырады.	5	МК 4
7	Тамақ өндірісінің процестері мен аппараттары	Тамақ өнеркәсібіндегі процестер мен аппараттар. Процестер мен аппараттарды модельдеу. Гидравликалық машиналар. Гидромеханикалық процестер. Механикалық процестер. Жылу процестері.	5	МК 4

		Массаалмасу процестері. Тамақ өнімдерін өңдеу әдістері.		
	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 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	МК 4
	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	МК 4
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	5	МК 4

		механизмдер. Тамақ өнімдерін жылумен өңдеуге арналған жабдық.		
	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 негіздері. Қазақстан Республикасында өнімді сертификаттауды жүргізу тәртібі. ЕАЭО өнімнің сәйкестігін растау. Сапа менеджменті жүйелерін сертификаттау. Қызметтерді сертификаттау.	5	МК 5, МК 8
11	Техникалық реттеудің негіздері	Техникалық реттеудің міндеттері, мақсаттары мен принциптері. Техникалық реттеу объектілері. Техникалық регламенттердің талаптары. Техникалық регламенттерде белгіленген талаптардың сақталуын	5	МК 5, МК 8

		мемлекеттік бақылау. Техникалық реттеу бойынша жұмыстарды ұйымдастыру.		
	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 индустрияны және оның құрамдас бөлігін-әлемнің жекелеген елдері мен аймақтарындағы қонақ үй бизнесін дамыту факторларын қарастыру	5	МК 1, МК 6
13	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	5	МК 1, МК 7

		қарастырады және талдайды, фирманың/кәсіпорынның жұмыс істеу механизміне талдау жасайды және фирманың қызмет ету нәтижелерінің тиімділігіне баға береді.		
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	"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 және кредит туралы жалпы/ тұтас идеяны, олардың қоғамдық ұдайы өндірістегі рөлін, оларды ұйымдастыру және басқару негіздерін қалыптастыруға ықпал етеді.	5	МК 1, МК 7
16	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
Базалық пәндер циклі Кәсіптік практика				
1	Оқу тәжірибесі	ЖОО қызметінің негізгі бағыттарымен, білім беру бағдарламасының	1	ТҚ 1, ТҚ 3

		ерекшеліктерімен танысу. "Миллениум" кафесінің цехына экскурсия, құрал-жабдықтармен, нормативтік-техникалық құжаттармен танысу. Еңбек ұжымында жұмыс істеу дағдыларын меңгеру.		
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
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	МК 4, МК 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 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.	5	МК 5, МК 8
	Шикізат, материалдар мен тұтыну тауарлардың	Шикізаттарды, материалдарды және тұтыну	5	МК 5, МК 8

	тауартануы	тауарларын тауартану саласында теориялық және практикалық дағдыларды меңгеру: тұтынушылық қасиеттері. Ассортименті. Сапаға қойылатын талаптар.		
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 ұйымдастыру. Өндірісті жедел жоспарлау және технологиялық құжаттама. Өндіріс құрылымы. Қосалқы үй-жайлардың, тарату және дайын өнімнің бракераж жұмыстарын ұйымдастыру. Еңбекті ұйымдастыру және нормалау	5	МК 1, МК 6
	Сапа менеджментінің экономикасы	Сапа менеджменті экономикасы саласындағы білімді жүйелендіру: сапа басқару объектісі ретінде, бәсекеге қабілеттілік және сапа, сапаны қамтамасыз	5	МК 1, МК 6

		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	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	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 тамақтануы өнімдерінің технологиясы. Дақыл негізіндегі балалар тамақтануы өнімдерінің технологиясы. Ет және балық негізіндегі балалар тамақтануы өнімдерінің технологиясы. Шикізатқа, қаптамаға, сақтауға қойылатын талаптар.	6	МК 4, МК 8
	Функционалдық тамақтану технологиясы	Қазақстан халқының дұрыс тамақтануы саласындағы мемлекеттік саясат. Функционалдық тамақтану	6	МК 4, МК 8

		өнімдерінің жіктелуі. Тамақ, өнімдерін микронутриенттермен байытудың ғылыми қағидалары. Тамақ өнімдерін дәрумендендіру. Функционалдық тамақтану өнімдері технологиясының ерекшеліктері		
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 себебтерін жою. CALS, ARIS-технологиялар	5	МК 2, МК 5, МК 8
	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	МК 2, МК 5, МК 8
Профильдік пәндер циклі				

Кәсіби практика				
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	Көпмәдениеттілік, көп тілділік және көп өлшемді қатынастар мен өзара әрекеттесу жағдайында экологиялық ойлау принциптері негізінде тұлғаның тиімді әлеуметтену, рухани және физикалық даму 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; ғылыми зерттеу әдістерін, экономика, құқық, сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздерін меңгерген
		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, Стандарттау, сертификаттау және метрологияның әр түрлі салаларындағы нақты мәселелер мен міндеттерді шешуге жасанды интеллект әдістері мен техникаларын қолданады
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
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	ОН8	Тамақ өнеркәсібі және қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында технологиялық процесті ұйымдастырады, оларды жобалау сапасын бағалайды және басқарушылық шешімдер

	қабілеті		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

Құзіреттілік тің шифры	Пәннің коды	Құзіреттіліктерін қалыптастыратын пәндер атауы	МК/ВК/ 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	ВК	1		есеп
МК 1, МК 3	EOK	Пәнаралық курс "Экология және өмір тіршілігінің қауіпсіздігі"	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	Din	Экономикалық теория	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	BA/ SZhKIN	Сыбайлас жемқорлыққа қарсы іс-қимыл негіздері	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
	KREK	Қазақстан Республикасының Еңбек құқығы	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	ВК	6	180	ауызша емтихан
МК 2, МК 3	АКТ /ICT	Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар	МК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	Mat	Математика	ВК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
МК 1, МК 3	Phys/Fiz	Физика	ВК	5	150	жазбаша емтихан
	Zhyl	Жылутехника	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	TM	Теориялық	ТК	5	150	тестілеу

		механика				түрінде емтихан
	ТКМ	Теориялық және қолданбалы механика	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	КМ	Қолданбалы механика	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	EN	Элекротехника негіздері	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	Mat	Материалтану	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	Him	Химия	ВК	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	ВК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	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
	РК 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	ВК	5		есеп
	SC/SS	Стандарттау және сертификаттау	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан

МК 5, МК 8 МК 1, МК 6	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
	РК AOOBE	Пәнаралық курс "Азық-түлік өнімдерінің өндірісін басқару және экономика"	ТК	5	150	тестілеу түрінде емтихан
	РК 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	ВК	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	ВК	5		есеп

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 қызмет көрсетудің сапасын сараптау	ТК	5	150	тестілеу 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	ВК	10		есеп
	DAP	Диплом алдындағы практика	ВК	5		есеп

5. Білім беру бағдарламасын даму концепциясы

6В07201 "Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" ББ дамытудың нысаналы индикаторлары

Міндеттер	**Мақсатты индикаторлар**	**Көрсеткіштер**					
		өлш. бірл.	**2024-2025**	**2025-2026**	**2026-2027**	**2027-2028**	**2028-2029**
БАСЫМДЫҚ 1. ЦИФРЛЫҚ ТРАНСФОРМАЦИЯ АРҚЫЛЫ ДИНАМИКАЛЫҚ БІЛІМ БЕРУ ЭКОЖҮЙЕСІН ҚҰРУ							
1.1-міндет Бакалавриат бағдарламаларын дамыту және жоғары білімнің қолжетімділігін арттыру	Студенттер контингенті	адам	150	160	165	165	170
	Мемлекеттік білім беру гранттары және мемлекеттік тапсырыс бойынша оқитын студенттер саны	адам	125	125	127	127	128
1.2-міндет Жоғары оқу орнынан кейінгі білім беруді дамыту	Магистратурада оқуды жалғастырған соңғы оқу жылындағы түлектер саны	адам	3	3	4	4	4
1.3-міндет Үздіксіз білім беруді дамыту	ЖОО әзірлеген және ұлттық және шетелдік білім беру платформаларында ашық қолжетімділікте ұсынылған жаппай ашық онлайн-курстардың (ЖАОК) саны, мысалы moocs.kz, openu.kz, coursera.org және т. б.	адам	1	1	1	1	1
1.4-міндет Оқыту әдістерін трансформациялау және оқытудың жаңа нысандарын дамыту	ББ шеңберінде оқылатын пәндер бейіні бойынша біліктілікті арттырудан өткен ПОҚ саны	адам	15	15	15	15	15
	Оқу сабақтарын өткізуге, элективті пәндерді оқуға тартылған практикалық қызметкерлер саны	адам	6	6	6	6	6

	Кәсіпорындардың тапсырысы бойынша орындалған бітіру біліктілік жұмыстарының саны	адам	7	7	7	7	7
БАСЫМДЫҚ 2. УНИВЕРСИТЕТТІҢ ҒЫЛЫМИ-ЗЕРТТЕУ ҚЫЗМЕТІНІҢ ТҰРАҚТЫ ДАМУЫ							
2.1-міндет Университеттің ғылыми-зерттеу әлеуетін және инновациялық белсенділігін арттыру	ПОҚ штаттық құрамы (Барлығы): оның ішінде	адам	59	59	59	60	60
	БҒСБК ғылым докторлары мен профессорларының саны	адам	4	4	4	4	4
	БҒСБК (ЖАК)ғылым кандидаттары мен доценттерінің саны	адам	23	23	23	23	23
	PhD докторларының саны	адам	6	7	7	7	8
	Қосымша жұмыс істейтін ПОҚ саны	адам	7	7	7	7	7
	Қосымша жұмыс істейтін ғылым кандидаттары мен ККСОН докторларының саны	адам	1	1	1	1	1
	Қосымша жұмыс істейтін PhD докторларының саны	адам	-	-	-	-	-
	"Үздік оқытушы" атағы бар оқытушылар саны, стипендиялар, марапаттар	адам	2	2	2	2	2
2.2-міндет Кафедралардың ғылыми зерттеулерін қаржыландырудың көп арналы жүйесін құру	ҒЗЖ қаржыландырудың жалпы көлемі (мемлекеттік және мемлекеттік емес қаржыландыру, халықаралық гранттар) ($Қ_{ҒЗЖ}$)	мың тенге	450	450	450	450	450
	Зияткерлік меншік бойынша куәліктердің саны: лицензиялар, патенттер, авторлық куәліктер, оқытушылардың өнертабыстары	дана	1	1	1	1	1
2.3- міндет Білім алушыларды ғылымға және өндіріске тарту	Қазақстан мен ТМД елдеріндегі ғылыми-практикалық конференцияларда, олимпиадаларда жеңімпаз студенттер саны	адам	3	3	4	4	4
	Алыс шетелдегі ғылыми - практикалық конференцияларда, олимпиадаларда жеңімпаз студенттер саны	адам	-	-	1	1	1
	Зияткерлік меншік бойынша куәліктердің саны: лицензиялар, патенттер, авторлық куәліктер, білім алушылардың	бірл.	-	1	1	1	1

	өнертабыстары						
БАСЫМДЫҚ 3. УНИВЕРСИТЕТТІ ТЕҢ ҚҰҚЫЛЫ СЕРІКТЕС РЕТІНДЕ ӘЛЕМДІК ҒЫЛЫМИ-БІЛІМ БЕРУ КЕҢІСТІГІНЕ ТИІМДІ ИНТЕГРАЦИЯЛАУ							
3.1-міндет Зерттеу және білім беру бағдарламалары саласындағы халықаралық сапа стандарттарына сәйкестігі	Дипломдар немесе сертификаттар бере отырып, шетелдік жоғары оқу орындарымен қос дипломды білім берудің бірлескен білім беру бағдарламаларының саны	бірл.	-	-	-	-	-
	Шет тілдерінде оқытылатын пәндер саны	бірл.	2	2	2	3	3
3.2-міндет Оқыту және зерттеу үшін қолайлы орта	Шетелдік студенттер саны	адам	-	-	-	-	-
	Халықаралық алмасу саны (1 семестрден кем емес)	бірл.	-	-	-	-	-
	Оқу процесіне тартылған шетелдік оқытушылар саны (кемінде 2 апта)	адам	1	1	1	1	1
	Халықаралық гранттар немесе халықаралық стипендиялар (Болашақ стипендиясынан басқа)алған ЖОО түлектерінің саны	адам	-	-	-	-	-
3.3-міндет Қазтұтынуодағы Қарағанды университетінің халықаралық имиджін арттыру	Кафедраның әлеуметтік желілердегі ресми интернет ресурсына жазылушылар саны	адам	186	200	230	250	300
	Кафедра серіктестерінің сайттарындағы университет сайтына сілтемелер саны	бірл.	1	1	2	2	2
	Алыс шетел жоғары оқу орындарының дипломы / ғылыми дәрежесі бар ПОҚ саны	адам	-	-	-	-	-
БАСЫМДЫҚ 4. ЖАСТАРДЫҢ ӘЛЕУМЕТТІК ЖАУАПКЕРШІЛІГІН, ПАТРИОТИЗМІН ЖӘНЕ КӨШБАСШЫЛЫҚ ҚАСИЕТТЕРІН ҚАЛЫПТАСТЫРУ АРҚЫЛЫ УНИВЕРСИТЕТТІҢ ҮШІНШІ МИССИЯСЫН ІСКЕ АСЫРУ							
4.1-міндет Жастарға патриоттық тәрбие беру және азаматтық белсенділікті қалыптастыру жөніндегі кешенді іске асыру	Тұрақты даму мәселелерін қамтитын пәндер саны	дана	2	2	2	2	2
	ТМД елдерінде және алыс шет елдерде спорттық және шығармашылық жарыстарда жеңімпаз студенттер саны	адам	-	-	1	-	1

6. Білім беру бағдарламаның келісу парағы

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

* егер тұлға ҚҚарУ қызметкері болмаса, қолы мөрмен расталады