

ҚАЗТҰТЫНУДАҒЫ
ҚАРАҒАНДЫ УНИВЕРСИТЕТІ



КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КАЗПОТРЕБСОЮЗА

«БЕКІТЕМІН»

Қазтұтынуодағы Қарағанды
университетінің ректоры,
э.ғ.д. профессор

Аймагамбетов Е.Б.



Қару Ғылыми кеңес
отырысында бекітілді
Хаттама № 8 «28» 03 2023 г.

БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ
7M07201/7M07202 «АЗЫҚ-ТҮЛІК ӨНІМДЕРІНІҢ
ТЕХНОЛОГИЯСЫ»

Деңгейі: магистратура (МА)

ҚАРАҒАНДЫ 2023

Білім беру бағдарламасы 7M07201/7M07202 «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.

Өзірлеушілер (академиялық комитет):

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

Абзалбек М.С. – магистр, тауартану және сертификаттау кафедрасының аға оқытушысы-төрайым

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

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

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

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

Сын пікір жазған (сарапшы):

Аймуханова Т.А. – «Smart Cert» ЖШС директоры, СМЖ және МҚБЖ сарапшы-аудиторы

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

1. Білім беру бағдарламасының паспорты
2. Білім беру бағдарламасы түлегінің біліктілік сипаты
- 2.1 Берілетін дәрежесі.....
- 2.2 Маманның лауазымдарының тізбесі.....
3. Білім беру бағдарламасының мазмұны
- 3.1 Білім беру бағдарламасының оқу жоспары.....
- 3.2 Пәндер туралы мәліметтер.....
4. Білім беру бағдарламасының құзыреттері және оқыту нәтижелері.....
- 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.....
5. Білім беру бағдарламасын дамыту жоспары.....
6. Білім беру бағдарламаның келісу парағы

1. Білім беру бағдарламасының паспорты

№	Атауы	Ескертпе
1	Тіркеу номері	7M07200066/7M07200010
2	Білім беру саласындағы жіктеу және коды	7M07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
3	Даярлау бағыттарының жіктелуі және коды	7M072 «Стандарттау, сертификаттау және метрология (салалар бойынша)»
4	Білім беру бағдарламаларының тобы	M 111 Азық-түлік өнімдерін өндіру
5	Білім беру бағдарламасының атауы	Азық-түлік өнімдерінің технологиясы"
6	Білім беру бағдарламасының түрі	Қолданыстағы БББ
7	Білім беру бағдарламасының мақсаты	Жалпы және кәсіби-бағдарланған құзыреттілікке, жоғары рухани-адамгершілік қасиеттерге ие, тұрақты кәсіби өсуге және тұлғалық дамуға ұмтылатын азық-түлік өндірісі мен қоғамдық тамақтану өнімдерінің қазіргі заманғы технологиялары саласында терең кәсіби құзыреттілікті меңгерген бәсекеге қабілетті, жоғары білікті мамандар даярлау
8	ББХСЖ бойынша деңгейі	7
9	ҰБШ бойынша деңгейі	7
10	СБШ бойынша деңгейі	7
11	БББ ерекшеліктері	жоқ
	Серіктес ЖОО (СОП)	
	Серіктес ЖОО (ДДОП)	
12	Құзыреттілік тізімі	Білім беру бағдарламасы бойынша оқу нәтижелерінің қалыптасатын құзыреттермен арақатынасы матрицасы қалыптастырылады (кесте 4.1, 4.2, 4.3)
13	Оқыту нәтижелері	
14	Оқыту түрі	күндізгі
15	Оқыту тілі	Қазақ, орыс
16	Кредиттер көлемі	Ғылыми және педагогикалық бағыт – 120 кредит Бейінді бағыт – 60 кредит
17	Берілетін дәрежесі	Ғылыми және педагогикалық бағыт-ББ 7M07201 ""Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" бойынша техникалық ғылымдар магистрі Бейінді бағыт-ББ 7M07202 "Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" бойынша техника және технология магистрі
18	Кадрлар даярлау бағытына лицензияға қосымшаның болуы	2021 жылғы 02 ақпан KZ34LAA00021414 нөмірі. Даярлау бағытына лицензияға қосымша №011 2021 жылдың 02 ақпан
19	БББ аккредиттеуі болуы	Мамандандырылған аккредиттеуден өткені туралы куәлік IQAA № KZ34LAA00021414
	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	ББ тұтыну тауарлары мен қызметтері саласында стандарттау және сертификаттау бойынша магистрлерді дайындауға бағытталған

2. Білім беру бағдарламасы түлегінің біліктілік сипаты

2.1 Берілетін дәрежесі:

Білім беру бағдарламасының түлегіне дәреже беріледі:

- ғылыми және педагогикалық дайындық бойынша - ББ 7М07201 сер "Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" бойынша техникалық ғылымдар магистрі;

- бейінді дайындық бойынша - ББ 7М07202 "Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" бойынша техника және технология магистрі»

2.2 Маманның лауазымдарының тізбесі:

- ғылыми және педагогикалық дайындықпен: өндіруші; технолог; өндірістік кәсіпорындардың, азық-түлік өнімдерін шығаратын зауыттардың әртүрлі учаскелерінің басшысы; өнеркәсіптік кәсіпорындардың мемлекеттік басқару органдарының басшысы ретінде; зерттеуші; білім беру ұйымдарындағы ғылыми қызметкер және оқытушы ретінде.

- профильді дайындау кезінде: тамақ өнеркәсібі, қоғамдық тамақтану саласындағы

3.1 Білім беру бағдарламасының оқу жоспары (Бейінді)

Пән циклы	Пән коды дисциплины	МК/ВК/ТК	Пән атауы	Еңбек сыйымдылығы		Бақылау формасы	оқу жрм. түрі дәріс/пр/ОМӨЖ/МӨЖ/АД	Семестрлер бойынша бөлу		Құзыреттілік шифры
				КАZI/ECTS кредиттер	акаде м. Сағ			1	2	
БП АМ 1.1 Базалық коммуникативті модуль										
БП	ҮҮа 5201	ЖООК	Иностранний язык (профессиональный)	2	60	сmt	0/30/15/15	2		
БП	Мен 5202	ЖООК	Менеджмент	2	60	сmt	15/15/15/15	2		
БП	PU 5203	ЖООК	Басқару психологиясы	2	60	сmt	15/15/15/15	2		ОН1, ОН2, ОН3
БП	GZUzh 5204	ТК	Ғылыми зерттеулерді ұйымдастыру және жоспарлау	4	120	сmt	15/30/15/45/15	4		
	ZKN 5204									
КП АМ 2.1 Кәсіби бағдарланған модуль 1										
ПП	TOOGN 5301	ЖООК	Тамақ өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері	4	120	Кеш. Емт	15/30/15/45/15	4		
	TBBK 5302	ТК	Тағамдық және биологиялық белсенді қоспалар	5	150		15/30/15/75/15	5		
ПП	TF 5302		ТК	Тамақтану физиологиясы	5	150	сmt	15/30/15/75/15	5	
	TOZBT 5303	Тағам өнімдерінің заманауи биотехнологиясы және технологиясы								
	TOSZT 5303	Тағам өнімдерін сақтаудың заманауи технологиялары								
ПП	KTZT 5304	ТК	Қоғамдық тамақтанудың заманауи технологиялары	5	150	сmt	15/30/15/75/15	5		
	KTOKKST 5304		Қоғамдық тамақтану орындарындағы қызмет көрсету және сервис технологиясы							
ПП	ӨТ	МК	Өндірістік тәжірибе	39	1170	есеп		29	6	
Теориялық оқыту модульдері бойынша барлық жиын										
				13	390	есеп		1	12	ОН1 - ОН7
ОҚТ АМ ҚА 3.1 Эксперименттік-зерттеу, қорытынды модуль										
МЭЗЖ	МЭЗЖ	ЖООК	Магистранттың тәжірибелік-зерттеу жұмысы, оның ішінде тағалымаладан өту және магистрлік жобаны орындау	8	240			30	30	
	ОҚТ	ЖООК	Оқытудың қосымша түрлері	60	1800					
ҚА	МЖРҚ	ЖООК	Магистрлік жобаны рәсімдеу және қорғау							
Білім беру бағдарламасының жалпы еңбек сыйымдылығы				60	1800			30	30	

3.2 Пәндер туралы мәліметтер (ҒП)

№	Пәннің атауы	Пәннің қысқаша сипаттамасы (30-50 слов)	Кредиттер саны	Қалыптас тыратын күзіреттіліктер (кодтар)
Негізгі пәндер циклі ЖОО компоненті				
1	Ғылым философиясы мен тарихы	Ғылым кең әлеуметтік-мәдени контексте және оның тарихи дамуында қарастырылады. Қазіргі заманғы техногендік өркениеттің дағдарысы мен әлемнің ғылыми көрінісінің өзгеруіндегі жаһандық тенденциялар, ғалымдар басшылыққа алатын құндылықтар жүйесі ерекше назар аударады. Бағдарлама ғылымның қазіргі даму кезеңінде пайда болатын негізгі дүниетанымдық және әдістемелік мәселелерді талдауға және ғылымның тарихи даму тенденциялары туралы түсінік алуға бағытталған	5	OK1
2	Шет тілі (кәсіби)	«Шет тілі (кәсіби)» пәні тілдік емес мамандықтардың магистранттарына арналған. Курсты оқып-үйрену тек білімді байытуға және мамандық бойынша ғылыми көзқарастың кеңеюіне, қарым-қатынас процестерін тереңірек меңгеруге ғана емес, сонымен қатар магистранттарға болашақ кәсіби қызметте қажетті практикалық дағдыларды алу мүмкіндігін береді.	4	
3	Жоғарғы мектеп педагогикасы	Педагогика ғылымының өзекті мәселелері; педагогикалық іс-әрекеттің мәні; жоғары білім педагогикасының негіздері; педагогика ғылымының әдістемесі; дидактика; білім мазмұны; жаңа білім беру технологиялары; оқу үрдісі; оқыту мен тәрбиенің дидактикалық ұғымдары; білім беруді басқару; ҒЗЖ және МҒЗЖ.	4	
4	Басқару психологиясы	Оқу пәні студенттердің әлеуметтік жүйе мен кәсіптік қызмет саласы ретінде басқарудың психологиялық мазмұны туралы білімдерін меңгеруге бағытталған. Басқарудың тиімділігін талдау және болжау, басқару қатынастары мен шешімдерін оңтайландыру, басқарушылық қызметтің психологиясы, басқару коммуникациясы және қақтығыстар, жоғары білім беру үдерісіндегі басқару шешімдерін қабылдау үшін қажетті әлеуметтік-психологиялық білімдерді қамтиды.	4	
5	Педагогикалық практика	Педагогикалық практика магистранттарда оқу-тәрбие процесін ұйымдастыру мен басқаруға қажетті құзыреттерді және жоғары оқу орнында оқыту мен оқыту әдістемесінің практикалық дағдыларын қалыптастыруға бағытталған	3	
Негізгі пәндер циклі Таңдау бойынша Компонент				
1	Ғылым зерттеуінің ұйымдастыру және жоспарлау	Курс ғылымның қызмет ету және даму процестерін және оның қазіргі қоғамдағы рөлін түсіну үшін қажет; ғылыми зерттеулердің теориялық және эмпирикалық әдістерін олардың ғылыми-зерттеу қызметінде қолдану мүмкіндігі тұрғысынан дамыту үшін; жеке ғылыми-зерттеу жұмысын тиімді	3	

		ұйымдастыруға дағдыландыру		ОК2
2	Зерттеу әдістері және деректерді талдау	Курс ғылымның қызмет ету және даму заңдылықтары туралы идеяларды қалыптастыру үшін қажет; ғылыми саланы дамыту мен реттеудегі мемлекеттің рөлі туралы; ғылыми саланың қоғамның басқа салаларымен өзара әрекеттесуі туралы; қазіргі қоғамның әр саласын дамытудағы ғылымның рөлі туралы	3	
3	Жоғарғы білім берудің әдістері мен технологиялары	Пән жоспары университетте оқу үрдісін жоспарлау, ұйымдастыру және талдау бойынша практикалық дағдыларды қалыптастыруға бағытталған. Пәннің мазмұны оқу процесін жобалау технологиясына негізделген. Университетте оқытудың тиімді әдістерін, формаларын және технологияларын оңтайлы таңдауға жағдайларды қарастырады.	4	
4	Сыни тұрғыдан ойлау және шешім қабылдау	Оқу пәні келіп түскен ақпаратты талдау және түсіну дағдыларын қалыптастыруға және осы шешім қабылдау процестеріне, пайымдауларды қалыптастыруға және өз пікірлерін қорғауға бағытталған. Пәннің негізінде оқу процесін ұйымдастырудың үш сатысының базалық моделіне негізделген оқыту әдістері мен стратегияларының жүйесі жатыр: "шақыру – ұғыну – пайымдау"	4	
5	Хаттағы академиялық стиль	Академиялық жазу кез-келген идеяны ұсыну және оны одан әрі талқылау үшін қолданылады. Пәнді меңгерудің мақсаты - ғылыми стильдің негізгі ерекшеліктерімен танысу, академиялық дискурстың кең таралған жанрларын зерттеу, академиялық мәтіндерді (ауызша және жазбаша) құру дағдыларын қалыптастыру, академиялық ортадағы коммуникацияның негізгі принциптерін игеру.	4	
6	Академиялық хат негіздері	"Академиялық хат негіздері" курсы магистранттарда кәсіби дағдылардың белгілі бір құрамын қалыптастыруға бағытталған, бұл академиялық ортада тиімді қарым-қатынас жасау үшін қажетті ауызша ғылыми коммуникация саласындағы құзыреттілікті дамытуды және жетілдіруді, идеяларды жазбаша түрде білдіру және оларды дәлелдей білуді дамытуды, эссе, мақалалар және аннотациялар жазу дағдыларын дамытуды және жетілдіруді білдіреді.	4	
7	Азық-түлік өнімдерінің тиімді қор сақтаушы техникасы және технологиясы	Жаңа физикалық, биохимиялық, микробиологиялық, физика-химиялық, механикалық, жылутехникалық, экологиялық, биофизикалық, биотехнологиялық және басқа да өңдеу әдістері негізінде азық-түлік шикізатын өңдеудің заманауи технологиясын зерттеудің ғылыми негіздері. Технологиялық жабдықтың тиімді түрлері. Ғылыми мәселелер мен инженерлік міндеттерді шешу.	4	
8	Тамақ өнімдерінің технологиялық үрдістері мен құрылғыларының	Технологиялық процестерді зерттеудің ғылыми негіздері. Негізгі заңдар мен заңдылықтар. Технологиялық операциялар. Негізгі процестердің жіктелуі. Типтік процестер. Технологиялық жүйе. Тамақ өнімдерін өндіруге арналған желілер. Тамақ	4	

	ғылыми негіздері Тамақ өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері	өндірісінің аппараттары		
Бейіндік пәндер циклы ЖОО компоненті / таңдау компоненті				
1	Тамақ өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері	Тамақ өнімдерін өндіруде қолданылатын шикізат. Тамақ өнімдерін өндіру кезіндегі технологиялық процестер. Тағам өнімдерін өндіру кезіндегі биохимиялық, физико-химиялық өзгерістер. Микроағзалар мен ферментті препараттарды және тамақ өнімдерінің технологиясын пайдалану. Тамақ өнімдерін өндіру технологиясының ғылыми негіздері. Функционалды өнімдерді жобалаудың заманауи аспектілері.	5	ПК1
4	Азық-түлік өнімдерін сәйкестендіру мен бұрмалаудың өзекті мәселелері	Тауарларды сәйкестендіру және бұрмалау туралы түсінік. Тауарларды сәйкестендірудің нормативтік негізі. Тауарларды сәйкестендіру түрлері, тәсілдері және әдістері. Тауарларды бұрмалау тәсілдері. Өр түрлі топтағы азық-түлік өнімдерін сәйкестендіру мен бұрмалаудың өзекті мәселелері, оларды шешу жолдарын әзірлеу.	5	
5	Азық-түлік сапасын жақсарту мәселелері	Тамақ өнімдерінің сапасын арттыру мәселелері мен механизмдері. Өнімді бұрмалау туралы түсінік. Тамақ өнімдерінің сапасын жақсартудың ғылыми принциптері. Өнімнің сапасын жақсарту және қауіпсіздігін арттыру мәселесін шешу. Аймақтық және халықаралық стандарттар негізінде тамақ өнімдерінің сапасын жақсартудың заманауи мәселелері (азық-түлік өнімдерінің топтары бойынша). Өнім сапасын жоғалту факторларымен күрестің инновациялық әдістері.	5	
6	Стратегиялық менеджмент (тереңдетілген курс)	Пән стратегиялық менеджменттің пәні мен проблемалары туралы жалпы идеяларды дамытуға, осы пәннің негізгі категориялары мен негізгі ұғымдарын игеруге, стратегиялық менеджменттің мәні, принциптері мен әдістері туралы идеяларды әзірлеу негізінде заманауи экономикалық ойлауды қалыптастыруға бағытталған	5	
7	Тамақ өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері	Технологиялық процестерді зерттеудің ғылыми негіздері. Негізгі заңдар мен заңдылықтар. Технологиялық операциялар. Негізгі процестердің жіктелуі. Типтік процестер. Технологиялық жүйе. Тамақ өнімдерін өндіруге арналған желілер. Тамақ өндірісінің аппараттары	5	
8	Азық-түлік өнеркәсібі салаларындағы прогрессивті техника	Машиналар мен аппараттар технологиялық кешендердің құрамдас бөліктері ретінде. Отандық және шетелдік өндіріс машиналары мен аппараттарының заманауи ассортименті. Биотехнологиялық процестерді жүргізуге арналған жабдықтар. Тамақ өнімдерін буып-түюге арналған жабдық. Жабдықты таңдау	5	
9	Тамақ өнеркәсібінің заманауи	Тамақ өнеркәсібі технологиясын дамытудың негізгі бағыттары. Тамақ өндірісінің технологиялық процесіне инновацияларды енгізу. Жаңа	5	

	технологиялары	технологиялар мен жаңа өнімдерді әзірлеу. Технологиялық құжаттаманы әзірлеу. Тамақ өнеркәсібінің түрлі салаларындағы заманауи технологиялар. Тағам қаптамасының заманауи өндірісінің ерекшеліктері. Тамақ өнімдерінің сақталуын арттыру тәсілдері.		ПК2, ПК3
10	Тамақ өнеркәсібі салаларындағы прогрессивті технология	Тамақ өнімдері өндірісін дамытудың негізгі бағыттары. Дәстүрлі емес шикізатты, әртүрлі тағамдық қоспаларды, қазіргі заманғы буып-түю құралдарын өндіру, тасымалдау, сақтау, пайдаланудың қазіргі заманғы технологиялық процестері, тамақ өнеркәсібі саласындағы инновациялар. Жаңа технологияларды енгізу.	5	
11	Мамандандырылған тамақ өнімдерін өндірудің заманауи технологиялары	Мамандандырылған мақсаттағы азық-түлік өнімдерін өндірудің инновациялық технологиялары: функционалдық өнімдер, тұтынушылардың әртүрлі мақсатты топтарына арналған өнімдер, жабдықтардың қазіргі типтеріне, шикізатты өңдеудің технологиялық тәсілдеріне, нанотехнологияларға және т. б. жаңа өнімдерді әзірлеу. Рецептураларды түзету. Технологиялық құжаттама.	5	
12	Тауарлардың сапасын бақылау және қауіпсіздігінің қазіргі әдістері -	Тауарлардың қауіпсіздігі мен сапасы. Сертификаттық сынақтар. Заманауи сынау әдістері. Сынақтарды жүргізу. Сынақ зертханаларына қойылатын талаптар. Өнім сапасының көрсеткіштері. Тауарлардың сапасын бақылау түрлері. Сапаны техникалық бақылау. Тауарлардың сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету саласындағы халықаралық және ұлттық заңнама.	5	
13	Азық-түлік өнімдерінің сапасын сараптау	Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі мен сапасы. Сертификаттық сынақтар. Заманауи сынау әдістері. Сынақтарды жүргізу. Өнім сапасының көрсеткіштері. Өнімнің сапасын бақылау түрлері. Өнім сапасы. Өнімді техникалық бақылау. Сапа мен азық-түлік қауіпсіздігін қамтамасыз ету саласындағы халықаралық және ұлттық заңнама	5	
14	Өнімнің бәсекеге қабілеттілігінің мәселелері	Өнімнің бәсекеге қабілеттілігінің критерийлері мен факторлары. Сапа өнімнің бәсекеге қабілеттілігінің негізгі құрамдас бөлігі ретінде. Өнімнің сапасы мен бәсекеге қабілеттілігін бағалау әдістері. Тауарлардың (қызметтердің) бәсекеге қабілеттілігін бағалау ерекшеліктері. Тауарлардың (қызметтердің) бәсекеге қабілеттілігін қамтамасыз етудегі стандарттау мен сертификаттаудың рөлі. Өнімнің сапасы мен бәсекеге қабілеттілігін арттыру жолдары.	5	
15	Қауіпсіздік менеджмент жүйесі	Тамақ өнімдерінің қауіпсіздік менеджменті жүйесін әзірлеу, енгізу және жұмыс істеу әдіснамасы. Менеджмент жүйелерін интеграциялау. Тәуекелдерді талдау және сыни бақылау нүктелері. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздік менеджменті жүйесін нормативтік сүйемелдеу. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздік менеджменті жүйесінің аудиті. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздік менеджменті жүйесінің сәйкестігін растау. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздік менеджменті жүйесін қолдаудағы Ақпараттық технологиялар.	5	

16	Азық-түлік өнімдерінің қазіргі заманғы технологиялары жағдайында барабар тамақтану мәселелері	Тамақтану түрлері. Тамаққа қарсы және тағамның басқа да компоненттері. Тағам өнімдерінің негізгі топтарының тағамдық құндылығы. Теңдестірілген және барабар тамақтану. Арнайы тамақтану. Өнімнің сапасы мен бәсекеге қабілеттілігін жақсарту үшін теңдестірілген және барабар тамақтану теорияларын пайдалану	5	
17	Тиімді тамақтанудың өзекті мәселелері	Ағза үшін рационалды тамақтанудың маңызы. Тамақтанудың физиологиялық нормалары. Теңдестірілген тамақтану принциптері. Арнайы тамақтану режимдері. Диеталық тамақтану. Вегетариандық режим. Шикі тағамдық диета. Тұзсыз режим. Рецептураларды әзірлеу кезінде және өнімнің сапасы мен бәсекеге қабілеттілігін арттыру үшін ұтымды тамақтану принциптерін пайдалану	5	
18	Зерттеу тәжірибе	Зерттеу практикасы отандық және шетелдік ғылымның жаңа теориялық, әдіснамалық және технологиялық жетістіктерімен, ғылыми зерттеулердің заманауи әдістерімен, стандарттау және сертификаттау саласындағы эксперименттік деректерді өңдеу және интерпретациялаумен танысу мақсатында жүргізіледі	4	ПК2,ПК3
19	Магистрлік жобаның орындалуын қамтитын магистранттың эксперименттік-зерттеу жұмысы	Ғылыми-зерттеу жұмысы магистрантты ғылыми ізденіспен, бар білімді кеңейту және жаңа білім алу мақсатында зерттеулер, эксперименттер жүргізумен, стандарттау және сертификаттау саласындағы ғылыми гипотезаларды тексерумен байланысты дербес ғылыми-зерттеу жұмысына дайындауға бағытталған, оның негізгі нәтижесі магистрлік диссертацияны жазу және сәтті қорғау болып табылады	24	ОК1, ОК2, ПК1, ПК2, ПК3, ПК4

3.2 Пәндер туралы мәліметтер (Бейіндік)

№	Пәннің атауы	Пәннің қысқаша сипаттамасы (30-50 слов)	Кредит тер саны	Қалыптастыратын күзiреттi лiктер (кодтар)
Негізгі пәндер циклі ЖОО компоненті				
1	Шет тілі (кәсіби)	«Шетел тілі (кәсіби)» пәні тілдік емес мамандықтардың магистранттарына арналған. Курсты зерделеу мамандық бойынша білімді байытуға және ғылыми ой-өрістерін кеңейтуге, қарым-қатынас процестерін тереңірек білуге әкеліп қана қоймайды, сонымен қатар магистранттарға болашақ кәсіби қызметінде қажетті практикалық дағдыларды меңгеруге мүмкіндік береді.	2	
2	Менеджмент	Кәсіпорынды ұйымдастырудың және басқарудың негізгі қағидаттары мен әдістерін, қазіргі заманғы жағдайдағы басқару субъектілерін зерттеуді, жүйелендіруді және практикалық дағдыларды, басқару саласындағы шешім қабылдау үрдістерін, салалық бәсекелестік жағдайындағы жұмыстың заманауи әдістері мен әдістерімен танысу.	2	ОК1

3	Басқару психологиясы	Пән студенттердің менеджменттің әлеуметтік жүйе және кәсіби қызмет саласы ретінде психологиялық мазмұны туралы білімдерін дамытуға бағытталған. Онда басқару тиімділігін талдау мен болжауға, басқарушылық қатынастар мен шешімдерді оңтайландыруға, сондай-ақ басқару іс-әрекетінің психологиясына, басқарушылық қарым-қатынас пен қақтығыстарға, жоғары білім берудің оқу процесінде басқарушылық шешімдер қабылдауға қажетті әлеуметтік-психологиялық білім бар.	2	
---	----------------------	---	---	--

**Негізгі пәндер циклі
Таңдау бойынша Компонент**

1	Ғылыми зерттеулер мен инновациялық қызметті ұйымдастыру және жоспарлау	Курс ғылымның дамуы мен қызмет ету процестерін және оның қазіргі қоғамдағы рөлін түсіну үшін қажет; ғылыми зерттеудің теориялық және эмпирикалық әдістерін зерттеу қызметінде қолдану мүмкіндігі контекстінде меңгеру үшін; жеке зерттеу жұмысын тиімді ұйымдастыру дағдыларын алу үшін қажет.	4	OK2
2	Зерттеу қызметінің негіздері	Зерттеу қызметінің ғылыми негіздері. Ғылыми зерттеу бағытын таңдау және ғылыми-зерттеу жұмысының кезеңдері. Ғылыми ақпаратты іздеу, жинақтау және өңдеу әдістері. Ғылыми әдебиеттермен жұмысты ұйымдастыру. Теориялық зерттеулер. Ғылыми-техникалық шығармашылықтағы моделдеу. Инновацияларды енгізу. ЭЕМ-ді ғылыми зерттеулерде қолдану. Тәжірибелік зерттеулер. Тәжірибелік зерттеулердің нәтижелерін өңдеу. Ғылыми жұмыс нәтижелерін рәсімдеу.	4	

**Бейіндік пәндер циклы
ЖОО компоненті / таңдау компоненті**

1	Тамақ өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері	Технологиялық процестерді зерттеудің ғылыми негіздері. Негізгі заңдар мен заңдылықтар. Технологиялық операциялар. Негізгі процестердің жіктелуі. Типтік процестер. Технологиялық жүйе. Тамақ өнімдерін өндіруге арналған желілер. Тамақ өндірісінің аппараттары	4	ПК1
2	Тағамдық және биологиялық белсенді қоспалар	Тағамдық және биологиялық құндылығы өнімдер. Өнімнің органолептикалық және қоректік қасиеттерін жақсарту. Түрлі азық-түлік тауарларын өндіруде тағамдық қоспаларды қолданудың өзекті мәселелері. Тағамдық қоспалардың қауіпсіздігін белгілеу процедурасының аспектілері, олардың түрлі функционалдық сыныптарының сипаттамасы. Биологиялық белсенді қоспалардың жіктелуі және олардың адам денсаулығы мен тамақтануын түзетудегі маңызы. Биологиялық белсенді қоспалардың өндірілуін және өткізілуін мемлекеттік бақылау, оларды өткізуге қойылатын талаптар. Экологиялық проблемалармен және басқа да бірқатар факторлармен байланысты ББҚ-ларды өндірудің жаңа технологиялық мүмкіндіктері. Азық-түліктің жаңа топтары: жаппай тамақтанудың функционалдық өнімдері, емдік-профилактикалық	5	

		бағыттағы өнімдер және т. б. дәстүрлі тағамдардан айырмашылығы.		
3	Тамақтану физиологиясы	Тамақтану туралы ғылымның дамуының негізгі кезеңдері. Тамақтану физиологиясының теориялық негіздері. Теңдестірілген тамақтану теориясы. Рационалды тамақтану негіздері. Рационалды тамақтанудағы белоктар, майлар, көмірсулар. Рационалды тамақтанудағы минералды заттар. Рационалды тамақтанудағы витаминдер. Шикізат құрамының жартылай фабрикаттар мен дайын өнімнің сапасына әсері. Теңдестірілген тағам теориясының негізінде тағам өнімдерінің технологиясы. Азық-түліктің барабар теориясы негізінде тағам өнімдерінің технологиясы.	5	
4	Тағам өнімдерінің заманауи биотехнологиясы және технологиясы	Биотехнологияның теориялық негіздері. Тамақ өнімдерін өндіруде гендік инженерия жетістіктерін пайдалану. Өнімнің сапасы мен бәсекеге қабілеттілігіне әсері. Тағам өнімдерін өндірудің биотехнологиясы және жалпы технологиясы. Сапаны бақылау ерекшеліктері. Биотехнологияның, гендік инженерияның және тамақ өнімдерінің технологиясының даму болашағы	5	
5	Тағам өнімдерін сақтаудың заманауи технологиялары	Тамақ өнімдерін сақтаудың негізгі принциптері. Сақтау және өңдеу технологиясы, өнім сапасына әсері. Тағам өнімдерін салқындатусыз сақтау тәсілдері. Тағам өнімдерін сақтауға арналған заманауи технологиялар мен конструкциялар. Тоңазытқыш технологиялар. Тамақ өнімдерін сақтау мерзімін арттыруға арналған жаңа энергия үнемдеуші технологиялар. Бактерияға қарсы жүйелер. Сүзгілер. Нанотехнологиялар. Ауа ионизаторлары. Азот генераторлары. Реттелетін атмосферада (РА) сақтау.	5	
6	Қоғамдық тамақтанудың заманауи технологиялары	Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарындағы технологиялық процестің ерекшеліктері. Қоғамдық тамақтанудағы инновациялық технологиялардың қажеттілігін негіздейтін мәні, жағдайлары және факторлары. Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру уақытын қысқарту және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны жұмысының тиімділігін арттыру тәсілдері. Технологиядағы инновациялар. Инновациялық жабдықты қолдану. Жаңа өнімдерді жасау. Технологиялық құжаттаманы әзірлеу және ресімдеу.	5	

7	Қоғамдық тамақтану орындарындағы қызмет көрсету және сервис технологиясы	Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында қызмет көрсетуді ұйымдастырудың жалпы принциптері. Қызмет көрсетудің заманауи стандарттары. ҚТ кәсіпорындарының негізгі типтерінің сипаттамасы және қызмет тұжырымдамасы. Негізгі технологиялық процестер. Технологиялық құжаттаманы ресімдеу. Меню және шарап картасы. Асхана ыдысы, аспаптар, асхана іш киімі. Сауда үй-жайларын қызмет көрсетуге дайындау. Үстелдерді жабдықтау және клиенттерге қызмет көрсету. Зал қызметкерлерінің еңбегін ұйымдастыру. Банкеттер мен қабылдауларға қызмет көрсету. Келушілерге қызмет көрсетудің арнайы түрлері. Шетелдік туристерге қызмет көрсету. Кейтеринг тұтынушыларға қызмет көрсету түрі ретінде. Жылдам қызмет көрсету кәсіпорындары.	5	ПК2
8	Өндірістік тәжірибе	Өндірістік практика оқыту процесінде алынған теориялық білімді қолдануға, стандарттау және сертификаттау саласындағы практикалық дағдыларды, құзыреттер мен кәсіби қызмет тәжірибесін алуға, сондай-ақ озық тәжірибені игеруге бағытталған	6	ПК2, ПК3
9	Магистранттың тәжірибелік-зерттеу жұмысы, оның ішінде тағылымдамадан өту және магистрлік жобаны орындау	Эксперименттік-зерттеу жұмысы магистрантты ғылыми ізденіспен, өзекті практикалық мәселелерді шешуге және стандарттау мен сертификаттау саласында басқарушылық шешімдерді өз бетінше қабылдауға бағытталған қолданбалы ғылыми зерттеулер мен эксперименттер жүргізумен байланысты дербес эксперименттік-зерттеу жұмысына дайындауға бағытталған	13	ОК1, ОК2, ПК1, ПК2, ПК3

Университеттің ғылыми - зерттеу әлеуетін арттыру

2.2- міндет Кафедралардың ғылыми зерттеулерін қаржыландырудың көп арналы жүйесін құру	ПОҚ ғылыми жарияланымдарының саны	95	95	95	95	95	95	
	ғылыми-зерттеу тақырыптарын орындауға қатысатын кафедралар ПОҚ мен ҒЗИ ғылыми қызметкерлерінің үлесі	%	95	95	95	95	95	95
	нөлдік емес импакт-факторы бар журналдардағы ғылыми жарияланымдар саны (Web of Science Core Collection (Clarivate Analytics), SCOPUS, РИНЦ)	адам	2	2	2	2	2	2
	халықаралық басылымдардың өсуі	%	3,0	3,0	3,0	3,0	3,5	3,5
	журналдарда (Web of Дерекқоры бойынша Science Core Collection және Scopus)	%	-	-	-	-	-	-
	бір жыл ішінде Web of Science Core Collection (Clarivate Analytics) базасы бойынша жарияланымдардың дәйексөзділік деңгейінің өсуі	дана	3	3	4	4	4	4
	біреуіне есептегендегі мақалалар саны	дана	-	-	1	-	-	-
	Бес жылдық кезеңдегі ПОҚ	дана	1	1	1	1	1	1
	ағылшын тіліндегі монографиялар саны	дана	-	-	1	-	-	-
	өнертабыстар, патенттер саны, лицензиялар, авторлық куәліктер	дана	1	1	1	1	1	1
2.3- міндет Интеграция научной деятельности и образовательного процесса	тапсырыс берушілердің қаражаты есебінен университеттің ғылыми-зерттеу жобаларын қаржыландыру көлемі	мың тг	300	300	300	300	300	300
	жетекші шетелдік университеттермен 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 компаниялар және аймақтық билік органдары Тапсырыс беруші ретінде әрекет ететін ғылыми тақырыптардың саны	дана	1	1	1	1	1	1
	ғылыми жобаларды коммерцияландыру	%	-	-	-	-	-	10
	енгізілуі бар ғылыми-зерттеу жобаларының үлесі	%	95	95	95	95	95	95
	ғылыми үйірмелер, зертханалар, ғылыми орталықтар саны	дана	1	1	1	1	1	1
	ғылымға қатысатын студенттердің үлесі	%	35	35	37	37	40	40
	студенттердің ғылыми жарияланымдарының саны	шт.	12	12	15	15	15	15
	студенттердің, магистранттардың ғылыми-инновациялық жобаларының саны	дана	1	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	100,0	

алыс шетелдерде конкурстарға қатысқаны үшін дипломдар мен марапаттар алған СҒЗЖ саны		1	1	1	1	1	1	1
республикалық конкурстарға қатысқаны үшін дипломдар мен марапаттар алған СҒЗЖ саны		1	1	1	1	1	1	1
ПОҚ және студенттердің, магистранттардың, PhD докторанттардың бірлескен жарияланымдарының саны		4	4	4	4	4	4	4
3 ПРИОРИТЕТ: «СТАНДАРТТАУ, СЕРТИФИКАТТАУ ЖӘНЕ МЕТРОЛОГИЯ» БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫН ХАЛЫҚАРАЛЫҚ ҒЫЛЫМИ-БІЛІМ БЕРУ КЕҢІСТІГІНЕ ИНТЕГРАЦИЯЛАУ								
3-мақсат: Халықаралық талаптар деңгейінде жоғары білімі бар тұлғаларды даярлау, бизнес-құрылымдар, студенттер, халықаралық серіктестер арасында ҚЭУ халықаралық беделін арттыру		Мақсаттық индикатор: 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						
3.1- міндет	Зерттеу және оқу бағдарламалары саласында халықаралық сапа стандарттарына қол жеткізу	өлш. бірл	Жоспар 2023-2024	Жоспар 2024-2025	Жоспар 2025-2026	Жоспар 2026-2027	Жоспар 2027-2028	Жоспар 2023-2024
3.2- міндет	Болон процесінің талаптарына сәйкес студенттердің ұтқырлығын, қызметкерлердің ұтқырлығын және халықаралық білім беру процесіне тартылуын қамтамасыз ету, шетел студенттерінің мобильділік орталығы ретінде КарУ-ді дамыту	адам	4	4	4	4	4	4
3.3- міндет	Қазтұтынуодағы қарудың бизнес-құрылымдар, студенттер, халықаралық әріптестер ортасында халықаралық беделін арттыру	дана	-	-	-	-	-	-
4 ПРИОРИТЕТ: «СТАНДАРТТАУ, СЕРТИФИКАТТАУ ЖӘНЕ МЕТРОЛОГИЯ» БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫНЫҢ ТИІМДІ МЕНЕДЖМЕНТІН ҰЙЫМДАСТЫРУ ЖӘНЕ КОРПОРАТИВТІК БАСҚАРУ ПРИНЦИПТЕРІН ЕНГІЗУ		Мақсаттық индикатор: көлденең және тік байланыстары бар стратегиялық және жедел басқару жүйесінің тиімді жұмыс істеуі, сапаны ішкі қамтамасыз ету жүйесінің болуы, корпоративтік мәдениетті дамыту						
4.1- міндет	Университеттің ұйымдық құрылымы мен басқару жүйесін жетілдіру	өлш. бірл	Жоспар 2023-2024	Жоспар 2024-2025	Жоспар 2025-2026	Жоспар 2026-2027	Жоспар 2027-2028	Жоспар 2023-2024
		%	90	90	90	90	90	90

жоғары адамгершілік және көшбасшылық қасиеттерді қалыптастыру									
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	100	100
6.2- міндет Тұлғаның әлеуметтік маңызы бар және жеке қасиеттерін, қасиеттерін қалыптастыру жөніндегі шаралар кешенін іске асыру	патриоттық тәрбие бойынша іс-шаралар саны (кураторлық сағаттар, конференциялар, тақырыптық дәрістер және т. б.)	дана	15	15	15	15	15	15	17
	ҚР Президентінің Жолдауларын түсіндіру және насихаттау бойынша өткізілетін іс-шаралардың үлесі	%	100	100	100	100	100	100	100
6.3- міндет Рухани-адамгершілік білім мен құндылықтар жүйесін қалыптастыру және дамыту жөніндегі шаралар кешенін іске асыру	студенттік өзін-өзі басқарудың әртүрлі нысандарына қатысатын студенттердің үлесі	%	12	12	12	12	12	12	12
	университеттің студенттік бірлестіктеріне қатысатын білім беру бағдарламасы студенттерінің саны	дана	15	15	15	15	15	15	15
6.4- міндет Студенттерді әлеуметтік қорғауды күшейту	студенттердің «Жасыл ел», құрылыс және еңбек отрядтарына және т. б. қатысуы	адам	1	1	1	1	1	1	1
	Қазақстан студенттер Альянсына мүше студенттер саны	адам	1	1	1	1	1	1	1
6.5- міндет «Рухани жаңғыру» қоғамдық сананы жаңғырту бағдарламасын іске асыруға білім алушылардың қатысуы	университеттің қоғамдық өміріне қатысатын жастардың үлесі	%	90	90	90	95	95	95	95
	білім беру бағдарламасы студенттерінің саны - университеттің шығармашылық ұжымдарының мүшелері	дана	5	5	5	5	5	5	5
7-мақсат: Көбірек енгізу икемді және жіксіз базасындағы процестер сандық технологиялар, өзгерту корпоративтік мәдениет, процестерді онтайландыру	білім беру бағдарламасы студенттерінің жағажаналармен қамтамасыз етілуі	%	100	100	100	100	100	100	100
	студенттерді әлеуметтік қолдау, бастап қоғамның әлеуметтік қорғалмаған топтары	%	24	24	24	25	25	25	26
7.1- міндет жүйені автоматтандыру басқару негізінде деректер	«Рухани жаңғыру» бағдарламасының «Тәрбие және білім» кіші бағдарламасын іске асыру шеңберінде іс-шараларға қатысқан білім алушылардың үлесі	%	100	100	100	100	100	100	100
	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		
	"Жеке кабинетті" әзірлеу студенттің", "жеке кабинетінің оқытушының" электрондық журнал"	%	100	100	100	100	100	100	100

ПРИОРИТЕТ 7. САНДЫҚ ТРАНСФОРМАЦИЯ

