



«ҚАРАҒАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТІ»
Қазтұтынуодағы Қарағанды
университетінің ректоры,
а.д., профессор
Аймагамбетов Е.Б.
«28» 04 2026ж.

ҚҚарУ Ғылыми кеңес
отырысында бекітілді
Хаттама № 8 «28» 04 2026ж.

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

Денгейі: магистратура (МА)

ҚАРАҒАНДЫ 2026

Білім беру бағдарламасы 7M07202 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
20.07.2022 жылғы №2 Мемлекеттік жалпыға міндетті жоғары білім беру стандартының
(22.04.2025 ж. өзгерістермен) негізінде және «Қоғамдық тамақтандыру өнімдерін өндіру»
кәсіби стандартының («Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық кәсіпкерлер палатасы
Басқарма төрағасының міндетін атқарушының 2025 жылғы 19 желтоқсандағы №477
бұйрығына №9 қосымша), «Сүт және сүт өнімдерін өндіру» кәсіби стандартының
(«Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма
төрағасының міндетін атқарушының 2023 жылғы 30 мамырдағы №100 бұйрығына №9
қосымша), «Ет және ет өнімдерін өндіру» кәсіби стандартының («Атамекен» Қазақстан
Республикасы Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма төрағасының міндетін
атқарушының 2023 жылғы 30 мамырдағы №100 бұйрығына №10 қосымша), «Нан-тоқаш
және ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді өндіру» кәсіби стандартының («Атамекен»
Қазақстан Республикасы Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма төрағасының міндетін
атқарушының 2025 жылғы 19 желтоқсандағы №477 бұйрығына №7 қосымша) негізінде
әзірленген.

Әзірлеушілер (академиялық комитет):

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

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

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

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

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

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

Сәкенқызы А – ТПП-22-2к тобының студенті

Сын пікір жазған (сарапшы):

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

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

Білім беру бағдарламасы академиялық комитеттің отырысында

№ 2 хаттама «20 » 03 2026ж., талқыланды және мақұлданды

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

МАЗМҰНЫ

1. Білім беру бағдарламасының паспорты	4
2. Білім беру бағдарламасы түлегінің біліктілік сипаты	5
2.1 Берілетін дәрежесі.....	5
2.2 Маманның лауазымдарының тізбесі.....	5
3. Білім беру бағдарламасының мазмұны	6
3.1 Білім беру бағдарламасының оқу жоспары.....	6
3.2 Пәндер туралы мәліметтер.....	8
4. Білім беру бағдарламасының құзыреттері және оқыту нәтижелері.....	11
4.1 Құзыреттері және оқыту нәтижелерінің тізбесі.....	11
4.2 Білім беру бағдарламасы бойынша тұтастай алғанда, қалыптастырылатын құзыреттіліктерді оқыту нәтижелерімен салыстыру матрицасы.....	12
4.3 Құзіреттілігін қалыптастыру картасы.....,,,	13
5. Білім беру бағдарламасының концепциясы.....	15
6. Білім беру бағдарламаның келісу парағы	18

1. Білім беру бағдарламасының паспорты

№	Атауы	Ескертпе
1	Тіркеу номері	7M07200066
2	Білім беру саласындағы жіктеу және коды	7M07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
3	Даярлау бағыттарының жіктелуі және коды	7M072 Өндірістік және өңдеу салалары
4	Білім беру бағдарламаларының тобы	M 111 Азық-түлік өнімдерін өндіру
5	Білім беру бағдарламасының атауы	7M07202 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы"
6	Білім беру бағдарламасының түрі	Қолданыстағы БББ
7	Білім беру бағдарламасының мақсаты	Жалпы және кәсіби-бағдарланған құзыреттілікке, жоғары рухани-адамгершілік қасиеттерге ие, тұрақты кәсіби өсуге және тұлғалық дамуға ұмтылатын азық-түлік өндірісі мен қоғамдық тамақтану өнімдерінің қазіргі заманғы технологиялары саласында терең кәсіби құзіреттілікті меңгерген бәсекеге қабілетті, жоғары білікті мамандар даярлау
8	ББХСЖ бойынша деңгейі	7
9	ҰБШ бойынша деңгейі	7
10	СБШ бойынша деңгейі	7
11	БББ ерекшеліктері	жоқ
	Серіктес ЖОО (БББ)	
	Серіктес ЖОО (ҚДББ)	
12	Құзіреттілік тізімі	Білім беру бағдарламасы бойынша оқу нәтижелерінің қалыптасатын құзыреттермен арақатынасы матрицасы қалыптастырылады (кесте 4.1, 4.2, 4.3)
13	Оқыту нәтижелері	
14	Оқыту түрі	күндізгі
15	Оқыту тілі	Қазақ, орыс
16	Кредиттер көлемі	Бейінді бағыт – 60 кредит
17	Берілетін дәрежесі	ББ 7M07202 "Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" бойынша техника және технология магистрі
18	Кадрлар даярлау бағытына лицензияға қосымшаның болуы	2021 жылғы 02 ақпан KZ34LAA00021414 нөмірі. Даярлау бағытына лицензияға қосымша № 004 2021 жылдың 02 ақпан
19	БББ аккредиттеуі болуы	Мамандандырылған аккредиттеуден өткені туралы куәлік IQAA № SA-A № 0318/5
	Аккредиттеу органының атауы	Білім берудегі сапаны қамтамасыз ету жөніндегі тәуелсіз агенттік, Қазақстан.
	Аккредиттеудің әрекет ету мерзімі	21.12.2024-20.12.2029
20	Пәндер туралы мәліметтер	ЖК,ТК, БП, БеП пәндері туралы мәліметтер (кесте 3.2)
21	Бағдарламаның бірегейлігі	-
22	«Мүмкіндігі шектеулі және ерекше білім беру қажеттіліктері бар тұлғаларға арналған білім беру	Білім беру бағдарламасының қолжетімділігін қамтамасыз ету үшін келесі шарттар қарастырылған: Архитектуралық қолжетімділік Бейімделген ортаға қол жеткізу: пандустар, арнайы

	бағдарламасын іске асыру шарттары»	аудиториялар және санитарлық тораптар. Оқу-әдістемелік қамтамасыз ету Баламалы форматтағы оқу материалдары (аудио, Брайль шрифті). Білімді бағалаудың бейімделген әдістері (ауызша емтихан, ұзартылған уақыт, көмекшілер). Оқу процесін ұйымдастыру Жеке оқу жоспарлары, қашықтықтан оқыту технологиялары, икемді сабақ кестесі. Психологиялық-педагогикалық қолдау Мамандармен (тьюторлармен, психологтармен) кеңестер, бейімдеу іс-шаралары Инклюзивті білім беретін профессор-оқытушылар құрамының біліктілігін арттыру.
--	------------------------------------	--

2. Білім беру бағдарламасы түлегінің біліктілік сипаты

2.1 Берілетін дәрежесі:

Білім беру бағдарламасының түлегіне дәреже беріледі:

- бейінді дайындық бойынша - ББ 7M07202 "Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" бойынша техника және технология магистрі»

2.2 Маманның лауазымдарының тізбесі:

- профильді дайындау кезінде: кәсіпорынның директоры (бастығы, басқарушысы); бас технолог; кәсіпорынның әртүрлі учаскелерінің басшысы.

3. Білім беру бағдарламасының мазмұны

3.1 Білім беру бағдарламасының оқу жоспары

ҚАЗТҰТЫНУОДАҒЫ ҚАРАҒАНДЫ УНИВЕРСИТЕТІ





2026 ж.
Директор Аймағамбетов Е.Б.

Оқу жоспары

Білім беру саласының коды және атауы: 7M07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс саласы
 Даярлау бағытының коды және атауы: "7M072 Өндірістік және өңдеу салалары"
 Білім беру бағдарламасының тобы: M111 Тамақ өнімдерін өндіру
 Білім беру бағдарламасының коды және атауы: "7M07202 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы"
 Білім беру бағдарламасының түрі: әрекет етуші
 Тағайындалатын дәреже: ББ "7M07202 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" бойынша техника және технология магистрі
 Білім алу мерзімі: 1 жыл
 Күндізгі оқыту формасы
 2026 жылғы қабылдау

Пән циклы	Пән коды	МК/ВК/ТК	Пән атауы	Еңбек сыйымдылығы		Бақылау формасы	оқу жұм. түрі дәріс/пр/БООЖ/БӨЖ/б арлығы	Семестрлер бойынша бөлу	
				кредиттер	академ. Сағ			1	2
БКМ 1.1 Базалық коммуникативті модуль									
БП	ShT2022mag(Bein)	ЖК	Шет тілі (Кәсіби)	3	90	емт	0/45/15/30/90	3	
БП	PKMBP2022mag	ЖК	Пәнаралық курс Менеджмент және басқару психологиясы	3	90	емт	30/15/15/30/90	3	
БП	GZIKUZh 2022	ТК	Ғылыми зерттеулер мен инновациялық қызметті ұйымдастыру және жоспарлау	4	120	емт	15/30/15/60/120	4	
	ZKN 2022		Зерттеу қызметінің негіздері						
	ZhIZh.2022 mag		Жасанды интеллект жүйесі						
КБМ 2.1 Кәсіби бағдарланған модуль 1									
БөП	TOOGN 2022	ЖК	Тамақ өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері	4	120	емт	15/30/15/60/120	4	

БөП	ТВБК 2022	ТК	Тағамдық және биологиялық белсенді қоспалар	5	150	емт	15/30/15/90/150	5	
	ТФ 2022		Тамақтану физиологиясы						
БөП	ТОЗБТ 2022	ТК	Тағам өнімдерінің заманауи биотехнологиясы және технологиясы	5	150	емт	15/30/15/90/150	5	
	ТОСЗТ 2022		Тағам өнімдерін сақтаудың заманауи технологиялары						
БөП	КТЗТ 2022	ТК	Қоғамдық тамақтанудың заманауи технологиялары	5	150	емт	15/30/15/90/150	5	
	КТОККСТ 2022		Қоғамдық тамақтану орындарындағы қызмет көрсету және сервис технологиясы						
БөП	ОТ 2022	МК	Өндірістік тәжірибе	10	300	есеп			10
Теориялық оқыту және практикалық даярлау модульдері бойынша қорытынды				39	1170			29	10
ЭЗҚМ 3.1 Эксперименттік-зерттеу, қорытынды модуль									
ЭФЗЖ	ЕГЗЗж 2022	ЖК	Тағылымдамадан өту мен магистрлік жобаны орындауды қамтитын магистранттың эксперименттік-зерттеу жұмысы	13	390	есеп		1	12
ОҚТ	ОҚТ		Оқытудың қосымша түрлері						
ҚА	МЗжРК 2022	ЖК	Магистрлік жобаны рәсімдеу және қорғау	8	240				8
Білім беру бағдарламасының жалпы еңбек сыйымдылығы				60	1800			30	30

Оқу жоспары 20.07.2022 жылғы №2 Мемлекеттік жалпыға міндетті жоғары білім беру стандартының (22.04.2025 ж. өзгерістермен) негізінде және «Қоғамдық тамақтандыру өнімдерін өндіру» кәсіби стандартының («Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма төрағасының міндетін атқарушының 2025 жылғы 19 желтоқсандағы №477 бұйрығына №9 қосымша), «Сүт және сүт өнімдерін өндіру» кәсіби стандартының («Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма төрағасының міндетін атқарушының 2023 жылғы 30 мамырдағы №100 бұйрығына №9 қосымша), «Ет және ет өнімдерін өндіру» кәсіби стандартының («Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма төрағасының міндетін атқарушының 2023 жылғы 30 мамырдағы №100 бұйрығына №10 қосымша), «Нан-тоқаш және ұннан жасалған кондитерлік өнімдерді өндіру» кәсіби стандартының («Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма төрағасының міндетін атқарушының 2025 жылғы 19 желтоқсандағы №477 бұйрығына №7 қосымша) негізінде әзірленген.

Академиялық мәселелер жөніндегі проректор

Жоғары және жоғары оқу орнынан кейінгі білім беруді академиялық дамыту департаментінің директоры

Тауартану және сертификаттау кафедрасының меңгерушісі

Тапеннова Г.С.

Даниярова М.Т.

Есенбаева Г.А.

3.2 Пәндер туралы мәліметтер

№	Пәннің атауы	Пәннің қысқаша сипаттамасы	Кредиттер саны	Оқыту нәтижелері
Негізгі пәндер циклі ЖОО компоненті				
1	Шет тілі (Кәсіби)	«Шетел тілі (кәсіби)» пәні тілдік емес мамандықтардың магистранттарына арналған. Курсты зерделеу мамандық бойынша білімді байытуға және ғылыми ой-өрістерін кеңейтуге, қарым-қатынас процестерін тереңірек білуге әкеліп қана қоймайды, сонымен қатар магистранттарға болашақ кәсіби қызметінде қажетті практикалық дағдыларды меңгеруге мүмкіндік береді.	3	ОН1, ОН2
2	Пәнаралық курс Менеджмент және басқару психологиясы	Пән білім алушыларға ұйымдағы адамдарды және бизнес-процестерді тиімді басқарудың теориялық негіздері мен практикалық дағдыларын меңгеруге мүмкіндік береді. Оқу барысында олар көшбасшылық қасиеттерді дамыту, тиімді команда құру, қызметкерлерді ынталандыру, келіспеушіліктерді шешу және стратегиялық шешімдер қабылдау тәсілдерін үйренеді. Нәтижесінде білім алушылар заманауи ұйымдардың бәсекеге қабілеттілігі мен жұмыс тиімділігін арттыруға қажетті басқарушылық құзыреттерді қалыптастырады.	3	
Негізгі пәндер циклі Таңдау бойынша Компонент				
1	Ғылыми зерттеулер мен инновациялық қызметті ұйымдастыру және жоспарлау	Курс ғылымның дамуы мен қызмет ету процестерін және оның қазіргі қоғамдағы рөлін түсіну үшін қажет; ғылыми зерттеудің теориялық және эмпирикалық әдістерін зерттеу қызметінде қолдану мүмкіндігі контекстінде меңгеру үшін; жеке зерттеу жұмысын тиімді ұйымдастыру дағдыларын алу үшін қажет.	4	ОН3, ОН4

2	Зерттеу қызметінің негіздері	Пән зерттеу қызметін жүзеге асыру дағдыларын дамытуға және оларды ұйым қызметінің тиімділігін арттыру үшін қолдануға бағытталған. Курс зерттеулер жүргізу әдіснамасы мен ғылыми құралдарды меңгеруге, қолданбалы ғылыми зерттеулердің ерекшеліктерін зерделеуге, сондай-ақ ақпаратты іздеу мен өңдеудің заманауи цифрлық технологияларын пайдалануға бағдарланған.	4	
3	Жасанды интеллект жүйелері	Пән заманауи жасанды интеллект жүйелері және оларды бизнес пен басқару саласында қолдану мүмкіндіктері туралы түсінік қалыптастырады. Курста машиналық оқыту әдістері, деректерді интеллектуалды талдау (Data Mining), нейрондық желілер, сараптамалық жүйелер, шешім қабылдауды қолдау технологиялары және ұйымдардың қызмет тиімділігін арттыруға арналған жасанды интеллект негізіндегі заманауи бағдарламалық шешімдер қарастырылады.	4	ОН3
Бейіндік пәндер циклы ЖОО компоненті / таңдау компоненті				
1	Тамақ өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері	Пән тағам өнімдерін өндірудің технологиялық процестерінің негізгі заңдылықтары туралы білім қалыптастыруға бағытталған. Шикізат түрлерін, оны өңдеу тәсілдері мен құралдарын, қайта өңдеудің және дайын өнім алудың жалпы қағидаттарын; тағам өнімдерін өндіру және сақтау кезінде жүретін процестерді; жаңа өнімдерді өндіру ерекшеліктерін оқытуды қамтиды.	4	ОН4, ОН5
2	Тағамдық және биологиялық белсенді қоспалар	Пән тағам өнімдерін өндіру кезінде тағамдық қоспаларды қолдану мүмкіндіктері туралы тұтас түсінік қалыптастыруға бағытталған. Пән биологиялық белсенді қоспалардың жіктелуін және олардың адам тамақтануы мен денсаулығын түзетудегі маңызын, тағамдық қоспалардың қауіпсіздігін бағалау рәсімдерін, сондай-ақ олардың әртүрлі функционалдық сыныптарының сипаттамаларын қарастырады. Биологиялық белсенді қоспаларды өндірудің жаңа технологиялық мүмкіндіктеріне және оларды функционалдық тағам өнімдерін әзірлеуде қолдануға ерекше назар аударылады.	5	ОН5, ОН5

3	Тамақтану физиологиясы	Пән болашақ кәсіби қызметті жүзеге асыру үшін қажетті тамақтану физиологиясының негіздері туралы білім қалыптастыруға бағытталған. Пән тамақтану ғылымының даму кезеңдері, тамақтану физиологиясының теориялық негіздері, теңгерімді, ұтымды және адекватты тамақтану теориялары, шикізат құрамының жартылай фабрикаттар мен дайын өнімнің сапасы мен тағамдық құндылығына әсері сияқты мәселелерді қарастырады.	5	ОН4, ОН5
4	Тағам өнімдерінің заманауи биотехнологиясы және технологиясы	Пән білім алушылардың заманауи биотехнологияның теориялық негіздерін меңгеруіне және кәсіпорынның өндірістік-шаруашылық қызметін тиімді басқару үшін қажетті тағам өнімдері технологиясы саласындағы білімдерін кеңейтуге бағытталған. Биотехнология, гендік инженерия және инновациялық технологиялар жетістіктерін тағам өнімдерін өндіруде пайдалану перспективалары мен мүмкіндіктеріне ерекше назар аударылады.	5	ОН4, ОН5
5	Тағам өнімдерін сақтаудың заманауи технологиялары	Пән жаңа технологияларды енгізу мүмкіндіктері мен жұмыс тиімділігін арттыруды ескере отырып, тағам өнімдерін сақтау ерекшеліктері туралы білімді тереңдетуге бағытталған. Пән тағам өнімдерін сақтаудың заманауи технологиялары мен жабдықтарының негізгі қағидаттарын; тағам өнімдерінің сақтау мерзімін ұзартуға арналған жаңа энергия үнемдейтін технологияларды; бактерияға қарсы жүйелерді, сүзгілерді, ауа ионизаторларын, нанотехнологияларды қолдануды; сондай-ақ реттелетін атмосферада сақтау ерекшеліктерін зерттейді.	5	ОН4, ОН5
6	Қоғамдық тамақтанудың заманауи технологиялары	Пән қоғамдық тамақтандыру саласындағы қызмет көрсету технологиясы мен сервисін заманауи трендтерді ескере отырып тереңдетіп оқытуға бағытталған. Пәнде қызмет көрсетудегі инновациялар мен заманауи стандарттар, негізгі технологиялық процестер, технологиялық құжаттаманы рәсімдеу, келушілерге қызмет көрсетудің арнайы нысандары, шетелдік туристерге қызмет көрсету ерекшеліктері, тұтынушыларға қызмет көрсету нысаны	5	ОН6

		ретінде кейтеринг, сондай-ақ жылдам қызмет көрсету кәсіпорындарының қызметі қарастырылады		
7	Қоғамдық тамақтану орындарындағы қызмет көрсету және сервис технологиясы	Пән қоғамдық тамақтандыру саласындағы қызмет көрсету технологиясы мен сервисін заманауи трендтерді ескере отырып тереңдетіп оқытуға бағытталған. Пәнде қызмет көрсетудегі инновациялар мен заманауи стандарттар, негізгі технологиялық процестер, технологиялық құжаттаманы рәсімдеу, келушілерге қызмет көрсетудің арнайы нысандары, шетелдік туристерге қызмет көрсету ерекшеліктері, тұтынушыларға қызмет көрсету нысаны ретінде кейтеринг, сондай-ақ жылдам қызмет көрсету кәсіпорындарының қызметі қарастырылады.	5	
8	Өндірістік практика	Өндірістік практика оқыту процесінде алынған теориялық білімді қолдануға, стандарттау және сертификаттау саласындағы практикалық дағдыларды, құзыреттер мен кәсіби қызмет тәжірибесін алуға, сондай-ақ озық тәжірибені игеруге бағытталған	10	ОН6, ОН7
9	Тағылымдамадан өту мен магистрлік жобаны орындауды қамтитын магистранттың эксперименттік зерттеу жұмысы	Эксперименттік-зерттеу жұмысы магистрантты ғылыми ізденіспен, өзекті практикалық мәселелерді шешуге және стандарттау мен сертификаттау саласында басқарушылық шешімдерді өз бетінше қабылдауға бағытталған қолданбалы ғылыми зерттеулер мен эксперименттер жүргізумен байланысты дербес эксперименттік-зерттеу жұмысына дайындауға бағытталған	13	ОН1, ОН2, ОН3, ОН4, ОН5, ОН7

4 Білім беру бағдарламасының құзыреттері және оқыту нәтижелері

4.1 Құзыреттіліктер және оқыту нәтижелері

Құзыреттіліктер шифры	Компетенцияның мазмұны	Оқыту нәтижесінің шифры	Білім беру бағдарламасы бойынша оқыту нәтижесінің мазмұны
МК1	Түрлі қызметте және көптілді ортада басқару шешімдерін қабылдау қабілеті	ОН1	Үнемі өзгеріп отыратын әлеуметтік шындық жағдайында басқарушылық қызметтің психологиялық механизмдері туралы білімін көрсетеді
		ОН2	Кәсіби салада және шет тілдер ортасында басқарушылық және коммуникативтік дағдыларды қалыптастырады
МК2	Сапаның экономикалық аспектілері және статистикалық әдістер туралы білімін өнім мен қызмет сапасын арттырудың кәсіби қолданбалы мәселелерін шешу және сыни талдау үшін пайдалана білу.	ОН3	Азық-түлік өнімдері технологиясы саласындағы ғылыми және инновациялық қызметті ұйымдастыру мен жоспарлау әдіснамасын, оның ішінде жасанды интеллект әдістері мен технологияларын қолдануды меңгергендігін көрсетеді, оларды жаңа ортадағы мәселелерді шешуде және кеңірек пәнаралық контексте қолдана алады
		ОН4	Азық-түлік өнімдерінің ғылымы туралы білімді және білімді дамытуды көрсетеді
БК1	Тамақ өнімдерін өндірудің тұжырымдамалық негіздері, әдіснамалық және практикалық аспектілері, тағамдық ингредиенттердің құрамы мен түрлерін айқындау саласындағы білімді қолдану қабілеті	ОН5	Процесті ұтымды басқаруды ұйымдастыруға және азық-түліктің сапасын жақсартуға шикізат құрамының әсерін талдай алады
		ОН6	Қазіргі заманғы тамақ өндірісінің технологияларын, қоғамдық тамақтандыру өнімдерін өндіру технологияларын әзірлеу және енгізу, ақпаратты жинау және түсіндіру және қалыптасқан пайымдаулар негізінде технологиялық құжаттаманы құрастыра алады
БК2	Тамақ өндірісі мен қоғамдық тамақтану өнімдерінің заманауи технологияларын әзірлеу және енгізу, өз тұжырымдары мен идеяларын хабарлау қабілеті	ОН7	Азық-түлік технологиясы саласындағы ғылыми-зерттеу және басқару қызметін дербес түрде интеграциялауға, жүйелеуге, білімді жаңартуға және оны кәсіби деңгейде қолдануға қабілетті
БК3	Дербес дербес оқыту шеңберінде кәсіби дағдылар мен іскерліктерді кеңейту үшін тамақ өндірісі мен қоғамдық тамақтану өнімдерінің қазіргі заманғы технологиялары саласындағы білімді интеграциялау қабілеті		

4.2 Білім беру бағдарламасы бойынша тұтастай алғанда, қалыптастырылатын құзыреттіліктерді оқыту нәтижелерімен салыстыру матрицасы (БЕЙІНДІ)

	ОН1	ОН2	ОН3	ОН4	ОН5	ОН6	ОН7
МК1	x	x					
МК2			x	x			
БК1					x	x	
БК2						x	
БК3							x

4.3 Құзіреттілікті қалыптастыру картасы

Құзіреттілікті шифры	Пән коды	Құзіреттілікті қалыптастыратын пәндер атауы	МК/ЖК/ТК	Кредит	Сағат саны	Нәтижеге қол кізуді бағалау түрі
МК1	ShT2022mag	Шет тілі (Кәсіби)	ЖК	3	90	тест
	PKMBP 2022mag	Пәнаралық курс Менеджмент және басқару психологиясы	ЖК	3	90	тест
	EGZZh 2022	Тағылымдамадан өту мен магистрлік жобаны орындауды қамтитын магистранттың эксперименттік-зерттеу жұмысы	ЖК	13	390	Есеп
МК2	GZIKUZh 2022	Ғылыми зерттеулер мен инновациялық қызметті ұйымдастыру және жоспарлау	ТК	4	120	тест
	ZKN 2022	Зерттеу қызметінің негіздері	ТК			
	ZhIZh.2022 mag	Жасанды интеллект жүйесі	ТК	4		
	EGZZh 2022	Тағылымдамадан өтуді және магистрлік жобаны орындауды қоса алғанда, магистранттың эксперименттік-зерттеу жұмысы	ЖК	13	390	Есеп
БК1	TOOGN 2022	Тамақ өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері	ЖК	4	120	тест
	TBBK 2022	Тағамдық және биологиялық белсенді қоспалар	ТК	5	150	тест
	TF 2022	Тамақтану физиологиясы	ТК			
	EGZZh 2022	Тағылымдамадан өту мен магистрлік жобаны орындауды қамтитын магистранттың эксперименттік-зерттеу жұмысы	ЖК	13	390	Есеп
БК2	TOZBT 2022	Тағам өнімдерінің заманауи биотехнологиясы және технологиясы	ТК	5	150	тест
	TOSZT 2022	Тағам өнімдерін сақтаудың заманауи технологиялары	ТК			
	KTZT 2022	Қоғамдық тамақтанудың заманауи технологиялары	ТК	5	150	тест
	KTOKKST 2022	Қоғамдық тамақтану орындарындағы қызмет көрсету және сервис технологиясы	ТК			
	ӨТ 2022	Өндірістік тәжірибе	МК	10	300	есеп
	EGZZh 2022	Тағылымдамадан өту мен магистрлік жобаны орындауды қамтитын магистранттың эксперименттік-зерттеу жұмысы	ЖК	13	390	Есеп
БК3	EGZZh 2022	Тағылымдамадан өту мен магистрлік жобаны орындауды қамтитын магистранттың эксперименттік-зерттеу жұмысы	ЖК	13	390	Есеп

5. Магистратура білім беру бағдарламасының концепциясы

Тапсырмалар	Нысаналы индикаторлар	Көрсеткіштер			
		Өлшем бірлігі	2026-2027	2027-2028	2028-2029
БАСЫМДЫҚ 1. ЦИФРЛЫҚ ТРАНСФОРМАЦИЯ АРҚЫЛЫ ДИНАМИКАЛЫҚ БІЛІМ БЕРУ ЭКОЖҮЙЕСІН ҚҰРУ					
Тапсырма 1.2 Жоғары оқу орнынан кейінгі білім беруді дамыту	ББ бойынша білім алушылардың саны	адам	2	2	2
	Соңғы оқу жылында шетелде тағылымдамадан өткен магистранттар мен докторанттардың саны	адам	-	1	1
	"Үздік" дипломы бар түлектер саны	адам	1	1	1
	Түлектердің жұмысқа орналасу деңгейі	%	100%	100%	100%
Тапсырма 1.3 Үздіксіз білім беруді дамыту	ЖОО әзірлеген ұлттық және шетелдік білім беру платформаларында ашық қолжетімділікте ұсынылған жаппай ашық онлайн-курстардың (ЖАОК) саны, мысалы moocs.kz, openu.kz, coursera.org және т. б.	бір	1	1	1
Тапсырма 1.4 Оқыту әдістерін трансформациялау және оқытудың жаңа нысандарын дамыту	ББ шеңберінде оқылатын пәндер бейіні бойынша біліктілікті арттырудан өткен ПОҚ саны	адам	6	6	6
	Оқу сабақтарын өткізуге, элективті пәндерді оқуға тартылған практикалық қызметкерлер саны	адам	-	-	-
	Кәсіпорындардың тапсырысы бойынша орындалған біліктілік жұмыстарының саны	бір	1	1	1
БАСЫМДЫҚ 2. УНИВЕРСИТЕТТІҢ ҒЫЛЫМИ-ЗЕРТТЕУ ҚЫЗМЕТІНІҢ ТҰРАҚТЫ ДАМУЫ					
Тапсырма 2.1 Университеттің ғылыми-зерттеу әлеуетін және инновациялық белсенділігін арттыру	Ғылыми дәрежесі бар оқытушылардың үлесі	%	75 %	80%	85%
	Үздік оқытушы" атағы бар оқытушылар саны, мемлекеттік наградалар, стипендиялар, гранттар иегерлері	адам	2	2	2
	Басылымдардың жалпы саны	бір	10	15	20
	Web of science / Scopus журналдарындағы жарияланымдар саны	бір	2	3	3
	Ғылым және жоғары білім саласындағы сапаны қамтамасыз ету Комитетінің тізбесіндегі жарияланымдар саны	бір	3	3	3
	Жарияланымдардың дәйексөздерінің саны	бір	-	-	-

	Хирш индексі	бір	2	2	2
	Ғылыми ұйымдармен бірлескен жарияланымдар саны	бір	1	1	1
	Өнеркәсіптік бизнес-серіктестермен бірлескен жарияланымдар саны	бір	1	2	2
	ТДМ бойынша жарияланымдар саны	бір	4	4	4
Тапсырма 2.2 Кафедралардың ғылыми зерттеулерін қаржыландырудың көп арналы жүйесін құру	ҒЗЖ қаржыландырудың жалпы көлемі (мемлекеттік және мемлекеттік емес қаржыландыру, халықаралық гранттар) (ҒЗЖ)	мың теңге	450	450	450
	Ғылыми жобалар жетекшілерінің саны	адам	-	-	-
	Зияткерлік меншік бойынша куәліктердің саны: лицензиялар, патенттер, авторлық куәліктер, оқытушылардың өнертабыстары	бір.	1	1	1
Тапсырма 2.3 Білім алушыларды ғылымға және өндіріске тарту	Қазақстан мен ТМД елдеріндегі ғылыми-практикалық конференцияларда, олимпиадаларда жеңімпаздар саны	адам	1	1	1
	Алыс шетелдегі ғылыми-практикалық конференцияларда, олимпиадаларда жеңімпаздар саны	адам	-	-	1
	Зияткерлік меншік бойынша куәліктердің саны: лицензиялар, патенттер, авторлық куәліктер, білім алушылардың өнертабыстары	бір	1	1	1
БАСЫМДЫЛЫҚ 3. УНИВЕРСИТЕТТІҢ ӘЛЕМДІК ҒЫЛЫМИ-БІЛІМ БЕРУ КЕҢІСТІГІНЕ ТЕҢ ҚҰҚЫЛЫ ӘРІПТЕС РЕТІНДЕ ТИІМДІ ИНТЕГРАЦИЯСЫ					
Тапсырма 3.1 Зерттеу және білім беру бағдарламалары саласындағы халықаралық сапа стандарттарына сәйкестігі	Дипломдар немесе сертификаттар (QS рейтингінің ТОП-700) бере отырып, шетелдік жоғары оқу орындарымен қос дипломды білім берудің бірлескен бағдарламаларының саны	бір	-	-	-
	Шет тілдерінде оқытылатын пәндер саны	бір	2	2	2
	Шетелдік ұйымдардың өкілдерімен бірлескен жарияланымдар саны	бір	-	-	-
Тапсырма 3.2 Оқыту және зерттеу үшін қолайлы орта	Шетелдік білім алушылар саны	адам	-	-	-
	Оқу процесіне тартылған шетелдік оқытушылар саны (кемінде 2 апта)	адам	1	1	1
	Сыртқы ұтқырлық бойынша білім алушылардың саны (Kipic)	адам	-	-	-
	Шығатын сыртқы ұтқырлық бойынша білім алушылар саны	адам	-	1	1
	Халықаралық гранттар немесе халықаралық стипендиялар (Болашақ стипендиясынан басқа)	адам	-	-	-

	алған ЖОО түлектерінің саны				
Тапсырма 3.3 Қазтұтынуодағы Қарағанды университетінің халықаралық имиджін арттыру	Халықаралық ғылыми жобалар саны	бір	-	-	-
	Ғылыми жобалар іске асырылатын өкілдері бар елдердің саны	бір	-	-	-
	Алыс шетелдік жоғары оқу орындарының дипломы / ғылыми дәрежесі бар ПОҚ саны	адам	-	-	-
	Кафедраның әлеуметтік желілердегі ресми интернет ресурсына жазылушылар саны	адам	230	260	265
	Кафедра серіктестерінің сайттарындағы университет сайтына сілтемелер саны	бір	2	2	2
БАСЫМДЫҚ 4. ЖАСТАРДЫҢ ӘЛЕУМЕТТІК ЖАУАПКЕРШІЛІГІН, ПАТРИОТИЗМІН ЖӘНЕ КӨШБАСШЫЛЫҚ ҚАСИЕТТЕРІН ҚАЛЫПТАСТЫРУ АРҚЫЛЫ УНИВЕРСИТЕТТІҢ ҮШІНШІ МИССИЯСЫН ІСКЕ АСЫРУ					
Тапсырма 4.1 Жастарға патриоттық тәрбие беру және азаматтық белсенділікті қалыптастыру бойынша кешенді іске асыру	Тұрақты даму мәселелерін қамтитын пәндер саны	бір	1	1	1

6. Білім беру бағдарламаның келісу парағы

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