

ҚАЗТҰТЫНУОДАҒЫ
ҚАРАҒАНДЫ УНИВЕРСИТЕТІ



КАРАГАНДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КАЗПОТРЕБСОЮЗА



«БІЛІМ КЕМІН»
Қазтұтынуодағы Қарағанды
университетінің ректоры,
а. і. д., профессор
Аймагамбетов Е.Б.
«48» 04 2026ж.

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

БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ
7М07203 «ТАМАҚ ӨНДІРІСІНІҢ ТҰРАҚТЫ
ТЕХНОЛОГИЯЛАРЫ МЕН ИННОВАЦИЯЛАРЫ»
Деңгейі: магистратура (МА)

ҚАРАҒАНДЫ 2026

Білім беру бағдарламасы 7M07203 «Тамақ өндірісінің тұрақты технологиялары мен инновациялары» 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), сондай-ақ «Жоғары және (немесе) жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру ұйымдарының педагогы (профессорлық-оқытушылық құрамы)» кәсіби стандартының («Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма төрағасының орынбасарының 2023 жылғы 6 желтоқсандағы №591 бұйрығымен бекітілген) негізінде әзірленген.

Әзірлеушілер (академиялық комитет):

Есенбаева Г.А. - п.ғ.д., профессор, тауартану және сертификаттау кафедрасының меңгерушісі, АҚ төрағасы

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	14
4.1	Құзыреттері және оқыту нәтижелерінің тізбесі	14
4.2	Білім беру бағдарламасы бойынша тұтастай алғанда, қалыптастырылатын құзыреттіліктерді оқыту нәтижелерімен салыстыру матрицасы	15
4.3	Құзіреттілігін қалыптастыру картасы	16
5.	Білім беру бағдарламасының концепсиясы	18
6.	Білім беру бағдарламаның келісу парағы	21

1. Білім беру бағдарламасының паспорты

№	Өріс атауы	Ескертпе
1	Тіркеу номері	7M07200255
2	Білім беру саласының коды және жіктелуі	7M07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
3	Дайындық бағыттарының коды және жіктелуі	7M072 Өндірістік және өңдеу салалары
4	Білім беру бағдарламалары тобы	M 111 Азық-түлік өнімдерін өндіру
5	Білім беру бағдарламасының атауы	7M07203 Тамақ өндірісінің тұрақты технологиялары мен инновациялары
6	Білім беру бағдарламасының түрі	Жаңа білім беру бағдарламасы Сүт және сүт өнімдерін өндіру", "Ет және ет өнімдерін өндіру" "Жоғары және (немесе) жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру ұйымдарының педагогтеріне (профессор-оқытушылар құрамына)" арналған кәсіптік стандарты негізінде құрастырылған.
7	Білім беру бағдарламасының мақсаты	Тамақ өндірісі технологиялары саласында зерттеу және инновациялық қызмет дағдыларына ие, тұрақты даму жағдайында озық технологияларды енгізуге қабілетті жоғары білікті ғылыми-педагогикалық және басқарушы кадрларды даярлау
8	ББХСЖ бойынша деңгейі	7
9	ҰБШ бойынша деңгейі	7
10	СБШ бойынша деңгейі	7
11	БББ ерекшеліктері	Нет
	Серіктес ЖОО (БББ)	
	Серіктес ЖОО (ҚДББ)	
12	Құзиреттілік тізімі	Білім беру бағдарламасы бойынша оқу нәтижелерінің қалыптасатын құзыреттермен арақатынасы матрицасы қалыптастырылады (4.1, 4.2, 4.3-кесте)
13	Оқыту нәтижелері	
14	Оқыту түрі	күндізгі
15	Оқыту тілі	Қазақ, орыс
16	Кредиттер көлемі	Ғылыми және педагогикалық бағыт – 120 кредит
17	Берілетін дәрежесі	ББ «7M07203 Тамақ өндірісінің тұрақты технологиялары мен инновациялары» білім беру бағдарламасы бойынша техника ғылымдарының магистрі
18	Кадрлар даярлау бағытына лицензияға қосымшаның болуы	KZ34LAA00021414 (004)
19	БББ аккредиттеуі болуы	-
	Аккредиттеу органының атауы	-
	Аккредиттеудің әрекет ету мерзімі	-
20	Пәндер туралы мәліметтер	ЖК, ТК, БП, БеП пәндері туралы мәліметтер (3.2-кесте)
21	Бағдарламаның бірегейлігі	Білім беру бағдарламасы тамақ өндірісін дамытудың перспективалық трендтерін ескере отырып әзірленген

		және түлектің инновация мен жаңашылдықты қалыптастыруға бағытталған
22	«Мүмкіндігі шектеулі және ерекше білім беру қажеттіліктері бар тұлғаларға арналған білім беру бағдарламасын іске асыру шарттары»	Білім беру бағдарламасының қолжетімділігін қамтамасыз ету үшін келесі шарттар қарастырылған: Архитектуралық қолжетімділік Бейімделген ортаға қол жеткізу: пандустар, арнайы аудиториялар және санитарлық тораптар. Оқу-әдістемелік қамтамасыз ету Баламалы форматтағы оқу материалдары (аудио, Брайль шрифті). Білімді бағалаудың бейімделген әдістері (ауызша емтихан, ұзартылған уақыт, көмекшілер). Оқу процесін ұйымдастыру Жеке оқу жоспарлары, қашықтықтан оқыту технологиялары, икемді сабақ кестесі. Психологиялық-педагогикалық қолдау Мамандармен (тьюторлармен, психологтармен) кеңестер, бейімдеу іс-шаралары Инклюзивті білім беретін профессор-оқытушылар құрамының біліктілігін арттыру.

2. Білім беру бағдарламасы түлегінің біліктілік сипаты

2.1 Берілетін дәрежесі:

Білім беру бағдарламасының түлегіне дәреже беріледі:

7M07203 Тамақ өндірісінің тұрақты технологиялары мен инновациялары білім беру бағдарламасы бойынша техника ғылымдарының магистрі

2.2 Маманның лауазымдарының тізбесі:

- бас директор, кәсіпорынның директоры (бастығы, басқарушысы);
зерттеуші; білім беру саласындағы оқытушы (ассистент).

3. Білім беру бағдарламасының мазмұны

3.1 Білім беру бағдарламасының оқу жоспары

ҚАЗҒҰТЫНУОДАҒЫ ҚАРАҒАНДЫ УНИВЕРСИТЕТІ





БЕКІТІЛГЕН
 ҚС Хаттамасы № 8 "28"
 Ректор _____
 2026 ж.
 Аймағамбетов Е.Б.

Оқу жоспары

Білім беру саласының коды және атауы: 7M07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс саласы

Дайрлау бағытының коды және атауы: "7M072 Өндірістік және өңдеу салалары"

Білім беру бағдарламасының тобы: M111 Тамақ өнімдерін өндіру

Тағайындалатын дәреже: ББ "7M07203 Тамақ өндірісінің тұрақты технологиялары мен инновациялары" бойынша техника ғылымдарының магистрі

Білім алу мерзімі: 2 жыл

Күндізгі оқыту формасы

2026 жылғы қабылдау

Пән циклы	Пәннің коды	МК/ЖК / ТК	Пән атауы	Еңбек сыйымдылығы		Бақылау формасы	оқу жұм. түрі дәріс/тр/БӨӘЖ/БӨЖ/6 арлығы	Семестрлер бойынша бөлу			
				кредиттер	акад. Сағ			1	2	3	4
ГББМ 1.1 Ғылыми-білім беру модулі											
БП	GPhT2022	ЖК	Ғылым философиясы мен тарихы	5	150	смт	15/30/15/90/150	5			
БП	ShT2022mag(NP)	ЖК	Шет тілі (Кәсіби)	4	120	смт	0/45/15/60/120	4			
БП	ZhMP 2022	ЖК	Жоғарғы мектеп педагогикасы	4	120	смт	15/30/15/60/120	4			
БП	ZhMPs 2022	ЖК	Жоғарғы мектеп психологиясы	4	120	смт	15/30/15/60/120	4			
БП	PP(M)2022	ЖК	Педагогикалық практикасы	3	90	сөсп			3		
КПМ 1.2 Кәсіби-педагогикалық модуль											
БП	KK GZZhUZh 2022	ТК	Көптілді курс Ғылыми зерттеу жұмысын ұйымдастыру және жоспарлау	3	90	смт	15/15/15/45/90	3			
	ZADT 2022		Зерттеу әдістері және деректерді талдау								
БП	ZhMOAT 2022	ТК	Жоғарғы мектепте оқыту әдістері мен технологиялары	4	120	смт	15/30/15/60/120		4		
	STOSHk 2022		Сыни тұрғыдан ойлау және шешім қабылдау								
БП	KhAS2022mag	ТК	Хаттағы академиялық стиль (ағыл.)	4	120	смт	15/30/15/60/120		4		
	AKhN2022mag		Академиялық хат негіздері (ағыл.)								
БП	KZhI 2022	ТК	Қолданбалы жасанды интеллект	4	120	смт	15/30/15/60/120		4		
	ZhIZh.2022 mag		Жасанды интеллект жүйелері								
КБМ 2.1 Кәсіби бағытталған модуль I											
БП	ATOgn. 2022	ЖК	Азық-түлік өндірісінің ғылыми негіздері	5	150	смт	15/30/15/90/150	5			

БөІП	ATORYKT 2022	TK	Азық-түлік өнімдерінің ресурс үнемдейтін және қалдықсыз технологиялары	5	150	сmt	15/30/15/90/150		5		
	ZhTTOO 2022		Жоғары технологиялық тамақ өнімдерін өндіру								
БөІП	IM 2022	TK	Инновациялық менеджмент (терендетілген курс)	5	150	сmt	15/30/15/90/150		5		
	TK 2022		Тұрақты кәсіпкерлік								
КБМ 2.2 Кәсіби бағытталған модуль 2											
БөІП	ESOOZT 2022	TK	Ет және сүт өнімдерін өндірудің заманауи технологиялары	5	150	сmt	15/30/15/90/150			5	
	OSHOSOIT 2022		Өсімдік шаруашылығы өнімдерін сақтаудың және өңдеудің инновациялық технологиялары								
БөІП	KTOIT 2022	TK	Қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің инновациялық технологиялары	5	150	сmt	15/30/15/90/150			5	
	PhMTOPT 2022		Функционалды және мамандандырылған тамақ өнімдерін өндірудің перспективалық технологиялары								
БөІП	TOZZh 2022	TK	Тамақ өндірісінің заманауи жабдықтары	5	150	сmt	15/30/15/90/150			5	
	KTKZhI 2022		Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының жабдықтарындағы инновациялар								
БөІП	TOZT 2022	TK	Тамақ өндірісінің заманауи трендтері	5	150	сmt	15/30/15/90/150			5	
	SZhTO 2022		Синтетикалық және жасанды тамақ өнімдері								
БөІП	TOSmKKE 2022	TK	Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету	5	150	сmt	15/30/15/90/150			5	
	ZhTN 2022		Жекелендірілген тамақтану негіздері								
БөІП	ZP 2022	ЖК	Зерттеу практикасы	13	390	есеп					13
Теориялық оқыту және практикалық даярлау модульдері бойынша қорытынды				88	2640			25	25	25	13
ҒЗКМ 3.1 Ғылыми-зерттеу, қорытынды модулі											
МҒЗЖ	MGGZZh 2022	МК	Ғылымдардан өту мен магистрлік диссертацияны орындауды қамтитын магистранттың ғылыми зерттеу жұмысы	24	720	есеп		5	5	5	9
ОҚТ	ОҚТ		Оқытудың қосымша түрлері								
ҚА	MDRK 2022	МК	Магистрлік диссертацияны рәсімдеу және қорғау	8	240						8
Білім беру бағдарламасының жалпы еңбек сыйымдылығы				120	3600			30	30	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), сондай-ақ «Жоғары және (немесе) жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру ұйымдарының педагогы (профессорлық-оқытушылық құрамы)» кәсіби стандартының («Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма төрағасының орынбасарының 2023 жылғы 6 желтоқсандағы №591 бұйрығымен бекітілген) негізінде әзірленген.

Академиялық мәселелер жөніндегі проректор

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

Тауартану және сертификаттау кафедрасының меңгерушісі

Тапенова Г.С.

Даннирова 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	Ғылым философиясы мен тарихы	«Ғылым тарихы және философиясы» пәні қазіргі техногендік өркениет дағдарысы мәселелерін және әлемнің ғылыми бейнесін өзгертудегі жаһандық тенденцияларды, ғылыми ұтымдылықтың түрлерін, ғалымдар басшылыққа алатын құндылықтар жүйесін зерттеуге мүмкіндік береді. Пән ғылымның қазіргі даму кезеңінде туындайтын негізгі идеялық-әдістемелік мәселелерді талдауға және ғылымның тарихи даму тенденциялары туралы түсінік алуға бағытталған.	5	ОН1, ОН2
2	Шет тілі (Кәсіби)	Пән кәсіби салада шет тілін қолдану дағдыларын дамытуға бағытталған. Курс мамандандырылған лексиканы, кәсіби терминологияны және әртүрлі кәсіби контексттерде қолданылатын грамматикалық құрылымдарды зерттеуді қамтиды. Курс бағдарламасы іскерлік хат алмасу, презентацияларды дайындау және өткізу, келіссөздер жүргізу, кәсіби әдебиеттерді оқу және аудару сияқты аспектілерді қамтиды.	4	
3	Жоғары мектеп педагогикасы	Пәнді оқу барысында педагогика ғылымының өзекті мәселелері. Жоғары мектеп педагогикасының негіздері қарастырылады. Педагогика ғылымының әдіснамасына, жаңа білім беру технологияларына, оқу-тәрбие процесіне, білім беру менеджментіне ерекше көңіл бөлінеді.	4	
4	Жоғары мектеп психологиясы	Оқу пәні жоғары оқу орнындағы психикалық, эмоционалдық және әлеуметтік процестерді түсінуге бағытталған кең ауқымды мәселелерді ашады. Курс жоғары оқу орнының білім беру процесіне қатысушылардың психологиялық ерекшеліктері, мотивациясы мен оқу белсенділігі, тұлғаралық өзара әрекеттесу механизмдері және оларды шешу жолдары, стрессті жеңу, күйреудің алдын алу және эмоционалдық тұрақтылықты дамыту туралы білім алуға бағытталған.	4	
5	Педагогикалық практикасы	Педагогикалық тәжірибе магистранттарды білім беру үдерісін ұйымдастыру мен басқару үшін қажетті жоғары құзыреттерді дамытуға, сонымен қатар жоғары білім берудегі оқыту әдістемесінің практикалық дағдыларын қалыптастыруға бағытталған.	3	
Негізгі пәндер циклі Таңдау бойынша Компонент				

1	Көптілді курс Ғылыми зерттеу жұмысын ұйымдастыру және жоспарлау	Курс ғылым мен оның дамуының қазіргі заманғы қоғамдағы рөлін түсіну үшін қажет; теориялық және эмпирикалық ғылыми-зерттеу әдістерін ғылыми-зерттеу жұмысында қолдану мүмкіндіктері тұрғысынан дамыту үшін; дербестендірілген ғылыми-зерттеу жұмысын тиімді ұйымдастыру	3	ОН3, ОН4
2	Зерттеу әдістері және деректерді талдау	Пән магистранттарда ғылыми-зерттеу және басқару қызметі үшін қажетті деректерді жинау, өңдеу және талдау әдістерін қолдану дағдыларын қалыптастырады. Деректерді жинау және сақтау технологиялары. Деректерді зерттеу мен талдаудың негізгі әдістері. Ғылыми зерттеулердегі деректерді өңдеу және түсіндіру әдістері. Деректерді талдау бойынша заманауи бағдарламалық құралдарын пайдалану. Тамақ өнеркәсібі кәсіпорнының деректерін талдау ерекшеліктері. Сипаттамалық, болжамды және диагностикалық аналитика	3	
3	Жоғары мектепте оқыту 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 шешім қабылдау, пайымдаулар қалыптастыру және өз пікірін қорғаудың осы процестерінің негізінде бағытталған. Пән оқу процесін ұйымдастырудың үш кезеңінің базалық моделіне негізделген оқыту әдістері мен стратегияларының жүйесіне негізделген: "шақыру – түсіну – рефлексия"	4	
5	Академиялық хат негіздері (ағыл.)	Пән анықтамаларды ұсынуға және қорытындыларды сипаттауға, нақты және құрылымдық дәлелдер негізінде жазбаша ғылыми коммуникацияны жүзеге асыруға мүмкіндік беретін академиялық мәтінді құру негіздерін зерттеуге негізделген.	4	
6	Хаттағы академиялық стиль (англ)	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	
7	Қолданбалы жасанды интеллект	Курс білім алушыларға цифрлық ортада жайлы өмір сүру мүмкіндігін және тамақ өнімдерін өндірудің кәсіби саласында цифрлық міндеттерді шешуді қамтамасыз ететін ақпараттық-коммуникациялық технологияларды пайдалану	4	

		үшін құзыреттерді меңгеруге мүмкіндік береді. Деректерді өңдеу және талдау үшін алгоритмдерді таңдау зерттелуде, тапсырма қою, осы мәселелерді шешу үшін тиісті технологияларды қолдану және нәтижелерді дұрыс түсіндіру.		
8	Жасанды интеллект жүйелері	Пән тамақ өнімдерін өндіру мен сақтау үдерістерін оңтайландыру, сондай-ақ ғылыми зерттеулер жүргізу мақсатында жасанды интеллект жүйесін қолдану дағдыларын дамытуға бағытталған. Тамақ өнеркәсібіндегі жасанды интеллект арқылы орындалатын сарапшылық жүйелер. Жасанды нейрондық желілер. Өндіріс қалдықтарын азайтуға арналған ЖИ технологиялары. ЖИ-ды ғылыми зерттеу жұмысында қолдану	4	
Бейіндік пәндер циклы ЖОО компоненті / таңдау компоненті				
1	Азық-түлік өндірісінің ғылыми негіздері	Курс тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық процестерінің негізгі заңдылықтары туралы білімді қалыптастыруға бағытталған. Шикізат түрлерін, тәсілдерін, оны қайта өңдеудің және дайын өнімді алудың құралдары мен жалпы принциптерін зерттеу; тамақ өнімдерін өндіру және сақтау кезінде болатын процестерді; жаңа өнім өндірісінің ерекшеліктерін зерттеу.	5	ОН1, ОН2
2	Азық-түлік өнімдерінің ресурс үнемдейтін және қалдықсыз технологиялары	Сапалы азық-түлік өнімдерін алудың ресурс үнемдейтін және қалдықсыз технологияларын қолданудың қазіргі заманғы қағидаттарын зерделеуге, тиімді және тұрақты өндірісті құрудың ғылыми проблемалары мен инженерлік міндеттерін шешуге бағытталған курс. Сүт, ет өнімдерін, нан-тоқаш, ұннан жасалған кондитерлік өнімдерін өндіруде ресурстарды үнемдейтін және қалдықсыз технологиялардың ерекшеліктері қарастырылады.	5	
3	Жоғары технологиялық тамақ өнімдерін өндіру	Азық-түліктің жоғары технологиялық өндірістерін енгізудің отандық және шетелдік тәжірибесін зерделеуге бағытталған курс. Қазақстан Республикасының тамақ өнеркәсібінің техникалық және технологиялық жай-күйі. Жоғары технологиялық өндірістердің басым бағыттары. Өнімді өңдеудің мембраналық әдістерін қолдану және нанотехнологиялар. Азық-түлік өндірісінің озық шетелдік технологиялары. Азық-түлік өндірісіндегі жаңа технологиялық процестерді игеру әдістемесі.	5	
4	Инновациялық менеджмент (тереңдетілген курс)	Пән аналитикалық құралдарды қолдану негізінде инновацияларды басқару және компанияның инновациялық қызметін жобалау саласындағы құзыреттерді қалыптастыруға бағытталған. Курс процесс және өнім инновацияларын басқару ерекшеліктерін біріктіреді	5	

5	Тұрақты кәсіпкерлік	"Тұрақты кәсіпкерлік" пәні пайданы барынша көбейтуге ғана емес, сонымен қатар бизнестің экологиялық және әлеуметтік теңгерімділігін (немесе жауапкершілігін) қамтамасыз етуге ұмтылуға бағытталған экономикалық қызметтің ерекше түрі ретінде тұрақты кәсіпкерлік философиясының принциптері мен мазмұнын түсінуді қалыптастыруға бағытталған. Сонымен қатар, бұл курс магистранттарға бизнестің жаңа түрін құру дағдыларын дамытуға мүмкіндік береді.	5	ОН5, ОН6, ОН7, ОН8
6	Ет және сүт өнімдерін өндірудің заманауи технологиялары	Пәннің мақсаты ет және сүт өнімдерін өңдеудің, сақтаудың және өңдеудің инновациялық технологияларын қолдану дағдыларын қалыптастыру болып табылады. Жаңа өндірістік шешімдер. Шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімнің қасиеттерін зерттеу процесінде ақпараттық технологияларды қолдану. Ет және сүт өнімдерінің сақталуын арттыру жолдары.	5	ОН7, ОН8, ОН9, ОН10, ОН11
7	Өсімдік шаруашылығы өнімдерін сақтаудың және өңдеудің инновациялық технологиялары	Пәннің мақсаты өсімдік шикізатынан тамақ өнімдерін өндіруде инновациялық технологияларды қолдану дағдыларын игеру болып табылады. Тағамдық құндылығы жоғары өсімдік шаруашылығы өнімдерінің шикізатының тұтынушылық қасиеттері. Өсімдік шикізатынан өнімдерді өндірудің, тасымалдаудың және сақтаудың инновациялық технологиялық процестері. Ассортиментті кеңейту жолдары.	5	
8	Қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің инновациялық технологиялары	Курс қоғамдық тамақтандыру саласында технологиялық инновацияларды қолдану бойынша білім мен дағдыларды қалыптастыруға бағытталған. Молекулалық ас үй. Жаңа дәм жасау технологиясы. Нан-тоқаш және ұнан жасалған кондитерлік өнімдерін өндірудің инновациялық технологиялары. Жартылай фабрикаттар өндірісінің инновациялық технологиялары. Аспаздық өнімдерді өндірудің инновациялық технологиялары. Жергілікті өнімдерді қолдану негізінде технологияларды жетілдіру.	5	
9	Функционалды және мамандандырылған тамақ өнімдерін өндірудің перспективалық технологиялары	Курс функционалды және мамандандырылған тамақ өнімдерін әзірлеу және өндіру дағдыларын игеруге бағытталған. Функционалды тамақтанудың ғылыми негіздері. Азық-түлікті байытудың ғылыми принциптері. Жабдықтардың заманауи түрлеріне, шикізатты өңдеудің биотехнологиялық әдістеріне, тағамдық құндылығын арттыруға бағдарланған тұтынушылардың әртүрлі нысаналы топтары үшін мамандандырылған тамақ өнімдерін өндірудің инновациялық технологиялары. Тағамдық қоспалар. Жаңа функционалды және мамандандырылған тамақ өнімдерін жасау ерекшеліктері.	5	

10	Тамақ өндірісінің заманауи жабдықтары	Курс отандық және шетелдік өндірістің қазіргі заманғы машиналары мен аппараттарын зерттеуге бағытталған. Өндіріс тиімділігін арттыру үшін оңтайлы жабдықты таңдау бойынша тамақ өндірісінің инженерлік міндеттерін зерттеу. Шикізатты, жартылай фабрикаттарды, дайын өнімді дайындауға арналған жабдық. Тамақ өнімдерін буып-түюге арналған жабдық.	5	
11	Қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің инновациялық технологиялары	Курс қоғамдық тамақтандыру саласында технологиялық инновацияларды қолдану бойынша білім мен дағдыларды қалыптастыруға бағытталған. Молекулалық ас үй. Жаңа дәм жасау технологиясы. Нан-тоқаш және ұнан жасалған кондитерлік өнімдерін өндірудің инновациялық технологиялары. Жартылай фабрикаттар өндірісінің инновациялық технологиялары. Аспаздық өнімдерді өндірудің инновациялық технологиялары. Жергілікті өнімдерді қолдану негізінде технологияларды жетілдіру.	5	
12	Тамақ өндірісінің заманауи трендтері	Пән тамақ өндірісін дамытудың перспективалық бағыттары туралы білімді қалыптастыруға бағытталған. Тамақ өнеркәсібіндегі инновациялар, олардың тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігіне әсері. Тамақ өндірісінде дәстүрлі емес шикізатты қолдану. Ақуыздың балама көздері. Модификацияланған өнімдер өндірісі. "Дәл ашыту" арқылы өнім өндіру. Жеуге жарамды қаптамалар. Азық-түлік өнімдерін өндіру және сапасын бақылаудағы нанотехнологиялар.	5	
13	Синтетикалық және жасанды тамақ өнімдері	Пән синтетикалық және жасанды тамақ өнімдерін жасау әдістері туралы білімді қалыптастыруға бағытталған. Синтетикалық және жасанды тағамдардың пайда болу себептері, артықшылықтары мен кемшіліктері. Синтетикалық және жасанды тамақ өнімдерін жасаудың негізгі шикізаты мен әдістері. Жасанды тағам түрлері, олардың сапасы мен қауіпсіздігі. Қазіргі ғылыми әзірлемелер мен зерттеулер, қолданбалы аспектілер.	5	
14	Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету	Пән тамақ өндірісінің тиімділігін арттыру үшін қажетті тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету бойынша білім мен дағдыларды қалыптастыруға бағытталған. Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету саласындағы халықаралық және ұлттық заңнама. Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқару жүйелерін әзірлеу және тиімділігін арттыру. Органикалық өнімнің сәйкестігін растау ерекшеліктері. "Халал" өнімдерінің қауіпсіздігін растау.	5	
15	Жекелендірілген	Пән азық-түлік өнімдерінің сапасы мен халықтың	5	

	тамақтану негіздері	денсаулығын жақсарту мақсатында дербестендірілген тамақтану теориясы мен практикасы бойынша білім қалыптастыруға бағытталған. Тамақтану теориялары мен концепциялары. Тамақтану түрлері. Дербестендірілген тамақтанудың ерекшеліктері. Дербестендірілген тамақтануға арналған өнімдерді әзірлеу және олардың сапасын бақылаудың ғылыми негіздері мен принциптері. Дербестендірілген азық-түлік өнімдерінің технологиялары.		
16	Зерттеу практикасы	Зерттеу практикасы отандық және шетелдік ғылымның жаңа теориялық, әдіснамалық және технологиялық жетістіктерімен, ғылыми зерттеулердің заманауи әдістерімен, тамақ өндірісінің тұрақты технологиялары мен инновациялары саласындағы эксперименттік деректерді өңдеу және түсіндірумен танысу мақсатында жүргізіледі.	13	ОН7, ОН8, ОН9, ОН10
17	Тағылымдардан өту мен магистрлік диссертацияны орындауды қамтитын магистранттың ғылыми зерттеу жұмысы	Ғылыми-зерттеу жұмысы магистрантты қолда бар білімді кеңейту және жаңа білім алу мақсатында ғылыми ізденіспен, зерттеулер мен эксперименттер жүргізумен, азық-түлік өнімдері технологиясы саласындағы ғылыми гипотезаларды тексерумен байланысты өзіндік ғылыми-зерттеу жұмысына дайындауға бағытталған. Бұл жұмыстың негізгі нәтижесі - магистрлік диссертацияны жазу және сәтті қорғау.	24	ОН1, ОН2, ОН3, ОН4, ОН5, ОН6, ОН7, ОН8, ОН9, ОН10, ОН11

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
МК1	Басқару мен педагогикалық қызметтің психологиялық негіздерін, ғылыми зерттеулер әдіснамасын түсіну қабілеті және көптілді ортада коммуникацияға дайындығы	ОН1	Тамақ өнеркәсібі саласындағы кәсіби міндеттерді шешу үшін заманауи әдістерді қолдана отырып, ғылыми зерттеулер жүргізеді және олардың нәтижелерін талдайды
		ОН2	Кәсіби және білім беру қызметінде мемлекеттік, орыс және ағылшын тілдерінде ауызша және жазбаша нысанда әлеуметтік өзара іс-қимыл, басқару психологиясы, тұлғааралық, мәдениетаралық және кәсіби-педагогикалық қарым-қатынас дағдыларын қолданады
МК2	Қазіргі заманғы білім беру технологиялары мен академиялық сауаттылық дағдыларын пайдалана отырып, тамақ өндірісінің технологиясы және кәсіби-педагогикалық қызмет саласында ғылыми-зерттеу жұмыстарын жүзеге асыру	ОН3	Жасанды интеллект пен сыни ойлау технологияларын қолдана отырып, есепке алуды, сараптама жасауды ұйымдастыру, ғылыми-зерттеу және педагогикалық қызметті жүзеге асыру
		ОН4	Кәсіби және ғылыми қызметте ақпаратты, идеяларды, қорытындыларды, мәселелер мен шешімдерді нақты және дәлелді түрде ұсыну үшін академиялық жазу дағдыларын қолданады
БК1	Тамақ өндірісін ғылыми ұйымдастыру әдіснамасын қолдану, кәсіпорынның дамуына, инновация және жаңашылдыққа бағытталған басқару қызметін жүзеге асыру	ОН5	Өзгермелі өндірістік және ғылыми жағдайларда ғылыми және практикалық міндеттерді шешу үшін тамақ өндірісінің технологиялық процестерінің әдіснамалық негіздері және олардың тиімділігін арттыру тәсілдері туралы заманауи білімді қолданады
		ОН6	Инновациялық тәсілдер мен тұрақты даму қағидаттары негізінде кәсіпорынның өндірістік процестері мен ресурстарын тиімді басқарады
БК2	Тамақ өндірісінің инновациялық технологияларын, өнімдердің жаңа түрлерін әзірлеу және енгізу, озық жабдықтарды қолдану, өз қорытындылары мен идеяларын жеткізу қабілеті	ОН7	Әлеуметтік, этикалық және ғылыми факторларды ескере отырып, озық білімді қолдану және негізделген шешімдер қабылдау арқылы инновациялық технологиялар мен жаңа тамақ өнімдерін әзірлейді
		ОН8	Технологиялық процестерді жетілдіру және тамақ өндірісінің өнімділігі мен сапасын арттыру үшін инновациялық жабдықты тиімді пайдаланады
БК3	Өзгермелі талаптарды ескере отырып, тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін жүйелі	ОН9	Ғылыми әдістерді қолдана отырып және тамақ өндірісінің даму перспективаларын ескере отырып, жаңа технологиялар мен инновациялардың тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігіне әсерін талдайды және бағалайды

	қамтамасыз ету әдіснамасын меңгеру	ОН10	Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету процестерін нормативтік талаптарға және тұтынушылардың өзгермелі қалауына сәйкес ұйымдастырады, бақылайды және басқарады
БК4	Дербес дербес оқыту шеңберінде кәсіби дағдылар мен іскерліктерді кеңейту үшін тамақ өндірісінің және қоғамдық тамақтану өнімдерінің заманауи технологиялары саласындағы білімді интеграциялау және пайымдауларды тұжырымдау қабілеті	ОН11	Тамақ өндірісінің технологиясы саласындағы ғылыми педагогикалық және зерттеу қызметін кәсіби деңгейде қолдана отырып, білімін жүйелейді, интеграциялайды және өзектендіреді

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
МК1	х	х									
МК2			х	х							
БК1					х	х					
БК2							х	х			
БК3									х	х	
БК4											х

4.3 Құзіреттілікті қалыптастыру картасы

Құзіреттілік тің шифры	Пәннің коды	Құзіреттіліктерін қалыптастыратын пәндер атауы	МК/ ЖК/ ТК	Көлемі (кредит)	Саға ттар саны	Нәтижеге жетуін бағалау түрі
МК1	GPhT2022	Ғылым философиясы мен тарихы	ЖК	5	150	тест
	ShT2022mag(NP)	Шет тілі (Кәсіби)	ЖК	4	120	тест
	ZhMP 2022	Жоғарғы мектеп педагогикасы	ЖК	4	120	тест
	ZhMPs 2022	Жоғарғы мектеп психологиясы	ЖК	4	120	тест
	PP(M)2022	Педагогикалық практика	ЖК	3	90	есеп
	MGGZZh 2022	Тағылымдардан өту мен магистрлік диссертацияны орындауды қамтитын магистранттың ғылыми зерттеу жұмысы	МК	24	720	есеп
МК2	KK GZZhUZh2022	Көптілді курс Ғылыми зерттеу жұмысын ұйымдастыру және жоспарлау	ТК	3	90	тест
	ZADT 2022	Зерттеу әдістері және деректерді талдау	ТК	4	120	тест
	ZhMOAT 2022	Жоғары мектепте оқыту әдістері мен технологиялары				
	STOSHk 2022	Сыни тұрғыдан ойлау және шешім қабылдау				
	AKhN2022mag	Академиялық хат негіздері (ағыл.)	ЖК	4	120	тест
	KhAS 2022 mag	Хаттағы академиялық стиль	ТК	4	120	тест
	KZHI 2022	Қолданбалы жасанды интеллект	ТК	4	120	тест
	ZHIZH2022mag	Жасанды интеллект жүйелері				
	MGGZZh 2022	Тағылымдардан өту мен магистрлік диссертацияны орындауды қамтитын магистранттың ғылыми зерттеу жұмысы	МК	24	720	есеп
БК1	ATOGN 2022	Азық-түлік өндірісінің ғылыми негіздері	ЖК	5	150	тест
	ATORYzhKT 2022	Азық-түлік өнімдерінің ресурс үнемдейтін және қалдықсыз технологиялары	ТК	5	150	тест
	ZHTTOO 2022	Жоғары технологиялық тамақ өнімдерін өндіру				
	IM 2022	Инновациялық менеджмент (тереңдетілген курс)	ТК	5	150	тест
	TK 2022	Тұрақты кәсіпкерлік				
	MGGZZh 2022	Тағылымдардан өту мен	МК	24	720	есеп

		магистрлік диссертацияны орындауды қамтитын магистранттың ғылыми зерттеу жұмысы				
	EzhSOOZT 2022	Ет және сүт өнімдерін өндірудің заманауи технологиялары	ТК	5	150	тест
	OSHOSzhOIT 2022	Өсімдік шаруашылығы өнімдерін сақтаудың және өңдеудің инновациялық технологиялары				
	KTOIT 2022	Қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің инновациялық технологиялары	ТК	5	150	тест
	PHzhMTOPT 2022	Функционалды және мамандандырылған тамақ өнімдерін өндірудің перспективалық технологиялары				
	TOZZH 2022	Тамақ өндірісінің заманауи жабдықтары	ТК	5	150	тест
	KTKZHИ 2022	Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының жабдықтарындағы инновациялар				
	MGGZZh 2022	Тағылымдардан өту мен магистрлік диссертацияны орындауды қамтитын магистранттың ғылыми зерттеу жұмысы	МК	24	720	есеп
	TOZT 20-22	Тамақ өндірісінің заманауи трендтері	ТК	5	150	тест
	SzhZHТО 2022	Синтетикалық және жасанды тамақ өнімдері				
	TOSmKKE 2022	Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету	ТК	5	150	тест
	ZHTN 2022	Жекелендірілген тамақтану негіздері				
	ZP 2022	Зерттеу практикасы	ЖК	13	390	есеп
	MGGZZh 2022	Тағылымдардан өту мен магистрлік диссертацияны орындауды қамтитын магистранттың ғылыми зерттеу жұмысы	МК	24	720	есеп
БК4	MDRK 2022	Магистрлік диссертацияны рәсімдеу және қорғау	МК	8	240	есеп

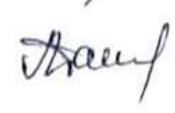
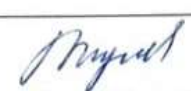
5. Магистратура білім беру бағдарламасын дамыту жоспары

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	3	5	5
	Соңғы оқу жылында шетелде тағылымдамадан өткен магистранттар мен докторанттардың саны	адам	-	-	-
	"Үздік" дипломы бар түлектер саны	адам	-	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	-	-	-
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	-	-	-
БАСЫМДЫҚ 2. УНИВЕРСИТЕТТІҢ ҒЫЛЫМИ-ЗЕРТТЕУ ҚЫЗМЕТІНІҢ ТҰРАҚТЫ ДАМУЫ					
Тапсырма 2.1 Университеттің ғылыми-зерттеу әлеуетін және инновациялық белсенділігін арттыру	Ғылыми дәрежесі бар оқытушылардың үлесі	%	45%	46%	46%
	Үздік оқытушы" атағы бар оқытушылар саны, мемлекеттік наградалар, стипендиялар, гранттар иегерлері	адам	1	1	1
	Басылымдардың жалпы саны	бір	5	10	10
	Web of science / Scopus журналдарындағы жарияланымдар саны	бір	2	3	3
	Ғылым және жоғары білім саласындағы сапаны қамтамасыз ету Комитетінің тізбесіндегі жарияланымдар саны	бір	-	-	-

	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	1	1
	ТДМ бойынша жарияланымдар саны	бір	3	3	3
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	-
Тапсырма 2.3 Білім алушыларды ғылымға және өндіріске тарту	Қазақстан мен ТМД елдеріндегі ғылыми-практикалық конференцияларда, олимпиадаларда жеңімпаздар саны	адам	-	-	-
	Алыс шетелдегі ғылыми-практикалық конференцияларда, олимпиадаларда жеңімпаздар саны	адам	-	-	-
	Зияткерлік меншік бойынша куәліктердің саны: лицензиялар, патенттер, авторлық куәліктер, білім алушылардың өнертабыстары	бір	-	-	-
БАСЫМДЫЛЫҚ 3. УНИВЕРСИТЕТТІҢ ӘЛЕМДІК ҒЫЛЫМИ-БІЛІМ БЕРУ КЕҢІСТІГІНЕ ТЕҢ ҚҰҚЫЛЫ ӘРІШТЕС 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	-	-	-
	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	-	-	-
	Сыртқы ұтқырлық бойынша білім алушылардың саны (Kipic)	адам	-	-	-
	Шығатын сыртқы ұтқырлық	адам	-	-	-

	бойынша білім алушылар саны				
	Халықаралық гранттар немесе халықаралық стипендиялар (Болашақ стипендиясынан басқа) алған ЖОО түлектерінің саны	адам	-	-	-
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	230	260	265
	Кафедраның әлеуметтік желілердегі ресми интернет ресурсына жазылушылар саны	адам	1	1	1
	Кафедра серіктестерінің сайттарындағы университет сайтына сілтемелер саны	бір	-	-	-
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	-	-	-

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.