

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ ҒЫЛЫМ ЖӘНЕ ЖОҒАРЫ БІЛІМ МИНИСТРЛІГІ
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
MINISTRY OF SCIENCE AND HIGHER EDUCATION OF THE REPUBLIC OF KAZAKHSTAN

ҚОРҚЫТ АТА АТЫНДАҒЫ ҚЫЗЫЛОРДА УНИВЕРСИТЕТІ
ҚЫЗЫЛОРДИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ КОРКЫТ АТА
KORKYT ATA KYZYLORDA UNIVERSITY

«Бекітемін»



ТҮЛЕК МОДЕЛІ/
МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА/
GRADUATE MODEL

6B07260 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы білім беру бағдарламасы /
Образовательной программа: 6B07260 - Технология продовольственных продуктов /
Educational program: 6B07260 - Technology of food products

Қызылорда, 2023ж./ Кызылорда, 2023г./ Kyzylorda, 2023y.

МАЗМҰНЫ/ СОДЕРЖАНИЕ/ CONTENT

Кіріспе/ Введение/ Introduction

- 1 БББ сипаттамасы/ Описание ОП/ Description EP
- 2 Білім беру бағдарламасының түлегі моделін қалыптастырудағы құрамдас бөліктер/ Составные компоненты при формировании модели выпускника образовательной программы/ The constituent components in the formation of the graduate model of the educational program
 - 2.1 Білім беру бағдарламасының мақсаттары/ Цели образовательной программы/ Purpose of the Educational Program
 - 2.2 Білім беру бағдарламасының міндеттері/ Задачи Образовательной программы/ Objectives of the Educational Program
 - 2.3 Жалпы және кәсіби құзыреттер/ Общие и профессиональные компетенции/ General and professional competencies
 - 2.4 Білім беру бағдарламасының оқу нәтижелерін қалыптастырылатын құзыреттермен байланыстыру матрицасы/ Матрица соотнесения результатов обучения образовательной программы с формируемыми компетенциями/ The matrix of correlation of learning outcomes of the educational program with the competencies being formed
 - 2.5 Телекоммуникация маманының жеке қасиеттері/ Личностные качества специалиста по телекоммуникациям/ Personal qualities of a telecommunications specialist

Қорытынды/ Выводы/ Conclusions

КІРІСПЕ/ ВВЕДЕНИЕ/ INTRODUCTION

Түлектің құзыреттілік моделін әзірлеу Болон процесінің негізгі бағыттарын іске асырудың сөзсіз шарты және қазіргі еңбек нарығының талабы болып табылады. Бітірушінің құзыреттілік моделі (бакалавриат) белгілі бір дәрежедегі (лауазымдағы) маман қандай кәсіби міндеттерді шеше алуы керек деген сұраққа жауап беруге арналған. Стейкхолдерлер мен барлық мүдделі тұлғалардың сұраныстарына жауап беретін ЖОО түлегінің заманауи моделін қалыптастыру Қорқыт Ата атындағы ҚМУ-нің басты стратегиялық мақсаты болып табылады және кадрлық, оқу-әдістемелік, ақпараттық және материалдық-техникалық қамтамасыз етуді қамтитын білім беру процесі үшін қажетті ресурстармен қамтамасыз етіледі. Университет еңбек нарығында сұранысқа ие бакалавр - түлекті даярлау сапасын қамтамасыз ету үшін мақсатты кадр саясатын және университеттің материалдық-техникалық базасын жоспарлы жақсартуды жүргізеді./ Разработка компетентностной модели выпускника становится безусловным условием для реализации основных направлений Болонского процесса и требованием современного рынка труда. Компетентностная модель выпускника (бакалавриат) призвана отвечать на вопрос о том, какие профессиональные задачи должен уметь решать специалист определенного ранга (должности), того или иного профиля. Формирование современной модели выпускника вуза, отвечающая запросам стейкхолдеров и всех заинтересованных лиц, является главной стратегической целью КУ имени Коркыт Ата и обеспечивается необходимыми ресурсами для образовательного процесса, включающее кадровое, учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение. Университет ведет целенаправленную кадровую политику и планомерное улучшение материально технической базы университета для обеспечения качества подготовки выпускника - бакалавра, востребованного на рынке труда./ The development of a graduate's competence model becomes an unconditional condition for the implementation of the main directions of the Bologna process and a requirement of the modern labor market. The graduate's competence model (bachelor's degree) is designed to answer the question of what professional tasks a specialist of a certain rank (position), of a particular profile should be able to solve. The formation of a modern graduate model that meets the needs of stakeholders and all interested parties is the main strategic goal of Korkyt Ata University and is provided with the necessary resources for the educational process, including personnel, educational, methodological, informational and logistical support. The University conducts a targeted personnel policy and systematic improvement of the material and technical base of the university to ensure the quality of training of a bachelor graduate in demand in the labor market.

1 БББ СИПАТТАММАСЫ/ ОПИСАНИЕ ОП/ DESCRIPTION OF

«6B07260 – Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім алушылардың білім беру қажеттіліктері мен сұраныстарын ескере отырып, жоғары білім беру әлеуетін дамыту мақсатында іске асырылады /«6B07260 – Технология продовольственных продуктов» реализуется в целях развития потенциала высшего образования с учетом образовательных потребностей и запросов обучающихся./ «6B07260 - Technology of food products» is implemented in order to develop the potential of higher education, taking into account the educational needs and requests of students

«Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» БББ бойынша **кәсіби қызмет саласы** тамақ өнеркәсібі (сүт, ет, астық өңдеу, май, нан пісіру, макарон, кондитерлік өнімдер, шарап жасау және сыра қайнату өнеркәсібі және т.б.), жобалау, ғылыми-зерттеу ұйымдары, меншіктің әртүрлі нысандары мен түрлерінің кәсіпорындары болып табылады./ **Сферой профессиональной деятельности** по ОП «Технология пищевых продуктов» являются отрасли пищевой промышленности (молочная, мясная, зерноперерабатывающая, масложировая, хлебопекарная,

макаронная, кондитерская, винодельческая и пивоваренная промышленность и т.д.), проектные, научно-исследовательские организации, предприятия различных форм и видов собственности./ **The sphere of professional activity** in the EP «Technology of food products» is the branches of the food industry (dairy, meat, grain processing, fat and oil, bakery, pasta, confectionery, wine and brewing industries, etc.), design, research organizations, enterprises of various forms and types of ownership.

2. БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫНЫҢ ТҮЛЕГІ МОДЕЛІН ҚАЛЫПТАСТЫРУДАҒЫ ҚҰРАМДАС БӨЛІКТЕР/ СОСТАВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ ПРИ ФОРМИРОВАНИИ МОДЕЛИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ/ THE CONSTITUENT COMPONENTS IN THE FORMATION OF THE GRADUATE MODEL OF THE EDUCATIONAL PROGRAM

Білім беру бағдарламасы түлегінің моделін қалыптастырудың негізгі компоненттері білім беру бағдарламасының мақсаттары мен міндеттері, кәсіптік қызметтің объектілері, түрлері мен бағыттары туралы ақпаратты, дескрипторларды қоса алғанда, маманның құзыреттілік моделін (1-қосымша), білім беру бағдарламасына сәйкес құзыреттердің түрін, білім беру бағдарламасының нәтижелерін қамтиды./ Ключевые компоненты формирования Модели выпускника образовательной программы включают информацию о целях и задачах образовательной программы, объектах, видах и направлениях профессиональной деятельности, компетентностную модель специалиста (Приложение 1), включая дескрипторы, разновидность компетенций в соответствии с образовательной программой, результаты образовательной программы./ The key components of the formation of the graduate Model of the educational program include information about the goals and objectives of the educational program, objects, types and directions of professional activity, the competence model of a specialist (Appendix 1), including descriptors, a variety of competencies in accordance with the educational program, the results of the educational program.

2.1 БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫНЫҢ МАҚСАТТАРЫ/ ЦЕЛИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ/ PURPOSE OF THE EDUCATIONAL PROGRAM

Білім беру бағдарламасының мақсаты сүт, нан-тоқаш, макарон, кондитерлік және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары үшін азық-түлік өнімдері мен тамақ өнімдерін өндіру технологияларын әзірлеу саласында теориялық және практикалық дағдылары бар, ғылыми зерттеулерді дербес жүргізуге қабілетті, зерттеу қызметінде жаңа идеялар тудыратын және тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында заманауи технологияларды енгізетін жоғары білікті кадрларды іргелі даярлау болып табылады./ Целью образовательной программы является фундаментальная подготовка высококвалифицированных кадров для предприятий молочной, хлебобулочных, макаронных, кондитерских и общественного питания, обладающих теоретическими и практическими навыками в области разработки технологий производства продовольственных продуктов и питания, способных самостоятельно проводить научные исследования, генерирующих новые идеи в исследовательской деятельности и внедряющие современные технологии на предприятиях пищевой промышленности./ The purpose of the educational program is the fundamental training of highly qualified personnel for dairy, bakery, pasta, confectionery and catering enterprises with theoretical and practical skills in the development of food and nutrition production technologies, capable of independently conducting scientific research, generating new ideas in research activities and introducing modern technologies in the food industry.

2.2 БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫНЫҢ МІНДЕТТЕРІ/ ЗАДАЧИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ/ OBJECTIVES OF THE EDUCATIONAL

PROGRAM

Технологиялық тәртіпті жүргізуді ұйымдастыру және оның сақталуын бақылау; технологиялық операцияларды жетілдіру және жаңа өнім жасау; басқарушылық шешімдер қабылдау; тамақ өнімдерін стандарттау және сертификаттау жөніндегі жұмыстарды орындау; азық-түлік өнімдерінің тиісті салаларының шикізатының, дайын өнімінің сапасын жақсарту жөніндегі эксперименттік зерттеу; білім беру саласындағы жұмыс./ Организация ведения и контроль за соблюдением технологической дисциплины; совершенствование технологических операций и создание новой продукции; принятие управленческих решений; выполнение работ по стандартизации и сертификации пищевых продуктов; экспериментальное исследование по улучшению качества сырья, готовой продукции соответствующих отраслей продовольственных продуктов; работа в сфере образования./ Organization of maintenance and control over compliance with technological discipline; improvement of technological operations and creation of new products; management decision-making; work on standardization and certification of food products; experimental research to improve the quality of raw materials, finished products of relevant food industries; work in the field of education.

2.3 ЖАЛПЫ ЖӘНЕ КӘСІБИ ҚҰЗЫРЕТТЕР/ ОБЩИЕ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ/ GENERAL AND PROFESSIONAL COMPETENCIES

Бағдарлама циклдің екінші деңгейінде академиялық бағдарламалардың сапасын қамтамасыз ету үшін жоғары оқу орнынан кейінгі білім берудің мемлекеттік жалпыға міндетті стандартының талаптарына сәйкес келеді.

Жалпы:

- азық-түлік технологиясы саласындағы ең жаңа ашылулар туралы түсінікке ие болу;
- ғылыми-техникалық ақпаратты жинау және талдау әдістері туралы түсінікке ие болу;
- кәсіпорынды стратегиялық басқаруды ұйымдастыру, САПАНЫҢ инновациялық менеджменті, фирмалар мен компаниялардың жұмыс істеуінің негізгі қаржылық-шаруашылық мәселелері туралы түсінікке ие болу;
- өнімнің сапасын зерттеудің негізгі құралдарын білу;
- стандарттау және сертификаттау саласында зерттеулер мен практикалық қызмет жүргізуге мүмкіндік беретін кәсіби деңгейде шет тілін білу;
- кәсіби қызметте әртүрлі эксперименттік әдістерді қолдана білу, процестер мен құбылыстарды зерттеудің қолданыстағы тұжырымдамалары мен тәсілдерін сыни тұрғыдан талдау;
- тамақ өнімдерін өндірудегі негізгі химиялық, физикалық, биохимиялық, микробиологиялық процестерді білу;
- кәсіби қарым-қатынас, мәдениетаралық қарым-қатынас, шешендік өнер дағдыларына ие болу;
- өндірістің перспективалық технологиялық схемаларын әзірлеуге қабілетті болу;
- ақпаратты жинау және талдау әдістерін білу.

Кәсіби:

- кәсіби қызмет барысында туындайтын міндеттерді шешу кезінде азық-түлік өнімдерінің технологиясы саласындағы білімді көрсетуге қабілетті болу;
- қолда бар талаптарға сәйкес алынған нәтижелерді жинақтай және өңдей, талдай және ресімдей білу;

- талдау және эксперимент жүргізу әдістерін меңгеру, кәсіби салада қабылданатын және іске асырылатын шешімдерді негіздеуге қабілетті болу, нәтижелерді практикада қолдануға дайын болу;

- арнайы терминологияны меңгеру дағдыларына ие болу;

- өз бетінше зерттеу жүргізу және олардың нәтижелерін түсіндіру әдістерін, проблемаларды өз бетінше қою және оларды шешу жолдарын табу тәсілдерін меңгеру;

- азық-түлік өнімдерінің сапа көрсеткіштерін талдай және бағалай білу;

- азық эксперименттік-техникалық тәжірибені және технологиялардың даму үрдістерін талдауға қабілетті болу;

- азық-түлік өнімдерін өндіру технологиясы саласында эксперименттік зерттеулер жүргізуге қабілетті болу;

- азық-түлік технологиясы саласындағы проблемаларды анықтау мақсатында деректерді өңдеуге, есептеулерді талдауға және алынған қорытындыларды негіздеуге арналған құрал-саймандарға ие болу;

- белгілі бір зерттеудің міндеттеріне сүйене отырып, қажетті зерттеу әдістерін таңдай білу, қолданыстағы әдістерді өзгерте білу және жаңа әдістерді дамыта білу;

- эксперименттік зерттеулердің нәтижелерін жоспарлауға, ұйымдастыруға, енгізуге қабілетті болу.

Программа соответствует требованиям Государственного общеобязательного стандарта послевузовского образования для обеспечения качества академических программ на втором уровне цикла.

Общие:

- иметь представление о новейших открытиях в области технологии продовольственных продуктов;

- иметь представление о методах сбора и анализа научно-технической информации;

- иметь представление об организации стратегического управления предприятием, инновационного менеджмента качества, об основных финансово-хозяйственных проблемах функционирования фирм и компаний;

- знать основные инструменты исследования качества продуктов;

- знать иностранный язык на профессиональном уровне, позволяющим проводить исследования и практическую деятельность в области стандартизации и сертификации;

- уметь применять разные экспериментальные методы в профессиональной деятельности, критически анализировать существующие концепции и подходы к изучению процессов и явлений;

- знать основные химические, физические, биохимические, микробиологические процессы в производстве пищевой продукции;

- иметь навыки профессионального общения, межкультурной коммуникации, ораторского искусства;

- быть способным разрабатывать перспективные технологические схемы производства;

- знать методы сбора и анализа информации.

Профессиональные:

- быть способным к демонстрации знаний в области технологии продовольственных продуктов, при решении задач возникающих в ходе профессиональной деятельности;

- уметь обобщать и обрабатывать полученные результаты, анализировать и оформлять в соответствии с имеющимися требованиями;

- владеть методами проведения анализа и эксперимента, быть способным к обоснованию принимаемых и реализуемых решений в профессиональной области, быть готовым применять результаты на практике;
- иметь навыки во владении специальной терминологии;
- владеть методами проведения самостоятельных исследований и интерпретации их результатов, приемами самостоятельной постановки проблем и нахождения способов их решения;
- уметь анализировать и оценивать показатели качества продовольственных продуктов;
- быть способным к анализу передового экспериментально-технического опыта и тенденций развития технологий;
- быть способным к выполнению экспериментальных исследований в области технологии производства продовольственных продуктов;
- владеть инструментальными средствами для обработки данных, анализа расчетов и обоснования полученных выводов с целью выявления проблем в области технологии продовольственных продуктов;
- уметь выбирать необходимые методы исследования, модифицировать существующие и разрабатывать новые методы, исходя из задач конкретного исследования;
- быть способным к планированию, организации, внедрению результатов экспериментальных исследований.

The program meets the requirements of the State Mandatory Standard of Postgraduate Education to ensure the quality of academic programs at the second level of the cycle.

Common:

- be aware of the latest discoveries in the field of food technology;
- have an understanding of the methods of collecting and analyzing scientific and technical information;
- have an idea about the organization of strategic enterprise management, innovative quality management, about the main financial and economic problems of the functioning of firms and companies;
- know the basic tools of product quality research;
- to know a foreign language at a professional level, allowing to conduct research and practical activities in the field of standardization and certification;
- be able to apply various experimental methods in professional activities, critically analyze existing concepts and approaches to the study of processes and phenomena;
- know the basic chemical, physical, biochemical, and microbiological processes in food production;
- have skills of professional communication, intercultural communication, oratory;
- be able to develop promising technological production schemes;
- know the methods of collecting and analyzing information.

Professional:

- be able to demonstrate knowledge in the field of food technology, while solving problems arising in the course of professional activity;
- be able to summarize and process the results obtained, analyze and design in accordance with the existing requirements;
- to master the methods of analysis and experiment, to be able to justify the decisions made and implemented in the professional field, to be ready to apply the results in practice;

- have skills in the use of special terminology;
- master the methods of conducting independent research and interpreting their results, techniques for independently setting problems and finding ways to solve them;
- be able to analyze and evaluate food quality indicators;
- be able to analyze the best experimental and technical experience and trends in technology development;
- be able to carry out experimental research in the field of food production technology;
- possess the tools for data processing, analysis of calculations and substantiation of the conclusions in order to identify problems in the field of food technology;
- be able to choose the necessary research methods, modify existing ones and develop new methods based on the tasks of a particular study;
- be able to plan, organize, and implement the results of experimental research.

2.4 БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫНЫҢ ОҚУ НӘТИЖЕЛЕРІН ҚАЛЫПТАСТЫРЫЛАТЫН ҚҰЗЫРЕТТЕРМЕН БАЙЛАНЫСТЫРУ МАТРИЦАСЫ/ МАТРИЦА СООТНЕСЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ С ФОРМИРУЕМЫМИ КОМПЕТЕНЦИЯМИ/ THE MATRIX OF CORRELATION OF LEARNING OUTCOMES OF THE EDUCATIONAL PROGRAM WITH THE COMPETENCIES BEING FORMED

Құзыреттері/ Компетенции/ Competencies	ON1	ON2	ON3	ON4	ON5	ON6	ON7	ON8	ON9	ON10
ЖБҚ 1	+									
ЖБҚ 2	+									
ЖБҚ 3	+									
ЖБҚ 4	+									
ЖБҚ 5	+									
ЖБҚ 6	+									
ЖБҚ 7	+									
ЖБҚ 8	+									
ЖБҚ 9	+									
ЖБҚ 10	+									
ЖБҚ 11	+									
ЖБҚ 12	+									
АҚ 1		+								
АҚ 2		+								
АҚ 3			+							
АҚ 4			+		+					
АҚ 5				+						
АҚ 6			+		+					
АҚ 7		+						+		
АҚ 8					+	+				
АҚ 9	+		+							
АҚ 10		+						+		
АҚ 11			+		+	+				

АҚ 12			+			+	+			
АҚ 13				+						
АҚ 14			+		+	+				
АҚ 15		+	+					+		
АҚ 16					+					
АҚ 17	+								+	
АҚ 18	+				+					
АҚ 19										+
АҚ 20	+				+					
АҚ 21									+	
АҚ 22			+				+			
БҚ 1			+			+	+			
БҚ 2			+			+	+			
БҚ 3			+							
БҚ 4			+		+	+				
БҚ 5			+			+	+			
БҚ 6			+			+	+			
БҚ 7		+						+		
БҚ 8		+						+		
БҚ 9		+		+				+		
БҚ 10			+			+	+			
БҚ 11			+			+				
БҚ 12										+
БҚ 13		+	+				+	+		
БҚ 14			+			+	+			
БҚ 15			+			+	+			
БҚ 16			+	+		+				

PO 1	<p>Экономика және кәсіпкерлік негіздері, Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері, өндірістегі санитария және гигиена, еңбекті қорғау, Еңбекті қорғаудың құқықтық және ұйымдастырушылық мәселелері, тамақ өнімдерін өндірудің түрлі салаларындағы экология және тіршілік қауіпсіздігі негіздері бойынша білімдерін пайдалануға қабілетті./ Способен использовать знания по основам экономики и предпринимательства, по основам права и антикоррупционной культуры, санитарии и гигиены на производстве, охраны труда, правовым и организационным вопросам охраны труда, основам экологии и безопасности жизнедеятельности в различных отраслях производства продуктов питания./ Able to use knowledge on the basics of economics and entrepreneurship, on the basics of law and anti-corruption culture, sanitation and hygiene at work, labor protection, legal and organizational issues of labor protection, the basics of ecology and life safety in various sectors of food production.</p>
PO 2	<p>Тамақ өнімдерін өндіру саласындағы кәсіби мәселелерді шешуде математика, физика және механика заңдары, машина жасаудың теориялық негіздері бойынша алған білімдерін қолдануға қабілетті./ Способен применять полученные знания по математике, законам физики и механике, теоретическим основам машиностроения при решении профессиональных задач в области производства продуктов питания./ He is able to apply the acquired knowledge in mathematics, the laws of physics and mechanics, the theoretical foundations of mechanical engineering in solving professional problems in the field of food production.</p>
PO 3	<p>Азық-түлік өнімдерінің (нан-тоқаш, макарон, кондитерлік өнімдер, сүт және сүт өнімдері) физика-химиялық, реологиялық қасиеттері мен технологиясының теориялық негіздерін, тамақтанудың функционалдық және ұтымды негіздерінің негіздерін анықтайтын заңдылықтарды анықтай алады./ Способен определить теоретические основы физико-химических, реологических свойств и технологии продовольственных продуктов (хлебобулочные, макаронные, кондитерские изделия, молоко и молочные продукты), закономерности, определяющие основы функциональных и рациональных основ питания./ It is able to determine the theoretical foundations of the physico-chemical, rheological properties and technology of food products (bakery, pasta, confectionery, milk and dairy products), patterns that determine the foundations of functional and rational nutrition.</p>

PO 4	Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының (наубайхана, макарон, кондитерлік, сүт, қоғамдық тамақтандыру) жобаларын іске асыру үшін пайдаланылатын Autocad және автоматтандырылған жобалау жүйелерінің негіздерін және жобалаудағы ықтимал шешімдерді талдауға қабілетті./ Способен анализировать основы Autocad и систем автоматизированного проектирования, используемых для реализации проектов предприятий пищевой промышленности (хлебопекарной, макаронной, кондитерской, молочной, общественного питания) и возможные решения в проектировании./ He is able to analyze the basics of Autocad and computer-aided design systems used to implement projects of food industry enterprises (bakery, pasta, confectionery, dairy, catering) and possible design solutions.
PO 5	Тауартану және тамақ өнімдерінің (нан, тоқаш, макарон, кондитерлік өнімдер) және олардың шикізатының сипаттамалары туралы алған білімдерін талдай алады, Тамақ өнімдері мен олардың шикізатының сапасын бақылап, бағалай алады./ Умеет анализировать полученные знания о товароведении и характеристиках пищевых продуктов (хлеба, булочек, макаронных изделий, кондитерских изделий) и их сырья, контролировать и оценивать качество пищевых продуктов и их сырья./ He is able to analyze the acquired knowledge about commodity science and characteristics of food products (bread, rolls, pasta, confectionery) and their raw materials, monitor and evaluate the quality of food products and their raw materials.
PO 6	Тамақ өнімдерін (сүт және сүт өнімдері, нан және тоқаштар, макарон өнімдері, кондитерлік өнімдер), қоғамдық тамақ өнімдерін, ұлттық және шетелдік тағамдарды, бағалы тамақ өнімдерін, аспаздық өнімдерді, диеталық өнімдерді дайындаудың тиімді технологияларын қолдана алады./ Умеет использовать эффективные технологии приготовления пищевых продуктов (молоко и молочные продукты, хлеб и булочки, макаронные изделия, выпечка), продуктов общественного питания, национальных и зарубежных блюд, ценных пищевых продуктов, кулинарных изделий, диетических продуктов./ He is able to use effective technologies for cooking food products (milk and dairy products, bread and rolls, pasta, pastries), public catering products, national and foreign dishes, valuable food products, culinary products, dietary products.
PO 7	Функционалды тамақтану, балалар тағамы, геродиетикалық тамақтануға арналған сүт өнімдері, тұтас сүт өнімдері және сүт-акуыз концентраттары, сүт өнімдері технологиясында тағамдық қоспаларды пайдалану, инновациялық технологияларды пайдалана отырып, азық-түлік өнімдерін өндіру саласында балалар сүт өнімдері мен консервілерді өндіруге қабілетті./ Способен производить функциональное питание, детское питание, молочные продукты для геродиетического питания, цельномолочные продукты и молочно-белковые концентраты, использование пищевых добавок в технологии молочной продукции, детские молочные продукты и консервы в области производства продовольственных продуктов с использованием

	инновационных технологий./ It is capable of producing functional nutrition, baby food, dairy products for herodietic nutrition, whole milk products and milk protein concentrates, the use of food additives in dairy technology, baby dairy products and canned food in the field of food production using innovative technologies.
PO 8	Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында (сүт, нан, макарон, кондитерлік) және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында қауіпсіздік техникасының талаптарына сәйкес технологиялық жабдықтардың әртүрлі түрлерін тиімді пайдалануға қабілетті./ Способен эффективно использовать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности в предприятиях пищевой промышленности (молочной, хлебной, макаронной, кондитерской) и предприятий общественного питания./ It is able to effectively use various types of technological equipment in accordance with safety requirements in the food industry (dairy, bread, pasta, confectionery) and catering enterprises.
PO 9	Экономика және кәсіпкерлік, экономика және кәсіпорынды басқару бойынша алған білімдерін азық-түлік өнімдері мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру мен басқаруда, сондай-ақ осы салаларда бизнесті ұйымдастыруда қолдануға қабілетті./ Способен применять полученные знания по экономике и предпринимательства, экономики и управления предприятием в организации и управлении производством на предприятиях по производству продовольственных продуктов и предприятий общественного питания, а также в организации бизнеса в этих сферах./ He is able to apply the acquired knowledge of economics and entrepreneurship, economics and enterprise management in the organization and management of production at food production enterprises and catering enterprises, as well as in the organization of business in these areas.
PO 10	Азық-түлік өнімдерін стандарттау, сертификаттау және метрология саласындағы білімді, сондай-ақ азық-түлік өндірісінің өнімділігін арттыру және практикалық мәселелерді шешу үшін патенттеу нәтижесінде алынған ғылыми білімді пайдалануға қабілетті./ Способен использовать знания в области стандартизации, сертификации и метрологии пищевых продуктов, а также научные знания, полученные в результате патентования для повышения производительности производства продуктов питания и решения практических задач./ He is able to use knowledge in the field of standardization, certification and metrology of food products, as well as scientific knowledge obtained as a result of patenting to increase the productivity of food production and solve practical problems.

**2.5. ТЕЛЕКОММУНИКАЦИЯ МАМАНЫНЫҢ ЖЕКЕ ҚАСИЕТТЕРІ/
ЛИЧНОСТНЫЕ КАЧЕСТВА СПЕЦИАЛИСТА ПО ТЕЛЕКОММУНИКАЦИЯМ/
PERSONAL QUALITIES OF A TELECOMMUNICATIONS SPECIALIST**

- табандылық /целеустремленность/ commitment,
- жауапкершілік /ответственность/ responsibility,

- инициативтілік/инициативность/ initiative,
- байланысқа бейімділік/ коммуникабельность/ sociability,
- әдептілік /порядочность/ decency,
- принциптілік / принципиальность/ integrity,
- шыншылдық/честность/ honesty,
- өзін-өзі бақылау /самоконтроль/ self-control,
- стреске төзімділік/стрессоустойчивость/ stress tolerance,
- сыпайылық/ вежливость/ politeness,
- шыдамдылық/ терпение/ patience,
- ынта /энтузиазм/ enthusiasm.

ҚОРЫТЫНДЫ/ ВЫВОДЫ/ CONCLUSIONS

Түлектің бұл моделі құзыреттілік тәсіл технологиясын іске асырудың әдіснамалық негізі болып табылады. Сондай-ақ, түлектің осы құзыреттіліктерін қалыптастыру белгілі бір жолмен ұйымдастырылған және жүзеге асырылған оқу процесінің арқасында қамтамасыз етілетінін түсіну маңызды. Нарықтық жағдайда ЖОО-лар түлектердің сапасына көбірек көңіл бөле бастайды: түлек – бұл еңбек нарығына түсетін университеттік білім берудің нәтижесі. Және ол бәсекеге қабілетті болуы керек. Нарықта сұранысқа ие түлектерді дайындау үшін оның кешенді портретін, сипаттамалардың белгілі бір матрицасын қалыптастыру қажет. Жұмыс берушілерге қажетті түлектердің негізгі артықшылықтарын, сипаттамаларын, құзыреттерін түсінуден бастап тиімді заманауи университетті құруға көшуге болады: білім беру бағдарламаларын қалыптастыру, инфрақұрылым құру, оқытудың жаңа форматтарын қолдану./ Данная модель выпускника является методологической основой реализации технологии компетентного подхода. Также важно понимать, что формирование этих компетентностей у выпускника обеспечивается благодаря определенным образом организованному и реализованному учебному процессу. В рыночных условиях вузы начинают больше внимания уделять качеству выпускников: ведь выпускник – это именно тот результат университетского образования, который попадает на рынок труда. И он должен быть конкурентоспособным. Именно для того, чтобы готовить востребованных на рынке выпускников, необходимо формировать его комплексный портрет, некую матрицу характеристик. От понимания ключевых преимуществ, характеристик, компетенций выпускников, которые необходимы работодателям, можно переходить к созданию эффективного современного университета: формировать образовательные программы, создавать инфраструктуру, использовать новые форматы обучения./ This graduate model is the methodological basis for the implementation of the technology of the competence approach. It is also important to understand that the formation of these competencies in a graduate is ensured through a certain way organized and implemented educational process. In market conditions, universities are beginning to pay more attention to the quality of graduates: after all, a graduate is exactly the result of university education that enters the labor market. And it has to be competitive. It is in order to prepare graduates in demand on the market that it is necessary to form a comprehensive portrait of him, a certain matrix of characteristics. From understanding the key advantages, characteristics,

and competencies of graduates that employers need, it is possible to move on to creating an effective modern university: to form educational programs, create infrastructure, and use new learning formats.

Түлектің құзыреттілік моделі/ Компетентностная модель выпускника/ The graduate's competence model

Модуль/ Модуль/ Module	ДБД (Дублин бакалаврының дескрипторлары) ДДБ (Дублинские дескрипторы бакалавриата) DBDD (Dublin Bachelor's Degree Descriptors)	Қалыптастырылатын құзыреттер/ Формируемые компетенции/ Emerging competencies			Оқытудың жоспарланған нәтижелері/ Планируемые результаты обучения/ Оқытудың жоспарланған нәтижелері
		жалпы білім беру құзыреттері/ общеобразовательные компетенции/ general education competencies	негізгі құзыреттер/ базовые компетенции / basic competencies	профильдеу құзыреттері/ профилирующие компетенции/ core competencies	
1	2	3	4	5	6
M1	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5	ОК 1			<p>PO 1</p> <p>Экономика және кәсіпкерлік негіздері, Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері, өндірістегі санитария және гигиена, еңбекті қорғау, Еңбекті қорғаудың құқықтық және ұйымдастырушылық мәселелері, тамақ өнімдерін өндірудің түрлі салаларындағы экология және тіршілік қауіпсіздігі негіздері бойынша білімдерін пайдалануға қабілетті./ Способен использовать знания по основам экономики и предпринимательства, по основам права и антикоррупционной культуры, санитарии и гигиены на производстве, охраны труда, правовым и организационным вопросам охраны труда, основам экологии и безопасности жизнедеятельности в различных отраслях производства продуктов питания./ Able to use knowledge on the basics of economics and entrepreneurship, on the basics of law and anti-corruption culture, sanitation and hygiene at work, labor protection, legal and organizational issues of labor protection, the basics of ecology and life safety in various sectors of food production.</p>
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5	ОК 2			
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5	ОК 3			
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3	ОК 4			

	ДДБ4 ДДБ5				
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5	ОК 5			
М2	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5	ОК 6			РО 2 Тамақ өнімдерін өндіру саласындағы кәсіби мәселелерді шешуде математика, физика және механика заңдары, машина жасаудың теориялық негіздері бойынша алған білімдерін қолдануға қабілетті./ Способен применять полученные знания по математике, законам физики и механике, теоретическим основам машиностроения при решении профессиональных задач в области производства продуктов питания./ He is able to apply the acquired knowledge in mathematics, the laws of physics and mechanics, the theoretical foundations of mechanical engineering in solving professional problems in the field of food production.
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5	ОК 7			
М3	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 1	ПК 1	РО 3 Азық-түлік өнімдерінің (нан-тоқаш, макарон, кондитерлік өнімдер, сүт және сүт өнімдері) физика-химиялық, реологиялық қасиеттері мен технологиясының теориялық негіздерін, тамақтанудың функционалдық және ұтымды негіздерінің негіздерін анықтайтын заңдылықтарды анықтай алады./ Способен определить теоретические основы физико-химических, реологических свойств и технологии продовольственных продуктов (хлебобулочные, макаронные, кондитерские изделия, молоко и молочные продукты), закономерности, определяющие основы функциональных и рациональных основ питания./ It is able to determine the theoretical foundations of the physico-chemical, rheological properties and technology of food products (bakery, pasta, confectionery, milk and dairy products), patterns that determine the foundations of functional and rational nutrition.
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 2	ПК 2	
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 3	ПК 3	
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 4	ПК 4	
	ДДБ1 ДДБ2		БК 5	ПК 5	

	ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5				
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 6	ПК 6	РО 4 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының (наубайхана, макарон, кондитерлік, сүт, қоғамдық тамақтандыру) жобаларын іске асыру үшін пайдаланылатын Autocad және автоматтандырылған жобалау жүйелерінің негіздерін және жобалаудағы ықтимал шешімдерді талдауға қабілетті./ Способен анализировать основы Autocad и систем автоматизированного проектирования, используемых для реализации проектов предприятий пищевой промышленности (хлебопекарной, макаронной, кондитерской, молочной, общественного питания) и возможные решения в проектировании./ He is able to analyze the basics of Autocad and computer-aided design systems used to implement projects of food industry enterprises (bakery, pasta, confectionery, dairy, catering) and possible design solutions.
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 7	ПК 7	
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 8	ПК 8	
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 9	ПК 9	
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 10	ПК 10	
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 11	ПК 11	
М4	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 12	ПК 12	
	ДДБ1 ДДБ2		БК 13	ПК 13	

	ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5				изделий, кондитерских изделий) и их сырья, контролировать и оценивать качество пищевых продуктов и их сырья./ He is able to analyze the acquired knowledge about commodity science and characteristics of food products (bread, rolls, pasta, confectionery) and their raw materials, monitor and evaluate the quality of food products and their raw materials.
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 14	ПК 14	
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 15	ПК 15	
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 16	ПК 16	РО 6 Тамақ өнімдерін (сүт және сүт өнімдері, нан және тоқаштар, макарон өнімдері, кондитерлік өнімдер), қоғамдық тамақ өнімдерін, ұлттық және шетелдік тағамдарды, бағалы тамақ өнімдерін, аспаздық өнімдерді, диеталық өнімдерді дайындаудың тиімді технологияларын қолдана алады./ Умеет использовать эффективные технологии приготовления пищевых продуктов (молоко и молочные продукты, хлеб и булочки, макаронные изделия, выпечка), продуктов общественного питания, национальных и зарубежных блюд, ценных пищевых продуктов, кулинарных изделий, диетических продуктов./ He is able to use effective technologies for cooking food products (milk and dairy products, bread and rolls, pasta, pastries), public catering products, national and foreign dishes, valuable food products, culinary products, dietary products.
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 17	ПК 17	
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5			ПК 18	
М5	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 18		РО 7 Функционалды тамақтану, балалар тағамы, геродиетикалық тамақтануға арналған сүт өнімдері, тұтас сүт өнімдері және сүт-акуыз концентраттары, сүт өнімдері технологиясында тағамдық қоспаларды пайдалану, инновациялық технологияларды пайдалана отырып, азық-түлік өнімдерін өндіру саласында балалар сүт өнімдері мен консервілерді өндіруге қабілетті./ Способен производить функциональное питание, детское питание, молочные продукты для геродиетического питания, цельномолочные продукты и молочно-белковые концентраты, использование пищевых добавок в технологии молочной продукции, детские молочные продукты и консервы в области производства продовольственных продуктов с
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 19		

					использованием инновационных технологий./ It is capable of producing functional nutrition, baby food, dairy products for herodietic nutrition, whole milk products and milk protein concentrates, the use of food additives in dairy technology, baby dairy products and canned food in the field of food production using innovative technologies.
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 20		PO 8 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында (сүт, нан, макарон, кондитерлік) және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында қауіпсіздік техникасының талаптарына сәйкес технологиялық жабдықтардың әртүрлі түрлерін тиімді пайдалануға қабілетті./ Способен эффективно использовать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности в предприятиях пищевой промышленности (молочной, хлебной, макаронной, кондитерской) и предприятий общественного питания./ It is able to effectively use various types of technological equipment in accordance with safety requirements in the food industry (dairy, bread, pasta, confectionery) and catering enterprises.
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 21		
M6	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 22		
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 23		PO 9 Экономика және кәсіпкерлік, экономика және кәсіпорынды басқару бойынша алған білімдерін азық-түлік өнімдері мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру мен басқаруда, сондай-ақ осы салаларда бизнесті ұйымдастыруда қолдануға қабілетті./ Способен применять полученные знания по экономике и предпринимательства, экономики и управления предприятием в организации и управлении производством на предприятиях по производству продовольственных продуктов и предприятий общественного питания, а также в организации бизнеса в этих сферах./ He is able to apply the acquired knowledge of economics and entrepreneurship, economics and enterprise management in the organization and management of production at food production enterprises and catering enterprises, as well as in the organization of business in these areas.
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 24		
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 25		
M7	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 26		PO 10 Азық-түлік өнімдерін стандарттау, сертификаттау және метрология саласындағы білімді, сондай-ақ азық-түлік өндірісінің өнімділігін арттыру және практикалық мәселелерді шешу үшін патенттеу нәтижесінде алынған ғылыми білімді пайдалануға қабілетті./

	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 27		Способен использовать знания в области стандартизации, сертификации и метрологии пищевых продуктов, а также научные знания, полученные в результате патентования для повышения производительности производства продуктов питания и решения практических задач./ He is able to use knowledge in the field of standardization, certification and metrology of food products, as well as scientific knowledge obtained as a result of patenting to increase the productivity of food production and solve practical problems.
M8	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 28		
	ДДБ1 ДДБ2 ДДБ3 ДДБ4 ДДБ5		БК 29		

M1 - Әлеуметтік-мәдени білімі/Социально-культурные знания/Social and cultural knowledge

M2 - Пропедевтика/Пропедевтика/Propedeutica

M3 - Базалық білім/Базовые знания/ Basic knowledge

M4 - Іргелі білім/ Фундаментальные знания/ Fundamental knowledge

M5 - Арнайы психологиялық-педагогикалық білім негіздері/Основы специальных психолого-педагогических знаний/Basics of special psychological and pedagogical knowledge

M6 - Әлеуметтік модельдер/ Социальные модели/ Social models

M7 - Ғылым, инновация және тәрбие жұмыс/ Наука, инновации и воспитательная работа/Science, innovation and education work

M8 - Қорытынды аттестаттау / Итоговая аттестация/ Final certification