



Западно-Казахстанский аграрно-технический университет
имени Жангир хана

УТВЕРЖДАЮ
Председатель Ученого совета
 А.М.Наметов



ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА


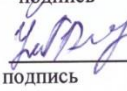

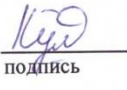
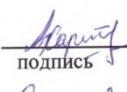
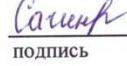
7M07201 - Технология перерабатывающих производств
наименование образовательной программы

7M07 - Инженерные, обрабатывающее и строительные отрасли
код и классификация области образования

7M072 - Производственные и обрабатывающие отрасли
код и классификация направления подготовки

M117 - Производство продуктов питания
номер и наименование группы образовательных программ

Магистратура
уровень подготовки

Руководитель образовательной программы	 подпись	<u>Байбатыров Т.А.</u> Ф.И.О.
Руководитель Академического комитета	 подпись	<u>Умирзакова Г.А.</u> Ф.И.О.
Член Академического комитета	 подпись	<u>Абуова А.Б.</u> Ф.И.О.
Член Академического комитета	 подпись	<u>Кулишов А. М.</u> Ф.И.О.
Член Академического комитета (работадатель)	 подпись	<u>Сармалаев А.А.</u> Ф.И.О.
Член Академического комитета (обучающийся)	 подпись	<u>Сагингалиева А.Г.</u> Ф.И.О.

Рецензент Асетов Жасулан Кожакович
Исполнительный директор ТОО «Хлебо-молочный комбинат №1»

Рассмотрена на заседании Совета Агротехнологического института
наименование института

Протокол № 9 «27» 03 2020г.

Утверждена на заседании Ученого совета университета

Протокол № 10 «28» 04 2020г

Содержание

1. Паспорт образовательной программы.....	4
2. Матрица соотнесения результатов обучения по образовательной программе с формируемыми компетенциями	6
3. Общий объем кредитов в разрезе циклов дисциплин образовательной программы.....	15
4. Учебный план	19

1. Паспорт ОП

Карта профиля подготовки в рамках образовательной программы	
Код и классификация области образования	7М07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
Код и классификация направлений подготовки	6М072 Производственные и обрабатывающие отрасли
Группа образовательных программ	Производство продуктов питания
Наименование образовательной программы	Технология перерабатывающих производств
Вид ОП	Действующая
Цель ОП	Подготовка магистров с высоким уровнем профессионализма, способных решать современные научные и практические проблемы в области переработки пищевого сырья, осуществлять управленческую деятельность на предприятиях пищевой промышленности, имеющих навыки исследовательской и педагогической деятельности.
Уровень по МСКО	7
Уровень по НРК	7
Уровень по ОРК	7
Отличительные особенности ОП	-
ВУЗ-партнер (СОП)	-
ВУЗ-партнер (ДДОП)	-
Форма обучения	дневное
Язык обучения	Казахский, русский
Объем кредитов	120
Присуждаемая степень	Магистр по образовательной программе 7М07201 Технология перерабатывающих производств
Наличие приложения к лицензии на направление подготовки кадров	есть
Наличие аккредитации ОП	Есть
Наименование аккредитационного органа	Независимое казахстанское агентство по обеспечению качества образования
Срок действия аккредитации	03.06.2014-02.06.2019 г.
Квалификационная характеристика выпускника	
Степень / квалификация	Магистр технических наук
Перечень должностей специалиста	Специалист, руководитель в малых и средних компаниях до крупных корпораций; специалист имеющий практические навыки по производству пищевых продуктов, аналитике, обеспечении качества, экономике и в управлении бизнесом. Работа в университетах в качестве преподавателей и в исследовательских институтах в качестве научных сотрудников; специалист или руководитель в области технологических инновационных центрах, инновационных пищевых компаниях и государственных учреждениях. Специалист по

	<p>экспорту и импорту продуктов перерабатывающих производств.</p> <p>Аппаратчик обработки зерна Аппаратчик мукомольного производства Кондиционерщик зерна и семян Аппаратчик крупяного производства Оператор макаронного производства Оператор пульта управления элеватором Лаборант Химик-лаборант Начальник лаборатории (обрабатывающая промышленность) Техник-технолог Оператор машин по подготовке сырья к производству Изготовитель сахаристых кондитерских изделий Оператор линии по производству какао-масла и какао-порошка Пекарь хлебобулочных изделий Пекарь кондитерских изделий Кондитер-оформитель Мастер производства Изготовитель изделий Технолог Инженер-технолог перерабатывающих производств Главный технолог Генеральный директор</p>
<p>Область профессиональной деятельности</p>	<p>Отрасли пищевой и перерабатывающей промышленности, организации образования, проектные, экспериментально-исследовательские организации, лаборатории, предприятия различных форм и видов собственности, новые методы сбора и анализа научно-технической информации, новые технологии и виды продукции, виды пищевых ингредиентов, а также сферы управленческой деятельности, в качестве менеджеров среднего и высшего звена</p>
<p>Объект профессиональной деятельности</p>	<p>Вузы, колледжи, гимназии, научно-исследовательские институты, научно-производственные, сельско-хозяйственные, природоохранные, проектные, экспертные, административные учреждения, предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности, отраслевые лаборатории, подразделение, секции, секторы, департаменты при местных, областных и республиканских управленческих структурах, учреждение контрольно-аналитической службы, т.д</p>
<p>Функции профессиональной деятельности</p>	<p>Научно-исследовательская, образовательная, коммуникативная, организационно-управленческая, экспертно-аналитическая, методическая,</p>

	<p>идеологическая, консалтинговая, социально-инженерная, образовательная деятельность в высших, профессионально-технических учебных заведениях, в научно-производственных центрах, научно-исследовательских институтах, предприятиях пищевой промышленности, в различных видах хозяйств, в организациях, фирмах, министерствах и ведомствах.</p>
<p>Виды профессиональной деятельности</p>	<p>Управление, организация и контроль ведения технологических процессов в пищевой и перерабатывающей отраслях; совершенствование технологических операций и участие в работе по освоению ресурсосберегающих технологических процессов при разработке новых видов продукции; анализ технической оснащенности и производственной деятельности предприятий с учетом требованиями экологии, охраны труда; менеджмент трудовых коллективов, принятие управленческих решений; анализ технико-экономических показателей предприятий и маркетинговой деятельности; разработка и проектирование технологических схем предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности и реконструкция существующих предприятий; изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в отраслях пищевой и перерабатывающей промышленности; экспериментальные исследования по улучшению качества сырья, готовой продукции соответствующих отраслей продовольственных продуктов; деятельность в сфере образования.</p>

2. Матрица соотнесения результатов обучения пообразовательной программе с формируемыми компетенциями

	<p>PO1 - применяет знания социальных-этических аспектов, моральных, нормативных ценностей проблем философии и научной мысли в научных исследованиях и педагогической деятельности</p>	<p>PO2 – использует теоретико-методологические основы педагогики, психологии и методики преподавания в профессиональной деятельности</p>	<p>PO3 – демонстрирует способность к письменной и устной профессиональной коммуникации на одном из иностранных языков;</p>	<p>PO4 – использует результаты экспериментов и научных исследований для обеспечения качества сырья и готовой продукции, отвечающих требованиям системы менеджмента пищевой безопасности</p>	<p>PO5 - разрабатывает системы автоматического управления технологически мипроцессами пищевой перерабатывающей отрасли с элементами цифровизации</p>	<p>PO6 – принимает решения внедрить инновационные технологии и хранения и переработки продукции и растений на основе комплексных исследований достигнутых науки и техники</p>	<p>PO7– демонстрирует знания современной концепции управления проектами, научные, методические основы системы и средства управления проектами на различных этапах осуществления.</p>	<p>PO8 - умеет проводить исследования в области оценки и контроля качества продуктов переработывающих их производств с помощью современных методов и информационных технологий</p>	<p>PO9 - применяет полученные знания для эксплуатации оборудования ритмичной работы современного оборудования перерабатывающих производств</p>	<p>PO10 – использует научно-теоретические методы и способы ресурсосберегающих технологий на практике и в исследованиях по производству продукции и пищевой перерабатывающей отрасли</p>
--	---	--	--	---	--	---	--	--	--	---

КК1 Воспроизводит социально-этических аспектов науки и научной деятельности, моральных, нормативно-ценностных проблем философской, научной мысли и стратегией научного поиска и применяет их в научной и педагогической деятельности	+				+					
КК2 Компетентен в области методологии педагогико-психологической, управленческой деятельности, повышении		+								

<p>психологической культуры будущего специалиста для успешной реализации научной и педагогической деятельности.</p>										
<p>КК3</p> <p>Знает профессионально-ориентированной иноязычной коммуникативной компетенции, необходимом и достаточном для успешного межличностного, межкультурного, бытового и профессионального общения</p>			+							
<p>КК4</p>				+						+

<p>Распознаёт разрабатывать теоретические части научной работы, владеет информационным поиском по теме диссертационного исследования, выявляет области и объекты рассмотрений</p>										
<p>КК5 Использует знаниями цифровизации, основных критериев пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов</p>				+	+					
<p>КК6 Обладает знаниями инновационных технологий</p>						+				+

<p>пы и основные параметры технологического оборудования, применяемого в зерноперерабатывающей промышленности, умеет обеспечивать ритмичную и экономичную работу оборудования отдельных участков перерабатывающих производств.</p>										
<p>КК9 Управляет знаниями по прогрессивным технологиям в промышленности, составляет технологическую</p>										

<p>ихсхемцеховв кондитерской промышленн ости, внесения определенной поправки в технологичес кие схемы кондитерског о производства и правильный подбор оборудования .</p>										
<p>КК10 Применяет знанияфизико -химические, биохимическ ие и биотехнологи ческие процессы, протекающие в продуктах при переработке, их влияние на пищевую ценность и безопасность продукции</p>								+		

КК11 Применяет знания структурно-механических свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий и применяет их в технологических процессах и основных методах определения физико-механических и реологических свойств пищевых масс.										+
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

3. Общий объем кредитов в разрезе циклов дисциплин образовательной программы

№	Наименование дисциплины	Краткое описание дисциплины	Кол-во кредитов	Формируемые компетенции (коды)
Цикл общеобразовательных дисциплин Вузовский компонент				
1	Истории и философии науки	История развития познавательных программ мировой и отечественной философской мысли, проблем современной философии науки и основных направлений специализированного знания. Знания социально-этических аспектов науки и научной деятельности, моральных, нормативно-ценностных проблем философской и научной мысли, вопросов социальной ответственности ученого. Стратегия научного поиска и научного исследования на современном этапе развития науки.	5	КК1
2	Педагогика высшей школы	Рассматриваются: теоретико - методологические основы педагогики высшей школы и общеметодологических принципов и приоритетной стратегии развития педагогического образования; основы дидактики высшей школы, сущность и приоритетные стратегии воспитания студентов; тенденции развития высшего педагогического образования, а также изучаются современные методики и технологии организации и реализации учебно-воспитательного процесса в высшей школе.	5	КК2
3	Психология управления	Основные этапы и направления развития отечественной и зарубежной науки управления. Теоретико-методологические основы и актуальные проблемы психологии управления. Индивидуальная управленческая концепция руководителя. Структура коллектива и социально-психологический климат в коллективе. Методики психологического исследования в сфере управленческой деятельности и взаимодействия, межличностные отношения в группе.	2	КК2
4	Иностранный язык (профессиональный)	Данный курс изучает: структуру и стилистические особенности научной статьи на иностранном языке. Владение переводами текстов научно-технического профиля по специальности с английского на казахский или русский язык. Передача содержания казахского или русского текста по специальности (устное реферирование) на английский язык. Написание научных статей и выступления с научными докладами на конференциях на иностранном языке	5	КК3
5	Практический курс	Изучаются: практический курс профессионального и научного перевода; переводы текстов научно-технического профиля по специальности с английского на казахский или	5	КК3

	профессионального и научного перевода	русский язык. Передача содержания казахского или русского текста по специальности (устное реферирование) на английский язык. Написание научных статей и выступления с научными докладами на конференциях на иностранном языке		
6	Основы научных исследований	Дисциплина рассматривает: организацию научных исследований и их этапы; методы теоретических и эмпирических исследований; обоснование цели, задачи и методов проведения испытаний; методы обработки полученного экспериментального материала для обоснования выводов и предложений производству; способы и методы, гипотезы и закономерности для обеспечения необходимой объективности проводимых научных исследований; методику написания диссертаций	5	КК4
7	Методика преподавания спецдисциплин	Рассматриваются: научные представления о сущности образовательного процесса и современных педагогических технологиях; основные организационные формы профессионального обучения; структура, типы, методы и инновационные технологии проведения занятий; контроль, оценка знаний, умений, навыков и учет успеваемости обучающихся; методы организации и проверки самостоятельной работы обучающихся.	5	КК2
8	Педагогическая практика	Рассматриваются: освоение основ педагогической и учебно-методической работы, современные методики и технологии организации и реализации учебно-воспитательного процесса в высшей школе, а также формирование педагогических навыков проведения отдельных видов учебных занятий и подготовки учебно-методических материалов по специальности.	3	КК2

Цикл базовых дисциплин

Компонент по выбору

1.	Основы пищевой безопасности	Основные критерии пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов, источники загрязнения пищевого сырья и продуктов питания, пути снижения вредного воздействия ксенобиотиков на здоровье человека, факторы риска безопасности пищевых продуктов. Система НАССР, роль в обеспечении качества и безопасности пищевых продуктов нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность пищевой продукции.	5	КК5
2.	Основы цифровизации и перерабатывающих производств	Дисциплина рассматривает: понятия цифровизации, цифровизации автоматического управления перерабатывающих предприятий, а также рассматривает соответствующий отбор, размещение, основные этапы развития современных технологий в пищевой промышленности. Изучение цифровизации способствует технологическому сдвигу благодаря оптимизации и повышению точности и эффективности работы. Диспетчеризация и автоматизированное управление перерабатывающим комплексом в	5	КК5

		реальном времени		
3.	Инновационные технологии хранения переработки продукции растениеводства	Научно обоснованные инновационные технологий в области хранения и переработки продукции растениеводства.оптимальных требований к качеству продукции. Совершенствование технологии хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и производства макаронных изделий для и рационального питания людей всех возрастов.Научные принципы создания новых продуктов функционального назначения, доступных для широких слоев населения.	5	КК6
4.	Управление проектами	Курс рассматривает вопросы истории развития методов управления проектами, научных, теоретических и методических основ системы управления проектами. Инструментальные средства управления проектами на различных этапах жизненного цикла проекта. Работа в команде, составления проектной документации, работы в программе MS Project, работа с национальными и международными стандартами в области управления проектами.	5	КК6
5.	Исследовательская практика	В данном курсе рассматриваются: информационный поиск по теме диссертационного исследования; систематизация и анализ собранной информации; выявление области и объекта рассмотрения; выполнение заданий и рекомендаций научного руководителя по написанию, оформлению, подготовке и защите магистерской диссертации; подготовка и публикация научных статей и основных положений по теме исследования в Казахстане и за рубежом.	5	КК4
6.	Техно-химический контроль зерна и зернопродуктов	Представляет интерес разработка методов определения качества зернопродуктов - муки, крупы, хлебобулочных и макаронных изделий - с помощью современных информационных технологий. Проводит комплексные научные исследования в области оценки качества сырья и зерновых, крупяных продуктов, разработки показателей качества и моделей для отдельных видов пищевой продукции, развития методов органолептической оцени качества продуктов с использованием параметрических и непараметрических тестов	5	КК7
7.	Современные оборудования зерноперерабатывающих производств	Современное состояние и приоритетные направления развития техники для перерабатывающих производств. Высокоэффективная техника нового принципа действия, обеспечивающая экологическую чистоту продукции. Эксплуатации и обслуживания технологического оборудования зерновых элеваторов, мельниц, крупозаводов, комбикормовых заводов по современным инновационным технологиям. Современные технологические схемы и линии производства производства муки, крупы, комбикормов.	5	КК8
8	Современные оборудования	В дисциплине рассматриваются эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий по современным инновационным	5	КК9

	производств кондитерских изделий	технологиям; сведения о назначении и принципы действия работы оборудования; новые виды оборудования для производства кондитерских изделий; современные технологические схемы и поточные линии производства кондитерских изделий повышенной пищевой и биологической ценности.		
9	Научно-теоретические основы технологии перерабатывающих производств	Теоретические основы производства функциональных и специализированных пищевых продуктов. Научная методология создания технологии функциональных и специализированных пищевых продуктов. Исследования в области проектирования функциональных и специализированных пищевых продуктов. Научные исследования на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве функциональных и специализированных пищевых продуктов	5	КК10
10	Ресурсосберегающие технологии перерабатывающих производств	Изучаются: понятия о ресурсосбережении в производственных и технологических процессах перерабатывающих производств, как по отдельности, так и в совокупности; характеристики и способы ресурсосбережения; основные режимы и способы ресурсосберегающих технологий; технологии ресурсосбережения при переработке сырья; критериев и методик оценки отдельных технологических операций.	4	КК11

4 .Учебный план

Модул дін идентификациялық №	Модуль атауы	Компонент түрі	Пәндер коды	Пәндер атауы	Пәннің пререквизиті	Бақылау түрі (емт., к.ж., есеп)	Академиялық кредиттер	Академиялық сағаттар	Курстар мен семестрлер бойынша кредиттердің бөлінуі				
									1 курс		2 курс		
									1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	
М-1	Әлеуметтік-гуманитарлық Социально-гуманитарный Social-humanitaria	БП ЖООК	GTF 5201 IFN 5201 HPS 5201	Ғылымың тарихы мен философиясы История и философия науки History and philosophy of science	Философия Philosophy	1 емт	5	150	5				
		БП ЖООК	Ped 5202	Жоғары мектеп педагогикасы Педагогика высшей школы Pedagogy of higher education	Философия Philosophy	1 емт	5	150	5				
		БП ЖООК	Psi 5203 Psy 5203	Басқару психологиясы Психология управления Management psychology	Философия Philosophy	1 емт	2	60	2				
М-2	ЖОО-ғы ғылыми-педагогикалық коммуникациялар Научно-педагогические коммуникации в ВУЗе Scientific and pedagogical communication at the university	БП ТК	GZN 5206 ONI 5206 BRW 5206	Ғылыми зерттеу негіздері Основы научных исследований Bases of research work	Метрология, стандарттау және сертификаттау Метрология, стандартизация и сертификация Metrology, standartization and certification	1 емт	5	150	5				

		БП ТК	АРОА 5207 MPS 5207 MSDT 5207	Арнайы пәндерді оқыту әдістемесі Методика преподавания специдисциплин Methods of special discipline teaching	Жоғары мектеп педагогикасы Педагогика высшей школы Pedagogy of higher education	2 емт	5	150		5		
		БП ЖООК	ShT 5204 Iya 5204 FL 5204	Шетел тілі (кәсіби) Иностранный язык (профессиональный) Foreign language (professional)	Шетел тілі Иностранный язык Foreign language	1,2 емт	5	150	2	3		
		БП ЖООК		Педагогикалық тәжірибе Педагогическая практика Pedagogics practice		3 есеп	3	90			3	
М-3	Қайта өңдеу өндірістерін цифрландыру және тамақ қауіпсіздігі, инновациялық технологиялар Инновационные технологии, пищевая безопасность и цифровизация перерабатывающих производств Innovative technologies, food safety and digitalization of processing industries	БНП ТК	TKN 5301 OPB 5301 FSB 5301	Тағам қауіпсіздігінің негіздері Основы пищевой безопасности Food safety basics	Ғылыми зерттеу негіздері Основы научных исследований Fundamentals of scientific research	2 емт.	5	150		5		
		БНП ТК	ООСН 6302 ОСРР 6302 BDPI 6302	Өңдеу өндірістерін цифрландыру Цифровизация перерабатывающих производств Digitization of processing industries	Бидайдың сандық және сапалық есемінің негіздері Основы количественно- качественного учета зерна Fundamentals of	3 емт.	5	150			5	

				quantitative and qualitative accounting of grain								
		БНП ЖООК	OShOKOS IT 5303 ITHPPR 5303 ITSPSCP 5303	Өсімдік шаруашылығы өнімдерін қайта өңдеу және сақтаудың инновациялық технологиясы Инновационные технологии хранения и переработки продукции растениеводства Innovative technologies of storage and processing of storage of crop production	Ғылыми зерттеу негіздері Основы научных исследований Fundamentals of scientific research	2 еміт.	5	150		5		
M-4	Қайта өңдеу өндірісіндегі техно-химиялық бақылау және жобаларды басқару Управление проектами и техно-химический контроль в перерабатывающих производствах Project management and techno-chemical control in processing plants	БНП ТК	ZhB 6304 UP 6304 PM 6304	Қайта өңдеу өндірісінде жобаларды басқару Управление проектами в перерабатывающих производствах Project management of processing productions	Қайта өңдеу өнеркәсібінде бизнесті жоспарлау Бизнес-планирование на предприятиях перерабатывающей промышленности Business-planning in enterprises of processing industry	3 еміт.	5	150			5	

		БНП ТК	Зерттеу тәжірибесі Исследовательская практика Research practice		2,3 есеп	5	150		3	2	
		БП ТК	Өңдеу өндірістері технологиясының физика-химиялық, биохимиялық және биотехнологиялық негіздері Физико-химические, биохимические и биотехнологические основы технологии перерабатывающих производств Physico-chemical, biochemical and biotechnological bases of processing production technology	Ғылыми зерттеу негіздері Основы научных исследований Fundamentals of scientific research	3 емт	5	150			5	
		БНП ТК	ААОТНВ 5305 ТНҚЗЗР 5305 ТССРІ 5305	Астық және астық өнімдерін техно- химиялық бақылау Техно-химический контроль зерна и зерно продуктов Technical-chemical control of processing industries	Сапа менеджменті негізіндегі өңдеу өндірістеріндегі технохимиялық бақылау Технохимическ ий контроль перерабатываю щих производств с основами менеджмента качества	1 емт.	5	150	5		

					Technochemical control of processing production with basics of quality management							
M-5	<p>Астық өндеу өндірістерінің технологиялық қондырғылары, ресурс үнемдеуші технологиялары және ғылыми-теориялық негіздері Технологическое оборудование ресурсосберегающие технологии и научно-теоретические основы зерноперерабатывающих производств Technological equipment resource-saving technologies and scientific and theoretical foundations of grain processing industries</p>	БНП ТК	<p>АООЗК 5306 SOZP 5306 PEPI 5306</p>	<p>Астық өндеу өндірістерінің заманауи қондырғылары Современные оборудования производств зерноперерабатывающих производств Processing equipment of processing industries</p>	<p>Өндеу өндірістерінің технологиялық машиналары мен жабдықтары Технологические машины и оборудования перерабатывающих производств Technological machines and equipment of processing industries</p>	2 емт.	5	150		5		
		БНП ТК	<p>КООЗК 5307 SOPHH 5307 PEPI 5307</p>	<p>Кондитер өнімдері өндірісінің заманауи қондырғылары Современные оборудования производства кондитерских изделий Processing equipment of processing industries</p>	<p>Нан өндірісінің технологиясы Технология хлебопекарного производства Technology of baking</p>	1 емт.	5	150	5			

			Қайта өңдеу өндірістері технологиясының ғылыми-теориялық негіздері Научно- теоретические основы технологии перерабатывающих производств Scientific and theoretical bases of technology of processing productions	Ғылыми зерттеу негіздері Основы научных исследований Bases of research work	3 емт.	5	150			5	
		БНП ТК	Қайта өңдеу өндірістерінің ресурс үнемдеуші технологиялары Ресурсосберегающие технологии перерабатывающих производств Resource-saving technologies of processing industries	Астық өңдеу өндірістерінің заманауи қондырғылары Современные оборудования зерноперерабатывающих производств Modern equipment of grain processing plants	3 емт.	4	120			4	
			Базалық пәндер циклы (БП) бойынша барлығы: соның ішінде			35	1050	19	8	8	0
			ЖОО компоненттері (БП ЖООК)			20	600	14	3	3	0
			Таңдау компоненттері (БП ТК)			15	450	5	5	5	0
			Бейіндеуші пәндер циклы (БНП) бойынша барлығы: соның ішінде			49	1470	10	18	21	0
			ЖОО компонент (БНП ЖООК)			5	150	0	5	0	0
			Таңдау компоненттері (БНП ТК)			44	1320	10	13	21	0

				Теориялық оқыту бойынша барлығы			84	2520	29	26	29	0
				Емтихандар саны		17			7	5	5	
				Ғылыми- зерттеу жұмысы								
				Магистранттың ғылыми- зерттеу жұмысы Научно - исследовательская работа магистранта Research science work of the undergraduate		1,2,3,4 есеп	24	720	1	4	1	18
				Қорытынды аттестаттау:			12	360	0	0	0	12
				Магистрлік диссертацияны рәсімдеу және қорғау		4	12	360				12
				БАРЛЫҒЫ:			120	3600	30	30	30	30