



«ҚАЗАҚ ҰЛТТЫҚ АГРАРЛЫҚ ЗЕРТТЕУ УНИВЕРСИТЕТІ» КеАҚ
НАО «КАЗАХСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ АГРАРНЫЙ
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
NJSC «KAZAKH NATIONAL AGRARIAN RESEARCH
UNIVERSITY»



БЕКІТІЛДІ/УТВЕРЖДЕНО/APPROVED

Директорлар кеңесінің шешімімен/
Решением Совета директоров/
By the decision of the Board of Directors
Хаттама / Протокол / Protocol № 46
«16» 06 2025 ж./г.

**БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
EDUCATIONAL PROGRAMME**

**7M07207 АЗЫҚ-ТҮЛІК ӨНІМДЕРІНІҢ ТЕХНОЛОГИЯСЫ (САЛА
БОЙЫНША)
7M07207 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ (ПО
ОТРАСЛЯМ)
7M07207 TECHNOLOGY OF FOOD PRODUCTS (BY INDUSTRY)**

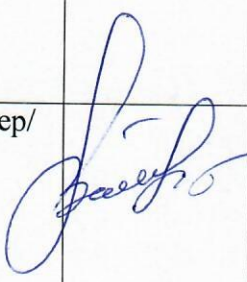
МАГИСТРАТУРА

ғылыми-педагогикалық бағыт / научно-педагогическое направление

MASTER'S DEGREE
in scientific and pedagogical direction

Алматы/Almaty, 2025

БББ әзірленді/ ОП разработана/ The EP is developed:

Кафедра менгерушісі / Зав.кафедрой/ Head of the Department		Мамаева Лаура Асылбековна , биология ғылымдарының кандидаты, қауым. профессор. Мамаева Лаура Асылбековна , кандидат биологических наук, ассоц. профессор Mamayeva Laura Asilbekovna , Candidate of Biological Sciences, Associate Professor E-mail: Laura.mamayeva@kaznaru.edu.kz
Академиялық персонал/ Академический персонал/ Academic staff		Муратбекова Қарлығаш Муратбекқызы , магистр, аға оқытушы. Муратбекова Қарлығаш Муратбекқызы , магистр, старший преподаватель. Muratbekova Karlygash , Master's degree, senior lecturer. E-mail: karlygash.muratbekova@kaznaru.edu.kz
Білім алушы/ Обучающийся/ Student		7M07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (сала бойынша) БББ 1 магистранты Желал Эсра Абдуллатифқызы магистрантка 1 курса ОП 7M07207-Технология продовольственных продуктов (по отраслям) Желал Эсра Абдуллатифқызы 7M07207-Technology of Food products (by industry) Zhelal Esra E-mail: 509946@kaznaru.edu.kz
Сарапшылар/ Эксперты/ Exerts	 	«Қазақ қайта өңдеу және тағам өнеркәсіптері ғылыми зерттеу институты» ЖШС Басқарма Төрағасы Уразбаев Жуматай Зейноллаевич Председатель Правления ТОО «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности» Уразбаев Жуматай Зейноллаевич Agrofirma Dinara-Ranch LLP, Director Urazbaev Zhumatai Zeynollaevich Chairman of the Management Board «Kazakh research institute of processing and food industry» LLP E-mail: zh1964@mail.ru
Жұмыс берушілер/ Работодатели/ Employers		«Begemot Almaty» ЖШС Директоры Васильковская Наталия Владимровна Директор ТОО «Begemot Almaty» Васильковская Наталия Владимровна Director of Begemot Almaty LLP Vasilkovskaya Natalia Vladimirovna rbbegemot@mail.ru.

Білім беру бағдарламасы талқыланды және бекітуге ұсынылды/

Образовательная программа рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседаниях/

The educational program was considered and recommended for approval at meetings:

Университеттің Ғылыми Кеңесі/Ученого Совета Университета/Academic Council of University
Хаттама/Протокол/Protocol № 9 « 26 » 03 2025ж./г.

Ғылыми Кеңес Төрағасы (Басқарма Төрағасы - Ректор)/

Председатель Ученого Совета (Председатель Правления - Ректор)/

Chairman of the Academic Council

(The Chair of the Managing Board-Rector)  А.Куришбаев/ A.Kurishbayev

Университеттің академиялық сапа кеңесі/ Совет академического качества университета/
Academic Quality Council of the University

Хаттама/Протокол/Protocol № 2 « 19 » 03 2025ж./г.

АСК төрағасы/ Председатель САК/Chairman of the AQC

Басқарма Төрағасы - Ректордың орынбасары

Заместитель Председателя Правления – Ректора

Deputy Chairman of the Board- Rector  А.Абдыров/ A.Abdyrov

Инженерлік технологиялар факультетінің академиялық комитеті / Академический комитет факультета Инженерные технологии / Academic Committee of the Faculty Engineering Technologies

Хаттама/Протокол/Protocol № 8 « 14 » 03 2025ж./г.

АК төрағасы/

Председатель АК /

Chairman of the AC  У. Ибишев/ U. Ibishev

Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі кафедрасы

Кафедра Технологии и безопасность пищевых продуктов

Department of Technology and food safety

Хаттама/Протокол/Protocol № 6 « 27 » 01 2025ж./г.

**1. Білім беру бағдарламасының сипаттамасы/
Паспорт образовательной программы/
Passport of the educational program**

Білім беру саласының коды және жіктемесі/ Код и классификация области образования/ Code and classification of the education field	7M07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары 7M07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли 7M07 Engineering, manufacturing and construction industries
Даярлау бағыттарының коды және жіктемесі/ Код и классификация направлений подготовки/ Code and classification of training areas	7M072 Өндірістік және өңдеу салалары 7M072 Производственные и обрабатывающие отрасли 7M072 Industrial and manufacturing branches
Білім беру бағдарламасының коды және атауы/ Код и наименование образовательной программы/ Code and name of educational program	7M07207 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (сала бойынша) 7M07207 Технология продовольственных продуктов (по отраслям) 7M07207 Technology of Food Products (by industry)
Білім беру бағдарламасының түрі/ Вид образовательной программы/ Type of educational program	Қолданыстағы Действующая Acting
Білім беру бағдарламасының мақсаты/ Цель образовательной программы/ The purpose of the educational program	Мемлекеттік, жергілікті, өңірлік, тамақ өнеркәсібі кәсіпорындары үшін азық-түлік өнімдерінің технологиясы бойынша еңбек нарығында бәсекеге қабілетті мамандар даярлау, сондай-ақ жоғары оқу орындары үшін ғылыми-педагогикалық кадрлар даярлау. Подготовка конкурентоспособных на рынке труда специалистов по технологии продовольственных продуктов для государственных, местных, региональных, предприятий пищевой промышленности, а также подготовка научно-педагогических кадров для высших учебных заведений Training of food technology specialists who are competitive on the labor market for state, local, regional, and food industry enterprises, as well as training of scientific and pedagogical personnel for higher education institutions.
БХСЖ деңгейі бойынша/ Уровень по МСКО/ Level according to ISCED	7
ҰБШ бойынша деңгейі/ Уровень по НРК/ Level according to NQF	7
СБШ бойынша деңгейі/ Уровень по ОРК/ Level according to PQF-professional qualification framework	7
Кадрларды даярлау бағыты лицензиясы қосымшасының нөмірі/	KZ89LAA00031870, 05.08.2021

Номер приложения к лицензии на направление подготовки кадров/ The number of appendix to the licenses for the training direction	
ББ Аккредиттеу Аккредиттеу органының атауы Аккредитацияның қолданылу мерзімі/ Аккредитация ОП Наименование аккредитационного органа Срок действия аккредитации/ Accreditation of EP The name of the accreditation body The period of accreditation validity	Сертификат №АВ 3896 АРТА/ НААР/ IAAR 22.04.2022 -21.04.2027
Берілетін дәрежесі/ Присуждаемая степень/ Degree awarded	«7M07207- Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» (салалар бойынша) техника ғылымдарының магистрі Магистр технических наук по образовательной программе «7M07207-Технология продовольственных продуктов (по отраслям)» Master of Engineering under the educational program «7M07207-Technology of food products (by industry)»
Оқыту нәтижелері/ Результаты обучения/ Learning outcome	Кесте 2 Таблица 2 Table 2
Оқыту тілі/ Язык обучения/ Language of instruction	Қазақ, Орыс/ Казахский, Русский/ Kazakh, Russian
Кәсіби стандарттар/ Профессиональные стандарты/ Professional standards	Жоғары және (немесе) жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру ұйымдарының педагогтеріне (профессор-оқытушылар құрамына) арналған кәсіптік стандарты; Қоғамдық тамақтану өнімдерінің өндірісі./ Педагог (профессорско-преподавательский состав) организаций высшего и (или) послевузовского образования; Производство продуктов общественного питания./ Professional standard: Teacher (faculty) of higher and (or) postgraduate education organizations; Manufacture of public catering products.
Кәсіби стандарттар/ Профессиональные стандарты/ Professional standards (career enbek)	«Ет және ет өнімдерінің өндірісі» «Производство мяса и мясопродуктов» «Production of meat and meat products»
Біліктіліктер мен лауазымдар тізімі/	- Инженер-технолог; - Сүт консервілеерінің технологы; - Сүт өңдеу технологы; - Ірімшік өндірісінің технологы; - Балық өнімдерінің технологы; - Теңіз өнімдерінің (балықтан басқа) технологы; - Шұжық өндірісінің технологы; - Консерві жасау өндірісінің технологы; - Ірі қара малды қайта өңдеу технологы; - Медициналық препараттардың технологы. - Химик – технолог

Перечень квалификаций и должностей/ List of qualifications and positions	- Инженер-технолог; - Технолог молочного консервирования; - Технолог по переработке молока; - Технолог производства сыра; - Технолог рыбной продукции; - Технолог морепродуктов (кроме рыбы); - Технолог колбасного производства; - Технолог консервного производства; - Технолог по переработке крупного рогатого скота; - Технолог медицинских препаратов. - Химик-технолог The graduate can carry out professional activities in the following areas: - Engineer-technologist; - Technologist of canned milk; - Technologist of milk processing; - Technologist of cheese making; - Fish products technologist; - Processing technologist of non-fish products of the sea; - Sausage production technologist; - Technologist of canning production; - Technologist on processing of cattle; - Technologist of medical preparations.
Кәсіби қызметтерінің саласы/ Область профессиональной деятельности/ Field of professional activity	Азық-түлік өнімдерін өндіретін кәсіпорындар, жобалау институттары, ғылыми-зерттеу мекемелері, оқу орындары. Предприятия по производству продовольственных продуктов, проектные институты, научно-исследовательские учреждения, учебные заведения. Food production enterprises, design institutes, research institutions, and educational institutions.
Кәсіби қызметтерінің саласы мен объектісі/ Сфера и объект профессиональной деятельности/	- ғылыми-зерттеу институттары және кез келген бейіндегі білім беру ұйымдары; - барлық өнеркәсіп салаларының өндірістік кәсіпорындары; - ҚР ИМ Төтенше жағдайлар комитетінің құтқару және өрт қауіпсіздігі қызметтері; - ҚР Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрлігінің орталық және өңірлік органдары; - барлық деңгейдегі әкімдіктердің техникалық қадағалау және қоршаған ортаны қорғау қызметтері; -әр түрлі формадағы және меншік түріндегі агроөнеркәсіптік кешен кәсіпорындары - научно-исследовательские институты и организации образования любого профиля; - производственные предприятия всех отраслей промышленности; - службы спасения и пожарной безопасности Комитета по чрезвычайным ситуациям МВД РК; - Центральные и региональные органы Министерства труда и социальной защиты населения РК; - службы технадзора и охраны окружающей среды акиматов всех уровней; - предприятия агропромышленного комплекса различных форм

Scope and object of professional activity	и видов собственности. - research institutes and educational institutions of any profile; - production enterprises of all branches of industry; - rescue and fire safety services Of the emergency Committee of the Ministry of internal Affairs of the Republic of Kazakhstan; - Central and regional bodies of the Ministry of labor and social protection of the population of the Republic of Kazakhstan; - technical supervision and environmental protection services of akimats at all levels; - enterprises of the agro-industrial complex of various forms and types of ownership.
Кәсіби функциялары/ кызметтердің	-тамақ өнеркәсібі және қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында технологиялық процесті ұйымдастыру және жүргізу; - дайын өнімнің шығуы мен сапасын арттыру үшін технологиялық процестердің тиімділігін жетілдіру және арттыру; - тамақ өнеркәсібі саласындағы ғылыми зерттеулерді талдау; -азық-түлік өнеркәсібіндегі шикізатты, өнім компоненттерін қоғамдық тамақтандырудағы және дайын өнімдер мен бұйымдардағы технохимиялық бақылау; - стандарттар талаптарына жауап беретін жоғары сапалы, бәсекеге қабілетті өнім шығаруды қамтамасыз ету. - еңбек ұжымдарының жұмысын ұйымдастыру және басқару шешімдерін қабылдау; -экология, өндірістік санитария талаптарын ескере отырып, кәсіпорындардың техникалық жабдықталуын және өндірістік қызметін талдау; - маркетингтік қызметті талдау.
Функции профессиональной деятельности/	- организация и ведение технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания; - совершенствование и повышение эффективности технологических процессов для повышения выхода и качества готовой продукции; -анализ научных исследований в области пищевой промышленности; - технохимический контроль сырья в пищевой промышленности, компонентов продуктов в общественном питании и готовой продукции и изделий; - обеспечение выпуска высококачественной, конкурентоспособной продукции, отвечающей требованиям стандартов. - организация работы трудовых коллективов и принятие управленческих решений; - анализ технической оснащенности и производственной деятельности предприятий с учетом требований экологии, производственной санитарии; - анализ маркетинговой деятельности.
Functions of professional activity	- organization and maintenance of the technological process in the food industry and public catering enterprises; - improving and improving the efficiency of technological processes to improve the yield and quality of finished products;

	- analysis of scientific research in the food industry; - technochemical control of raw materials in the food industry, components of products in public catering and finished products and products; - ensuring the production of high-quality, competitive products that meet the requirements of standards. - organization of work of labor collectives and making management decisions; - analysis of technical equipment and production activities of enterprises taking into account the requirements of ecology, industrial sanitation; - analysis of marketing activities.
Кәсіби қызметтердің түрлері/	1. Жобалау-технологиялық: -азық-түлік өнеркәсібі мен қоғамдық тамақтану технологиялық процестерін жетілдіру; - технологиялық машиналар мен жабдықтардың оңтайлы жұмыс режимін белгілеу және қамтамасыз ету; - өндірістік процестердің технологиялық параметрлерінің сақталуын бақылау; - шикізат пен дайын өнім сапасын технохимиялық бақылау әдістерін әзірлеу. 2. Ұйымдастырушылық-басқарушылық: -өндірістік авариялар мен жазатайым оқиғалар тәуекелін төмендетуге бағытталған технологиялық регламенттерді әзірлеу және енгізу; - өндірістік кәсіпорындардың персоналын таңдау және кәсіби дайындау; - Төтенше жағдайлар кезінде еңбек, Қоршаған орта, персонал мен халықты қорғау қызметі персоналының санын есептеу; - Төтенше жағдайлар кезінде объектіні қорғау және персоналды басқару. 3. Ғылыми-зерттеу: - өндірістің технологиялық желілерінде зиянды және қауіпті фактілерді сәйкестендіру; - өндірістік және қоршаған орта параметрлерінің мониторингі; - техносферада және мекендеу ортасындағы қауіпсіздікті қамтамасыз ету әдістері мен құралдарын әзірлеу үшін ғылыми-зерттеу жұмыстарын жүргізу; - табиғатта биологиялық әртүрлілікті сақтау бойынша іс-шараларды зерттеу және әзірлеу; -жұмыс орындарын бағалау және ықтимал қауіпті өндіріс қауіпсіздігін ұйымдастыру. 4. Ғылыми-педагогикалық: - тамақ өнеркәсібі саласындағы ғылыми зерттеулерді талдау; - барлық деңгейдегі қызметкерлердің біліктілігін арттырудың ғылыми негізделген әдістерін әзірлеу; - қызмет процесінде өндірістің инновациялық технологияларын пайдалану. 1. Проектно-технологическая: - совершенствование технологических операции и процессов пищевой промышленности и общественного питания; - установление и обеспечение оптимальных режимов работы технологических машин и оборудования;
Виды профессиональной деятельности/	

Types of professional activity	- контроль за соблюдением технологических параметров производственных процессов; - разработка методов технохимического контроля качества сырья и готовой продукции. 2. Организационно-управленческая: - разработка и внедрение технологических регламентов, направленных на снижение риска производственных аварий и несчастных случаев; - подбор и профессиональная подготовка персонала производственных предприятий; - расчет численности персонала служб охраны труда, окружающей среды, службы защиты персонала и населения при чрезвычайных ситуациях; - управление персоналом и защитой объекта при чрезвычайных ситуациях. 3. Научно-исследовательская: - идентификация вредных и опасных факторов на технологических линиях производств; - мониторинг параметров производственной и окружающей среды; - проведение научно-исследовательской работы для разработки методов и средств повышения безопасности в техносфере и сред обитания; - исследование и разработка мероприятий по сохранению биологического разнообразия в природе; - организация работ по оценке рабочих мест и безопасности потенциально-опасных производств. 4. Научно-педагогическая: - анализ научных исследований в области пищевой промышленности; - разработка научно-обоснованных методов повышения квалификации работников всех уровней; - использование в процессе деятельности инновационных технологий производства. 1. Project-technological: - improvement of technological processes and processes in the food industry and public catering; - establishment and maintenance of optimal operating modes of technological machines and equipment; - monitoring compliance with technological parameters of production processes; - development of methods for technochemical quality control of raw materials and finished products. 2. Organizational and management: - development and implementation of technological regulations aimed at reducing the risk of industrial accidents and accidents; - selection and professional training of personnel of industrial enterprises; - calculation of the number of personnel of labor protection, environmental protection, personnel and population protection services in emergency situations; - personnel management and facility protection in emergency situations. 3. Research: - identification of harmful and dangerous factors on production lines; - monitoring of production and environmental parameters;
--------------------------------	--

	- conducting research to develop methods and tools to improve safety in the technosphere and habitats; - research and development of measures to preserve biological diversity in nature; - organization of work on the assessment of jobs and safety of potentially dangerous industries. 4. Scientific-pedagogical: - analysis of scientific research in the food industry; - development of science-based methods for improving the skills of employees at all levels; - use of innovative production technologies in the process of activity.
Дағдысы болу/ Иметь навыки/ Be competent	- Жануарлар шикізатын өңдеу үдерістері мен құбылыстары туралы, - табиғатты танудың қазіргі заманғы ғылыми әдістерінің мүмкіндіктерін түсінеді және оларды жаратылыстану-ғылыми әрекеті бар және кәсіби функцияларды орындау кезінде туындайтын міндеттерді шешу үшін қажетті деңгейде меңгерген; - тамақ өнеркәсібі жүйесінің ғылыми-техникалық дамуының негізгі проблемалары туралы. - о процессах и явлениях, происходящих в процессе переработки животного сырья, - понимает возможности современных научных методов познания природы и владеет ими на уровне, необходимом для решения задач, имеющих естественнонаучное содержание и возникающих при выполнении профессиональных функций; - об основных проблемах научно-технического развития системы пищевой промышленности. - about the processes and phenomena occurring in the process of processing animal raw materials, - understands the possibilities of modern scientific methods of knowledge of nature and owns them at the level necessary for solving problems that have a natural scientific content and arise when performing professional functions; - about the main problems of scientific and technical development of the food industry system.

2. Білім беру бағдарламасы үшін оқыту нәтижелері/ Результаты обучения по ОП/ Learning results of Educational Programs

Кодтар/ Коды/ Codes	Оқыту нәтижелері/ Результаты обучения/ Learning outcomes
ОН1/ PO1/ LO1	Оқытудың қазіргі заманауи әдістемелерін пайдалана отырып, ғылым философиясы, психология, педагогика және конфликтология мәселелерінде дамып келе жатқан білімдер мен түсініктерді көрсету. Демонстрировать развивающиеся знания и понимания в вопросах философии науки, психологии, педагогики и конфликтологии, используя современные методики преподавания. Demonstrate developing knowledge and understanding in the philosophy of science, psychology, pedagogy and conflictology using modern teaching methods.
ОН2/ PO2/ LO2	Өз білімін кәсіби деңгейде әр түрлі шет тілдерінде қолдана білу, ғылыми - техникалық және педагогикалық мәселелерде әңгіме жүргізе білу. Применять на профессиональном уровне свои знания на различных иностранных языках, уметь поддерживать беседу в научно- технических и педагогических вопросах. Apply at a professional level their knowledge in various foreign languages, be able to maintain a conversation in scientific, technical and pedagogical issues.
ОН3/ PO3/ LO3	Өндірісті басқару процестеріндегі мәселелерді анықтау, сонымен қатар әртүрлі тағамдық анализдерді ақпараттық талдау және бағалау. Анализировать и оценивать информацию о различных пищевых анализах, а также, идентифицировать проблемы при управлении производственными процессами. Analyze and evaluate information about various food analyses, as well as identify problems in the management of production processes.
ОН4/ PO4/ LO4	Басқарушылық қызметте жобалар идеяларын табысты іске асыру үшін білім мен іскерлікті пайдалану және елдің экономикалық дамуы болжамының экономикалық-математикалық модельдерін құру. Использовать знания и умения для успешной реализации идей проектов в управленческой деятельности и создавать экономико-математические модели прогноза экономического развития страны. Use knowledge and skills for the successful implementation of project ideas in management activities and create economic and mathematical models for forecasting the economic development of the country.
ОН5/ PO5/ LO5	Тамақ өнімдерінің технологиясы мен өндірісі саласындағы ғылыми-зерттеу қызметінің қазіргі заманауи бағыттарын тәжірибеге енгізу. Практиковать современные направления научно-исследовательской деятельности в области технологии и производства пищевой продукции. To practice modern directions of research activity in the field of technology and production of food products.
ОН6/ PO6/ LO6	Белгіленген нормаларға сәйкес шикізат пен дайын өнімнің сапасын технологиялық және микробиологиялық бақылауды бағалау. Оценивать технологический и микробиологический контроль качества сырья и готовой продукции, согласно установленным нормам. Evaluate technological and microbiological quality control of raw materials and finished products, according to established standards.
ОН7/ PO7/ LO7	Тұжырымдар негізінде азық-түлік қауіпсіздігі мәселелерін шешу. Решать проблемы безопасности пищевых продуктов основываясь на факты. Solve food safety problems based on facts.

ОН8/ PO8/ LO8	Өндіріс процестерінің оңтайлы параметрлерін анықтау, тамақ өнімдерін өндіру кезінде технологиялық жабдықты таңдау мен пайдаланудың инновациялық және прогрессивті әдістерін пайдалана отырып, технологиялық есептеуді жүргізу. Определять оптимальные параметры процессов производства, производить технологический расчет, используя инновационные и прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве пищевых продуктов. To determine the optimal parameters of production processes, to make technological calculations using innovative and progressive methods of selection and operation of technological equipment in food production.
ОН9/ PO9/ LO9	Термиялық өңдеу процесі кезінде шикізат қасиеттерінің өзгеруін, сондай-ақ қалдықсыз өндірісін ескере отырып, өнімнің инновациялық түрлерін әзірлеуді, оның технологиялық процестерін жоспарлау. Планировать разработку инновационных видов продукции, его технологические процессы, учитывая изменения свойств сырья в процессе тепловой обработки а также его безотходное производство. Plan the development of innovative types of products, its technological processes, taking into account changes in the properties of raw materials during heat treatment, as well as its waste-free production.
ОН10/ PO10/ LO10	Тамақ өнімдерінің сапасын сараптаудың заманауи әдістерін ұсыну және олардың табиғилығын анықтау. Рекомендовать современные методы экспертизы качества пищевых продуктов для идентификации и определения их натуральности. Recommend modern methods of food quality examination for identification and determination of their naturalness.

Бекітемін

Басқарма Төрағасы – Ректордың бірінші орынбасары

« 19 » 03 2025 ж.



П. Ибрагимов

3. Білім беру бағдарламасының мазмұны «7M07207 – Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (сала бойынша)»
Содержание образовательной программы «7M07207 – Технология продовольственных продуктов (по отраслям)»
Content of the educational program «7M07207 – Technology of Food Products (by industry)»

Модульдің шифрі / Шифр модуля / Module code		Модульдің атауы / Наименование модуля / Module name		Пәннің циклы / Цикл дисциплины / Discipline cycle		Пәннің компонент / Компонент дисциплины / Discipline component		Пәннің коды / Код дисциплины / Code of subject		Пәннің атауы / Наименование дисциплины / Subject name		Академиялық кредиттер / Академические кредиты / Academic credits		Бақылаудың академиялық мерзімдегі / Контроль по академическим периодам / Control in the academic period		Оқу сағатының көлемі / Объем в часах / Volume of hours						Кредиттерді академиялық мерзімге бөлу / Распределение кредитов по академическим периодам / Distribution of credits per academic period					
Емтихандар / Экзамены / Exams		Дифференциалды сынақ(тәжірибе) / Дифференцированный зачет(практика) / Differentiated test(practice)		Дифференциалды сынақ(курстық жұмыс) / Дифференцированный зачет(курсовая) / Differentiated test(course paper)		Практика/ҒЖЗ / Практика/НИР / Practice/SRW		Курстық жұмыс/жоба / Курсовая работа/проект / Term paper/project		Барлығы / Всего / Total		Аудиторлық / Аудиторные / In-class learning		соның ішінде / в т.ч. / including		ОМӨЖ / СРМП / MSWT		МӨЖ / СРМ / MSIW		1 курс / course		2 курс / course		Академиялық мерзімдегі апталар саны / Недель в академическом периоде / Number of weeks in the academic period			
Дәрістер / Лекции / Lectures		Тәжірибелік / Практические / Practice		Лабораториялық-тәжірибелік / ЛПЗ / Lab practicals		ОМӨЖ / СРМП / MSWT		МӨЖ / СРМ / MSIW		15		15		15		15											
1		2		3		4																					
Магистранттың/докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы / Научно-исследовательская работа магистранта/докторанта / Research work of a master's/doctoral student																											
1	Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы / Научно-исследовательская работа магистранта / Research work of a graduate student	ҒЗЖ / НИР / RW	ЖК / БК / UC	MGZZh / NIRM / RWBMDS 5501	Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы / Научно-исследовательская работа магистранта / Research work by a Master's Degree student	4				20		120.0		0	0	0	0	100		4.0							
2	Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы / Научно-исследовательская работа магистранта / Research work of a graduate student	ҒЗЖ / НИР / RW	ЖК / БК / UC	MGZZh / NIRM / RWBMDS 6502	Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы / Научно-исследовательская работа магистранта / Research work by a Master's Degree student	3				15		90.0		0	0	0	0	75			3.0						

3		ҒЗЖ / НИР / RW	ЖК / БК / UC	MGZZh / NIRM / RWBMDS 6503	Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы / Научно-исследовательская работа магистранта / Research work by a Master's Degree student	17				85		510.0		0	0	0	0	425			17.0	
Мамандық/білім беру бағдарламасы модульдері / Модули специальности/образовательной программы / Modules of specialty/education programm																						
4	Бизнес шешімдерді модельдеу және басқару / Управление и моделирование бизнес решений / Management and modeling of business solutions	БЕП / ПД / AS	ЖК / БК / UC	ATOTGZA / MNITPP / MOSRIAMAT 5305	Азық-түлік өнімдерінің технологиясындағы ғылыми зерттеулер әдіснамасы / Методология научных исследований в технологии продовольственных продуктов / Methodology of scientific research in agricultural machinery and technology	5	2					150.0	45.0	15	30	0	30	75		5.0		
5		БЕП / ПД / AS	ЖК / БК / UC	KSZhB / UPOP / PMITFOE 5301	Кәсіпкерлік саласындағы жобаларды басқару / Управление проектами в области предпринимательства / Project management in the field of entrepreneurship	5	2					150.0	45.0	15	30	0	30	75		5.0		
6		БЕП / ПД / AS	ЖК / БК / UC	BSHM / MBR / MOBS 6306	Бизнес шешімдерді модельдеу / Моделирование бизнес решений / Modeling of business solutions	5	3					150.0	45.0	15	30	0	30	75			5.0	
7		БЕП / ПД / AS	ЖК / БК / UC	Kon / Con 6307	Конфликтология / Conflictology	5	3					150.0	45.0	15	30	0	30	75			5.0	
8	Педагогикалық практика / Педагогическая практика / Teaching Practice	БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	PP 5207	Педагогикалық практика / Педагогическая практика / Pedagogical practice	4				40		120.0		0	0	0	0	80		4.0		
9	Ғылыми коммуникация және жоғары мектепте оқу процесін ұйымдастыру / Научная коммуникация и организация процесса обучения в высшей школе / Scientific communication and organization of the learning process in higher education	БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	GTF / IFN / HAPOS 5202	Ғылым тарихы мен философиясы / История и философия науки / History and Philosophy of Science	5	1					150.0	45.0	15	30	0	30	75	5.0			
10		БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	ZhMP / PVSH / POHE 5203	Жоғары мектептің педагогикасы / Педагогика высшей школы / Pedagogy of Higher education	5	1					150.0	45.0	15	30	0	30	75	5.0			
11		БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	SHTK / IYaP / FLFSP 5201	Шет тілі (кәсіби) / Иностранный язык (профессиональный) / Foreign Language (for specific purposes)	5	1					150.0	45.0	0	45	0	30	75	5.0			
12		БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	BP / PU / POM 5204	Басқару психологиясы / Психология управления / Psychology of Management	3	2					90.0	30.0	15	15	0	30	30		3.0		
13	Зерттеу практикасы / Исследовательская практика / Research practice	БЕП / ПД / AS	ЖК / БК / UC	ZP / IP / RP 5314	Зерттеу практикасы / Исследовательская практика / Research practice	5				50		150.0		0	0	0	0	100		5.0		
14		БЕП / ПД / AS	ЖК / БК / UC	ZP / IP / RP 6315	Зерттеу практикасы / Исследовательская практика / Research practice	5				50		150.0		0	0	0	0	100			5.0	
Таңдау бойынша модульдер / Модули по выбору / Modules of choice																						
15	Сүт және ет өнімдерін өндірудегі инновациялық технологиялар / Инновационные технологии в	БП / БД / BS	ТК / КВ / ES	TGNTOSK / GOPKBPP / HBONQAFS 5213	Тамақтанудың гигиеналық негіздері, тағам өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі / Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов / Hygienic basis of nutrition, quality and food safety	5	1					150.0	45.0	15	30	0	30	75	5.0			

16	производство молочных и мясных продуктов / Innovative technologies in the production of dairy and meat products			TOKT / BTTP / UFT 5210	Тамақ өнімдерінің қалдықсыз технологиясы / Безотходная технология пищевых продуктов / Useless food technology		1						45.0	15	30	0	30	75				
17		Беп / ПД / AS	ТК / КВ / ES	EPTOOUEESH / INIMSDPPLPP / TUONTSORMFTROPOTRAPN 6316	Емдік-профилактикалық тағамдық өнімдерін өндіру үшін дәстүрлі емес ет шикізатын пайдалану / Использование нетрадиционных источников мясного сырья для производства продуктов лечебно- профилактического питания / The use of non-traditional sources of raw meat for the production of products of thera- peutic and preventive nutrition	6	3						60.0	15	45	0	30	90			6.0	
18				ESSHOOT / TPPIVMS / TFTPOFSDRM 6320	Екіншілік сүт шикізатынан өнім өндіру технологиясы / Технология производства продукции из вторичного молочного сырья / Technology for the production of products from secondary dairy raw materials		3						60.0	15	45	0	30	90				
19		БП / БД / BS	ТК / КВ / ES	ZhTO / IPP / AFP 5211	Жасанды тамақтану өнімдері / Искусственные продукты питания / Artificial food products	5	1						45.0	15	30	0	30	75			5.0	
20				TONLA / INZPP / IOCPIF 5212	Тағам өнімдерінің химиялық ластануын анықтау / Идентификация химических загрязнителей пищевых продуктов / Identification of chemical pollutants in food		1						45.0	15	30	0	30	75				
21		Беп / ПД / AS	ТК / КВ / ES	EEOTTK / TMMPUK / TOMAMP 5318	Ет және ет өнімдерінің технологиясы (Тереңдетілген курс) / Технология мяса и мясных продуктов (углубленный курс) / Technology of meat and meat products (advanced course)	6	2						60.0	15	45	0	30	90			6.0	
22				SSOTTK / TMMPUK / TOMADPAC 5310	Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы (тереңдетілген курс) / Технология молока и молочных продуктов (углубленный курс) / Technology of milk and dairy products (advanced course)		2						60.0	15	45	0	30	90				
23		Беп / ПД / AS	ТК / КВ / ES	EOOIT / ITPMP / ITITPOMP 6309	Ет өнімдерін өндірудегі инновациялық технологиялар / Инновационные технологии в производстве мясных продуктов / Innovative technologies in the production of meat products	6	3						60.0	15	45	0	30	90			6.0	
24				SOOIT / ITPMP / ITITPODP 6319	Сүт өнімдерін өндірудегі инновациялық технологиялар / Инновационные технологии в производстве молочных продуктов / Innovative technologies in the production of dairy products		3						60.0	15	45	0	30	90				
25		БП / БД / BS	ТК / КВ / ES	TOKL / ZPPK / FCWX 5208	Тамақ өнімдерінің ксенобиотиктермен ластануы / Загрязнение пищевых продуктов ксенобиотиками / Food Contamination with xenobiotics	5	1						45.0	15	30	0	30	75			5.0	
26				BTOOT / TPPDP / TFTPOBFP 5214	Балалар тағамы өнімдерін өндіру технологиялары / Технологии производства продуктов детского питания / Technologies for the production of baby food products		1						45.0	15	30	0	30	75				

**«Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі»
кафедрасы**

№6 ХАТТАМАСЫ
«27» қаңтар 2025 ж.

Төрайым – Л.Мамаева
Хатшы – Т.А

ҚАТЫСҚАНДАР: ____ адам (тізімі тіркеледі)

КҮН ТӘРТІБІ:

1. 2025-2029 оқу жылдарына арналған кафедраның білім беру бағдарламаларын бекіту туралы

ТЫҢДАЛДЫ: Кафедра меңгерушісі Л.Мамаева 2025-2029 оқу жылдарына арналған «Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедрасының комитет мүшелерімен мемлекеттік жалпыға міндетті білім беру стандарттары негізінде әзірленген білім беру бағдарламаларымен таныстырды. Білім беру бағдарламалары жұмыс берушілердің талаптарына сәйкес, ғылым мен техниканың қазіргі даму тенденциялары мен саладағы жаңа жетістіктерді ескере отырып әзірленгендігін жеткізе отырып, талқылауға ұсынды.

СӨЗ СӨЙЛЕГЕНДЕР: «6B07208, 7M07208 – Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (сала бойынша)» бакалавр, магистр даярлауды жүзеге асыруға арналған білім беру бағдарламасына сын пікір беруші Тараз халықаралық университетінің президенті Муслимов Н.Ж. сөз алып: Бұл білім беру бағдарламасы өңдеуші өндірістер технологиясы саласында заманауи және жан-жақты дайындалған мамандарды даярлауға бағытталған. Бағдарлама еңбек нарығының сұранысын, халықаралық үрдістерді және тұрақты даму қағидаттарын ескере отырып құрылған. Оқыту үдерісінде студенттерге терең ғылыми-теориялық білім беріліп, инженерлік және технологиялық негіздерді меңгеру қамтамасыз етіледі. Пәндердің бірізділігі студенттерге жалпы түсініктен күрделі кәсіби міндеттерді шешуге көшуге мүмкіндік береді. Бағдарлама жүйелі және стратегиялық ойлау қабілеттерін дамытуға баса назар аударады, бұл болашақ мамандардың өндірістік процестерге кешенді көзқараспен қарауына ықпал етеді. Сонымен қатар, цифрлық технологиялар мен жасанды интеллект құралдарын пайдалану студенттердің заманауи еңбек нарығына бейімделуін жеңілдетеді. Зерттеу қызметі де бағдарламаның маңызды бөлігі болып табылады, студенттер ғылыми жобаларға қатысып, тәжірибелік зерттеу дағдыларын қалыптастырады. Жалпы алғанда, бұл бағдарлама бәсекеге қабілетті, инновациялық ойлайтын және кәсіби өсуге дайын мамандарды тәрбиелеуге бағытталған тиімді білім беру жүйесі болып табылады.

6B07208 – Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (сала бойынша) білім беру бағдарламасының білім алушысы Таукенова Альбина сөз алып: «Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы қазіргі заман талаптарына толық сай келетін, өте мазмұнды және пайдалы бағдарлама. Бұл бағдарлама терең теориялық біліммен қатар, инженерлік және технологиялық принциптерді түсінуге мүмкіндік береді. Сабақтар бірізді және жүйелі құрылған, сондықтан қарапайым түсініктерден бастап күрделі кәсіби есептерді өз бетімізше шешуді үйренеміз. Маған әсіресе бағдарламаның жүйелі және сыни ойлауды дамытуға бағытталуы ұнайды, себебі ол өндіріс үдерістерін тұтас жүйе ретінде қарауға үйретеді. Сондай-ақ, цифрлық технологиялар мен жасанды интеллект құралдарын меңгеру болашақта еңбек нарығында бәсекеге қабілетті болуға көмектеседі. Бағдарламада ғылыми зерттеу жұмыстарына да көп көңіл бөлінеді, бұл бізге зерттеушілік дағдыларды

дамытуға және тәжірибе жинауға мүмкіндік береді. Жалпы алғанда, мен бұл бағдарламаны кәсіби тұрғыда өсуге, жаңа білім мен тәжірибе алуға үлкен мүмкіндік деп есептеймін.

т.ғ.д., профессор Оспанов А.А.: 6B07208, 7M07208 – Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (сала бойынша) білім беру бағдарламалары еліміздің өңдеуші өнеркәсібіне жоғары кәсіби деңгейде дайындалған мамандарды даярлауға бағытталған өзекті және мазмұны терең бағдарлама. Бағдарламаның ерекшелігі теориялық білім мен практикалық тәжірибенің тиімді үйлесімінде. Білім алушылар оқу барысында заманауи технологиялық үдерістердің негізін меңгеріп, өндіріс саласындағы нақты мәселелерді шешуге қажетті дағдыларды қалыптастырады.

«6B07207, 7M07207 – Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» бакалаврлар мен магистрларды даярлауды жүзеге асыруға арналған білім беру бағдарламасына сын пікір беруші «Begemot Almaty» ЖШС директоры Васильковская Н.В. сөз алып: «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы тағам өнеркәсібі мен агроөнеркәсіптік кешенге білікті мамандар даярлауға бағытталған маңызды және өзекті бағдарлама. Бағдарлама химия, биология, инженерия және экономика салаларындағы білімдерді біріктіре отырып, сапалы және қауіпсіз азық-түлік өнімдерін өндіруді мақсат етеді. Қазіргі қоғамның азық-түлік сапасына деген жоғары талаптары бұл мамандықтың маңыздылығын арттыра түсуде. Бағдарлама аясында студенттер теориялық біліммен қатар, өндірістік тәжірибе арқылы нақты дағдыларды меңгереді. Оқыту үдерісі іргелі және қолданбалы пәндерді қамтып, студенттердің кәсіби көкжиегін кеңейтеді. Маған әсіресе өндірістегі сапаны бақылау, экологиялық қауіпсіздік пен автоматтандыру мәселелеріне назар аударылатыны ұнайды. Практикалық бағыт студенттерге өз жобаларын жүзеге асырып, жаңа өнім түрлерін әзірлеуге мүмкіндік береді. Бұл бағдарлама түлектерге тағам өнеркәсібінде, зертханаларда, ғылыми орталықтарда және жеке кәсіп ашуда мол мүмкіндік береді. Жалпы алғанда, «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» бағдарламасы жауапкершілігі жоғары, заманауи талаптарға сай және болашағы зор мамандық.

Жұмыс беруші ретінде 7M07207 – Азық-түлік өнімдерінің технологиясы білім беру бағдарламасын жоғары деңгейде ұйымдастырылған және еңбек нарығының сұранысына толық жауап беретін бағдарлама деп бағалаймын. Бұл бағдарлама тағам өнеркәсібі мен агроөнеркәсіптік кешен үшін кәсіби тұрғыдан дайындалған, жауапкершілігі жоғары және заманауи технологияларды меңгерген мамандарды даярлауға бағытталған. Практико-бағытталған оқыту тәсілі болашақ мамандардың нақты өндірістік процестерге бейімделуіне және кәсіби дағдыларын дамытуына мүмкіндік береді. Әсіресе сапаны бақылау, автоматтандыру және экологиялық тұрақтылыққа қатысты білімдердің қамтылуы қазіргі заманғы өндіріс талаптарына сай келеді. Мұндай дайындық деңгейі түлектердің біздің саладағы кәсіпорындарда жылдам бейімделуін және тиімді жұмыс істеуін қамтамасыз етеді.

«6B07207 – Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасының 4 курс студенті Қаман Айерке Қуанышқызы: «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасын қазіргі заманның ғылым мен өндіріс талаптарына сай құрылған маңызды және мазмұнды бағдарлама деп есептеймін. Бағдарлама аясында біз тағам өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз етуге бағытталған заманауи технологияларды меңгереміз. Оқыту процесі химия, биология, инженерия және экономика сияқты негізгі ғылым салаларына сүйенеді, бұл болашақ кәсіби қызмет үшін мықты теориялық негіз қалыптастырады. Бағдарламаның практикалық және зертханалық жұмыстарға ерекше көңіл бөлетіні ұнайды, себебі бұл ғылыми ойлау мен тәжірибелік дағдыларды дамытады. Сондай-ақ, өндірістік процестерді автоматтандыру және сапаны бақылау жүйелерін зерттеу болашақта инновациялық шешімдер ұсынуға мүмкіндік береді. Бағдарлама экологиялық тұрақтылық қағидаттарына негізделіп, тағам өндірісінің тиімділігін арттыруды көздейді. Оқу барысында алынған білім мен тәжірибе тағам өнеркәсібі, зертханалық зерттеулер және кәсіпкерлік саласында кең мүмкіндіктер ашады. Жалпы алғанда, бұл бағдарлама ғылыми және кәсіби өсуіме үлкен серпін беретін, өзекті және перспективалы бағыт деп ойлаймын.

а.ш.ғ.к., қауымдастырылған профессор С.Қозықан 2025-2029 оқу жылдарына арналған «6B07207, 7M07207 – Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламалары еңбек нарығының талаптары мен жұмыс берушілердің сұраныстарын ескере отырып әзірленген. Білім беру бағдарламасы болашақ мамандардың еңбек нарығына қажетті құзыреттіліктер мен дағдыларды игеруге мүмкіндік береді. Кәсіптік модульдің өндірістік практика бағдарламасының құрылымы мен мазмұны студенттердің жалпы және кәсіби құзыреттіліктерін толық игеруге арналғандығын айтты.

«6B07210, 7M07210 – Тағам қауіпсіздігі» бакалаврлар мен магистрлерді даярлауды жүзеге асыруға арналған білім беру бағдарламаларына сын пікір беруші «Қазақ қайта өңдеу және тағам өнеркәсіптері ғылыми-зерттеу институты» ЖШС директоры Уразбаев Ж.З. сөз алды. Рецензияланатын білім беру бағдарламасы еңбек нарығының талаптары мен конъюнктурасын, түлектердің сұранысын және ҚР ғылымы мен техникасын дамыту бағыттарын ескере отырып әзірленген. Білім беру бағдарламасының құрылымы мен мазмұны студенттердің жоспарланған оқу нәтижелеріне қол жеткізуін қамтамасыз етуге бағытталған. Ұсынылып отырған «6B07210, 7M07210 – Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламалары мазмұнды, теориялық және практикалық бағытқа ие, элементтердің жеткілікті санын қамтиды, биотехнология саласында бәсекеге қабілетті жоғары білікті кадрларды даярлау талаптарына толық сәйкес келеді.

б.ғ.к., қауымдастырылған профессор Ж. Сулейменова 2025-2029 оқу жылдарына арналған «6B07210, 7M07210 – Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламалары еңбек нарығының талаптары мен жұмыс берушілердің сұраныстарын ескере отырып әзірленген. Білім беру бағдарламасы болашақ мамандардың еңбек нарығына қажетті құзыреттіліктер мен дағдыларды игеруге мүмкіндік береді. Кәсіптік модульдің өндірістік практика бағдарламасының құрылымы мен мазмұны студенттердің жалпы және кәсіби құзыреттіліктерін толық игеруге арналғандығын айтты.

6B07210 – Тағам қауіпсіздігі білім беру бағдарламасының студенті Қалыбай Айгүл Құралбекқызы сөз алып: осы бағдарламаның мазмұны мен құрылымын жоғары бағалаймыз. Бағдарлама заманауи тағам қауіпсіздігі мәселелерін жан-жақты қамтиды және теориялық білім мен практикалық дағдыларды үйлестіре отырып оқытуды қамтамасыз етеді. Бағдарлама барысында біз тағам өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз етудің ғылыми негіздерін, санитарлық-гигиеналық нормаларды және сапаны бақылау әдістерін терең меңгердік. Сонымен қатар, зертханалық жұмыстар мен практикалық сабақтар арқылы алған білімімізді нақты өндірістік жағдайларда қолдануды үйрендік. Бағдарламаның мазмұны еңбек нарығының талаптарына сай және студенттерді кәсіби маман ретінде даярлауға бағытталған. Біз оның сапалы оқыту, заманауи құрал-жабдықтар мен зертханалық базаның бар болуы арқылы білім алуымызға үлкен үлес қосатынын атап өтеміз.

7M07210 – Тағам қауіпсіздігі магистранты Шарипбаева Айгера Арманқызы: білім беру бағдарламасы кәсіби және ғылыми дамуыңызға зор мүмкіндік беретін жоғары деңгейдегі бағдарлама болып табылады. Бағдарлама күрделі ғылыми зерттеулер, сапаны бақылау, тағам өнімдерінің қауіпсіздігі саласындағы заманауи әдістерді меңгеруге бағытталған. Бағдарлама аясында біз тағам өнімдерінің қауіпсіздігін бағалау, тәуекелдерді басқару, сапаны бақылау жүйелерін енгізу және ғылыми зерттеу жүргізу дағдыларын дамытуға мүмкіндік алдық. Магистратура бағдарламасы теориялық білімді практикамен ұштастыра отырып, кәсіби тұрғыда тереңдетілген дағдылар берді.

«6B07501, 7M07501, 8D07501 - Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)» бакалавр, магистр және PhD даярлауды жүзеге асыруға арналған білім беру бағдарламасына сын пікір беруші «Қазақ қайта өңдеу және тағам өнеркәсіптері ғылыми-зерттеу институты» ЖШС директоры Уразбаев Ж.З. сөз алып: кафедрасы әзірлеген білім беру бағдарламалары қазіргі заманғы талаптар мен тенденцияларға сай болып, мамандарды сапалы дайындауға бағытталған. Бағдарламалардың құрылымы логикалық сабақтастықты сақтай отырып құрастырылған, оқу жоспарларының мазмұны теңгерімді және оқу жүктемесі тиімді

бөлінген. Бұл студенттердің кәсіби құзыреттіліктерін қалыптастыруға, жоспарланған оқу нәтижелеріне қол жеткізуге мүмкіндік береді.

Бағдарламалар арқылы студенттер сапаны басқару, нормативтік-техникалық реттеу, өнімдер мен қызметтердің стандартизациясы және сертификаттау саласында негізгі білім мен дағдыларға ие болып, зерттеу жүргізу және аналитикалық ойлау қабілеттерін дамытуға мүмкіндік алады. Сонымен қатар, оқыту процесінде заманауи әдістерді қолдану, сыни ойлауды жетілдіру және кәсіби мәдениетті қалыптастыру арқылы түлектердің бәсекеге қабілеттілігін арттыруға көңіл бөлінген. Осы бағдарламалар студенттерге теориялық білім мен практикалық дағдыларды үйлестіре отырып, тағам қауіпсіздігі саласында кәсіби деңгейде дайындалуға мүмкіндік беретін тиімді білім беру құралы болып табылады.

6B07501 – Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша)» БББ студенті Мұрат Айару Даниярқызы сөз алып: білім беру бағдарламасы біздің кәсіби дайындығымызға негіз қалайды. Бағдарлама барысында өнімдер мен қызметтердің сапасын бақылау, стандарттау және сертификаттау жүйелерін меңгердік. Теориялық білім мен практикалық дағдылар үйлестіріліп, заманауи стандарттау әдістерін қолдануды үйренудеміз. Бұл бағдарлама біздің еңбек нарығында сұранысқа ие болуымызға және кәсіби құзыреттілігімізді қалыптастыруға мүмкіндік береді.

7M07501 – Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша) БББ 2 курс магистранты Сулейменова Айжан Адлетовна: БББ кәсіби мамандарды тереңдетілген дайындауға арналған. Бағдарлама аясында біз сапа менеджменті, нормативтік-құқықтық реттеу және стандарттау жүйелерін зерттеу арқылы ғылыми және аналитикалық дағдыларды жетілдірудеміз. Оқу процесі зерттеу мәдениетін дамытуға, сыни ойлауды қалыптастыруға және кәсіби шешім қабылдау қабілетін арттыруға бағытталған. Бұл бағдарлама кәсіби бәсекеге қабілеттілігімізді арттырады және саладағы зерттеу жұмыстарында сенімді маман болуға мүмкіндік береді.

8D07501 – Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша)» БББ докторанты Кауменова Альбина Ержановна: БББ ғылыми-зерттеу және кәсіби практикалық бағытта терең білім алуға мүмкіндік береді. Бағдарлама сапаны стандарттау, сертификаттау жүйелерін жетілдіру және инновациялық әдістерді енгізу бойынша жоғары деңгейлі зерттеулер жүргізуге бағытталған. Кәсіби және ғылыми құзыреттерімізді дамытып, саладағы күрделі мәселелерді шешуге дайындауда. Бұл бағдарлама біздің ғылыми және кәсіби біліктілігімізді арттырып, халықаралық стандарттарға сай маман болуға жол ашады.

ДАУЫС БЕРДІ:

Кафедра меңгерушісінің ұсынысымен «Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедрасының профессорлық оқытушылар құрамы ұсынылып отырған білім беру бағдарламаларын бекіту туралы шешім дауысқа салынып, бірауыздан мақұлданды.

КАУЛЫ ЕТТІ:

2025-2029 оқу жылдарына арналған кафедраның білім беру бағдарламалары бекітілсін және факультеттің Академиялық комитетінде қарастыруға ұсынылсын.

Төрайымы



Л. Мамаева

Хатшы



Т.Ахлан

Қазақ ұлттық аграрлық зерттеу университеті
Коммерциялық емес акционерлік қоғамы
Инженерлік технологиялар факультеті

№8 ХАТТАМАСЫНАН КӨШІРМЕ

«14» наурыз 2025 ж

Алматы қаласы

Инженерлік технологиялар факультет кеңесінің отырысы

Төрайымы - Алдибаева Лаззат Тургынбаевна

Хатшы - Самбеткулова Назира Нургалиевна

Қатысқандар: 17 адам (тізімі қоса беріліп отыр)

Күн тәртібі:

4 Әртүрлі мәселелер: кафедраларда дайындалатын 2025-2029оқу жылдарына арналған бакалавр білім беру бағдарламаларын, 2025-2027оқу жылдарына арналған магистратура білім беру бағдарламалары және 2025-2028оқу жылдарына арналған докторантура білім беру бағдарламаларын талқылау.

ТЫҢДАЛДЫ: Факультет кеңесінің төрайымы Алдибаева Лаззат Тургынбаевна күн тәртібіндегі әртүрлі мәселелерге байланысты кафедраларда дайындалатын 2025-2029оқу жылдарына арналған бакалавр білім беру бағдарламаларын, 2025-2027оқу жылдарына арналған магистратура білім беру бағдарламалары және 2025-2028оқу жылдарына арналған докторантура білім беру бағдарламаларын талқылау үшін сөз кезегін кафедра меңгерушілеріне берді.

СӨЗ СӨЙЛЕГЕНДЕР: «Энергетика және электротехника» кафедрасының меңгерушісі А.К Молдажанов.: кафедра бойынша 2025-2029оқу жылдарына арналған 6В07109-Электротехникалық инжиниринг», «6В08702-Ауыл шаруашылығын энергиямен қамтамасыз ету» және «6В07111-Жылу техникалық инжиниринг» білім беру бағдарламаларын 2020-2025 жылдарындағы білім мен ғылымды дамытудың мемлекеттік бағдарламасын жүзеге асыруға байланысты жаңарту қажет екендігін жеткізді.

Сонымен қатар, кафедра меңгерушісі аталған мемлекеттік бағдарлама жұмыс берушілермен әзірленген кәсіби стандарттар негізінде барлық білім беру бағдарламаларын жаңартуды меңзейтіндігін атап, бұл жаңартулар БББ қызмет нарығының талаптарына сай, ал түлектері бәсекеге қабілетті болуы үшін жасалатындығын жеткізді. Сондай-ақ, кафедра меңгерушісі А.К. Молдажанов «6В07110-Энергетикалық жүйелер инжинирингі» білім беру бағдарламасын қысқарту қажеттігін айтып, оның негізінде аталған БББ бойынша 2024-2025оқу жылдарында қабылдау болмағандығы және 2024-2025 оқу жылында жаңа БББ тобы ашылып, сол білім беру бағдарламалар тобына кіретін «6В07111-Жылу техникалық инжиниринг» білім беру бағдарламасы

әзірленіп, Жоғары білім берудің бірінғай платформасына енгізіліп, сарапшылардан оң бағалауға ие болғандығын жеткізді.

Кафедра меңгерушісі А.К. Молдажанов магистратура және докторантура деңгейінің білім беру бағдарламаларының пәндерінде еш өзгеріс болмайтынын, тек магистратураға арналған БББ педагогикалық практика кредит саны екіден төрт кредитке арқанын айтып, дегенмен, барлық деңгейдегі БББ-ын директорлар кеңесінде талқылап, шешім қабылдайтын болғандықтан жаңа үлгіде дайындау қажеттігін айтып, факультет кеңес мүшелеріне талқылауды ұсынды.

«Аграрлық техника және машина жасау» кафедрасының меңгерушісі А.К.Ниязбаев.: 2025-2029оқу жылдарына арналған 6B08701-«Аграрлық техника және технология», 6B07103-«Машина жасау» және 6B11201-«Қоршаған ортаны қорғау және өміртіршілік қауіпсіздігі» білім беру бағдарламаларының қолдану саласы және паспорты келтірілген. Білім беру бағдарламасы студенттерге сапалы білім беруді қамтамасыз ету үшін оқу бағдарламасы, пәндердің мазмұны, оқу нәтижелері және басқа материалдар қамтылғандығы туралы айтып, талқылау үшін факультет кеңес мүшелеріне ұсынды.

2025-2027 оқу жылдарына арналған 7M08701-«Аграрлық техника және технология», 7M07103-«Машина жасау», 7M11201-«Қоршаған ортаны қорғау және өміртіршілік қауіпсіздігі» білім беру бағдарламаларын және 2025-2028оқу жылдарына арналған 8D08701-«Аграрлық техника және технология» білім беру бағдарламасын талқылау қажеттігін айтып, факультет кеңес мүшелеріне талқылауды ұсынды.

И.В. Сахаров атындағы «Көлік техникасы және технологиялары» кафедра меңгерушісі М.Шуренов 2025-2029оқу жылдарына арналған бакалавр бойынша 6B11302-Логистика (сала бойынша), 6B07104-Көлік, көліктік техникасы және технологиялар, 6B11301-Көлікті пайдалану және жүк қозғалысы мен тасымалдауды ұйымдастыру, білім беру бағдарламаларын 2020-2025 жылдарындағы білім мен ғылымды дамытудың мемлекеттік бағдарламасын жүзеге асыруға байланысты жаңарту қажет екендігін, ал магистратура бойынша 7M07104-Көлік, көліктік техникасы және технологиялар, 7M11301-Көлікті пайдалану және жүк қозғалысы мен тасымалдауды ұйымдастыру білім беру бағдарламаларын оқыту тілін қазақ және орыс тілінде оқытуды және педагогикалық практиканы 4 кредитке ауыстыру қажеттігін айтып, факультет кеңес мүшелеріне талқылауды ұсынды.

«Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедра меңгерушісі Л.Мамаева 2025-2029оқу жылдарына арналған «Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедрасының комитет мүшелерімен білім беру бағдарламалары жұмыс берушілердің талаптарына сәйкес, ғылым мен техниканың қазіргі даму тенденциялары мен саладағы жаңа жетістіктерді ескере отырып әзірленгендігін жеткізді. Бағдарламалардың ерекшелігі теориялық білім мен практикалық тәжірибенің тиімді үйлесімінде. Білім алушылар оқу барысында заманауи технологиялық үдерістердің негізін меңгеріп, өндіріс саласындағы нақты мәселелерді шешуге қажетті дағдыларды қалыптастыратыны айтты. Кәсіби және ғылыми құзыреттерімізді дамытып, саладағы күрделі мәселелерді шешуге дайындауда. Бұл бағдарламалар біздің

ғылыми және кәсіби біліктілігімізді арттырып, халықаралық стандарттарға сай маман болуға жол ашатыны жеткізді.

6B07208, 7M07208, 8D07201-Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (сала бойынша)» бакалавр, магистр даярлауды жүзеге асыруға арналған білім беру бағдарламасы, «6B07207, 7M07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» бакалаврлар мен магистрларды даярлауды жүзеге асыруға арналған білім бағдарламасы, «6B07210, 7M07210-Тағам қауіпсіздігі» бакалаврлар мен магистрлерді даярлауды жүзеге асыру, «6B07501, 7M07501, 8D07501-Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)» бакалавр, магистратура және докторантура білім беру бағдарламасын талқылау қажеттігін айтып, факультет кеңес мүшелеріне талқылауды ұсынды. Факультет кеңес мүшелері бір ауыздан қолдады.

ҚАУЛЫ ҚАБЫЛДАНДЫ:

1.«Энергетика және электротехника» кафедрасының меңгерушісі А.К Молдажановтың ұсынысы бойынша:

2025-2029оқу жылдарына арналған «6B07109-Электротехникалық инжиниринг», «6B08702-Ауыл шаруашылығын энергиямен қамтамасыз ету», «6B07111-Жылу техникалық инжиниринг»; 2025-2027оқу жылы бойынша 7M07109-Электр энергетикасы», «7M08702-Ауыл шаруашылығын энергиямен қамтамасыз ету», «7M07108-Жылу энергетикасы» және 2025-2028оқу жылы бойынша 8D08702-Ауыл шаруашылығын энергиямен қамтамасыз ету» білім беру бағдарламалары факультеттің академиялық комитеті отырысында қарастырылуға ұсынылсын және «6B07110-Энергетикалық жүйелер инжинирингі» білім беру бағдарламасын қысқартуға;

2.«Аграрлық техника және машина жасау» кафедрасының меңгерушісі А.К.Ниязбаевтың ұсынысы бойынша: 2025-2029оқу жылдарына арналған 6B08701-«Аграрлық техника және технология», 6B07103-«Машина жасау», 6B11201-«Қоршаған ортаны қорғау және өміртіршілік қауіпсіздігі» білім беру бағдарлары; 2025-2027оқу жылдарына арналған 7M08701-«Аграрлық техника және технология», 7M07103-«Машина жасау», 7M11201-«Қоршаған ортаны қорғау және өміртіршілік қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасы; 2025-2028оқу жылдарына арналған 8D08701-«Аграрлық техника және технология» білім беру бағдарламасы қарастырылуға ұсынылсын.

3.И.В. Сахаров атындағы «Көлік техникасы және технологиялары» кафедра меңгерушісі М.Шуреновтың ұсынысы бойынша: 2025-2029оқу жылдарына арналған бакалавр бойынша 6B11302-Логистика (сала бойынша), 6B07104-Көлік, көліктік техникасы және технологиялар, 6B11301-Көлікті пайдалану және жүк қозғалысы мен тасымалдауды ұйымдастыру, білім беру бағдарламаларын, ал магистратура бойынша 7M07104-Көлік, көліктік техникасы және технологиялар, 7M11301-Көлікті пайдалану және жүк қозғалысы мен тасымалдауды ұйымдастыру білім беру бағдарламасы қарастырылуға ұсынылсын.

4.«Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедра меңгерушісі Л.Мамаеваның ұсынысы бойынша 2025-2029оқу жылдарына арналған 6B07208, 7M07208, 8D07201-Қайта өңдеу өндірістерінің

технологиясы (сала бойынша)» бакалавр, магистр даярлауды жүзеге асыруға арналған білім беру бағдарламасы, «6B07207, 7M07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» бакалаврлар мен магистрларды даярлауды жүзеге асыруға арналған білім бағдарламасы, «6B07210, 7M07210-Тағам қауіпсіздігі» бакалаврлар мен магистрлерді даярлауды жүзеге асыру, «6B07501, 7M07501, 8D07501-Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)» бакалавр, магистратура және докторантура білім беру бағдарламасын Университеттің академиялық сапа кеңесіне қарастырылуға ұсынылсын.

Төрайым

Л. Алдибаева

Хатшы

Н. Самбеткулова

Хаттама көшірмесін растаймын:



Н. Самбеткулова

РЕЦЕНЗИЯ

На образовательные программы

«6В07207 - Технология продовольственных продуктов»,

«7М07207 - Технология продовольственных продуктов»

С целью укрепления связи с рынком труда, обеспечения формирования нового качества подготовки, прописанного в Болонской и Копенгагенской декларациях, необходимо идти по пути совершенствования механизмов социального партнерства, создания системы мониторинга потребностей рынка труда.

Непрерывный процесс обновления техники и технологии в условиях современного производства предъявляет высокие требования к подготовке специалиста. Стержневым показателем уровня квалификации современного специалиста является его профессиональная компетентность.

Для того чтобы знание специалиста было мобильным, он должен быть способным обрабатывать накопленные знания, уметь добывать новые знания и использовать те и другие в своей практической деятельности.

Сегодня социальное партнерство является очень значимой областью человеческих отношений. В предлагаемой характеристике ОП разработанный специалистами кафедры «Технология и безопасность пищевых продуктов» КазНАИУ учтены все необходимые показатели и указаны: миссия, цели и задачи ОП; срок освоения ОП; квалификация, присваиваемая выпускникам; виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники; планируемые результаты освоения ОП и др. Объем ОП определен как трудоемкость учебной нагрузки обучающегося при освоении образовательной программы, включает в себя все виды его учебной деятельности, предусмотренные учебным планом для достижения планируемых результатов обучения. Поэтому основной целью этой программы является подготовка квалифицированного работника АПК, способного к эффективной работе по специальности, компетентного, ответственного, готового к постоянному профессиональному росту, социально и профессионально мобильного.

Предоставленные альтернативные дисциплины в каталоге элективных дисциплин дают возможность сделать самостоятельно выбор учебного предмета студентами, а также помогут легко усвоить и улучшить закрепление и детализацию знания студентов. В результате на Казахстанском рынке труда мы получим перспективных и востребованных выпускников данной образовательной программы.

Технология продовольственных продуктов могут выполнять следующие виды профессиональной деятельности: организация ведения технологических процессов; контроль за соблюдением технологической дисциплины; совершенствование технологических операций и участие в работе по освоению ресурсосберегающих технологических процессов в создании новой продукции; анализ технической оснащенности и производственной деятельности предприятий с учетом требований экологии, охраны труда, пожара - взрывобезопасности и производственной санитарии.

экспериментальное исследование по улучшению качества сырья, готовой продукции соответствующих отраслей продовольственных продуктов; работа в сфере образования.

Разработанная образовательная программа в полной мере соответствует заявленному уровню подготовки бакалавра и магистра.

Председатель Правления ТОО «Казахский
научно исследовательский
институт перерабатывающей и пищевой
промышленно



Ж.Уразбаев

РЕЦЕНЗИЯ

На образовательные программы

«6B07207 - Технология продовольственных продуктов»,

«7M07207 - Технология продовольственных продуктов (по отраслям)»

Образовательная программа «Технология продовольственных продуктов» является одной из ключевых в системе подготовки кадров для пищевой промышленности и агропромышленного комплекса. Она сочетает в себе научные и практические знания в области химии, биологии, инженерии и экономики, направленные на создание безопасных, качественных и конкурентоспособных продуктов питания.

Актуальность образовательной программы. Современное общество предъявляет всё более высокие требования к качеству и безопасности продуктов питания. В условиях глобализации, экологических вызовов и роста численности населения важность подготовки специалистов, способных внедрять инновационные технологии переработки и хранения пищевых продуктов, возрастает многократно. Выпускники этой образовательной программы становятся важным звеном в обеспечении продовольственной безопасности страны.

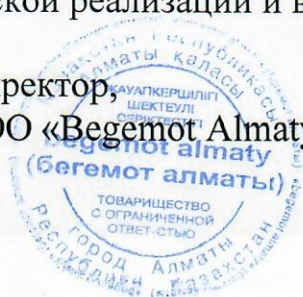
Учебный процесс по данной образовательной программе охватывает широкий спектр дисциплин: от фундаментальных (органическая и неорганическая химия, микробиология, физиология питания) до прикладных (технология мяса, молока и других продуктов). Также большое внимание уделяется современным методам контроля качества, автоматизации производственных процессов, экологическим аспектам производства и вопросам менеджмента.

Практико-ориентированный подход позволяет студентам не только усвоить теоретические знания, но и применять их в условиях реального производства, проводить лабораторные исследования, участвовать в разработке новых видов продукции и технологий.

Перспективы трудоустройства. Выпускники образовательной программы востребованы на предприятиях пищевой промышленности, в органах санитарного и ветеринарного надзора, лабораториях качества, научно-исследовательских институтах, а также в сфере логистики и торговли продовольственными товарами. Дополнительным преимуществом является возможность заниматься научной деятельностью или открыть собственное производство.

Таким образом образовательная программа «Технология продовольственных продуктов» является актуальной, востребованной и перспективной. Она требует высокой степени ответственности, внимательности и желания постоянно развиваться, однако в то же время предоставляет широкие возможности для профессионального роста, творческой реализации и вклада в улучшение качества жизни населения.

Директор,
ТОО «Begemot Almaty»



Васильковская Н.В.