

Некоммерческое акционерное общество  
«Казахский национальный аграрный исследовательский университет»

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор

ТОО «Беккер и К»

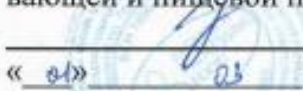
 А.Тубеков  
« 05 » 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель Правления

ТОО «Казахский научно-

исследовательский институт перерабаты-  
вающей и пищевой промышленности»

 Ж.Уразбаев  
« 05 » 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Председатель Правления –

Ректор

 А.Куришбаев  
« 05 » 2024 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

«6B07207 - Технология продовольственных продуктов»

Присуждаемая степень: бакалавр техники и технологий  
по образовательной программе

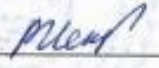
«6B07207 - Технология продовольственных продуктов»

Алматы 2024

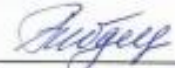
Обсуждена на заседании кафедры «Технология и безопасность пищевых продуктов»  
протокол № 6 от « 25 » 04 2024 г.

Заведующий кафедрой  Л.Мамаева

Рассмотрена на заседании Академического комитета факультета «Зооинженерия и технология  
пищевых производств»  
протокол № 4 от « 30 » 04 2024 г.

Председатель АК факультета  К. Исакова

Рассмотрено Учебно-методическим советом университета и рекомендовано Ученому совету  
протокол № 4 от « 01 » 05 2024 г.

Председатель УМС университета  А.Абдыров

Образовательная программа утверждена на заседании Ученого Совета КазНАИУ протокол № 3  
от « 01 » 05 2024 г

**Разработчики:**

**Должность**

Декан факультета  
Заведующий кафедрой  
Асс. профессор, к.с.х.н.  
Старший преподаватель  
Студент 4 - курса, 21-08К - группы  
Выпускник -2023 г.

**Подпись**



**ФИО**

Б. Еренова  
Л.Мамаева  
А.Кожаберженов  
Қ.Муратбекова  
А.Алмат  
А.Лесбек

**Работадатель:**

1. Генеральный директор  
ТОО «Беккер и К»  
2. Председатель Правления  
ТОО «Казахский научно-исследовательский институт  
перерабатывающей и пищевой промышленности»



А.Тубеков  
Ж.Уразбаев

**Согласовано:**

**Должность**

Начальник офиса проектирования  
образовательных программ

**Подпись**



**ФИО**

Ж. Кусаинова

### **Область применения**

Предназначен для осуществления подготовки бакалавров по образовательной программе «6B07207-Технология продовольственных продуктов» в НАО «Казахский национальный аграрный исследовательский университет»

#### **Нормативные документы**

«Об образовании» Закон Республики Казахстан от 27 июля 2007 года № 319-III;

Государственный общеобязательный стандарт высшего образования. Приказ Министра науки и высшего образования Республики Казахстан от 20 июля 2022 года № 2;

Классификатор направлений подготовки кадров с высшим и послевузовским образованием. Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 13 октября 2018 года № 569;

Типовые правила деятельности организаций образования, реализующих образовательные программы высшего и (или) послевузовского образования. Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 30 октября 2018 года № 595;

Правила организации учебного процесса по кредитной технологии обучения. Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 12.10.2018 № 563;

Алгоритм включения и исключения образовательных программ в Реестр образовательных программ высшего и послевузовского образования. Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан №665 от 4 декабря 2018года;

Приказ Министра науки и высшего образования Республики Казахстан от 12 октября 2022 года № 106. Правила ведения реестра образовательных программ, реализуемых организациями высшего и (или) послевузовского образования, а также основания включения в реестр образовательных программ и исключения из него.

Профессиональный стандарт «Производство молока и молочных продуктов».

Профессиональный стандарт «Производство продуктов из мяса и мяса домашней птицы».

Сайт НПП Атамекен <http://atameken.kz/>

## 1. Паспорт образовательной программы

|                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Код и классификация области образования                                                | 6B07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Код и классификация направлений подготовки                                             | 6B072 - Производственные и обрабатывающие отрасли                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Код и наименование образовательной программы                                           | «6B07207 - Технология продовольственных продуктов»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Вид образовательной программы                                                          | Действующая                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Цель образовательной программы                                                         | Подготовка высококвалифицированных специалистов для предприятия молочной, мясной и рыбной отрасли пищевой промышленности и общественного питания, обладающих профессиональными и социальными компетенциями, отвечающими требованиям современной экономики и рынка труда.                                                                                                                                                                                                                         |
| Уровень по МСКО                                                                        | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Уровень по НРК                                                                         | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Уровень по ОРК                                                                         | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Номер приложения к лицензии на направление подготовки кадров                           | KZ89LAA00031870 от 05.08.2021 (№006 26.01.2022)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Аккредитация ОП<br>Наименование аккредитационного органа<br>Срок действия аккредитации | Сертификат №AB3895<br>НААР<br>22.04.2022 -21.04.2027 г                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Присуждаемая степень                                                                   | бакалавр техники и технологий по образовательной программе «6B07207-Технология продовольственных продуктов»                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Результаты обучения                                                                    | Таблица 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Перечень квалификаций и должностей                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Инженер технолог;</li> <li>- Технолог молочных консервов;</li> <li>- Технолог по переработке молока;</li> <li>- Технолог сыроделья;</li> <li>- Технолог рыбных продуктов;</li> <li>- Технолог обработки не рыбных продуктов моря;</li> <li>- Технолог колбасного производства;</li> <li>- Технолог консервного производства;</li> <li>- Технолог по переработке скота;</li> <li>- Технолог медицинских препаратов.</li> <li>- Технолог-химик</li> </ul> |
| Область профессиональной деятельности                                                  | Производство продовольственных продуктов: технология, организация, управление и контроль качества сырья и готовых продуктов; продукты общественного питания; проектные институты; научно-исследовательские организации; предприятия различных форм и видов собственности; образовательной деятельности.                                                                                                                                                                                          |
| Сфера и объект профессиональной деятельности                                           | Производство (технология, организация, управление и контроль) по производству продовольственных продуктов: мясо, молоко, мясомолочные продукты; рыба, рыбные продукты; сырье животного и растительного происхождения для производства консервов и пищекокцентратов; жиры растительного и животного происхождения, эфирные масла; продукты общественного питания, проектные институты, научно-исследовательские организации; предприятия различных                                                |

|                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                       | форм и видов собственности; учебные заведения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Функции профессиональной деятельности | <p>Организация и ведение технологического процесса на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания; расчет технико-экономических показателей предприятий пищевой промышленности и общественного питания; технoхимический контроль сырья, продуктов в общественном питании и готовой продукции и изделий; обеспечение выпуска высококачественной, конкурентноспособной 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, охраны труда и техники безопасности, а также пожаровзрывобезопасности; анализ технико-экономических показателей и маркетинговой деятельности.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Виды профессиональной деятельности    | <p><b>1. Оценочные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- объективно оценивать уровень цифровой технологии в различных отраслях и в целом в АПК;</li> <li>- оценивать материальные и кадровые обеспечение, а также обоснованное прогнозирование развития цифровой технологии в АПК с использованием передового опыта;</li> <li>- объективно оценивать положение пищевого производства в АПК и выявить актуальные направления развития</li> <li>- уметь анализировать и оценивать перспективные направления развития цифровой технологии для предприятий АПК.</li> </ul> <p><b>2. Конструктивные:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- иметь навыки использования современных систем компьютерного управления технологическим процессом в производстве пищевых продуктов;</li> <li>- иметь навыки по управлению технологией пищевого производства, а также эксплуатацией оборудования, основанный на информационной технологии;</li> <li>- уметь проводить анализ технико-экономических показателей и маркетинговой деятельности;</li> <li>- иметь навыки в работе с документами ИСО, ХАССП</li> </ul> <p><b>3. Информационно-технологические:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь осуществлять сбор информации из различных объектов АПК, обрабатывать полученные первичные информации путем реализации аналитических и коммуникативных навыков;</li> <li>- проектирование и разработка различных компонентов информационных систем;</li> <li>- проектирование и администрирование баз данных информационных систем;</li> <li>- сопровождение информационного, программного, технического и организационно-правового обеспечения информационных систем и их элементов;</li> <li>- разработка требований и спецификации отдельных компонентов объектов профессиональной деятельности</li> </ul> |

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|              | на основе анализа запросов пользователей, моделей предметной области и возможностей технических средств.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Иметь навыки | Быть компетентным в вопросах трудового законодательства, норм и правил охраны труда и экологической безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты, использования законодательных и нормативных актов РК, действующих в пищевой промышленности; знать нормативные документы регламентирующие безопасность продовольственных продуктов |

## 2. Результаты обучения по ОП

| Коды | Результаты обучения                                                                                                                                                                                                                                              |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PO1  | Демонстрировать знания естественно научных и социально – гуманитарных, физико – химических, математических, инженерных дисциплин способствующие формированию личности с широким кругозором.                                                                      |
| PO2  | Определять трудовое законодательства, в нормативно-технологических документах и соблюдать нормы охраны труда, методы научных исследований, а также структуру и функции правовой, антикоррупционной, экологической, экономической и предпринимательской культуры. |
| PO3  | Применять в профессиональной деятельности знания информационно-коммуникационные технологии, основ компьютерной графики. Использует навыки программного и аппаратного обеспечения компьютерных систем.                                                            |
| PO4  | Демонстрировать навыки технологических и технических процессов производства, контроля качества сырья и готовой продукции и решать проблемы в технологии пищевой промышленности и пищевой микробиологии.                                                          |
| PO5  | Различать фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также вести ежедневный контроль технологического процесса на производстве, согласно требованиям СанПиН маркировки и хранения продукции.                                                     |
| PO6  | Применять теоретические и практические знания технологических операций, выявляя нарушения технологических параметров, рецептур, выходов продукции, расхода сырья и принимать меры по устранению нарушений при производстве пищевой продукции.                    |
| PO7  | Применять навыки обучения современных технологий в производстве пищевой продукции, осуществляя физико-химический контроль технологического процесса.                                                                                                             |
| PO8  | Знать и понимать методы научных исследований и проводить эксперимент и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции.                     |
| PO9  | Проверять и демонстрировать умение организовывать мини-производство и составлять бизнес-планы, обеспечивая выпуск готовой продукции соответствующего качества.                                                                                                   |
| PO10 | Планировать технологические части в проектировании и реконструкции предприятий пищевой промышленности.                                                                                                                                                           |
| PO11 | Проектировать технологические проекты с использованием САПР, обеспечивающее получение эффективных проектных разработок, отвечающих требованиям перспективного развития отрасли.                                                                                  |

### 3. Содержание образовательной программы

| №<br>пп                                 | ОК/ВК/КВ | Код<br>дисциплин<br>ы              | Название дисциплины,<br>формирующих<br>компетенции                                                                                                       | в академических кредитах | Объем в часах         |            |                         |                         |                   |                   | Распределение кредитов по курсам и семестрам |        |   |        |   |        |   |        | Кафедра <sup>1</sup> | Форма контроля                     |   |
|-----------------------------------------|----------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------|------------|-------------------------|-------------------------|-------------------|-------------------|----------------------------------------------|--------|---|--------|---|--------|---|--------|----------------------|------------------------------------|---|
|                                         |          |                                    |                                                                                                                                                          |                          | в академических часах | Аудиторные |                         |                         |                   | Внеаудито<br>рные |                                              | 1 курс |   | 2 курс |   | 3 курс |   | 4 курс |                      |                                    |   |
|                                         |          |                                    |                                                                                                                                                          |                          |                       | Лекции     | Практические<br>занятия | Лабораторные<br>занятия | Другое (практика) | СРОП              | СРО                                          | 1      | 2 | 3      | 4 | 5      | 6 | 7      |                      |                                    | 8 |
|                                         | ОО<br>Д  | Цикл общеобразовательных дисциплин |                                                                                                                                                          | 56                       | 1680                  | 75         | 585                     |                         |                   | 300               | 720                                          |        |   |        |   |        |   |        |                      |                                    |   |
| Модуль. Гуманитарный и языковой         |          |                                    |                                                                                                                                                          | 30                       | 900                   | 30         | 240                     |                         |                   | 180               | 450                                          |        |   |        |   |        |   |        |                      |                                    |   |
| 1                                       | ОК       | KTM /IKG/<br>HOKS<br>1103          | Қазақстан тарихы (МЕ)<br>/История Казахстана (ГЭ)<br>/ History of Kazakhstan<br>(SEC)                                                                    | 5                        | 150                   | 15         | 30                      |                         |                   | 30                | 75                                           | 5      |   |        |   |        |   |        | 29                   | Государ<br>ственн<br>ый<br>экзамен |   |
| 2                                       | ОК       | Fil/ Phi<br>2104                   | Философия/ Philosophy                                                                                                                                    | 5                        | 150                   | 15         | 30                      |                         |                   | 30                | 75                                           |        |   | 5      |   |        |   |        | 29                   | экзамен                            |   |
| 3                                       | ОК       | ShT /IYa/<br>FL 1101,<br>1102      | Шетел тілі /Иностранный<br>язык/ Foreign language                                                                                                        | 10                       | 300                   |            | 90                      |                         |                   | 60                | 150                                          | 5      | 5 |        |   |        |   |        | 14                   | экзамен                            |   |
| 4                                       | ОК       | KOT /<br>KRYa/<br>KRL<br>1105,1106 | Қазақ (Орыс) тілі /<br>Казахский (Русский)<br>язык/ Kazakh (Russian)<br>language                                                                         | 10                       | 300                   |            | 90                      |                         |                   | 60                | 150                                          | 5      | 5 |        |   |        |   |        | 15                   | экзамен                            |   |
| Модуль. Профессионально-коммуникативный |          |                                    |                                                                                                                                                          | 10                       | 300                   | 30         | 60                      |                         |                   | 60                | 150                                          |        |   |        |   |        |   |        |                      |                                    |   |
| 5                                       | ОК       | АКТ / ИКТ/<br>IACT 2107            | Ақпараттық-<br>коммуникациялық<br>технологиялар /<br>Информационно-<br>коммуникационные<br>технологии / Information<br>and Communication<br>Technologies | 5                        | 150                   | 15         | 30                      |                         |                   | 30                | 75                                           |        |   | 5      |   |        |   |        | 9                    | экзамен                            |   |
| 6                                       | КВ       | Еко/Eco<br>2120                    | Экономика / Economy                                                                                                                                      | 5                        | 150                   | 15         | 30                      |                         |                   | 30                | 75                                           |        |   | 5      |   |        |   |        | 2                    | экзамен                            |   |
|                                         |          | Еко/Eco                            | Экология/Ecology                                                                                                                                         |                          |                       |            |                         |                         |                   |                   |                                              |        |   |        |   |        |   |        |                      |                                    |   |



|                                                                     |    |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |            |           |            |  |  |           |            |   |   |   |   |  |  |  |    |         |
|---------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|-----------|------------|--|--|-----------|------------|---|---|---|---|--|--|--|----|---------|
|                                                                     |    | 2113                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |           |            |           |            |  |  |           |            |   |   |   |   |  |  |  |    |         |
|                                                                     |    | TAK / BZh/ LS 2114                      | Тіршілік әрекетінің қауіпсіздігі/Безопасность жизнедеятельности/ Life safety                                                                                                                                                                                                                |           |            |           |            |  |  |           |            |   |   |   |   |  |  |  |    |         |
|                                                                     |    | KSZhKM/ PAK/ LAACC 2115                 | Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет/Право и антикоррупционная культура/Law and anti-corruption culture                                                                                                                                                                           |           |            |           |            |  |  |           |            |   |   |   |   |  |  |  |    |         |
|                                                                     |    | Kas/Pre/ Ent 2116                       | Кәсіпкерлік/Предпринимательство/ Entrepreneurship                                                                                                                                                                                                                                           |           |            |           |            |  |  |           |            |   |   |   |   |  |  |  |    |         |
|                                                                     |    | GZN/ ONI/ FOSR 2119                     | Ғылыми зерттеулердің негіздері/ Основы научных исследований/ Fundamentals of scientific research                                                                                                                                                                                            |           |            |           |            |  |  |           |            |   |   |   |   |  |  |  |    |         |
|                                                                     |    | KSN /OFG / BOFL 2118                    | Қаржылық сауаттылық негіздері/ Основы финансовой грамотности/ Basics of financial literacy                                                                                                                                                                                                  |           |            |           |            |  |  |           |            |   |   |   |   |  |  |  |    |         |
| <b>Модуль. Социально-политические знания и здоровый образ жизни</b> |    |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>16</b> | <b>480</b> | <b>15</b> | <b>285</b> |  |  | <b>60</b> | <b>120</b> |   |   |   |   |  |  |  |    |         |
| 7                                                                   | OK | ASBMAS MP / MSPZSPK P/ SPKMSSS CSP 1108 | Әлеуметтік-саясаттану білім модулі (әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану, психология) / Модуль социально-политических знаний (социология, политология, культурология, психология)/ Social and political knowledge module (Social Studies, Political Studies, Cultural Studies, Psychology) | 8         | 240        | 15        | 45         |  |  | 60        | 120        | 8 |   |   |   |  |  |  | 29 | экзамен |
| 8                                                                   | OK | DSh /FK/ PC 1109,1110, 2111,2112        | Дене шынықтыру / Физическая культура/ Physical culture                                                                                                                                                                                                                                      | 8         | 240        |           | 240        |  |  |           |            | 2 | 2 | 2 | 2 |  |  |  | 30 | экзамен |

|    |          |                                                           |                                                                                                                     |     |      |     |     |     |     |     |          |   |   |   |   |  |  |  |    |            |
|----|----------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|-----|-----|-----|-----|-----|----------|---|---|---|---|--|--|--|----|------------|
|    | БД<br>ПД | Цикл базовых и профилирующих дисциплин                    |                                                                                                                     | 180 | 5400 | 453 | 807 | 270 | 170 | 915 | 278<br>5 |   |   |   |   |  |  |  |    |            |
|    |          | Модуль 1 Естественные науки                               |                                                                                                                     | 12  | 360  | 30  | 45  | 15  | 20  | 60  | 190      |   |   |   |   |  |  |  |    |            |
| 9  | БК       | Mat/Math<br>1201                                          | Математика/ Mathematics                                                                                             | 5   | 150  | 15  | 30  |     |     | 30  | 75       |   | 5 |   |   |  |  |  | 9  | экзамен    |
| 10 | БК       | Fiz/ Phy<br>2202                                          | Физика/ Physics                                                                                                     | 5   | 150  | 15  | 15  | 15  |     | 30  | 75       |   |   | 5 |   |  |  |  | 9  | экзамен    |
| 11 | БК       | OP / UP /<br>TP 1223                                      | Оқу практикасы /Учебная практика/ Training practice                                                                 | 2   | 60   |     |     |     | 20  |     | 40       |   | 2 |   |   |  |  |  | 25 | Диф. зачет |
|    |          | Модуль 2 Информационно-количественные методы исследований |                                                                                                                     | 16  | 480  | 45  | 75  | 30  |     | 90  | 240      |   |   |   |   |  |  |  |    |            |
| 12 | БК       | IKG / IKG/<br>CGWEB<br>1203                               | Инженерлік және компьютерлік графика / Инженерная и компьютерная графика/ Computer graphics with engineering basics | 6   | 180  | 15  | 15  | 30  |     | 30  | 90       |   | 6 |   |   |  |  |  | 7  | экзамен    |
| 13 | БК       | EOT / MPE/<br>MOCTE<br>1204                               | Эксперимент өткізу тәсілдері / Методы проведения эксперимента/ Methods of conducting the experiment                 | 5   | 150  | 15  | 30  |     |     | 30  | 75       |   | 5 |   |   |  |  |  | 25 | экзамен    |
| 14 | БК       | TGN / ONP /<br>TFOTSON<br>2205                            | Тамақтанудың ғылыми негіздері / Основы науки о питании/ The foundations of the science of nutrition                 | 5   | 150  | 15  | 30  |     |     | 30  | 75       |   |   |   | 5 |  |  |  | 25 | экзамен    |
|    |          | Модуль 3 Фундаментальные основы пищевых производств       |                                                                                                                     | 56  | 1680 | 153 | 147 | 165 | 50  | 300 | 865      |   |   |   |   |  |  |  |    |            |
| 15 | БК       | BOH/ NOH/<br>IAOC 1206                                    | Бейорганикалық және органикалық химия /Неорганическая и органическая химия / Inorganic and organic chemistry        | 5   | 150  | 15  |     | 30  |     | 30  | 75       | 5 |   |   |   |  |  |  | 9  | экзамен    |
| 16 | БК       | АН/ AC<br>2226                                            | Аналитикалық химия/ Аналитическая химия / Analytical chemistry                                                      | 5   | 150  | 15  |     | 30  |     | 30  | 75       |   |   | 5 |   |  |  |  | 9  | экзамен    |
| 17 | БК       | TKM/ TPM<br>/ TAAM<br>2208                                | Теориялық және қолданбалы механика / Теоретическая и прикладная механика /                                          | 5   | 150  | 15  | 15  | 15  |     | 30  | 75       |   |   | 5 |   |  |  |  | 7  | экзамен    |

[illegible]

|                                           |    |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                        |           |            |           |            |  |  |            |            |  |  |  |  |   |  |   |    |         |
|-------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|-----------|------------|--|--|------------|------------|--|--|--|--|---|--|---|----|---------|
|                                           |    | MAAFPAP<br>3214                                       | аппараттары<br>/ Машины и аппараты по<br>переработке продукции<br>животноводства/ Ma-<br>chines and apparatuses for<br>processing animal products                                                                                      |           |            |           |            |  |  |            |            |  |  |  |  |   |  |   |    |         |
| 25                                        | KB | TB /PB/ FB<br>3215                                    | Тағам биотехнологиясы /<br>Пищевая биотехнология/<br>Food biotechnology                                                                                                                                                                | 5         | 150        | 15        | 30         |  |  | 30         | 75         |  |  |  |  | 5 |  |   | 25 | экзамен |
|                                           |    | BON /<br>OBP/<br>FOBP 3216                            | Биотехнологиялық<br>өндіріс негіздері / Основы<br>биотехнологических<br>производств/ Fundamen-<br>tals of biotechnological<br>production                                                                                               |           |            |           |            |  |  |            |            |  |  |  |  |   |  |   |    |         |
| <b>Модуль 4 Научные основы технологии</b> |    |                                                       |                                                                                                                                                                                                                                        | <b>22</b> | <b>660</b> | <b>60</b> | <b>150</b> |  |  | <b>120</b> | <b>330</b> |  |  |  |  |   |  |   |    |         |
| 26                                        | KB | ShATOBS<br>B /<br>KOKSPP/<br>CAEOTQO<br>RMAFP<br>4303 | Шикізат және азық –<br>түлік өнімдерін бақылау<br>және сапасын бағалау /<br>Контроль и оценка<br>качества сырья и<br>продовольственных<br>продуктов/ Control and<br>evaluation of the quality of<br>raw materials and food<br>products | 6         | 180        | 15        | 45         |  |  | 30         | 90         |  |  |  |  |   |  | 6 | 25 | экзамен |
|                                           |    | АТОК /<br>BPP/<br>TSOFP<br>4304                       | Азық-түлік өнімдерінің<br>қауіпсіздігі /<br>Безопасность<br>продовольственных<br>продуктов/ The safety of<br>food products                                                                                                             |           |            |           |            |  |  |            |            |  |  |  |  |   |  |   |    |         |
| 27                                        |    | FATTOT/<br>TPPFSN/<br>TOFPOFA<br>SP 3217              | Функционалды және<br>арнайы тағайындалған<br>тамақ өнімдерінің<br>технологиясы /<br>Технология продуктов<br>питания<br>функционального и<br>специального<br>назначения/ Technology of                                                  | 5         | 150        | 15        | 30         |  |  | 30         | 75         |  |  |  |  | 5 |  |   | 25 | экзамен |

|                                                                      |    |                             |                                                                                                                                                                              |           |             |            |            |           |            |            |             |  |  |  |  |   |  |  |    |         |
|----------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------|------------|------------|-----------|------------|------------|-------------|--|--|--|--|---|--|--|----|---------|
|                                                                      |    |                             | food products of functional and special purpose                                                                                                                              |           |             |            |            |           |            |            |             |  |  |  |  |   |  |  |    |         |
|                                                                      |    | КТТ / TOP/ СТ 3218          | Қоғамдық тамақтану технологиясы / Технология общественного питания/ Catering technology                                                                                      |           |             |            |            |           |            |            |             |  |  |  |  |   |  |  |    |         |
| 28                                                                   | КВ | TKT / TP/ TOFC 3219         | Тағамдық концентраттар технологиясы / Технология пищекопцентратов/ Technology of food concentrates                                                                           | 6         | 180         | 15         | 45         |           |            | 30         | 90          |  |  |  |  | 6 |  |  | 25 | экзамен |
|                                                                      |    | TMT / TPZh/ TOEF 3220       | Тағамдық майлар технологиясы / Технология пищевых жиров/ Technology of edible fats                                                                                           |           |             |            |            |           |            |            |             |  |  |  |  |   |  |  |    |         |
| 29                                                                   | КВ | ATOST / SAPP/ SAOFP 3221    | Азық-түлік өнімдерінің сенсорлық талдауы / Сенсорный анализ продовольственных продуктов/ Sensory analysis of food products                                                   | 5         | 150         | 15         | 30         |           |            | 30         | 75          |  |  |  |  | 5 |  |  | 25 | экзамен |
|                                                                      |    | ATOFAT/ SVFPP/ MODFOFP 3222 | Азық-түлік өнімдерінің фальсификациясын анықтау тәсілдері / Способы выявления фальсификации продовольственных продуктов/ Methods of detecting falsification of food products |           |             |            |            |           |            |            |             |  |  |  |  |   |  |  |    |         |
| <b>Модуль 5 Теоретические и технические дисциплины специальности</b> |    |                             |                                                                                                                                                                              | <b>74</b> | <b>2220</b> | <b>165</b> | <b>390</b> | <b>60</b> | <b>100</b> | <b>345</b> | <b>1160</b> |  |  |  |  |   |  |  |    |         |
| 30                                                                   | БК | SSOT / TMMP/ TOMADP 3301    | Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы / Технология молока и молочных продуктов/ Technology of milk and dairy products                                                        | 6         | 180         | 15         | 15         | 30        |            | 30         | 90          |  |  |  |  | 6 |  |  | 25 | экзамен |
| 31                                                                   | БК | EBOT / TMRP /               | Ет және балық өнімдерінің технологиясы                                                                                                                                       | 6         | 180         | 15         | 15         | 30        |            | 30         | 90          |  |  |  |  | 6 |  |  | 25 | экзамен |

|    |    |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                               |   |     |    |    |    |  |     |    |  |  |  |  |   |   |   |    |              |
|----|----|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-----|----|----|----|--|-----|----|--|--|--|--|---|---|---|----|--------------|
|    |    | TOMAFP<br>3302                                     | / Технология мясных и<br>рыбных продуктов /<br>Technology of meat and<br>fish products                                                                                                                                                                        |   |     |    |    |    |  |     |    |  |  |  |  |   |   |   |    |              |
| 32 | БК | OP / PP<br>3312                                    | Өндірістік практика 2/<br>Производственная<br>практика 2/ Production<br>practice 2                                                                                                                                                                            | 5 | 150 |    |    | 50 |  | 100 |    |  |  |  |  | 5 |   |   | 25 | Диф<br>зачет |
| 33 | КВ | TRN /<br>OTR/<br>FOTR 4305                         | Техникалық реттеу<br>негіздері / Основы<br>технического<br>регулирования/<br>Fundamentals of technical<br>regulation                                                                                                                                          | 6 | 180 | 15 | 45 |    |  | 30  | 90 |  |  |  |  |   |   | 6 | 25 | экзамен      |
|    |    | SZh/ SK/<br>QS 4316                                | Сапа жүйесі /Система<br>качества / Quality system                                                                                                                                                                                                             |   |     |    |    |    |  |     |    |  |  |  |  |   |   |   |    |              |
| 34 | КВ | SEOSTBB/<br>TKUKMM<br>P/<br>TCAQMO<br>DAMI<br>4314 | Сүт және ет өнеркәсібінің<br>сапасын технокимиялық<br>бақылау және басқару /<br>Технохимический<br>контроль и управление<br>качеством молочной и<br>мясной промышленности<br>/ Technochemical control<br>and quality management of<br>dairy and meat industry | 6 | 180 | 15 | 45 |    |  | 30  | 90 |  |  |  |  |   |   | 6 | 25 | экзамен      |
|    |    | TOShKZ/<br>ISSPP/<br>IOTPOFR<br>M 4315             | Тағамдық өнімдер<br>шикізатының қасиеттерін<br>зерттеу / Исследование<br>свойств сырья пищевых<br>продуктов/ Investigation<br>of the properties of food<br>raw materials                                                                                      |   |     |    |    |    |  |     |    |  |  |  |  |   |   |   |    |              |
| 35 | БК | TOKSMZh<br>/ SMKBPP/<br>FQASMAS<br>4225            | Тағам өнімдерінің<br>қауіпсіздігі мен сапа<br>менеджменті жүйесі/<br>Система менеджмента<br>качества и безопасности<br>пищевых продуктов/ Food<br>quality and safety manage-<br>ment system                                                                   | 5 | 150 | 15 | 30 |    |  | 30  | 75 |  |  |  |  |   | 5 |   | 25 | Диф<br>зачет |
| 36 | КВ | AE/ AE                                             | Аграрлық экономика /                                                                                                                                                                                                                                          | 6 | 180 | 15 | 45 |    |  | 30  | 90 |  |  |  |  |   | 6 |   | 25 | экзамен      |

[illegible]

|    |    |                                 |                                                                                                                       |            |             |            |                  |            |            |             |                  |           |                |                |           |                |                |           |           |    |              |
|----|----|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|------------|------------------|------------|------------|-------------|------------------|-----------|----------------|----------------|-----------|----------------|----------------|-----------|-----------|----|--------------|
|    |    | TONMP<br>4311                   | Технология национальных мясных продуктов / Technology of national meat products                                       |            |             |            |                  |            |            |             |                  |           |                |                |           |                |                |           |           |    |              |
| 41 | КВ | КТТ/<br>ТКР/CFT<br>3228         | Консервіленген тағам технологиясы /<br>Технология консервированных продуктов / Canned food technology                 | 5          | 150         | 15         | 30               |            |            | 30          | 75               |           |                |                |           | 5              |                |           |           | 25 | экзамен      |
|    |    | ВТОТ/<br>ТПДР/<br>ТОВРР<br>3228 | Балалар тағамын өндіру технологиясы/<br>Технология производства детского питания / Technology of baby food production |            |             |            |                  |            |            |             |                  |           |                |                |           |                |                |           |           |    |              |
| 42 | ВК | КР/РР<br>4313                   | Кәсіби практика/<br>Профессиональная практика/ Professional practice                                                  | 5          | 150         |            |                  |            | 50         |             | 100              |           |                |                |           |                |                |           | 5         | 25 | Диф<br>зачет |
|    |    |                                 | <b>Итоговая аттестация:</b>                                                                                           | <b>8</b>   | <b>240</b>  |            |                  |            | <b>80</b>  |             | <b>160</b>       |           |                |                |           |                |                |           | <b>8</b>  |    |              |
| 43 |    |                                 | Қорытынды аттестаттау /<br>Итоговая аттестация /<br>Final assessment                                                  | 8          | 240         |            |                  |            | 80         |             | 160              |           |                |                |           |                |                |           | 8         | 25 |              |
|    |    |                                 | <b>Всего кредитов</b>                                                                                                 | <b>244</b> | <b>7320</b> | <b>528</b> | <b>139<br/>2</b> | <b>270</b> | <b>250</b> | <b>1215</b> | <b>366<br/>5</b> | <b>30</b> | <b>3<br/>0</b> | <b>3<br/>2</b> | <b>32</b> | <b>3<br/>2</b> | <b>2<br/>8</b> | <b>30</b> | <b>30</b> |    |              |



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

**№6 ХАТТАМАСЫ**  
**«25» қаңтар 2024 ж.**

Төрайым – Л.Мамаева  
Хатшы – А.Есмағанбетова

**ҚАТЫСҚАНДАР:** 20 адам (тізімі тіркеледі)

**КҮН ТӘРТІБІ:**

1. 2024-2028 оқу жылдарына арналған кафедраның білім беру бағдарламаларын бекіту туралы

**ТЫҢДАЛДЫ:** Кафедра меңгерушісі Л.Мамаева 2024-2028 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:** «6B07501, 7M07501, 8D07501 - Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)» бакалавр, магистр және PhD даярлауды жүзеге асыруға арналған білім беру бағдарламасына сын пікір беруші «Беккер и К» ЖШС персонал жөніндегі директоры Е.Салоп сөз алып: білім беру бағдарламасының артықшылықтарының бірі – міндетті пәндерді қалыптастыру кезінде жұмыс берушілердің талаптары ескерілген. Бұл оның мазмұны бойынша түлектің құзыреттілігін қамтамасыз етуге мүмкіндік береді. Мазмұнды компоненттің сапасы күмән тудырмайды. Оқу жоспарының құрылымы тұтастай алғанда қисынды және дәйекті. Пәндердің мазмұны түлек моделінің құзыреттілігіне сәйкес келеді. Әзірленген білім беру бағдарламасы мәлімделген дайындық деңгейіне толық сәйкес келетіндігін жеткізді.

«6B07501 - Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)» білім беру бағдарламасының 2022 жылғы түлегі Ш. Бақытжанұлы: білім беру бағдарламасы кәсіби құзыреттіліктер мен практикалық дағдыларды игеру кәсіби және жалпы білім беру циклінің пәндерімен тығыз байланысты болатындай етіп жасалған. Кәсіптік модульдің өндірістік практика бағдарламасының құрылымы мен мазмұны студенттердің жалпы және кәсіби құзыреттіліктерін толық игеруге арналғандығын айтты.

«7M07501 - Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)» білім беру бағдарламасының 2022 жылғы түлегі А.Шағырәлі: білім беру бағдарламасы кәсіби құзыреттіліктер мен практикалық дағдыларды игеру кәсіби және жалпы білім беру циклінің пәндерімен тығыз байланысты болатындай етіп жасалған. Кәсіптік модульдің өндірістік практика бағдарламасының құрылымы мен мазмұны магистранттардың жалпы және кәсіби құзыреттіліктерін толық игеруге арналғандығын айтты.

«8D07501 - Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша)» білім беру бағдарламасының 2020 жылғы түлегі А.Хастаева: білім беру бағдарламасы кәсіби құзыреттіліктер мен ғылыми практикалық дағдыларды игеру кәсіби және жалпы білім беру циклінің пәндерімен тығыз байланысты болатындай етіп жасалған. Кәсіптік модульдің ғылыми өндірістік практика бағдарламасының құрылымы мен мазмұны докторанттардың жалпы және кәсіби құзыреттіліктерін толық игеруге арналғандығын айтты.



а.ш.ғ.к., профессор О.Дуйсенбекова 2023-2027 оқу жылдарына арналған «6B07501, 7M07501, 8D07501 - Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)» білім беру бағдарламалары еңбек нарығының талаптары мен жұмыс берушілердің сұраныстарын ескере отырып, ұлттық біліктілік шеңбері негізінде әзірленген. Білім беру бағдарламалары болашақ мамандардың еңбек нарығына қажетті құзыреттіліктер мен дағдыларды игеруге мүмкіндік беретінін айтты.

«6B05102, 7M05102 – Биотехнология» бакалаврлар мен магистрларды даярлауды жүзеге асыруға арналған білім беру бағдарламасына сын пікір беруші ҚР ҒЖБМ ҒК «Өсімдіктердің биологиясы және биотехнологиясы институты» ШЖҚ РМК бас директоры К.Жамбакин сөз алды: білім беру бағдарламасы қажетті еңбек функциялары бар биотехнология мамандарын сапалы даярлауға ықпал етеді. Биотехнологиялық процестерді басқару процесін жетілдіру және биотехнологиялық өндірістердегі биотехнологиялық өнімнің сапасын бақылау; биотехнологияда пайдалану мақсатында микробтық, өсімдік, жануар тектес биологиялық объектілер; биотехнологиялық өнім өндіруді жүзеге асыру; зертханаларда және өнеркәсіптік жағдайларда қолданылатын микроорганизмдердің, жасуша дақылдарының және олардың көмегімен алынатын заттардың қасиеттерін зерттеуге арналған аспаптар мен жабдықтар туралы білім алушылардың кәсіби құзыреттіліктерін игеруге мүмкіндік береді.

Ұсынылып отырған «6B05102, 7M05102 – Биотехнология» білім беру бағдарламасының мазмұнды, теориялық және практикалық бағытқа ие элементтердің жеткілікті санын қамтиды, биотехнология саласында бәсекеге қабілетті жоғары білікті кадрларды даярлау талаптарына толық сәйкес келеді.

«6B05102–Биотехнология» білім беру бағдарламасының 4 курс студенті А.Бектенова: Ұсынылып отырған білім беру бағдарламасының мақсаттары мен міндеттері нақты көрсетілген. Студенттің әртүрлі мақсаттағы биотехнологиялық өнімдерді өндіру және жаңа биотехнологиялық процестерді әзірлеу, микроорганизмдерді, өсімдіктер мен жануарларды іріктеу бойынша кәсіби құзыреттері, практикалық дағдыларының қалыптасуына бағытталған.

б.ғ.д., профессор А.Серикбаева 2024-2028 оқу жылдарына арналған «6B05102, 7M05102 – Биотехнология» білім беру бағдарламасы 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.

«6B07207, 7M07207 – Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» бакалаврлар мен магистрларды даярлауды жүзеге асыруға арналған білім беру бағдарламасына сын пікір беруші «Беккер и К» ЖШС персонал жөніндегі директоры Э.Найманбаева сөз алды. Бұл білім беру бағдарламасы жоғары білімнің мемлекеттік жалпыға міндетті стандартында және кәсіптік стандартта көзделген негізгі, жалпы және арнайы құзыреттердің барлық қажетті тізбесін қалыптастырады. Бұл білім беру бағдарламасының пәндері сөзсіз өзекті және заманауи талаптарға сәйкес келеді. «6B07207, 7M07207 – Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша бакалаврларды даярлау – кәсіби құзыреттіліктерді игеруге мүмкіндік береді.

«6B07207 – Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасының 3 курс студенті А.Алмат: бұл білім беру бағдарламасының пәндері сөзсіз өзекті және тағам өнімдерінің технологияларына қойылатын заманауи талаптарға сәйкес келеді. Жоспарға енгізілген пәндер бүгінгі таңда тағам өндірісі саласындағы өзекті мәселелердің мәнін ашады. Білім беру бағдарламасының теориялық бөлімі практикалық бөліммен ұштасып жатыр, яғни білімгерлердің кәсіби құзыреттіліктерді толық игеруіне көңіл бөлінген.

«7M07207 – Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасының түлегі А.Әлинұр: Бұл білім беру бағдарламасының пәндері, сөзсіз, өзекті және тамақ өндіру



технологияларына қойылатын заманауи талаптарға сәйкес келеді. Жоспарға енгізілген пәндер бүгінгі таңда тамақ өндірісі саласындағы өзекті мәселелердің мәнін ашады. Білім беру бағдарламасының теориялық бөлімі практикалық бөліммен ұштасып жатыр, яғни білімгерлердің кәсіби құзыреттіліктерді толық игеруіне көңіл бөлінген.

а.ш.ғ.к., қауымдастырылған профессор С.Қозықан 2024-2028 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 «Беккер и К» ЖШС персонал жөніндегі директоры Е.Салоп 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 2023-2027 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.

#### **ДАУЫС БЕРДІ:**

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

#### **ҚАУЛЫ ЕТТІ:**

1. 2024-2028 оқу жылдарына арналған кафедраның білім беру бағдарламалары бекітілсін және факультеттің Академиялық комитетінде қарастыруға ұсынылсын.

Төрайымы



Л. Мамаева

Хатшы



А.Есмаганбетова

**Зооинженерия және тағам өндірісінің технологиясы факультетінің  
АКАДЕМИЯЛЫҚ КОМИТЕТ МӘЖІЛІСІНІҢ**

**№ 6 ХАТТАМАСЫНАН КӨШІРМЕ**

Алматы қаласы

29 қаңтар 2024 ж.

Төрайым – Қ. Искакова

Хатшы – Ж. Искакова

Қатысқандар: 30 адам (тізімі бар)

**КҮН ТӘРТІБІ:**

6B07208, 7M07208 - "Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы", 6B07501, 7M07501 - "Стандарттау және сертификаттау", 6B07112, 7M07112 - "Технологиялық машиналар мен жабдықтар", 6B07210, 7M07210 - "Тағам қауіпсіздігі", 6B07207, 7M07207 - "Азық-түлік өндірісінің технологиясы", 6B05102, 7M05102 - "Биотехнология" білім беру бағдарламалары бойынша 2024-2028 жж., 2024-2026жж., және 2024-2027 жж. арналған білім беру бағдарламаларын жұмыс берушілердің, түлектер мен білім алушылардың қатысуымен бірге талқылау және оңтайландыру.

**ТЫНДАЛДЫ:** «Тағам өнімдерінің технологиясы және тағам қауіпсіздігі» кафедрасының меңгерушісі Л.Мамаева: Қазіргі уақытта жұмыс беруші білім беру сапасына тапсырыс беруші және бағалаушы болып табылатындығы анық. Кафедрада өтілетін бакалавриат, магистратура деңгейіндегі 6B07208 - "Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы", 6B07501 - "Стандарттау және сертификаттау", 6B07112 - "Технологиялық машиналар мен жабдықтар", 7M07112 «Технологиялық машиналар мен жабдықтар», 6B07210 - "Тағам қауіпсіздігі", 6B07207 - "Азық-түлік өндірісінің технологиясы", 6B05102 - "Биотехнология" білім беру бағдарламалары бойынша пәндерді оңтайландыру қажеттілігінің туындауына байланысты әр білім беру бағдарламаларына жауапты комитет мүшелеріне тапсырма берілді. Кафедрамызда аталған БББ жаңғырту және жаңадан БББ қарастыру бойынша жұмыстар атқарылды. Кәсіби стандарттар негізінде еңбек қызметтерін ескере отырып оқыту нәтижелері жаңартылды. Әрбір БББ бойынша мазмұны толығымен жаңартылды.

Осыған байланысты білім беру бағдарламалары кадрлар даярлау бағыты бойынша кафедрамызда жүзеге асырылып отырған білім беру бағдарламаларының мазмұнын еңбек нарығының заманауи талаптарына сәйкес өзгерту және жаңғырту қажет.

**СӨЗ СӨЙЛЕДІ:**

Комитет мүшесі Исматуллаев С.Л.: 2024-2028 оқу жылының 6B07501 – «Стандарттау және сертификаттау» БББ бойынша енгізілген өзгеріс 12% құрады, яғни жаңа 6 пән қосылды: 1. Жалпы биология, 2. Шикізат пен өнімнің сапасын органолептикалық бағалау, 3. Кәсіпорындардағы мониторинг және бақылау, 4. АӨК жүйесіндегі бақылау, 5. Мал шаруашылығы өнімдеріне сараптама жүргізу әдістері,



6. Өсімдік шаруашылығы өнімдеріне сараптама жүргізу әдістері. Бір пәннің атауы өзгерді; 7. Ауыл шаруашылығы өндірісінің салалары бойынша процестер мен өнімдерді стандарттау. Өндірістік тәжірибелердің кредиттері 8-ден 5 кредитке азайды.

Комитет мүшесі Әметова М.: 6B07210 - "Тағам қауіпсіздігі" БББ бойынша жаңа 8 сабақ қосылды: 1. БП / ЖК Тағам өнімдерін сәйкестендіру және бұрмалау 2. Агробизнесті ұйымдастыру. КП/ЖК, 3. Тағам өнімдерінің радиациялық қауіпсіздігі 4. Азық-түлік қауіпсіздігі БП / ТК, 5. Азық-түлік шикізаты мен азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігі КП / ЖК 6. БП/ЖК Тағам өнімдерін талдау 7. БП / ЖК Жалпы биология, 8. Тағам өнеркәсібіндегі санитария және гигиена ПД/ВК. БББ пәндік құрамы 20% өзгерді; 7M07210 - "Тағам қауіпсіздігі" БББ бойынша №1 «Тағам өнімдерінің қауіпсіздігін бақылау әдістері» және №2 «Тағам өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету жүйесі» білім беру траекториялары алынып тасталды.

«Алматы май» ЖШС директоры Р. Самахунов білім беру бағытын жұрыс жолға қою керектігін, сонымен қатар жаңадан ашылған «6B07210 - Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасының дұрыс әрі дер кезінде ашылып отырғанын баса айтып өтті.

Комитет мүшесі Валиева Г.А.: 2024-2028 оқу жылының «6B05102 – Биотехнология» білім беру бағдарламасы бойынша өзгеріс 12 % құрады. Келесі пәндер қосылды: 1. Компьютерлік ғылымдар БП / ЖК, 2. Жалпы биология БП / ЖК, 3. Аналитикалық химия БП / ЖК, 4. Агробизнесті ұйымдастыру / Аграрлық экономика КП/ТК, 5. Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы КП/ТК, 6. Микроорганизмдерді окшаулау және өсіру әдістері КП / ЖК.

Комитет мүшесі Мұратбекова Қ.: 6B072 – «Өндірістік және өңдеу салалары» бағыты бойынша 6B07207 - "Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" білім беру бағдарламалары бойынша өзгеріс 5% құрады, яғни 3 пән қосылды: БП/ЖК-5кр Жалпы биология, БП/ЖК – 5 кр Тағам өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқару жүйесі, БП/ЖК – 5 кр Аграрлық экономика/Агробизнесті ұйымдастыру.

Комитет мүшесі Жалелов Д.Б. 6B072 – «Өндірістік және өңдеу салалары» бағытындағы 6B07208 - "Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы" білім беру бағдарламалары бойынша 3 пән қосылды «Жалпы биология» БП/ЖК - 5кр, Аграрлық экономика / Агробизнесті ұйымдастыру БП/ТК- 5 кр, Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқару жүйесі БП/ЖК - 5 кр, өзгеріс 6% құрады; 7M07204 – «Технологиялық машиналар мен жабдықтар» білім беру бағдарламалары бойынша өзгерістер жоқ.

Комитет мүшесі Тимурбекова А.К.: 6B072 – «Өндірістік және өңдеу салалары» бағытындағы 6B07208 - "Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы" білім беру бағдарламалары бойынша білім беру траекториялары алынып тасталды.

Комитет мүшесі Тәжен Қ.П. 6B07204 – «Технологиялық машиналар мен жабдықтар» білім беру бағдарламасы бойынша жаңа 1 сабақ қосылды: 4-семестрге БП/ЖК – Жалпы биология, 5кр. Келесі сабақтардың кредит сандары өзгертілді:

1. БП/ЖК Математика -2 семестрден 1-ші семестрге ауыстырылды;
2. 5-семестр, БП/ЖК Конструкционные материалы и термообработка кредит саны 5-тен 6-ға жоғарлады;
3. 8-семестр, КП/ТК Технология и технологическое оборудование процессов первичной обработки и хранения зерна/ Технологическое оборудование мукомольного производства кредит саны 7-тен 5-ке төмендеді;



4. 8-семестр, КП/ТК Технологическое оборудование хлебопекарных и макаронных производств/ Технология производства молочных продуктов кредит саны 7-тен 6-кредитке төмендеді
5. 8-семестр, ЖК Профессиональная практика 2 кредиттен 5-кредитке жоғарлады.

Комитет мүшесі Тәжен Қ.П. 7М07112 «Технологиялық машиналар мен жабдықтар» білім беру бағдарламасы бойынша соңғы 3 оқу жылында білім алушылар даярланбағандықтан жоғары білім берудің бірыңғай платформасынан алу туралы ұсыныс берді.

Комитет мүшесі Жамурова В.С.: 2024-2026 оқу жылының 7М07501 – «Стандарттау және сертификаттау» БББ бойынша оқыту траекториялары алынып тасталды және 2-курстағы «Өндірісті технологиялық-химиялық бақылау» пәнінің орнына «Тағам өнімдерінің химиялық ластаушыларын сәйкестендіру» пәні енгізілді.

Комитет мүшесі Қожабергенов А.Т. 2024-2026 оқу жылының 7М07207 - "Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" БББ бағдарламасы бойынша «Ет және ет өнімдерінің технологиясы» траекториясы мен «Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы» траекториясын біріктіріп «Сүт және ет өнімдерінің технологиясы» траекториясына өзгертілгенін айтты.

Комитет мүшелері Исакова Қ.М.: 2024-2026 оқу жылының 7М05102 - "Биотехнология" БББ бағдарламасы бойынша ешқандай өзгерістер енгізілмеген.

#### **СӨЗ СӨЙЛЕДІ:**

В068 – «Тағам өнімдерін өндіру» білім беру бағдарламаларының тобының және 6В07501, 7М07501 – «Стандарттау және сертификаттау» БББ жұмыс берушісі ЖШС «Беккер К» компаниясының персонал бойынша директоры Салоп Е.: 6В07208, 7М07208 - "Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы", 6В07501, 7М07501 - "Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)", 6В07112, 7М07112- "Технологиялық машиналар мен жабдықтар", 6В07210, 7М07210 - "Тағам қауіпсіздігі", 6В07207, 7М07207 - "Азық-түлік өндірісінің технологиясы" білім беру бағдарламаларын оңтайландыру арқылы қажеттілігі төмен жалпыға білім беру пәндері қысқартылып, кәсіби бағыттағы жаңа пәндердің қосылғаны болашақ бітірушілердің кәсіби құзыреттілігінің қалыптасуына орасан зор үлес қосады. Мәселен 6В07207 - "Азық-түлік өндірісінің технологиясы" БББ-да қосылған «Тағам өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқару жүйесі» пәні қазіргі таңда өзекті болып табылатын тағам өндірісіндегі тағам қауіпсіздігін қамтамасыз ету жүйесімен жұмыс істеуге құзыреттілік береді, сонымен қатар 6В07210 - "Тағам қауіпсіздігі" БББ пәндері 20% жаңартылды. 6В07501 – «Стандарттау және сертификаттау» БББ келетін болсақ, болашақ мамандардың кәсіби құзыреттілігін жетілдіруге бағытталған 6 жаңа пән қосылған.

6В07207 - "Азық-түлік өндірісінің технологиясы" БББ білім алушы Әлинұр А.: Білім беру бағдарламасына қосылған жаңа пәндер болашақ мамандардың жұмысқа орналасқан кезде өзінің дайындық деңгейін жоғары деңгейде көрсетуге ықпал етеді деп ойлаймын.

6В05102 – Биотехнология БББ жұмыс берушісі РМК «Өсімдіктердің биологиясы және биотехнологиясы институты» бас директоры К.Жамбакин: «6В05102 – Биотехнология» білім беру бағдарламасына кәсіби пән ретінде «Микроорганизмдерді оқшаулау және өсіру әдістері» пәнін енгізуді ұсынып отырмыз, болашақ биотехнологтар осы салада ғылыми зерттеу жұмыстарын жүргізу үшін



микроағзаларды оқшаулауды және өсіру тәсілдерінің негіздерін игеруі керек, оған қоса «Компьютерлік ғылымдар» пәні де, болашақ мамандардың компьютерлік бағдарламалар арқылы ғылыми жұмыстардың нәтижелерін өңдеуге құзыреттілік береді.

«6B05102 – Биотехнология» білім беру бағдарламасының білім алушысы Амитжан Айгерім: «Биотехнология» білім беру бағдарламасына 3 жаңа базалық пән қосылды. Бұл пәндер білім алушылардың болашақ кәсіби саласында өзін білікті маман ретінде көрсетуіне мүмкіндік береді.

**ДАУЫС БЕРІЛДІ:** Академиялық комитет мүшелерінің сын пікірлерін ескере отырып, 6 білім беру бағдарламаларында оқытатын пәндер бойынша енгізілген өзгерістер қабылданып бірауыздан мақұлданды. Сонымен қатар, 7M07112 «Технологиялық машиналар мен жабдықтар» білім беру бағдарламасын жоғары білім берудің бірыңғай платформасынан алу туралы ұсыныс қабылданып бірауыздан мақұлданды.

**СӨЗ СӨЙЛЕДІ:** «Зооинженерия» кафедрасының меңгерушісі Адылканова Ш.Р. ҚазҰАЗУ-нің «Зооинженерия» кафедрасына қарасты 2024-2028 оқу жылдарына арналған «6B08201 - Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша студенттері барлығы 40 пәнді оқуы жоспарланып отырғанын айтты. Соның ішінде 2023-2027 жылдарға арналған бағдарламадан өзгеріске ұшырағаны 7 пән, ал бұл жалпы оқылатын пәндерге пайыздық ара қатынасы 17,5 құрайтынын жеткізді.

-Бағдарламаға жаңа қосылған пәндер:

1. **БД/ЖК** Компьютерлік ғылым
2. **БД/ЖК** Агробизнесті ұйымдастыру

-Бағдарламадағы аты өзгерген пәндер:

1. **БД/ТК** Ветеринарлық акушерлік (2023-27 БББ-да Ветеринарлық акушерлік және гинекология – деп аталған еді)
2. **БД/ЖК** Ауылшаруашылығы малдарының морфологиясы (2023-27 БББ-да Ауылшаруашылығы малдарының морфологиясы және физиологиясы– деп а
3. **БД/ЖК** Ауылшаруашылығы малдарының физиологиясы (2023-27 БББ-да Ауылшаруашылығы малдарының морфологиясы және физиологиясы– деп а
4. **КП/ЖК** Жылқы шаруашылығы (2023-27 БББ-да Жылқы және түйе шаруашылығы– деп аталған еді)
5. **КП/ЖК** Түйе шаруашылығы (2023-27 БББ-да Жылқы және түйе шаруашылығы– деп аталған еді)

ҚазҰАЗУ-нің «Зооинженерия» кафедрасына қарасты бейіндік бағыттағы 1,5 жылдық 7M08203-«Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы» білім беру бағдарламасы 2010 жылдары ашылған еді. Осы уақыт аралығында 2021 жылы ғана бір магистрант түскен еді, ал ол 2022-23 оқу жылы академиялық демалыс алғандықтан биыл, яғни 2024 жылдың басында диссертациясын қорғап отыр. Ендеше, 1,5 жылдық бейіндік бағыттағы 7M08203-«Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы» білім беру бағдарламасын қысқартуды сұраймыз.

**ДАУЫС БЕРІЛДІ:** Академиялық комитет мүшелерінің сын пікірлерін ескере отырып, 6B08201 - Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша 2 пән қосылып, 5 пәннің атауына өзгеріс енгізілуіне дауыс

## РЕЦЕНЗИЯ

На образовательную программу «6B07207 - Технология продовольственных продуктов»

Данная образовательная программа разработана кафедрой «Технология и безопасность пищевых продуктов» Казахского национального аграрного исследовательского университета. Дисциплины учебного плана формируют весь необходимый перечень ключевых, общих и специальных компетенций, предусмотренных государственным общеобязательным стандартом высшего образования, и профессиональным стандартом.

Включенные в план дисциплины раскрывают сущность актуальных на сегодняшний день проблем в области технологии продовольственных продуктов. Одним из немаловажных факторов влияющих на образ жизни, является правильное питание. А ответственность за качество выпускаемых продуктов, возлагается на хороших специалистов, то есть, технологов пищевой промышленности.

На сегодня производители весьма заинтересованы в квалифицированных кадрах, поэтому данная профессия будет востребована всегда и ее необходимость с каждым днем только растет. В особенности в век цифровых технологий, обучение технологии продовольственных продуктов – это отличные возможности для молодых умов, чтобы открыть и создать уникальные рецепты. Качественная еда — залог здоровья населения страны. Поэтому профессия технолога пищевого производства будет востребована всегда и ее значение только возрастает, особенно в современных условиях. Перед пищевой отраслью страны поставлена сверхважная задача — увеличение до 70-80% переработанной сельхозпродукции. А это возможно только в случае появления и внедрения эффективных конкурентоспособных новых технологий, разработкой которых также занимаются технологи пищевого производства. Пищевая продукция представлена огромным количеством продуктов. Соответственно, различны и технологии их производства.

Дисциплины данной образовательной программы, несомненно, являются актуальными и соответствуют современным требованиям. Программа может быть использована при подготовке бакалавров по образовательной программе «6B07207 - Технология продовольственных продуктов».

Генеральный директор  
ТОО «Беккер и К»



А.Тубеков