Non-commercial joint-stock company «Kazakh National Agrarian Research University» AGREED \*\*\* APPROVED General manager LLP Chanman of the Board «Beeker & K» Rector A. Kurishbaev A.Tubekov WYERY E/S 2024 2024 02

# EDUCATION PROGRAM

«7M07207- Technology of Food Products (by industry)»

Awarded degree: Master of Engineering under the educational programmer «7M07207-Technology of Food Products (by industry)»

(scientific-pedagogical direction)

Almaty 2024

Approved at a meeting of the Department «Technology and food safety» Protocol № <u>6</u>, «<u>25</u>» <u>or</u> 2024 y.

Head of the department \_\_\_\_\_LKuf\_\_\_\_L. Mamayeva

Considered at meetings Academic Committee of the Faculty of «Zooengineering and food production technology» Protocol No 4 «30» 07 2024 y.

Chairman of the AC of the faculty Mless K.Iskakova

Reviewed by the Educational Methodological Council of the University and recommended to the Academic Council 2024y. Protocol No 4 « o1» 02

Chairman of the EMC of the University AuguelA. Abdyrov

The educational program was approved at the meeting of the Academic Council of KazNARU Protocol No g , « 01» 02 2024y.

#### **Developers:**

Dean of the Faculty

Head of the Department

Teacher: ass.professor

senior lecturer

Master's student 1st year

Graduate of 2023

**Employers:** General manager LLP «Becker & K»

### Agreed:

Head of the Educational Programs Design Office

28	B. Yerenova
eckel.	L. Mamayeva

Surf A.Zagypan Selef A.Alinur

A.Tubekov Hyperty Zh. Kussainova

A.Kozhabergenov

K.Muratbekova

## Application

It is intended for the preparation of masters in the modular educational program "agricultural machinery and technologies" in the NAO "Kazakh national agrarian University"

## **Regulatory documents:**

Law of the Republic of Kazakhstan on education Astana, Akorda, July 27, 2007 No. 319-III ZRK (with amendments and additions as of 01.01.2019)

State mandatory standard of higher and postgraduate education. Approved by the decree of the Government of the Republic of Kazakhstan dated October 31, 2018 No. 604

The classifier of areas of education and training with higher and postgraduate education, No. 569 13.10.2018 g;

Standard rules of activity of educational organizations that implement educational programs of higher and (or) postgraduate education, MES of the Republic of Kazakhstan dated October 30, 2018 No. 595.

Rules for the organization of the educational process on credit technology of training. Order of the MES of the Republic of Kazakhstan No. 563 dated October 12, 2018.

Industry qualifications framework

Professional standards for OP and types of production and technological activities (no. 20/46 of 20.01. 2014) and organizational and managerial activities (no. 20/47 of 20.01.2014)

Professional standard. Appendix No. 15 to the order of the Deputy Chairman of the Board of the National chamber of entrepreneurs of the Republic of Kazakhstan "Atameken" dated 26.12.2019 No. 263

The website of NCE Atameken http://atameken.kz/

1. Passport of the educational program
«7M07207- Technology of food products (by industry)»

Code and classification of the field of	7M07 Engineering, manufacturing and
education	construction industries
Code and classification of training areas	7M07 Engineering, manufacturing and
	construction industries
Code and name of the educational program	«7M07207- Technology of food products (by
	industry)»
Type of educational program	New
Purpose of the educational program	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
Moscow time level	7
The level on the NQF	7
ORC level	7
Number of the application to the license for	KZ89LAA00031870 August 08, 2021
the training direction	from April 22, 2022
OP accreditation	Certificate №. AB 3896
	LAAR
	22.04.2022 -21.04.2027
Name of the accreditation body	Master of Engineering under the educational
	program «7M07207- Technology of food
	products (by industry)»
The period of validity of accreditation	Table 2
Degree awarded	- Engineer of enterprises of different ownership
	forms
	- engineer-technologist, lab technician at
	research institutes and universities
	- specialist centres of standardization and
	certification.
Field of professional activity	Food production enterprises, design institutes,
Company and chiest of professional estivity	research institutions, and educational institutions.
Scope and object of professional activity	- research institutes and educational institutions
	or any prome,
	- production enterprises of an oraliches of
	rescue and fire sofety 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.
Functions of professional activity	- organization and maintenance of the
I I I I I I I I I I I I I I I I I I I	technological process in the food industry and
	public catering enterprises;

	improving and improving the officiancy of
	- 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:
	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.
Types of professional activities	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 affied at reducing the fisk of industrial
	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.
	<b>5. Research:</b>
	- identification of narmful and dangerous factors on production lines:
	- monitoring of production and environmental
	narameters.
	- 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.
To be competent	<ul> <li>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;</li> <li>about the main problems of scientific and technical development of the food industry system.</li> </ul>

	2. Deurining outcomes at the Or
Codes	Learning outcome
LO1	Demonstrate developing knowledge and understanding in the philosophy of science,
	psychology, pedagogy and conflictology using modern teaching methods
LO2	Apply at a professional level their knowledge in various foreign languages, be able to
	maintain a conversation in scientific, technical and pedagogical issues
LO3	Analyze and evaluate information about various food analyses, as well as identify
	problems in the management of production processes
LO4	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
LO5	To practice modern directions of research activity in the field of technology and
	production of food products
LO6	Evaluate technological and microbiological quality control of raw materials and finished
	products, according to established standards
LO7	Solve food safety problems based on facts
LO8	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
LO9	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
LO10	Recommend modern methods of food quality examination for identification and
	determination of their naturalness

# 2. Learning outcomes at the OP

# 3. Content of the educational program

			Code of discipline	Name of the discipline that forms the competence			Volume in hours								Distribution of credits by courses and semesters			
	7/ KV	of modules			lemic credits	hours		Clas	sroom		Extra	acurric lar	1 ку	/pc	2 к	урс	urtment <sup>1</sup>	of control
	VK	Names			Total aca	Total academic	Lectures	Practical classes	Laboratory classes	Other (practice)	SRMP	SRM	1	2	3	4	Deps	Form
1	Tt		Theoretical training			2520	213	497	0	270	375	1125						
CI VK	CBD:     Core Subjects Cycle (CS):       VK/KV     University component/       Ontional component		35	1050	105	210	0	90	165	480								
1.1	CBD		Cor	e Subjects Cycle (CS)														
1)	UC		U	niversity component	20	600	60	120	0	0	75	255						
				including:														
1	UC	Science communicatio	HPS 5202	History and philosophy of science	5	150	15	30	0	0	30	75	5				29	exam
2	UC	n and organization of	FL 5201	Foreign language (for specific purposes)	5	150	15	30	0	0	30	75	5				14	exam
3	UC	the learning process in higher school	TT 5203	Tertiary Teaching	5	150	15	30	0	0	30	75	5				6	exam
4	UC	<b>U</b>	MP 5204	Managerial Psychology	3	90	15	15	0	0	30	30		3			6	exam
5	UC		TP 5207	Teaching practice	2	60				60				2			25	report
2)	CC	Optional component (OC)			15	450	60	120	0	0	75	225						

	Educational program №1 «Technology of dairy and meat products»																	
6	CC	Waste-free technology and sensory	FCW X 5208	Food contamination with xenobiotics	5	150	15	30	0	0	30	75	5				25	
	СС	analysis	SA 5209	Sensory analysis (advanced course)														
8	CC		UFT 5210	Useless food technology													25	
9	CC		HBN QFS 5210	Hygienic basis of nutrition, quality and food safety	5	150	15	30	0	0	30	75	5					exam
10	CC		AP 5211	Artificial food products														
11	CC		IOCPI F 5212	Identification of chemical pollutants in food	5	150	15	30	0	0	30	75	5				25	
MS UC	MSC: Major Subject Cycle (MS) UC/OC University component /		49	1290	129	301	0	0	215	645								
1.2	MSC		Up Maio	or Subject Cycle (MS)														
1)	UC		U	niversity component	26	78	60	140	0	180	100	300						
12	UC	Managing and modeling business	PMFE 5301	Project management in the field of entrepreneurship	5	150	15	30	0	0	30	75		5			2	exam
13	UC	solutions	MSR AMT 5305	Methodology of scientific research in agricultural machinery and technology	5	150	15	30	0	0	30	75		5			25	exam
14	UC		RP 5314	Research practice	5	150				45	105			5			25	
15	UC		MBS 6306	Modeling of business solutions	5	150	15	30	0	0	30	75			5		9	exam
16	UC		Con 6307	Conflictology	5	150	15	30	0	0	30	75			5		6	exam
17	UC		RP 6315	Research practice	5	150				45	105					5	25	
2)	CC	Component of choice		30	900	60	120	0	90	330	300							

			-	Educational pro	ogram J	№1 «Tec	hnolog	y of dair	y and m	eat prod	lucts»			-			_
18	CC	The innovative technology of the dairy	ITPD P 5308	Innovative technologies in the production of dairy products	6	180	15	45	0	0	30	90	6			25	exam
19	CC	maustry	P 5310	dairy products (advanced course)													
20	CC		WTDI 6311	Waste-free technology in the dairy industry													
21	CC		EMD P 6312	Examination of milk and dairy products	6	180	15	45	0	0	30	90		6		25	
22	CC		TPMP 6309	Innovative technologies in the production of meat products	6	180	15	45	0	0	30	90		6		25	
23	CC		TMM P 6309	Technology of meat and meat products(advanced course)													
24	CC		EMM P 6313	Examination of meat and meat products													
25	CC		TUNS RMPP TPN 6313	The use of non- traditional sources of raw meat for the production of products of therapeutic and preventive nutrition	5	150	15	30	0	0	30	75		5		25	
2		RWBMDS 550 RWBMDS 6502 RWBMDS 6503	1	Research work of a master's student, including passing an internship and completing a master's thesis	24	720		150			570		4	3	17		report
		ATT		Additional types of training													

	FE 603002	Final examination	8	240				80		160				8	
		Registration and defending of a master's thesis	8	240				80		650				8	Master' s thesis defense
ТОТАL по МЕР:			120	3600	225	830	0	80	450	2095	30	30	30	30	

## «Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедрасы

#### №6 ХАТТАМАСЫ «25» каңтар 2024 ж.

Төрайым – Л.Мамаева Хатшы – А.Есмаганбетова

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

#### КҮН ТӘРТІБІ:

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

ТЫҢДАЛДЫ: Кафедра меңгерушісі Л.Мамаева 2024-2028 оку 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: «6В07501, 7М07501, 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.

«6В07501 - 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.

«7М07501 - 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 «6В07501, 7М07501, 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.

«6В05102, 7М05102 – Биотехнология» бакалаврлар мен магистрларды даярлауды жүзеге асыруға арналған білім беру бағдарламасына сын пікір беруші ҚР ҒжЖБМ 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 «6В05102, 7М05102 – 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.

«6В05102-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 оку жылдарына арналған «6В05102, 7М05102 – Биотехнология» білім беру бағдарламасы еңбек нарығының талаптары мен жұмыс берушілердің сұраныстарын ескере отырып әзірленген. Білім беру бағдарламасы болашақ мамандардың еңбек нарығына кажетті құзыреттіліктер мен дағдыларды игеруге мүмкіндік береді. Кәсіптік модульдің өндірістік практика бағдарламасының құрылымы мен мазмұны студенттердің жалпы және кәсіби құзыреттіліктерін толық игеруге арналғандығын айтты.

«6В07207, 7М07207 – 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 кажетті тізбесін қалыптастырады. Бұл білім беру бағдарламасының пәндері сөзсіз өзекті және заманауи талаптарға сәйкес келеді. «6В07207, 7М07207 – Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша бақалаврларды даярлау – кәсіби құзыреттіліктерді игеруге мүмкіндік береді.

«6В07207 – 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.

«7М07207 – Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасының түлегі А.Әлинұр: Бұл білім беру бағдарламасының пәндері, сөзсіз, өзекті және тамақ өндіру

Y ҚазҰАЗУ 403-02-21. Хаттама. Сегізінші басылым

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 «6В07207, 7М07207 – 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.

«6В07210, 7М07210 – 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 «6В07210, 7М07210 – 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 оку жылдарына арналған «6В07210, 7М07210 – 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:

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

#### ҚАУЛЫ ЕТТІ:

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

Терайымы

Mthul-Heif

Л. Мамаева

Хатшы

А.Есмаганбетова

Ү ҚазҰАЗУ 403-02-21. Хаттама. Сегізінші басылым

## 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:

6В07208, 7М07208 - "Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы", 6В07501, 7М07501-"Стандарттау және сертификаттау", 6В07112, 7М07112 - "Технологиялық машиналар мен жабдықтар", 6В07210, 7М07210 - "Тағам қауіпсіздігі", 6В07207, 7М07207 - "Азық-түлік өндірісінің технологиясы", 6В05102, 7М05102 -"Биотехнология" білім беру багдарламалары бойынша 2024-2028 жж., 2024-2026жж., жане 2024-2027 жж. арналган білім беру багдарламаларын жұмыс берушілердің, түлектер мен білім алушылардың қатысуымен бірге талқылау және оңтайландыру.

ТЫҢДАЛДЫ: «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 бақалавриат, магистратура деңгейіндегі 6В07208 - "Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы", 6В07501 - "Стандарттау және сертификаттау", 6В07112 - "Технологиялық машиналар мен жабдықтар", 7М07112 «Технологиялық машиналар мен жабдықтар», 6В07210 - "Тағам қауіпсіздігі", 6В07207 - "Азық-түлік өндірісінің технологиясы", 6В05102 - "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 отырган білім беру багдарламаларының мазмұнын еңбек нарығының заманауи талаптарына сәйкес өзгерту жане жаңғырту кажет.

### СӨЗ СӨЙЛЕДІ:

Комитет мүшесі Исматуллаев С.Л.: 2024-2028 оқу жылының 6В07501 – «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,

У К,азУАЗУ 403-02-21. Хатгама. Сегізінші басылым

 6. Өсімдік шаруашылығы өнімдеріне сараптама жүргізу әдістері. Бір пэннің атауы өздері: 7. Ауыл шаруашылығы өндірісінің салалары бойынша процестер мен өнімдерді стандарттау. Өндірісітік тәжірибелердің кредиттері 8-ден 5 кредитке азайды.

Комитет мүшесі Әметова М.: 6В07210 - "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; 7М07210 - "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 кою керектігін, сонымен қатар жаңадан ашылған «6В07210 - Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасының дұрс әрі дер кезінде ашылып отырғанын баса айтып өтті.

Комитет мүшесі Валиева Г.А.: 2024-2028 оку жылының «6В05102 – Биотехнология» білім беру бағдарламасы бойынша өзгеріс 12 % құрады. Келесі пәндер косылды: 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 оқшаулау және өсіру әдістері КП /ЖК.

Комитет мүшесі Мұратбекова Қ.: 6В072 – «Өндірістік және өңдеу салалары» бағыты бойынша 6В07207 - "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. 6В072 – «Өндірістік және өңдеу салалары» бағытындағы 6В07208 - "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 кауіпсіздігін басқару жүйесі БП/ЖК - 5 кр, өзгеріс 6% құрады; 7М07204 – «Технологиялық машиналар мен жабдықтар» білім беру бағдарламалары бойынша өзгерістер жоқ.

Комитет мүшесі Тимурбекова А.К.: 6В072 – «Өндірістік және өңдеу салалары» бағытындағы 6В07208 - "Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы" білім беру бағдарламалары бойынша білім беру траекториялары алынып тасталды.

Комитет мүшесі Тәжен Қ.П. 6В07204 – «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;
- 5-семестр, БП/ЖК Конструкционные материалы и термообработка кредит саны 5-тен 6-ға жоғарлады;
- 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;

У К,азУАЗУ 403-02-21. Хатгама. Сегізінші басылым

- 8-семестр, КП/ТК Технологическое оборудование хлебопекарных и макаронных производств/ Технология производства молочных продуктов кредит саны 7-тен 6-кредитке төмендеді
- 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 оку жылының 7М07501 – «Стандарттау және сертификаттау» БББ бойынша оқыту траекториялары алынып тасталды және 2-курстағы «Өндірісті технологиялық-химиялық бақылау» пәнінін орнына «Тағам өнімдерінің химиялық ластаушыларын сәйкестендіру» пәні енгізілді.

Комитет мүшесі Қожабергенов А.Т. 2024-2026 оқу жылының 7М07207 - "Азықтүлік 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 Искакова Қ.М.: 2024-2026 оку жылының 7М05102 -"Биотехнология" БББ бағдарламасы бойынша ешқандай өзгерістер енгізілмеген.

СӨЗ СӨЙЛЕДІ:

B068 – «Тағам өнімдерін өндіру» білім беру бағдарламаларының тобының және 6B07501, 7M07501 - «Стандарттау және сертификаттау» БББ жұмыс берушісі ЖШС «Беккер К» компаниясының персонал бойынша директоры Салоп Е.: 6В07208, 7М07208 - "Кайта өңдеу өндірістерінің технологиясы", 6В07501, 7М07501 -"Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)", 6В07112, 7М07112-"Технологиялык машиналар мен жабдықтар", 6В07210, 7М07210 - "Тағам кауіпсіздігі", 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 қуіпсіздігін 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 косылған.

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.

6B05102 – Биотехнология БББ жұмыс берушісі РМК «Өсімдіктердің биологиясы және биотехнологиясы институты» бас директоры К.Жамбакин: «6B05102 – 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

У К,азУАЗУ 403-02-21. Хатгама. Сегізінші басылым

микроағзаларды оқшаулауды дәне өсіру тәсілдерінің негіздерін игеруі керек, оған коса «Компьютерлік ғылымдар» пәні де, болашақ мамандардың компьютерік бағдарламалар әрқылы ғылыми жұмыстардың нәтижелерін өңдеуге құзыреттілік

«6В05102 – Биотехнология» білім беру бағдарламасының білім алушысы Амитжан Айгерім: «Биотехнология» білім беру бағдарламасына 3 жаңа базалық пән косылды. 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, 7М07112 «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 оку жылдарына арналған «6В08201 - 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:

- БД/ЖК Компьютерлік ғылым
- 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
- 3. БД/ ЖК Ауылшаруашылығы малдарының физиологиясы (2023-27 БББ-да Ауылшаруашылығы малдарының морфологиясы және физиологиясы- деп
- 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 оку жылы академиялық демалыс алғандықтанда биыл, яғни 2024 жылдың басында диссертациясын қорғап отыр. Ендеціе, 1,5 жылдық бейіндік бағыттағы 7М08203-«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

У К,азУАЗУ 403-02-21. Хатгама, Сегізінші басылым

беріліп, бірауыздан мақұлданды. 7М08203-«Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы» білім беру бағдарламасын тиімсіз деп танып, қысқартуға бірауыздан дауыс беріп, мақұлданды.

**ҚАУЛЫ ЕТТІ**: 6B07208, 7M07208 - "Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы", 6В07501, 7М07501 - "Стандарттау және сертификаттау", 6В07204, 7М07204 -"Технологиялық машиналар мен жабдықтар", 6В07210, 7М07210 - "Тағам кауіпсіздігі", 6В07207, 7М07207 - "Азық-түлік өндірісінің технологиясы", 6В05102, 7M05102 - "Биотехнология", 6B08201, 7M08201 - «Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы» білім беру бағдарламаларының пәндерін оңтайландыру мақсатында енгізілген өзгерістер қабылдансын. Ғылыми-педагогикалық бағыттағы 7M07112 «Технологиялық машиналар мен жабдықтар» білім беру бағдарламасы, 1,5 жылдық бейіндік бағыттағы 7М08203-«Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы» білім беру бағдарламасы, 7М07208 - "Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы", 7М07501 - "Стандарттау және сертификаттау", 7М07207 - "Азык-түлік өндірісінің технологиясы". 7М05102 - "Биотехнология" бір жылдық білім беру бағдарламалары жоғары білім берудің бірыңғай платформасынан шығарылсын.

Жұмыс берушілердің тарапынан айтылған ұсыныстарды негізге ала отырып білім беру бағдарламалары бойынша 2024-2028 жж., 2024-2026 жж және 2024-2027 жж арналған мазмұндарына өзгерістер мен толықтырулар енгзілсін, «07 – Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары» білім беру саласы оның ішінде кадрлар даярлау бағыты бойынша құрастырылсын. Білім беру бағдарламалары

«Зооинженерия және тағам өндірісінің технологиясы» факультетінің Кеңесіне карастыруға ұсынылсын.

Академиялык комитет төрайымы

Свр К. Искакова Авер Ж. Искакова

Хаттаманы жүргізген

## РЕЦЕНЗИЯ

на образовательные программы 7М07207- Технология продовольственных продуктов (по отраслям), «7М07216-Технология продовольственных продуктов (по отраслям)» (профильное направление 1 г.)

Содержание вариативной части сформировано в соответствии с направленностью образовательной программы.

В характеристике ОП 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.

Целью обучения общеобразовательным дисциплинам является обеспечение условии для приобретения высокого общего интеллектуального уровня развития овладения грамотной и развитой речью, культурой мышления и навыками научной организации труда.

Основными общенациональными целями образования в соответствии с Концепцией развития системы образования Республики Казахстан являются удовлетворение интересов общества, государства и личности в получении качественного высшего образования, предоставление каждому человеку широких возможностей в выборе содержания, форм и сроков обучения. Подготовка специалиста новой формации, обладающего широкими фундаментальными знаниями, инициативного, адаптивного к меняющимся требованиям рынка труда и технологий, умеющего работать в команде, обладающего необходимыми знаниями в области технологии.

Целью образовательной программы Технология продовольственных продуктов является подготовка конкурентоспособных на рынке труда специалистов по технологии продовольственных продуктов для государственных, местных, региональных, зарубежных учреждений, предприятий пищевой промышленности, а также подготовка научнопедагогических кадров для высших учебных заведений и колледжей.

Образовательная программа Технология продовольственных продуктов включает одну образовательную траекторию:

№1 «Технология молочных и мясных продуктов». Магистранты изучают организацию, технологию и технологические процессы производства мяса и мясных продуктов из животного сырья, первичную переработку скота, птиц и кроликов, изучают методы контроля качества сырья и полуфабрикатов, производство колбасных изделий, копченых изделии и полуфабрикатов из мясного сырья, изучают методы исследования качества готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий. Магистранты изучают теоретические и практические аспекты производства молока, молочных продуктов, технологию производства кисломолочных продуктов, производства масла и пасты масляной из коровьего молока; общие технологические схемы производства молока, молочных продуктов, кисломолочных продуктов и масла различными способами, изучают методы исследования качества готовой продукции.

В числе конкурентных преимуществ программы следует отметить, что к ее реализации привлекается достаточно опытный профессорско - преподавательский состав. Одним из преимуществ является учет требований работодателей при формировании дисциплин обязательной части, которые по своему содержанию позволяют обеспечить компетенции выпускника. Качество содержательной составляющей учебного плана не вызывает сомнений. Структура учебного плана в целом логична и последовательна. Оценка рабочих программ учебных дисциплин позволяет сделать вывод о высоком их качестве и достаточном уровне методического обеспечения. Содержание дисциплин соответствует компетентности модели выпускника.

Разработанная ОП в полной мере соответствует заявленному уровню подготовки магистра. Обеспеченность ОП научно-педагогическими кадрами соответствует предъявляемым нормам.

Генеральный директор ТОО «Беккер и К»



А.Тубеков