

Non-commercial joint-stock company
«Kazakh National Agrarian Research University»

AGREED

Chairman of the Management Board
«Kazakh research institute of processing and food
industry» LLP

 Zh. Urazbayev
« 01 » 03 2024

APPROVED

Chairman of the Board –
Rector

 A. Kurishbaev
« 03 » 03 2024

AGREED

President of LLP «Aleyton»

 B. Dzhankurazov
« 01 » 03 2024

EDUCATIONAL PROGRAM

«6B07208 – Technology of Processing Industries (by industry)»

Awarded degree: Bachelor of Engineering and Technology
under the Educational Programme

«6B07208 – Technology of Processing Industries (by industry)»

ALMATY 2024

Approved at the meeting of the Department «Technology and food safety»

Protocol № 6, «25» 01 2024

Head of the department llkaur L.Mamayeva

Considered at meetings Academic committee of the Faculty of «Zooengineering and food production technology»

Protocol № 4, «30» 01 2024

Chairman of the AC of the faculty Mcaif K .Iskakova

Reviewed by the Educational Methodological Council of the University and recommended to the Academic Council

Protocol № 4, «01» 02 2024

Chairman of the EMS of the University Proyus A. Abdyrov

The educational program was approved at the meeting of the Academic Council of KazNARU

Protocol № 8, «01» 03 2024

Developers:

Dean of the Faculty

Head of department

Teacher

Professor

Professor

Senior lecturer

Student

Graduate of 2023

llkaur 28

B. Yerenova

L.Mamayeva

llkaur

A. Ospanov

A. Timurbekova

llkaur

D.Zhalelov

llkaur

A. Beltay

A. Abdibek

Employers:

Chairman of the Management Board

«Kazakh research institute of processing and food industry» LLP

7

Zh.Urazbayev

President of LLP «Aleyron» «Aleyron»

llkaur

B. Dzhankurazov

Agreed:

Head of the Educational Program

Design Office

llkaur

Zh. Kussainova

Scope

Designed for the implementation of the training of bachelors in the educational program «6B07208 – Technology of Processing Industries (by industry)» in the NJSC "Kazakh National Agrarian Research University"

Normative documents

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

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

Classifier of areas of training with higher and postgraduate education No. 569 13.10.2018;

Model Rules for the Activities of Educational Organizations Implementing Educational Programs of Higher and (or) Postgraduate Education, MES RK of October 30, 2018 No. 595.

Rules for organizing the educational process on credit technology of education Order of the Ministry of Education and Science of the Republic of Kazakhstan No. 563 dated October 12, 2018.

Professional standard for the production of bakery and flour confectionery (No. 289 dated October 24, 2018).

Professional standard for the production of sugar confectionery and cocoa powder (No. 263 of December 26, 2019).

Professional standard for the production of cereals (No. 263 dated December 26, 2019).

Professional standard for the production of pasta (No. 263 of December 26, 2019)

1. Passport of the educational program

Code and classification of the education field	6B07 The engineering, processing and construction industries
Code and classification of training areas	6B072 The production and processing industries
Code and name of educational program	«6B07208 – Technology of processing industries (by industry)»
Type of educational program	Current
The purpose of the educational program	Providing conditions for receiving full quality professional education, professional competence in technologies of processing industries
Level according to ISCED	6
Level according to NQF	6
Level according to PQF-professional qualification framework	6
The number of appendix to the licenses for the training direction	KZ89LAA00031870, 05.08.2021 (№006 26.01.2022)
Accreditation of EP The name of the accreditation body The period of accreditation validity	Certificate № AB 3897, 22.04.2022 IAAR 22.04.2022 – 21.04.2027
Degree awarded	The bachelor of the equipment and technologies for the educational program «6B07208 – Technology of processing industries (by industry)»
Learning outcome	Table 2
List of qualifications and positions	- technologist, - master of processing enterprises of different forms of ownership, - technician-technologist of production laboratory, - the specialist (laboratory assistant) at research institutes and higher education institutions; - the specialist in the centers of standardization and certification.
Field of professional activity	all industries of processing industry, ensuring development of technological processes and production receiving products of processing industries, design and research organizations and also firms of different forms of ownership.
Scope and object of professional activity	elevators, mill plants, grain plants, formula-feed plants, bakeries, macaroni and confectioneries, sugar and starch-treacle plants.
Functions of professional activity	- the organization and conducting technological process at the enterprises of processing industries; - technical and chemical control of input products, technological processes and finished goods; - ensuring release of the high-quality, competitive products meeting the requirements of standards; - organization of work of labor collectives and adoption of management decisions; - the analysis of technical equipment and production activity of the enterprises taking into account requirements of ecology, production sanitation, labor protection and the security regulation and also fire and explosion safety; - analysis of technical and economic indicators and marketing activity; - development and design of technological schemes

	at the enterprises of processing industries; - design of the new enterprises of processing industries; - modernization and reconstruction of the existing enterprises; - development of specifications for creation of new devices, technology equipment and their design solutions.
Types of professional activity	1. Evaluation - the analysis of technical equipment and production activity of the enterprises taking into account requirements of ecology, labor protection, fire explosion safety and production sanitation; - studying and analysis of scientific and technical information, domestic and foreign experience in the industries of processing industry. 2. Constructive: - organization of work of labor collectives, adoption of management decisions, analysis of technical and economic indicators of the enterprises and marketing activity; - development and design of technological schemes of the enterprises of processing industry; - reconstruction of the existing enterprises of processing industry; - a pilot study on improvement of quality of raw materials, finished goods of the corresponding industries of processing industries. 3. Information and technological: - organization of conducting technological processes; - control of respect for technological discipline; - improvement of technological operations and participation in work on mastering of resource-saving technological processes in creation of new production.
Be competent	- in questions of technology of processing industries; - in modern problems of the industries of processing industries; - in the choice of the rational modes of technological processes of processing industries.

2. Learning results of Educational Programs

Codes	Learning results
LO1	Demonstrate basic knowledge in the field of social, humanitarian and natural sciences, contributing to the formation of a personality with a broad outlook and culture of thinking
LO2	Possess the skills of handling modern technology, use information technology in the field of professional activity. Strictly adheres to the culture and principles of academic integrity
LO3	Apply knowledge and understanding to communication to solve the problems of interpersonal and intercultural interaction
LO4	Apply theoretical and practical knowledge for solving practical and professional tasks in the technology of processing industries
LO5	Apply knowledge and understanding of facts, phenomena, theories and complex dependencies between them in the technology of processing industries
LO6	Organize the technological process at food and processing industry enterprises and make management decisions
LO7	
LO8	Analyze the causes of defects in food and processing industry products and develop measures to prevent them
LO9	To operate various types of technological equipment in accordance with safety requirements, the ability to regulate and adjust the operating mode of the serviced technological equipment
LO10	Develop measures to improve technological processes for the production of food and processing industry products
LO11	Evaluate the quality of services in the field of design and reconstruction of food and processing industry enterprises
LO12	Know the methods of scientific research to improve the efficiency of production of food and processing industry products, as well as to know the technical characteristics, design features and operating modes of the equipment, the rules of its operation

3. The content of the educational program

№	CC/UC/OC	Code of Discipline	The name of the discipline that forms competencies	in academic credits	Volume in hours						Distribution of credits by courses and semesters								Department	Form of control	
					academic hours	Classroom				Extracurricular		1 course		2 course		3 course		4 course			
									Другое (практика)	IWST	IWS	1	2	3	4	5	6	7			8
	GES	General education subjects cycle		56	1680	75	585			300	720	25	12	17	2						
		Module. Humanities and language		30	900	30	240			180	450	15	10	5							
1	CC	KTM / IKG / HK 1101	Қазақстан тарихы (МЭ)/ История Казахстана (ГЭ)/ History of Kazakhstan	5	150	15	30			30	75	5								22	State exam
2	CC	Fil/ Phil 2102	Философия/ Philosophy	5	150	15	30			30	75			5						22	exam
3	CC	SHT / IYa/ FL 1109	Шетел тілі/ Иностранный язык/ Foreign language	10	300		90			60	150	5	5							24	exam
4	CC	KOT/ KRYa/ KRL 1111	Қазақ (Орыс) тілі/ Казахский (Русский) язык/ Kazakh (Russian) language	10	300		90			60	150	5	5							23	exam
		Module. Professional and communicative		10	300	30	60			60	150			10							
5	CC	AKT/ IKT/ ICT 2113	Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар/ Информационно-коммуникационные технологии/ Information and Communication Technologics	5	150	15	30			30	75			5						10	exam
6	KB	Eko/	Экономика/ Экономика	5	150	15	30			30	75			5						17	exam

			studies, psychology)																		
8	CC	DSH/ FK/ PhT 1115, 2117	Дене шынықтыру/ Физическая культура/ Physical Training	8	240		240					2	2	2	2					25	exam
	BD	Cycle of basic disciplines		116	3400	300	450	210	120	600	1800	5	18	15	28	27	17				
		Module 1. Natural-science preparation		36	1080	105	75	150		210	540	5	11	15	5						
9	UC	Mat/ Math 1213	Математика/ Mathematics	5	150	15	30			30	75		5							10	exam
10	UC	Fiz/ Phy 2227	Физика/ Physics	5	150	15	15	15		30	75			5						10	exam
11	UC	IKG/ CGEB 1228	Инженерлік және компьютерлік графика/ Инженерная и компьютерная графика/ Computer graphics with engineering basics	6	180	15	15	30		30	90		6							7	exam
12	UC	BOH/ NOH/ IOCh 1229	Бейорганикалық және органикалық химия/ Неорганическая и органическая химия/ Inorganic and organic chemistry	5	150	15		30		30	75	5								3	exam
13	UC	АН/ ACh 2230	Аналитикалық химия/ Аналитическая химия/ Analytical chemistry	5	150	15		30		30	75			5						3	exam
14	UC	TKM/ TPM/ TAM 2231	Теориялық және қолданбалы механика/ Теоретическая и прикладная механика/ Theoretical and applied mechanics	5	150	15	15	15		30	75			5						7	exam
15	UC	FKH/ PhKCh 2232	Физикалық және коллоидтық химия/ Физическая и колоидная химия/ Physical and colloidal chemistry	5	150	15		30		30	75				5						
		Module 2. Professional communications		17	510	30	60		70	60	290		7		10						

16	UC	TGN/ ONP/ FSN 2233	Тамактанудың ғылыми негіздері/ Основы науки о питании/ Foundations of the science of nutrition	5	150	15	30			30	75				5					21	exam
17	UC	OP/ UP/ TP 1212	Оқу практикасы/ Учебная практика/ Training practice	2	60				20		40		2							21	diff. credit
18	UC	EOT/ MPE/ MCE 1234	Эксперимент өткізу тәсілдері/ Методы проведения эксперимента/ Methods of conducting the experiment	5	150	15	30			30	75		5							21	exam
19	UC	OP/ PP/ PP 2211	Өндірістік практика/ Производственная практика/ Production practice	5	150				50		100				5					21	diff. credit
		Module 3. Commodity science of food		15	450	45	60	30		90	225				5	5	5				
20	UC	ATTOSh / RSTPP/ VRMTF 3235	Азық-түлік технологиясындағы өсімдік шикізаты / Растительное сырье в технологии продуктов питания/ Vegetable raw materials in technology of food	5	150	15	30			30	75						5			21	exam
21	UC	Mik/ Mic 2236	Микробиология/ Microbiology	5	150	15		30		30	75				5					14	exam
22	UC	ATOT/ TPP/ CSF 3227	Азық-түлік өнімдерін тану/ Товароведение пищевых продуктов/ Commodity science of food	5	150	15	30			30	75					5				21	exam
		Module 4. Quality and safety of raw materials and finished products		20	600	60	90	30		120	300				10	10					
23	UC	TMRN/ ORPM/ BRFM 2229	Тағам массаларының реология негіздері/ Основы реологии пищевых масс/ Bases of a rheology of food masses	5	150	15	30			30	75				5					21	exam
24	UC	TOPA/	Тамақ өндірістерінің	5	150	15	30			30	75				5					21	exam

		PAPP/ PDFP 2228	процестері мен аппараттары/ Процессы и аппараты пищевых производств/ Processes and devices of food productions																	
25	KB	TM/ PM/ FM 3201	Тағамдық микробиология/ Пищевая микробиология/ Food microbiology	5	150	15		30		30	75				5				14	exam
		TOS/ HPP/ FC 3202	Тамақ өнімдерін сақтау/ Хранение пищевых продуктов/ Food conservation																	
26	KB	TB/ PB/ FB 3203	Тағамдық биотехнология/ Пищевая биотехнология/ Food biotechnology	5	150	15	30			30	75				5				21	exam
		TOSK/ KBPP/ FQS 3204	Тағам өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі/ Качество и безопасность пищевых продуктов/ Food quality and safety																	
		Module 5. Bases of technology of processing industries			28	760	60	165		50	120	445					12	11	5	
27	KB	OShOOS / OHPR/ PSPCP 3205	Өсімдік шаруашылығы өнімдерін өңдеу және сақтау/ Обработка и хранение продукции растениеводства/ Processing and storage of products of crop production	6	180	15	45			30	90				6				21	exam
		DKST / TSHZ/ GDST 3306	Дәнді кептіру және сақтау технологиясы / Технология сушки и хранения зерна/ Grain drying and storage technology																	
28	UC	OP/ PP 3331	Өндірістік практика / Производственная	5	150				50		100					5			21	diff. credit

			практика / Production practice																		
29	KB	AE 3207	Аграрлық экономика/ Аграрная экономика/ Agricultural economy	6	180	15	45			30	90						6			21	exam
		AU/ OA 3208	Агробизнесті ұйымдастыру/ Организация агробизнеса/ Organization of agribusiness																		
30	KB	FBTOT/ TRFN/ TRFP 4332	Функционалды тағам өнімдерінің технологиясы/ Технология продуктов функционального назначения/ Technology of products of functional purpose	5	150	15	30			30	75								5	21	exam
		КТТ/ ТОР/ TRF 4332	Қоғамдық тамақтанудың технологиясы/ Технология общественного питания/ Technology of public food																		
31	UC	KOOTN/ TOPP/ TBPI 3240	Қайта өңдеу өндірістерінің теориялық негіздері/ Теоретические основы перерабатывающих производств/ Theoretical bases of processing industries	6	150	15	45			30	90					6				21	exam
	PD	Profile disciplines		64	1860	165	375	15	50	330	1135						17	25	25		
		Module 6. Technology of processing of products of crop production		18	480	45	135			90	270						12		6		
32	UC	OOT/ TRP/ PT 3241	Өңдеу өндірістерінің технологиясы/ Технология перерабатывающих производств/ Processing technology	6	150	15	45			30	90						6			21	exam
33	UC	PKMOT	Нан пісіру, кондитерлік	6	150	15	45			30	90						6			21	exam

[illegible]

[illegible]

[illegible]

			TOTAL	244	7230	540	1395	225	250	1230	3665	30	30	32	32	27	33	30	30		
--	--	--	-------	-----	------	-----	------	-----	-----	------	------	----	----	----	----	----	----	----	----	--	--

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

№6 ХАТТАМАСЫ

«25» қаңтар 2024 ж.

Төрайым – Л.Мамаева

Хатшы – А.Есмағанбетова

ҚАТЫСҚАНДАР: 20 адам

КҮН ТӘРТІБІ:

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

ТЫҢДАЛДЫ: Кафедра меңгерушісі Л.Мамаева 6B07208, 7M07208 - "Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы", 2024-2026 жж., және 2024-2028 жж. арналған білім беру бағдарламаларын жұмыс берушілердің, түлектер мен білім алушылардың қатысуымен бірге талқылау және оңтайландыру.

СӨЗ СӨЙЛЕДІ: 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 / Агробизнесіті 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.

ДАУЫС БЕРДІ:

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

ҚАУЛЫ ЕТТІ:

Жұмыс берушілер тарапынан айтылған ұсыныстарды негізге ала отырып 6B07208, 7M07208 - "Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы", 2024-2026 жж., және 2024-2028 жж. арналған білім беру бағдарламалары бекітілсін және факультеттің академиялық комитетінде қарастыруға ұсынылсын.

Төрайымы



Л. Мамаева

Хатшы



А.Есмағанбетова

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

№ 6 ХАТТАМАСЫНАН КӨШІРМЕ

Алматы қаласы

29 қаңтар 2024 ж.

Төрайым – Қ. Исакова

Хатшы – Ж. Исакова

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.

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 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. Самаунов білім беру бағытын жұрыс жолға қою керектігін, сонымен қатар жаңадан ашылған «6B07210 - Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасының дұрс 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 оқшаулау 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 лақтаушыларын 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 окшаулау 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** Агробизнесі 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. Ендіше, 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

беріліп, бірауыздан мақұлданды. 7M08203-«Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы» білім беру бағдарламасын тиімсіз деп танып, қысқартуға бірауыздан дауыс беріп, мақұлданды.

ҚАУЛЫ ЕТТІ: 6B07208, 7M07208 - "Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы", 6B07501, 7M07501 - "Стандарттау және сертификаттау", 6B07204, 7M07204 - "Технологиялық машиналар мен жабдықтар", 6B07210, 7M07210 - "Тағам қауіпсіздігі", 6B07207, 7M07207 - "Азық-түлік өндірісінің технологиясы", 6B05102, 7M05102 - "Биотехнология", 6B08201, 7M08201 - «Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы» білім беру бағдарламаларының пәндерін оңтайландыру мақсатында енгізілген өзгерістер қабылданын. Ғылыми-педагогикалық бағыттағы 7M07112 «Технологиялық машиналар мен жабдықтар» білім беру бағдарламасы, 1,5 жылдық бейіндік бағыттағы 7M08203-«Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы» білім беру бағдарламасы, 7M07208 - "Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы", 7M07501 - "Стандарттау және сертификаттау", 7M07207 - "Азық-түлік өндірісінің технологиясы", 7M05102 - "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 енгізілсін, «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 қарастыруға ұсынылсын.

Академиялық комитет төрайымы



Қ. Искакова

Хаттаманы жүргізген



Ж. Искакова

РЕЦЕНЗИЯ

На образовательную программу
«6B07208 – Технологии перерабатывающих производств (по отраслям)»

Представленная образовательная программа составлена кафедрой «Технология и безопасность пищевых продуктов» на 2024-2028 учебный год для подготовки бакалавров.

Цель образовательной программы «6B07208 – Технологии перерабатывающих производств (по отраслям)»: Обеспечение условий для получения полноценного качественного профессионального образования, профессиональной компетенции в области технологий перерабатывающих производств.

В процессе обучения, обучающиеся осваивают следующие навыки и умения: совершенствование методов исследования и внедрение технологических процессов в создании новых продуктов; разработка и внедрение по улучшению качества исследования сырья, готовой продукции соответствующих по ГОСО.

Дисциплины учебного плана по рецензируемой ОП формирует весь необходимый перечень общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Преимущество программы хочу отметить, что к ее реализации привлекается достаточно опытный профессорско-преподавательский состав, а также практические деятели. Качество содержательной составляющей учебного плана не вызывает сомнений. Включенные в план дисциплины раскрывают сущность актуальных на сегодняшний день пищевых проблем на рынке.

Одним из недостатков образовательной программы считаю недостаточное количество выделенных часов для производственной практики. Производственная практика неотъемлемая и очень важная составляющая для подготовки специалиста в данной отрасли. С учетом международной практики и мнений работодателей, предлагаю увеличить объем часов профессиональной практики за счет интеграции отдельных общеобразовательных дисциплин в базовый и профессиональный модуль.

Считаю необходимым привязать производственные практики на основные профилирующие дисциплины. Например, на дисциплины «Технология макаронного производства», «Технология мукомольного производства», «Технология перерабатывающих производств».

Таким образом предоставленная образовательная программа «6B07208 – Технологии перерабатывающих производств (по отраслям)» кафедры «Технология и безопасность пищевых продуктов» содержательна, имеет теоретическую и практическую направленность, включает достаточное количество элементов, полностью соответствует требованиям подготовки конкурентоспособных высококвалифицированных кадров, способных к самостоятельному мышлению и обеспечению прогрессивного научно-технического, социально-экономического и культурного развития общества, в том числе успешно осуществлять управленческую деятельность в различных предприятиях и организациях пищевой промышленности.

Председатель Правления
ТОО «КазНИИ перерабатывающей
и пищевой промышленности»



Ж.Уразбаев

РЕЦЕНЗИЯ

На образовательную программу «6B07208 – Технология перерабатывающих производств (по отраслям)»

Представленная образовательная программа составлена на 2024-2028 учебный год для подготовки бакалавров.

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

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

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

Сегодня социальное партнерство является очень значимой областью человеческих отношений. В предлагаемой характеристике ОП разработанный специалистами кафедры «Технология и безопасность пищевых продуктов» КазНАИУ учтены все необходимые показатели и указаны: миссия, цели и задачи ОП; срок освоения ОП; квалификация, присваиваемая выпускникам; виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники; планируемые результаты освоения ОП и др. Объем ОП определен как трудоемкость учебной нагрузки обучающегося при освоении образовательной программы, включает в себя все виды его учебной деятельности, предусмотренные учебным планом для достижения планируемых результатов обучения.

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

Образовательная программа «6B07208 – Технология перерабатывающих производств (по отраслям)» могут выполнять следующие виды профессиональной деятельности: организация ведения технологических процессов; контроль за соблюдением технологической дисциплины; совершенствование технологических операций и участие в работе по освоению ресурсосберегающих технологических процессов в создание новой продукции; анализ технической оснащенности и производственной деятельности предприятий с учетом требований экологии, охраны труда, пожара - взрывобезопасности и производственной санитарии.

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

Президент
ТОО «Алейрон»



Б. Джанкуразов