



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



БЕКІТІЛДІ/УТВЕРЖДЕНО/APPROVED

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

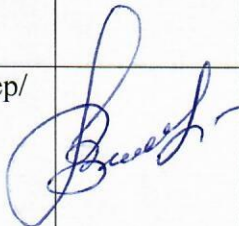
**БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
EDUCATIONAL PROGRAMME**

**6B07207 АЗЫҚ-ТҮЛІК ӨНІМДЕРІНІҢ ТЕХНОЛОГИЯСЫ
6B07207 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ
6B07207 TECHNOLOGY OF FOOD PRODUCTS**

**БАКАЛАВРИАТ
BACHELOR'S DEGREE**

Алматы/Almaty, 2025

БББ әзірленді/ ОП разработана/ The EP is developed:

Кафедра менгерушісі / Зав.кафедрой/ Head of the Department		Мамаева Лаура Асылбековна , биология ғылымдарының кандидаты, қауым. профессор. Мамаева Лаура Асылбековна , кандидат биологических наук, ассоц. профессор Mamayeva Laura Asilbekovna , Candidate of Biological Sciences, Associate Professor E-mail: Laura.mamayeva@kaznaru.edu.kz
Академиялық персонал/ Академический персонал/ Academic staff		Муратбекова Қарлығаш Муратбекқызы , магистр, аға оқытушы. Муратбекова Қарлығаш Муратбекқызы , магистр, старший преподаватель. Muratbekova Karlygash , Master's degree, senior lecturer. E-mail: karlygash.muratbekova@kaznaru.edu.kz
Білім алушы/ Обучающийся/ Student		6B07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы БББ 4 курс студенті Қамен Айерке Қуанышқызы студентка 4 курса ОП 6B07207-Технология продовольственных продуктов Қамен Айерке Қуанышқызы 6B07207-Technology of Food Products Kamen Ayerke Kuanyshovna E-mail: 509946@kaznaru.edu.kz
Сарапшылар/ Эксперты/ Exerts		«Қазақ қайта өңдеу және тағам өнеркәсіптері ғылыми зерттеу институты» ЖШС Басқарма Төрағасы Уразбаев Жуматай Зейноллаевич Председатель Правления ТОО «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности» Уразбаев Жуматай Зейноллаевич Agrofirma Dinara-Ranch LLP, Director Urazbaev Zhumatai Zeynollaevich Chairman of the Management Board «Kazakh research institute of processing and food industry» LLP E-mail: zh1964@mail.ru
Жұмыс берушілер/ Работодатели/ Employers		«Begemot Almaty» ЖШС Директоры Васильковская Наталия Владимировна Директор ТОО «Begemot Almaty» Васильковская Наталия Владимировна Director of Begemot Almaty LLP Vasilkovskaya Natalia Vladimirovna rbbegemot@mail.ru.

Білім беру бағдарламасы талқыланды және бекітуге ұсынылды/

Образовательная программа рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседаниях/

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

Университеттің Ғылыми Кеңесі/Ученого Совета Университета/Academic Council of University
Хаттама/Протокол/Protocol № 0 « 26 » 03 2025ж./г.

Ғылыми Кеңес Төрағасы (Басқарма Төрағасы - Ректор)/

Председатель Ученого Совета (Председатель Правления - Ректор)/

Chairman of the Academic Council

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

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

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

АСК төрағасы/ Председатель САК/Chairman of the AQC

Басқарма Төрағасы - Ректордың орынбасары

Заместитель Председателя Правления – Ректора

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

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

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

АК төрағасы/

Председатель АК /

Chairman of the AC У. Ибишев/ U. Ibishev

Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі кафедрасы

Кафедра Технологии и безопасность пищевых продуктов

Department of Technology and food safety

Хаттама/Протокол/Protocol № 6 « 24 » 01 2025ж./г.

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

Білім беру саласының коды және жіктемесі/ Код и классификация области образования/ Code and classification of the education field	6B07 Инженерлік өңдеу және құрылыс салалары 6B07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли 6B07 Engineering, manufacturing and Civil engineering
Даярлау бағыттарының коды және жіктемесі/ Код и классификация направлений подготовки/ Code and classification of training areas	6B072 Өндірістік өңдеу саласы 6B072 - Производственные и обрабатывающие отрасли 6B072-Manufacturing and processing
Білім беру бағдарламасының коды және атауы/ Код и наименование образовательной программы/ Code and name of educational program	«6B07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» «6B07207 - Технология продовольственных продуктов» «6B07207-Technology of Food Products»
Білім беру бағдарламасының түрі/ Вид образовательной программы/ Type of educational program	Қолданыстағы Действующая Acting
Білім беру бағдарламасының мақсаты/ Цель образовательной программы/ The purpose of the educational program	Қазіргі заманғы экономика мен еңбек нарығының талаптарына жауап беретін, кәсіби және әлеуметтік құзыреттілігі бар, тамақ өнеркәсібі мен қоғамдық тамақтанудың сүт, ет және балық саласының кәсіпорындары үшін жоғары білікті мамандарды даярлау. 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. Training of highly qualified specialists for enterprises of the dairy, meat and fish industries of the food industry and public catering, who have professional and social competencies that meet the requirements of the modern economy and labor market.
БХСЖ деңгейі бойынша/ Уровень по МСКО/ Level according to ISCED	6
ҰБШ бойынша деңгейі/ Уровень по НРК/ Level according to NQF	6
СБШ бойынша деңгейі/ Уровень по ОРК/ Level according to PQF-professional qualification framework	6
Кадрларды даярлау бағыты лицензиясы қосымшасының	KZ89LAA00031870 05.08.2021 (№006 26.01.2022)

нөмірі/ Номер приложения к лицензии на направление подготовки кадров/ The number of appendix to the licenses for the training direction	
ББ Аккредиттеу Аккредиттеу органының атауы Аккредитацияның қолданылу мерзімі/ Аккредитация ОП Наименование аккредитационного органа Срок действия аккредитации/ Accreditation of EP The name of the accreditation body The period of accreditation validity	Сертификат №АВ3895 АРТА 22.04.2022 -21.04.2027 ж.
Берілетін дәрежесі/ Присуждаемая степень/ Degree awarded	«6B07207 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша техника және технология бакалавры бакалавр техники и технологий по образовательной программе «6B07207-Технология продовольственных продуктов» bachelor of Engineering and Technology under the educational programme «6B07207-Technology of Food Products»
Оқыту нәтижелері/ Результаты обучения/ Learning outcome	Кесте 2 Таблица 2 Table 2
Оқыту тілі/ Язык обучения/ Language of instruction	Қазақ, орыс/ Казахский, русский/ Kazakh, Russian
Кәсіби стандарттар/ Профессиональные стандарты/ Professional standards	«Сүт және сүт өнімдерінің өндірісі» «Производство молока и молочных продуктов» «Production of milk and dairy products»
Кәсіби стандарттар/ Профессиональные стандарты/ Professional standards (career enbek)	«Ет және ет өнімдерінің өндірісі» «Производство мяса и мясопродуктов» «Production of meat and meat products»
Кәсіби стандарттар/ Профессиональные стандарты/ Professional standards (career enbek)	«Өндіріс технологиясы»
Біліктіліктер мен лауазымдар тізімі/ Перечень квалификаций и должностей/	- Инженер-технолог; - Сүт консервілеерінің технологы; - Сүт өңдеу технологы; - Ірімшік өндірісінің технологы; - Балық өнімдерінің технологы; - Теңіз өнімдерінің (балықтан басқа) технологы; - Шұжық өндірісінің технологы; - Консерві жасау өндірісінің технологы; - Ірі қара малды қайта өңдеу технологы; - Медициналық препараттардың технологы. - Химик – технолог - Инженер-технолог; - Технолог молочного консервирования; - Технолог по переработке молока; - Технолог производства сыра;

List of qualifications and positions	- Технолог рыбной продукции; - Технолог морепродуктов (кроме рыбы); - Технолог колбасного производства; - Технолог консервного производства; - Технолог по переработке крупного рогатого скота; - Технолог медицинских препаратов. - Химик-технолог The graduate can carry out professional activities in the following areas: - Engineer-technologist; - Technologist of canned milk; - Technologist of milk processing; - Technologist of cheese making; - Fish products technologist; - Processing technologist of non-fish products of the sea; - Sausage production technologist; - Technologist of canning production; - Technologist on processing of cattle; - Technologist of medical preparations.
Кәсіби қызметтерінің саласы/ Область профессиональной деятельности/ Field of professional activity	Азық - түлік өнімдерінің өндірісі: шикізат пен дайын өнімнің технологиясы, ұйымдастыру, басқару және сапасын бақылау; қоғамдық тамақтану өнімдері; жобалау институттары; ғылыми-зерттеу ұйымдары; әр түрлі нысандар мен меншік түрлерінің кәсіпорындары; білім беру қызметі. 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. The field of professional activity is the production of food products: technology, organization, management and quality control of raw materials and finished products; catering products; design institutes; research organizations; enterprises of various forms and types of ownership; educational activities.
Кәсіби қызметтерінің саласы мен объектісі/ Сфера и объект профессиональной деятельности/	Азық-түлік өнімдерін өндіру (технология, ұйымдастыру, басқару және бақылау) өндірісі: ет, сүт, ет-сүт өнімдері; балық, балық өнімдері; консервілер мен азық-түлік концентраттарын өндіру үшін жануарлар мен өсімдік тектес шикізат; өсімдіктер мен жануарлардан алынатын май, эфир майлары; қоғамдық тамақтану өнімдері, жобалау институттары, ғылыми-зерттеу ұйымдары; әр түрлі нысандар мен меншік түрлерінің кәсіпорындары; білім беру мекемелері 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 пищевых концентратов; жиры растительного и животного происхождения, эфирные масла; продукты общественного питания, проектные институты, научно-исследовательские организации; предприятия различных форм и видов собственности; учебные заведения The objects of professional activity of graduates is the production

Scope and object of professional activity	(technology, organization, management and control) for the production of food products: meat, milk, meat and dairy products; fish, fish products; raw materials of animal and vegetable origin for the production of canned food and food concentrates; vegetable and animal fats, essential oils; food, design institutes, research organizations; enterprises of various forms and types of ownership; educational institutions
Кәсіби қызметтердің функциялары/	Тамақ өнеркәсібі және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында технологиялық процесті ұйымдастыру және басқару; тамақ өнеркәсібі және қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының техникалық-экономикалық көрсеткіштерін есептеу; шикізат, қоғамдық тамақтану өнімдері мен дайын өнімдер мен бұйымдарды техникo-химиялық бақылау; стандарттар талаптарына сай келетін жоғары сапалы, бәсекеге қабілетті өнімдерді шығаруды қамтамасыз ету; жұмыс ұжымдарының жұмысын ұйымдастыру және басқару шешімдерін қабылдау; қоршаған ортаны қорғау, өнеркәсіптік гигиена, еңбекті қорғау және қауіпсіздік техникасы, өрт және жарылыс қаупін ескере отырып, кәсіпорындардың техникалық құралдарын және өндірістік қызметін талдау; техникалық-экономикалық көрсеткіштер мен маркетингтік қызметті талдау.
Функции профессиональной деятельности/	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.
Functions of professional activity	Organization and maintenance of technological process at the enterprises of the food industry and public catering; improvement and increase of efficiency of technological processes for increase of an exit and quality of finished goods; calculation of technical and economic indicators of the enterprises of the food industry and public catering; technical and chemical control of raw materials, products in public catering and finished goods and products; ensuring release of the high-quality, competitive production meeting requirements of standards; organization of work of labor collectives and management decision-making; analysis of technical equipment and production activities of enterprises taking into account the requirements of ecology, industrial sanitation, occupational health and safety, as well as fire and explosion safety; analysis of technical and economic indicators and marketing activities.
Кәсіби қызметтердің түрлері/	1. Бағалау:

Виды профессиональной деятельности/

- агроөнеркәсіптік кешенде әртүрлі салаларда цифрлық технологияның деңгейін объективті бағалайды;
- озық практикаларды қолдана отырып, материалды-техникалық қамтамасыз етуді бағалау, сондай-ақ АӨК-тегі цифрлық технологияларды дамытуда ақылға қонымды болжау;
- агроөнеркәсіптік кешендегі азық-түлік өнімдерінің жағдайын объективті бағалайды және нақты даму тенденцияларын анықтайды
- агроөнеркәсіптік кәсіпорындар үшін цифрлық технологияларды дамытудың перспективалы бағыттарын талдай білу және бағалау.

2. Конструктивті:

- азық-түлік өнімдерін өндіруде технологиялық процесті компьютерлік бақылаудың заманауи жүйелерін қолдану дағдыларын меңгеру;
- тамақ өнімдерін өндіру технологиясын басқару, сондай-ақ ақпараттық технологиялардың негізінде жабдықты пайдалану дағдылары;
- техникалық және экономикалық көрсеткіштерді және маркетингтік қызметті талдауды жүргізе білу;
- ИСО құжаттарымен, НАССР-мен жұмыс істеу дағдысы бар

3. Ақпараттық технологиялар:

- агроөнеркәсіптік кешеннің түрлі нысандарынан ақпарат жинауға, аналитикалық және коммуникативтік дағдыларды енгізу арқылы алынған алғашқы ақпаратты өңдеуге;
- ақпараттық жүйелердің әртүрлі компоненттерін жобалау және дамыту;
- ақпараттық жүйелердің деректер қорын жобалау және басқару;
- ақпараттық жүйелерді және олардың элементтерін ақпараттық, бағдарламалық қамтамасыз етуді, техникалық және ұйымдастырушылық-құқықтық қамтамасыз етуді қолдау;
- пайдаланушы сұраныстарын, домендік үлгілерін және техникалық мүмкіндіктерін талдау негізінде кәсіби қызмет объектілерінің жекелеген компоненттерінің талаптарын әзірлеу және нақтылау.

1. Оценочные:

- объективно оценивать уровень цифровой технологии в различных отраслях и в целом в АПК;
- оценивать материальные и кадровые обеспечение, а также обоснованное прогнозирование развития цифровой технологии в АПК с использованием передового опыта;
- объективно оценивать положение пищевого производства в АПК и выявить актуальные направления развития
- уметь анализировать и оценивать перспективные направления развития цифровой технологии для предприятий АПК.

2. Конструктивные:

- иметь навыки использования современных систем компьютерного управления технологическим процессом в производстве пищевых продуктов;

Types of professional activity

- иметь навыки по управлению технологией пищевого производства, а также эксплуатацией оборудования, основанный на информационной технологии;
- уметь проводить анализ технико-экономических показателей и маркетинговой деятельности;
- иметь навыки в работе с документами ИСО, HACCP

3. Информационно-технологические:

- уметь осуществлять сбор информации из различных объектов АПК, обрабатывать полученные первичные информации путем реализации аналитических и коммуникативных навыков;
- проектирование и разработка различных компонентов информационных систем;
- проектирование и администрирование баз данных информационных систем;
- сопровождение информационного, программного, технического и организационно-правового обеспечения информационных систем и их элементов;
- разработка требований и спецификации отдельных компонентов объектов профессиональной деятельности на основе анализа запросов пользователей, моделей предметной области и возможностей технических средств.

1. Evaluative:

- objectively assess the level of digital technology in various industries and in the agro-industrial complex as a whole
- to evaluate material and personnel support, as well as reasonable forecasting of the development of digital technology in the agro-industrial complex
- using best practices;
- objectively assess the situation of food production in the agro-industrial complex and identifying current trends in the development
- to be able to analyze and evaluate promising areas of digital technology development for agro-industrial enterprises .

2. Constructive:

- have the skills to use modern computer control systems of technological process in food production;
- have the skills to manage the technology of food production, as well as the operation of equipment based on information technology;
- be able to analyze technical and economic indicators and marketing activities;
- have skills in working with documents ISO, HACCP

3. Informative-technological:

- to be able to collect information from various objects of agriculture, to process the received primary information through the implementation of analytical and communication skills;
- design and development of various components of information systems;
- design and administration of databases of information systems;
- support of information, software, technical, organizational and legal support of information systems and their elements;
- development of requirements and specifications of individual

	components of objects of professional activity based on the analysis of user requests, domain models and capabilities of technical means.
Дағдысы болу/ Иметь навыки/ Be competent	Еңбек заңнамасы, еңбекті қорғау және экологиялық қауіпсіздік нормалары, өнеркәсіптік санитария және өрттен қорғау, тамақ өнеркәсібінде қолданылатын ҚР заңнамалық және нормативтік актілерін қолдану мәселелерінде білікті болу; тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін реттейтін нормативтік құжаттарды білу керек. 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. Be competent in matters of labor legislation, norms and rules of labor protection and environmental safety, industrial sanitation and fire protection, the use of laws and regulations of the Republic of Kazakhstan, operating in the food industry; know the regulations governing the safety of food products

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

Кодтар/ Коды/ Codes	Оқыту нәтижелері/ Результаты обучения/ Learning outcomes
ОН1/ PO1/ LO1	Жаратылыстану ғылыми және әлеуметтік – гуманитарлық, физика – химиялық, математикалық, инженерлік пәндер туралы білімдерін көрсету, ой – өрісі кең тұлғаны қалыптастыруға ықпал етеді. знания естественно научных и социально – гуманитарных, физико – химических, математических, инженерных дисциплин способствующие формированию личности с широким кругозором. Demonstrate knowledge of natural science and socio – humanitarian, physico – chemical, mathematical, engineering disciplines that contribute to the formation of a broad-minded personality.
ОН2/ PO2/ LO2	Нормативтік-технологиялық құжаттардағы еңбек заңнамасын айқындау және еңбекті қорғау нормаларын, ғылыми зерттеулердің негіздерін, сондай-ақ азаматтық құқықты, сыбайлас жемқорлыққа қарсы заңнаманы, экология мен орнықты дамуды, экономиканы, жасанды интеллектті, кәсіпкерлік мәдениеттің құрылымы мен функцияларын сақтау. Определение трудового законодательства в нормативно-технологических документах и соблюдение норм охраны труда, основы научных исследований, а также гражданского права, антикоррупционного законодательства, экологии и устойчивого развития, экономики, искусственного интеллекта, структуры и функций предпринимательской культуры. Definition of labor legislation in regulatory and technological documents and compliance with labor protection standards, fundamentals of scientific research, as well as civil law, anti-corruption legislation, ecology and sustainable development, economics, artificial intelligence, structure and functions of entrepreneurial culture.
ОН3/ PO3/ LO3	Кәсіби қызметте ақпараттық-коммуникациялық технологияларды, компьютерлік графика негіздерін білуді қолдану. Компьютерлік жүйелердің бағдарламалық және аппараттық дағдыларын қолданады. Применять в профессиональной деятельности знания информационно-коммуникационные технологии, основ компьютерной графики. Использует навыки программного и аппаратного обеспечения компьютерных систем. To apply knowledge of information and communication technologies, the basics of computer graphics in professional activities. Uses computer system software and hardware skills.
ОН4/ PO4/ LO4	Өндірістің технологиялық және техникалық процестерінің, шикізат пен дайын өнімнің сапасын бақылаудың дағдыларын көрсету және тамақ өнеркәсібі технологиясы мен тамақ микробиологиясындағы мәселелерді шешу. Демонстрировать навыки технологических и технических процессов производства, контроля качества сырья и готовой продукции и решать проблемы в технологии пищевой промышленности и пищевой микробиологии. Demonstrate skills in technological and technical production processes, quality control of raw materials and finished products, and solve problems in food processing technology and food microbiology.
ОН5/ PO5/	Шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімнің бұрмалануын ажырату, сондай-ақ өнімді СанЕмН таңбалау және сақтау талаптарына сәйкес өндірістегі технологиялық процеске күнделікті бақылау жүргізу. Различать фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также вести ежедневный контроль технологического процесса на производстве, согласно требованиям СанПиН маркировки и хранения продукции.

LO5	Distinguish between the falsification of raw materials, semi-finished products and finished products, as well as conduct daily control of the technological process in production, according to the requirements of the SanPiN labeling and storage of products.
ОН6/ PO6/ LO6	Технологиялық параметрлердің, рецептуралардың, өнім шығыстарының, шикізат шығысының бұзылуын анықтай отырып, технологиялық операциялардың теориялық және практикалық білімдерін қолдану және тамақ өнімдерін өндіру кезінде бұзушылықтарды жою бойынша шаралар қабылдау. 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. Apply theoretical and practical knowledge of technological operations, identifying violations of technological parameters, formulations, product yields, raw material consumption and take measures to eliminate violations in the production of food products.
ОН7/ PO7/ LO7	Технологиялық процесті физика-химиялық бақылауды жүзеге асыра отырып, тамақ өнімдерін өндіруде заманауи технологияларды оқыту дағдыларын қолдану. Применять навыки обучения современных технологий в производстве пищевой продукции, осуществляя физико-химический контроль технологического процесса. Apply the skills of teaching modern technologies in the production of food products, carrying out physical and chemical control of the technological process.
ОН8/ PO8/ LO8	Шикізат сапасын, технологиялық процесті және түпкілікті өнімге қойылатын талаптарды талдауға жүйелі көзқарас негізінде эксперимент жүргізу және қолданыстағы технологиялық процестерді оңтайландыру және ғылыми зерттеу әдістерін қолдану. 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. Know and understand the methods of scientific research and conduct experiments and optimize existing technological processes on the basis of a systematic approach to the analysis of the quality of raw materials, the technological process and the requirements for the final product.
ОН9/ PO9/ LO9	Тиісті сападағы дайын өнімді шығаруды қамтамасыз ете отырып, шағын өндірісті ұйымдастыру және бизнес-жоспарлар құру қабілетін тексеру және көрсету. Проверять и демонстрировать умение организовывать мини-производство и составлять бизнес-планы, обеспечивая выпуск готовой продукции соответствующего качества. To check and demonstrate the ability to organize mini-production and make business plans, ensuring the production of finished products of appropriate quality.
ОН10/ PO10/ LO10	Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау мен қайта жаңартудағы технологиялық бөлімдерді жоспарлау. Планировать технологические части в проектировании и реконструкции предприятий пищевой промышленности. Plan the technological parts in the design of food processing enterprises.
ОН11/ PO11/ LO11	Саланың перспективалық даму талаптарына жауап беретін тиімді жобалық әзірлемелерді алуды қамтамасыз ететін АЖЖ-ны пайдалана отырып, технологиялық жобаларды жобалау. Проектировать технологические проекты с использованием САПР, обеспечивающее получение эффективных проектных разработок, отвечающих требованиям перспективного развития отрасли. Design technological projects using CAD, which provides effective design developments that meet the requirements of the future development of the industry.

«19» 03 2025 ж.



1

3. Білім беру бағдарламасының мазмұны «6B07207 – Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Содержание образовательной программы «6B07207 – Технология продовольственных продуктов»
Content of the educational program «6B07207 – Technology of food products»

Модульдің шифрі / Шифр модуля / Module code	Модульдің атауы / Наименование модуля / Module name	Пәннің циклы / Цикл дисциплины / Discipline cycle	Пәннің компонент / Компонент дисциплины / Discipline component	Пәннің коды / Код дисциплины / Code of subject	Пәннің атауы / Наименование дисциплины / Subject name	Академиялық кредиттер / Академические кредиты / Academic credits	Оқулық академиялық мерзімдері / Академический период изучения / Academic study period				Сағаттар саны / Количество часов / Number of hours								Кредиттерді академиялық мерзімге бөлу / Распределение кредитов по академическим периодам / Distribution of credits per academic period							
							Емтихандар / Экзамены / Exams	Дифференциалды сынақ / Дифференцированный зачет / Differentiated test	Құрстық жұмыс/жоба / Курсовая работа/проект / Term paper/project	Барлығы / Всего / Total	Дәрісханалық жұмыс / Аудиторная работа / Classroom work				СӨЖ / СРО / IWS		1 курс / course		2 курс / course		3 курс / course		4 курс / course			
											Дәрістер / Лекции / Lectures	Лабораториялық / Лабораторные / Laboratory trainings	Тәжірибелік / Практические / Practice	Студиялық сағатты / Студийные занятия / Studio lessons	Практика / Practice	СӨЖ / СРОП / Independent work of students with faculty staff	СӨЖ / СРО / Independent work of students	1	2	3	4	5	6	7	8	
																		Академиялық мерзімдері апталар саны / Неделя в академическом периоде / Number of weeks in the academic period								
																		15	15	15	15	15	15	15	15	
1	Гуманитарлық-тілдік және IT технологиялар / Гуманитарно-языковые и IT технологии / Humanitarian-language and IT technologies	ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	SHT / Iya / FL 1101	Шетел тілі / Иностранный язык / Foreign language	5	1	1			5/150				45			30	75	5,0						
2		ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	KOT / KRYa / KRL 1105	Қазақ (Орыс) тілі / Казахский (Русский) язык / Kazakh (Russian) language	5	1	1			5/150				45			30	75	5,0						
3		ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	AKT / IKT / IACT 1107	Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар / Информационно- коммуникационные технологии / Information and communication technologies	5	2	2			5/150	15			30			30	75		5,0					
4		ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	KTM / IKG / HOKS 1103	Қазақстан тарихы (МЕ) / История Казахстана (ГЭ) / History of Kazakhstan (SEC)	5	2	2			5/150	15			30			30	75		5,0					

5		ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	KOT / KRYa / KRL 1106	Қазақ (Орыс) тілі / Казахский (Русский) язык / Kazakh (Russian) language	5	2	2			5/150			45			30	75		5.0						
6		ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	SHT / Iya / FL 1102	Шетел тілі / Иностранный язык / Foreign language	5	2	2			5/150			45			30	75		5.0						
7		ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	Fil / Phi 2104	Философия / Philosophy	5	4	4			5/150	15		30			30	75			5.0					
8	Әлеуметтік- саясаттану білім және салауатты өмір салты / Социально- политических знаний и здоровый образ жизни / Socio-political knowledge and a healthy lifestyle	ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	ASBMM / MSPZK / SAPKMCS 1121	Әлеуметтік-саясаттану білім модулі (мадинеттану) / Модуль социально- политических знаний (культурология) / Social and political knowledge module (Cultural Studies)	2	1	1			2/60	15		15			15	15	2.0							
9		ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	ASBMS / MSPZP / SAPKMPS 1122	Әлеуметтік-саясаттану білім модулі (саясаттану) / Модуль социально- политических знаний (политология) / Social and political knowledge module (Political Studies)	2	1	1			2/60	15		15			15	15	2.0							
10		ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	DSH / FK / PC 1109	Дене шынықтыру / Физическая культура / Physical culture	2	1	1			2/60			30			30		2.0							
11		ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	ASBMP / MSPZP / SAPKMP 1123	Әлеуметтік-саясаттану білім модулі (психология) / Модуль социально- политических знаний (психология) / Social and political knowledge module (Psychology)	2	1	1			2/60	15		15			15	15	2.0							
12		ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	ASBMA / MSPZS / SAPKMSS 1124	Әлеуметтік-саясаттану білім модулі (әлеуметтану) / Модуль социально- политических знаний (социология) / Social and political knowledge module (Social Studies)	2	1	1			2/60	15		15			15	15	2.0							
13		ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	DSH / FK / PC 1110	Дене шынықтыру / Физическая культура / Physical culture	2	2	2			2/60			30			30		2.0							
14		ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	DSH / FK / PC 2111	Дене шынықтыру / Физическая культура / Physical culture	2	3	3			2/60			30			30		2.0							
15		ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	DSH / FK / PC 2112	Дене шынықтыру / Физическая культура / Physical culture	2	4	4			2/60			30			30		2.0							
16	Экономика, құқық және қаржы: кәсіпкерлік	ЖБП / ООД / GER	TK / KB / ES	AK / GP / CL 2125	Азаматтық құқық / Гражданское право / Civil law	5	4	4			5/150	15		30			30	75		5.0						
17	қызметтің негіздері / Экономика, право и финансы: основы	ЖБП / ООД / GER	TK / KB / ES	Eko / Eco 2120	Экономика / Economy	5	4	4			5/150															
18	предпринимательской деятельности / Economics, Law, and Finance: Fundamentals	ЖБП / ООД / GER	TK / KB / ES	KSN / OFG / BOFL 2118	Қаржылық сауаттылық негіздері / Основы финансовой грамотности / Basics of financial literacy	5	4	4			5/150															
19	of Entrepreneurial Activity	ЖБП / ООД / GER	TK / KB / ES	Kas / Pre / Ent 2116	Кәсіпкерлік / Предпринимательство / Entrepreneurship	5	4	4			5/150															
Мамандық/білім беру бағдарламасы модульдері / Модули специальности/образовательной программы / Modules of specialty/education programm																										
20	Жаратылыстану ғылымы / Естественные науки /	БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	ZhM / VM / HM 1229	Жоғарғы математика / Высшая математика / Higher Mathematics	5	1	1			5/150	15		30			30	75	5.0							

21	Natural Sciences	БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	OP / UP / TP 1223	Оқу практикасы / Учебная практика / Training practice	2	2				2/60				20		40		2.0						
22		БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	Fiz / Phy 2202	Физика / Physics	6	3	3			6/180	15	30.0	15		30	90		6.0						
23	Тағам өндірісінің фундаменталдық негізі / Фундаментальные основы пищевых производств / Fundamentals of food production	БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	BOH / NOH / IAOC 1206	Бейорганикалық және органикалық химия / Неорганическая и органическая химия / Inorganic and organic chemistry	5	1	1			5/150	15	15.0	15		30	75	5.0							
24		БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	TKM / TPM / TAAM 2208	Теориялық және қолданбалы механика / Теоретическая и прикладная механика / Theoretical and applied mechanics	5	3	3			5/150	15	15.0	15		30	75		5.0						
25		БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	TMRN / ORPM / BOROFM 2210	Тағам массаларының реология негіздері / Основы реологии пищевых масс / Bases of a rheology of food masses	5	3	3			5/150	15		30		30	75		5.0						
26		БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	AN / AC 2226	Аналитикалық химия / Аналитическая химия / Analytical chemistry	5	3	3			5/150	15	15.0	15		30	75		5.0						
27		БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	FKH / PACS 2227	Физикалық және коллоидтық химия / Физическая и коллоидная химия / Physical and colloidal chemistry	5	3	3			5/150	15	15.0	15		30	75		5.0						
28		БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	TOPA / PAPP / PADOFP 2209	Тағам өндірістерінің процестері мен аппараттары / Процессы и аппараты пищевых производств / Processes and devices of food productions	5	4	4			5/150	15		30		30	75		5.0						
29		БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	Mik / Mic 2211	Микробиология / Microbiology	5	4	4			5/150	15	30.0			30	75		5.0						
30		БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	OP / PP 2224	Өндірістік практика / Производственная практика / Production practice	5	4				5/150				50		100		5.0						
31		БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	TSTN / TOTE / TBOCSAE 3212	Тауартану және сараптаманың теориялық негіздері / Теоретические основы товароведения и экспертизы / Theoretical basis of commodity science and expertise	6	5	5			6/180	15		45		30	90					6.0			
32		БП / БД / BS	TK / KB / ES	MSHOKOMA / MAPPPZh / MAAFPAP 3214	Мал шаруашылығындағы өнімдерді қайта өңдеу машиналары мен аппараттары / Машины и аппараты по переработке продукции животноводства / Machines and apparatuses for processing animal products	6	5	5			6/180	15		45		30	90					6.0			
33		БП / БД / BS		ATOOZh / OPPP / FPE 3213	Азық-түлік өнімдері өндірісінің жабдыктары / Оборудование производства продовольственных продуктов / Food production equipment			5			6/180														
34		БП / БД / BS	TK / KB / ES	TB / PB / FB 3215	Тағам биотехнологиясы / Пищевая биотехнология / Food biotechnology	5	5	5			5/150	15		30		30	75					5.0			
35		БП / БД / BS		TOSK / KBPP / FQAS 3235	Тағам өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі / Качество и безопасность пищевых продуктов / Food quality and safety			5			5/150														
36	Ақпараттық және сандық зерттеу әдістері /	БП / БД / BS	TK / KB / ES	EOT / MPE / МОСТЕ 1204	Эксперимент өткізу тәсілдері / Методы проведения эксперимента / Methods of conducting the experiment	6	2	2			6/180	15		45		30	90		6.0						

37	Информационно-количественные методы исследований / Informative and quantitative research methods	БП / БД / BS		IKG / CGWEB 1203	Инженерлік және компьютерлік графика / Инженерная и компьютерная графика / Computer graphics with engineering basics	5	2	2			5/150	15	15.0	15			30	75		5.0						
38		БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	TGN / ONP / TFOTSON 2205	Тамактанудың ғылыми негіздері / Основы науки о питании / The foundations of the science of nutrition	5	3	3			5/150	15		30			30	75		5.0						
39	Қазіргі әлемдегі қауіпсіздік, экология және цифрлық этика / Безопасность, экология и цифровая этика в современном мире / Safety, Ecology, and Digital Ethics in the Modern World	БП / БД / BS	ТК / КВ / ES	TAK / BZh / LS 2230	Тіршілік әрекетінің қауіпсіздігі / Безопасность жизнедеятельности / Life safety	5	4	4			5/150	15		30			30	75			5.0					
40		БП / БД / BS	ТК / КВ / ES	ETD / EUR / EASD 2231	Экология және тұрақты даму / Экология и устойчивое развитие / Ecology and sustainable development	5	4	4			5/150															
41		БП / БД / BS	ТК / КВ / ES	SZhKM / AK / ACC 2232	Сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет / Антикоррупционная культура / Anti-corruption culture	5	4	4			5/150															
42		БП / БД / BS	ТК / КВ / ES	ZhIN / OIP / TBOAI 2233	Жасанды интеллект негіздері / Основы искусственного интеллекта / The basics of artificial intelligence	5	4	4			5/150															
43		БП / БД / BS	ТК / КВ / ES	GZN / ONI / FOSR 2234	Ғылыми зерттеулердің негіздері / Основы научных исследований / Fundamentals of scientific research	5	4	4			5/150															
44	Мамандықтың теориялық және техникалық пәндері / Теоретические и технические дисциплины специальности / Theoretical and technical disciplines of the specialty	БП / БД / BS	ТК / КВ / ES	BTOT / TPDP / TOBFP 3228	Балалар тағамын өндіру технологиясы / Технология производства детского питания / Technology of baby food production	5	5	5			5/150	15		30			30	75			5.0					
45		БП / БД / BS		KTТ / ТКР / CFT 3236	Консервіленген тағам технологиясы / Технология консервированных продуктов / Canned food technology			5			5/150															
46		БП / БД / BS	ТК / КВ / ES	AE 3206	Аграрлық экономика / Аграрная экономика / Agrarian Economy	5	6	6			5/150	15		30			30	75				5.0				
47		БП / БД / BS		AU / OA / AO 3207	Агробизнесті ұйымдастыру / Организация агробизнеса / Agribusiness organization			6			5/150															
48		БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	TOKSMZh / SMKBP / FQASMAS 4225	Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі мен сапа менеджменті жүйесі / Система менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов / Food quality and safety management system	5	7	7			5/150	15		30			30	75					5.0			
49		БП / ПД / AS	ЖК / БК / UC	SSOT / TMMP / TOMADP 3301	Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы / Технология молока и молочных продуктов / Technology of milk and dairy products	6	5	5			6/180	15	30.0	15			30	90			6.0					
50		БП / ПД / AS	ЖК / БК / UC	EBOT / TMRP / TOMAFP 3302	Ет және балық өнімдерінің технологиясы / Технология мясных и рыбных продуктов / Technology of meat and fish products	6	6	6			6/180	15	30.0	15			30	90				6.0				
51		БП / ПД / AS	ЖК / БК / UC	OP / PP 3312	Өндірістік практика / Производственная практика / Production practice	5	6				5/150				50			100				5.0				
52		БП / ПД / AS	ЖК / БК / UC	SOKZh / PPMP / DODIE 4320	Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау / Проектирование предприятий молочной промышленности / Design of dairy industry enterprises	6	7	7			6/180	15		45			30	90					6.0			

53		Беп / ПД / AS	ТК / КВ / ES	TRN / OTR / FOTR 4305	Техникалық реттеу негіздері / Основы технического регулирования / Fundamentals of technical regulation	6	7	7		6/180	15		45		30	90						6.0	
54		Беп / ПД / AS		SZh / SK / QS 4316	Сапа жүйесі / Система качества / Quality system			7		6/180													
55		Беп / ПД / AS	ТК / КВ / ES	TOSHKZ / ISSPP / IOTPOFRM 4315	Тағамдық өнімдер шикізатының қасиеттерін зерттеу / Исследование свойств сырья пищевых продуктов / Investigation of the properties of food raw materials	6	7	7		6/180	15		45		30	90						6.0	
56		Беп / ПД / AS		SEOSTBB / TKUKMMP / TCAQMODA MI 4314	Сүт және ет өнеркәсібінің сапасын технохимиялық бақылау және басқару / Технохимический контроль и управление качеством молочной и мясной промышленности / Technochemical control and quality management of dairy and meat industry			7		6/180													
57		Беп / ПД / AS	ТК / КВ / ES	USOT / TNMP / TONDP 4310	Ұлттық сүт өнімдерінің технологиясы / Технология национальных молочных продуктов / Technology of national dairy products	7	7	7		7/210	30		45		45	90						7.0	
58		Беп / ПД / AS		UEOT / TNMP / TONMP 4311	Ұлттық ет өнімдерінің технологиясы / Технология национальных мясных продуктов / Technology of national meat products			7		7/210													
59		Беп / ПД / AS	ЖК / БК / UC	EOKZh / PPMP / DOTEOTMI 4319	Ет өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау / Проектирование предприятий мясной промышленности / Designing of the enterprises of the meat industry	6	8	8		6/180	15		45		30	90						6.0	
60		Беп / ПД / AS	ЖК / БК / UC	KP / PP 4313	Кәсіптік практика / Профессиональная практика / Professional practice	5	8			5/150				50		100						5.0	
61		Беп / ПД / AS	ТК / КВ / ES	TOAYK / MHPP / MOSTOFP 4309	Азық-түлік өнімдерін сақтау тасымалдау әдістері / Методы хранения транспортировки продовольственных продуктов / Methods of storage transportation of food products	5	8	8		5/150	15		30		30	75						5.0	
62		Беп / ПД / AS		ATOSTA / TUPP / PAFP 4308	Тағам өнімдеріне арналған ыдыстар мен қораптар / Тара и упаковка пищевых продуктов / Packaging and food packaging			8		5/150													
63		БП / БД / BS	ТК / КВ / ES	TKT / TP / TOFC 3219	Тағамдық концентраттар технологиясы / Технология пищеконцентратов / Technology of food concentrates	6	6	6		6/180	15		45		30	90					6.0		
64	Технологияның ғылыми негіздері / Научные основы технологии / Scientific bases of technology	БП / БД / BS		TMT / TPZh / TOEF 3220	Тағамдық майлар технологиясы / Технология пищевых жиров / Technology of edible fats			6		6/180													
65		БП / БД / BS	ТК / КВ / ES	ATOST / SAPP / SAOFP 3221	Азық-түлік өнімдерінің сенсорлық талдауы / Сенсорный анализ продовольственных продуктов / Sensory analysis of food products	5	6	6		5/150	15		30		30	75					5.0		

66		БП / БД / BS		АТОFAT / SVFPP / MODFOFP 3222	Азық-түлік өнімдеріндегі фальсификацияны анықтау тәсілдері / Способы выявления фальсификации продовольственных продуктов / Methods of detecting falsification of food products					5/150															
67		БП / БД / BS	ТК / KB / ES	FATTOT / TPFFSN / TOFPOFASP 3217	Функционалды және арнайы тағайындалған тамақ өнімдерінің технологиясы / Технология продуктов питания функционального и специального назначения / Technology of food products of functional and special purpose	5	6	6		5/150	15		30			30	75						5.0		
68		БП / БД / BS		KTT / TOP / CT 3218	Қоғамдық тамақтану технологиясы / Технология общественного питания / Catering technology			6		5/150															
69		Беп / ПД / AS	ТК / KB / ES	АТОК / ВРР / ТСОFP 4304	Азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігі / Безопасность продовольственных продуктов / The safety of food products	6	8	8		6/180	15		45			30	90							6.0	
70		Беп / ПД / AS		SHATOBSB / KOKSPP / CAEOTQOR MAFP 4303	Шикізат және азық-түлік өнімдерінің бақылау және сапасын бағалау / Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов / Control and evaluation of the quality of raw materials and food products			8		6/180															
Қосымша модульдер / Дополнительные модули, выходящие за рамки квалификации / Additional modules beyond qualification																									
Тандау бойынша модульдер / Модули по выбору / Modules of choice																									
Орташа апталық жүктеменің сағат саны / Средняя недельная нагрузка в часах / Weekly average workload at hours																	0	0	0	0	0	0	0	0	
1	Орта білім беру пәндері(ЖБП) / Общеобразовательные дисциплины(ООД) / General education subjects(GER)					56		16	0	0	1680	120	0	480	0	0	420	660	20	22	2	12	0	0	0
	Міндетті компонент(ЖБП/МК) / Обязательный компонент(ООД/ОК) / Core subjects(GER/CS)					51		15	0	0	1530	105	0	450	0	0	390	585	20	22	2	7	0	0	0
	ЖОО компоненті(ЖБП/ЖК) / Вузовский компонент(ООД/ВК) / University component(GER/UC)					0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Тандау бойынша компонент(ЖБП/ТК) / Компонент по выбору(ООД/KB) / Electives(GER/ES)					5		1	0	0	150	15	0	30	0	0	30	75	0	0	0	5	0	0	0
2	Базалық пәндер(БП) / Базовые дисциплины(БД) / Base requirements(BS)					122		22	0	0	3660	330	135	600	0	70	660	1865	10	13	31	20	22	21	5
	Міндетті компонент(БП/МК) / Обязательный компонент(БД/ОК) / Core subjects(BS/CS)					0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	ЖОО компоненті(БП/ЖК) / Вузовский компонент(БД/ВК) / University component(BS/UC)					80		14	0	0	2400	210	135	330	0	70	420	1235	10	13	31	15	6	0	5
	Тандау бойынша компонент(БП/ТК) / Компонент по выбору(БД/KB) / Electives(BS/ES)					42		8	0	0	1260	120	0	270	0	0	240	630	0	0	0	5	16	21	0
3	Профильді пәндер(Беп) / Профилирующие дисциплины(ПД) / Profession requirements(VRS)					64		9	0	0	1920	150	60	330	0	100	285	995	0	0	0	0	6	11	25
	Міндетті компонент(Беп/МК) / Обязательный компонент(ПД/ОК) / Core subjects(VRS/CS)					0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	ЖОО компоненті(Беп/ЖК) / Вузовский компонент(ПД/ВК) / University component(VRS/UC)					34		4	0	0	1020	60	60	120	0	100	120	560	0	0	0	0	6	11	6
	Тандау бойынша компонент(Беп/ТК) / Компонент по выбору(ПД/KB) / Electives(VRS/ES)					30		5	0	0	900	90	0	210	0	0	165	435	0	0	0	0	0	0	19
Оқу жоспары бойынша барлығы / Итого по учебному плану / Total on curriculum						242			0	0	7260	600	195	1410	0	170	1365	3520	30	35	33	32	28	32	30

4	Оқытудың қосымша түрлері / Дополнительные виды обучения / Additional courses		Кредиттер саны / Количество кредитов / Number of credits	Академиялық кезең / Академический период / Academic period	Сағаттар саны / Количество часов / Number of hours	Апта саны / Количество недель / Number of weeks
5	Қорытынды аттестаттау модулі (ҚАМ) / Модуль итоговой аттестации (МИА) / Module of final certification (MoFC)		8		240.0	
Қорытынды ҚА ескерілуімен / Итого с уч. ИА / Total including FC			250		7500.0	

Құрастырушы

Кафедра меңгерушісі

Факультет деканы

Академиялық мәселелер жөніндегі департамент директоры

Оқу процесінің мазмұны бөлімінің бастығы

МБ-

Қ. Муратбекова

Л. Мамаева

Л. Алдибаева

Г. Алпысбаева

Ж. Кусаинова

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

№6 ХАТТАМАСЫ
«27» қаңтар 2025 ж.

Төрайым – Л.Мамаева
Хатшы – Т.А

ҚАТЫСҚАНДАР: ____ адам (тізімі тіркеледі)

КҮН ТӘРТІБІ:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ДАУЫС БЕРДІ:

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

ҚАУЛЫ ЕТТІ:

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

Төрайымы



Л. Мамаева

Хатшы



Т.Ахлан

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

№8 ХАТТАМАСЫНАН КӨШІРМЕ

«14» наурыз 2025 ж

Алматы қаласы

Инженерлік технологиялар факультет кеңесінің отырысы

Төрайымы - Алдибаева Лаззат Тургынбаевна

Хатшы - Самбеткулова Назира Нургалиевна

Қатысқандар: 17 адам (тізімі қоса беріліп отыр)

Күн тәртібі:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ҚАУЛЫ ҚАБЫЛДАНДЫ:

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

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

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

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

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

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

Төрайым

Л. Алдибаева

Хатшы

Н. Самбеткулова

Хаттама көшірмесін растаймын:



Н. Самбеткулова

РЕЦЕНЗИЯ

На образовательные программы

«6В07207 - Технология продовольственных продуктов»,

«7М07207 - Технология продовольственных продуктов (по
отраслям)»

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

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

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

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

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

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



Васильковская Н.В.

РЕЦЕНЗИЯ

На образовательные программы

«6B07207 - Технология продовольственных продуктов»,

«7M07207 - Технология продовольственных продуктов»

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

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

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

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

Предоставленные альтернативные дисциплины в каталоге элективных дисциплин дают возможность сделать самостоятельно выбор 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.

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

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

Ж.Уразбаев