

Қазақ ұлттық аграрлық зерттеу университеті
коммерциялық емес акционерлік қоғамы

КЕЛІСІЛДІ

«Қазақ қайта өңдеу және тағам өнеркәсіптері
ғылыми зерттеу институты» ЖШС Басқарма
Төрағасы

« 01 »

03

Ж.Уразбаев

2024 ж.



БЕКІТЕМІН

Басқарма Төрағасы - Ректор
А. Куришбаев

03

2024 ж.

КЕЛІСІЛДІ

«Алейрон» ЖШС президенті

« 01 »

03

Б. Джанкуразов

2024ж.



БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ

«6B07208 – Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (сала бойынша)»

Берілетін дәреже: «6B07208 – Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (сала бойынша)» білім беру бағдарламасы бойынша техника және технологиялар бакалавры

АЛМАТЫ 2024

«Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедрасының отырысында
талқыланды

№ 6 хаттама « 25 » 01 2024 ж.

Кафедра меңгерушісі Мамаева Л. Мамаева

«Зооинженерия және тағам өндірісінің технологиясы» факультетінің академиялық
комитеті отырысында қарастырылды

№ 4 хаттама « 30 » 01 2024 ж.

Факультеттің АК төрағасы Искакова К. Искакова

Университеттің оқу-әдістемелік кеңесінде қарастырылып, Ғылыми Кеңеске
ұсынылды

№ 4 хаттама « 01 » 02 2024 ж.

Университеттің ОӘК төрағасы Абдыров А. Абдыров

Білім беру бағдарламасы ҚазҰАЗУ Ғылыми Кеңесінде бекітілді

№ 8 хаттама « 01 » 03 2024 ж.

Құрастырушылар:

Факультет деканы
Кафедра меңгерушісі

Оқытушылар:

т.ғ.д., профессор

т.ғ.к., профессор

аға оқытушы

ЭИ-20-19р тобының студенті
2023 жылғы түлек

Жұмыс беруші

«Қазақ қайта өңдеу және тағам
өнеркәсіптері ғылыми зерттеу институты»
ЖШС Басқарма Төрағасы

«Алейрон» ЖШС президенті

Келісілді:

Білім беру бағдарламаларын
жобалау офисінің бастығы

Мамаева

Б. Еренова
Л. Мамаева

Оспанов
Тимурбекова
Жалелов

А. Оспанов
А. Тимурбекова
Д. Жалелов

Белтай
Әбдібек

А. Белтай
А.Әбдібек

Уразбаев

Ж. Уразбаев

Джанкуразов

Б. Джанкуразов

Кусайнова

Ж. Кусайнова

КЕАҚ «Қазақ ұлттық аграрлық зерттеу университеті» «6B07208 – Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (сала бойынша)» білім беру бағдарламасы бойынша бакалаврларды даярлауды жүзеге асыруға арналған білім бағдарламасы.

Нормативтік құжаттар

Қазақстан Республикасының «Білім туралы» Заңы Астана, Ақорда, 2007 жылғы 27 шілде № 319-III ҚРЗ (01.01.2019 ж. берілген өзгерістер мен толықтырулармен)

Жоғары және жоғары оқу орнынан кейінгі білім берудің мемлекеттік жалпыға міндетті стандарты. Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2018 жылғы 31 қазандағы № 604 қаулысы.

Жоғары және жоғары оқу орнынан кейінгі білімі бар кадрларды даярлау бағыттарының жіктеуіші № 569, 13.10.2018 ж.

Жоғары және (немесе) жоғары оқу орнынан кейінгі білімнің білім беру бағдарламаларын іске асыратын білім беру ұйымдары қызметінің үлгілік қағидалары 2018 жылғы 30 қазандағы № 595 бұйрығы.

Кредиттік оқыту технологиясы бойынша оқу үдерісін ұйымдастыру ережелері. ҚР БҒМ 2018 жылғы 12 қазандағы № 563 бұйрығы.

2018 жылғы 24 қазандағы № 289 Нан-тоқаш және ұнды кондитер өнімдері өндірісі бойынша кәсіби стандарт.

2019 жылғы 26 желтоқсандағы № 263 Қантты кондитер өнімдері және какао ұнтағы өндірісі бойынша кәсіби стандарт.

2019 жылғы 26 желтоқсандағы № 263 Жарма өндірісі бойынша кәсіби стандарт.

2019 жылғы 26 желтоқсандағы № 263 Макарон өнімдері өндірісі бойынша кәсіби стандарт.

1. Білім беру бағдарламасының төлқұжаты

Білім беру саласының коды және жіктемесі	6B07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
Даярлау бағыттарының коды және жіктемесі	6B072 Өндірістік және өңдеу салалары
Білім беру бағдарламасының коды және атауы	«6B07208 – Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (сала бойынша)»
Білім беру бағдарламасының түрі	Қолданыстағы
Білім беру бағдарламасының мақсаты	Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы саласында толыққанды сапалы кәсіби білім, кәсіби құзыреттілік алу үшін жағдайларды қамтамасыз ету
БХСЖ деңгейі бойынша	б
ҰБШ бойынша деңгейі	б
СБШ бойынша деңгейі	б
Кадрларды даярлау бағыты лицензиясы қосымшасының нөмірі	KZ89LAA00031870, 05.08.2021 (№006 26.01.2022)
ББ Аккредиттеу Аккредиттеу ұйымының атауы Аккредитацияның қолданылу мерзімі	Куәлік № АВ 3897, 22.04.2022 ж. АРТА 22.04.2022 ж. – 21.04.2027 ж.
Берілетін дәрежесі	«6B07208 – Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (сала бойынша)» білім беру бағдарламасы бойынша техника және технологиялар бакалавры
Оқыту нәтижелері	Кесте 2
Біліктілік пен лауазымдар тізбесі	- технолог, - әртүрлі меншік түріндегі қайта өңдеу кәсіпорындарының шебері, - өндірістік зертхананың техник-технологы, - ғылыми-зерттеу институттары мен ЖОО-да маман (лаборант); - стандарттау және сертификаттау орталықтарындағы маман.
Кәсіби қызметінің аймағы	қайта өңдеу өнеркәсібінің барлық салалары, технологиялық процестерді эзірлеуді және қайта өңдеу өндірісінің өнімдерін өндірістік алуды қамтамасыз ету, жобалау-конструкторлық және ғылыми-зерттеу ұйымдары, сондай-ақ әртүрлі меншік нысанындағы фирмалар.
Кәсіби қызметтерінің саласы мен нысандары	элеваторлар, диірмен зауыттары, жарма зауыттары, құрама жем зауыттары, нан зауыттары, макарон және кондитерлік фабрикалар, қант және крахмал-сірне зауыттары.
Кәсіби қызметтің функциялары	- қайта өңдеу өндірісінің кәсіпорындарында технологиялық процесті ұйымдастыру және жүргізу; - шикізат компоненттерін, технологиялық процестерді және дайын өнімді теххимиялық бақылау; - стандарттар талаптарына жауап беретін жоғары сапалы, бәсекеге қабілетті өнім шығаруды қамтамасыз ету; - еңбек ұжымдарының жұмысын ұйымдастыру және басқару шешімдерін қабылдау; - экология, өндірістік санитария, еңбекті қорғау

	<p>және қауіпсіздік техникасы, сондай-ақ өрт-жарылыс қауіпсіздігі талаптарын ескере отырып, кәсіпорындардың техникалық жабдықталуын және өндірістік қызметін талдау;</p> <ul style="list-style-type: none"> - техникалық-экономикалық көрсеткіштерді және маркетингтік қызметті талдау; - қайта өңдеу өндірісінің кәсіпорындарында технологиялық сұлбаларды әзірлеу және жобалау; - қайта өңдеу өндірісінің жаңа кәсіпорындарын жобалау; - жұмыс істеп тұрған кәсіпорындарды техникалық қайта жарақтандыру және қайта жаңарту; - жаңа аспаптарды, технологиялық жабдықтарды және олардың конструкторлық шешімдерін жасау үшін техникалық шарттарды әзірлеу.
Кәсіби қызмет түрлері	<p>1. Бағалау</p> <ul style="list-style-type: none"> - экология, еңбекті қорғау, өрт-жарылыс қауіпсіздігі және өндірістік санитария талаптарын ескере отырып, кәсіпорындардың техникалық жабдықталуын және өндірістік қызметін талдау; - ғылыми-техникалық ақпаратты, өңдеу өнеркәсібі саласындағы отандық және шетелдік тәжірибені зерттеу және талдау. <p>2. Конструктивтік:</p> <ul style="list-style-type: none"> - еңбек ұжымдарының жұмысын ұйымдастыру, басқарушылық шешімдерді қабылдау, кәсіпорындардың техникалық-экономикалық көрсеткіштерін және маркетингтік қызметті талдау; - қайта өңдеу өнеркәсібі кәсіпорындарының технологиялық сұлбаларын әзірлеу және жобалау; - қайта өңдеу өнеркәсібінің қолданыстағы кәсіпорындарын қайта жаңарту; - қайта өңдеу өндірісінің тиісті салаларының шикізат, дайын өнім сапасын жақсарту бойынша тәжірибелік зерттеу. <p>3. Ақпараттық-технологиялық:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологиялық процестерді жүргізуді ұйымдастыру; - технологиялық тәртіптің сақталуын бақылау; - технологиялық операцияларды жетілдіру және жаңа өнімдер жасауда ресурс үнемдейтін технологиялық процестерді игеру бойынша жұмысқа қатысу.
Дағдысы болу	<ul style="list-style-type: none"> - қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы мәселелерінде; - қайта өңдеу өндірісі салаларының қазіргі заманғы мәселелерінде; - қайта өңдеу өндірісінің технологиялық процестерінің ұтымды режимдерін таңдауда.

2. Білім беру бағдарламасы бойынша оқыту нәтижелері

Кодтары	Оқыту нәтижелері
ОН1	Ойлау мәдениеті мен ой-өрісі кең тұлғаны қалыптастыруға ықпал ететін әлеуметтік-гуманитарлық және жаратылыстану ғылымдары саласында базалық білімін көрсету
ОН2	Қазіргі заманғы техникамен жұмыс істеу дағдысына ие, кәсіби қызмет саласында ақпараттық технологияларды қолдану. Академиялық адалдық мәдениеті мен принциптерін қатан сақтау
ОН3	Тұлғааралық және мәдениетаралық өзара іс-қимыл міндеттерін шешу үшін коммуникацияларға қабілетті болу
ОН4	Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясында оқу-практикалық және кәсіби міндеттерді шешу үшін теориялық және практикалық білімді қолдану
ОН5	Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясында фактілерді, құбылыстарды, теорияларды және олардың арасындағы күрделі тәуелділікті білу және түсіну
ОН6	Тамақ және қайта өңдеу өнеркәсібі кәсіпорындарында технологиялық процесті ұйымдастыру және басқарушылық шешімдер қабылдау
ОН7	Өндірілетін өнімдер мен қызметтердің сапасын нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкестігін бақылауды жүзеге асыру
ОН8	Тамақ және қайта өңдеу өнеркәсібі өнімдері ақауының пайда болу себептеріне талдау жүргізу және олардың алдын алу бойынша іс-шараларды әзірлеу
ОН9	Қауіпсіздік техникасының талаптарына сәйкес технологиялық жабдықтың әртүрлі түрлерін пайдалануды жүзеге асыру, қызмет көрсетілетін технологиялық жабдықтың жұмыс режимін реттеу және жолға қою
ОН10	Тамақ және қайта өңдеу өнеркәсібі өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жетілдіру жөніндегі іс-шараларды әзірлеу
ОН11	Тамақ және қайта өңдеу өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау және қайта құру саласындағы қызмет сапасын бағалау
ОН12	Тамақ және қайта өңдеу өнеркәсібі өнімдерін өндіру тиімділігін арттыру үшін ғылыми зерттеу әдістерін білу, сондай-ақ жабдықтың техникалық сипаттамаларын, конструктивтік ерекшеліктері мен жұмыс режимдерін, оны пайдалану ережелерін білу

3. Білім беру бағдарламасының мазмұны

№ п/п	МК/ЖК/ТК	Пәндер коды	Құзыреттілікті қалыптастыратын пәннің атауы	академиялық кредиттерде	Сағат көлемі						Курстар мен семестрлер бойынша кредиттерді бөлу								Кафедра	Бақылау түрі		
					академиялық сағаттарда	Аудиториялық				Аудитория дан тыс		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс				
						Дәрістер	Практикалық сабақтар	Зертханалық сабақтар	Басқа (практика)	СӨЖ	СӨЖ	1	2	3	4	5	6	7			8	
	ЖБП	Жалпы білім беретін пәндер циклі		56	1680	75	585			300	720	25	12	17	2							
		Гуманитарлық және тілдік модулі		30	900	30	240			180	450	15	10	5								
1	МК	КТМ / IKG / НК 1101	Қазақстан тарихы (МЭ)/ История Казахстана (ГЭ)/ History of Kazakhstan	5	150	15	30			30	75	5									22	Мемлекеттік емтихан
2	МК	Fil/ Phil 2102	Философия/ Philosophy	5	150	15	30			30	75			5							22	емтихан
3	МК	SHT / IYa/ FL 1109	Шетел тілі/ Иностранный язык/ Foreign language	10	300		90			60	150	5	5								24	емтихан
4	МК	KOT/ KRYa/ KRL 1111	Қазақ (Орыс) тілі/ Казахский (Русский) язык/ Kazakh (Russian) language	10	300		90			60	150	5	5								23	емтихан
		Кәсіби және коммуникативті модулі		10	300	30	60			60	150			10								
5	МК	АКТ/ ИКТ/ ICT 2113	Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар/ Информационно-коммуникационные технологии/ Information and Communication Technologies	5	150	15	30			30	75			5							10	емтихан
6	ТК	Еко/	Экономика/ Экономика	5	150	15	30			30	75			5							17	емтихан

			module (social studies, political studies, cultural studies, psychology)																		
8	МК	DSH/ FK/ PhT 1115, 2117	Дене шынықтыру/ Физическая культура/ Physical Training	8	240		240					2	2	2	2					25	емтихан
	БП	Базалық пәндер циклі		116	3400	300	450	210	120	600	1800	5	18	15	28	27	17				
		Модуль 1. Жаратылыстану- ғылыми дайындық		36	1080	105	75	150		210	540	5	11	15	5						
9	ЖК	Mat/ Math 1213	Математика/ Mathematics	5	150	15	30			30	75		5							10	емтихан
10	ЖК	Fiz/ Phy 2227	Физика/ Physics	5	150	15	15	15		30	75			5						10	емтихан
11	ЖК	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	емтихан
12	ЖК	ВОН/ НОН/ ЮСh 1229	Бейорганикалық және органикалық химия/ Неорганическая и органическая химия/ Inorganic and organic chemistry	5	150	15		30		30	75	5								3	емтихан
13	ЖК	АН/ АCh 2230	Аналитикалық химия/ Аналитическая химия/ Analytical chemistry	5	150	15		30		30	75			5						3	емтихан
14	ЖК	ТКМ/ ТРМ/ ТАМ 2231	Теориялық және қолданбалы механика/ Теоретическая и прикладная механика/ Theoretical and applied mechanics	5	150	15	15	15		30	75			5						7	емтихан
15	ЖК	ФКН/ PhKCh 2232	Физикалық және коллоидтық химия/ Физическая и коллоидная химия/ Physical and colloidal chemistry	5	150	15		30		30	75				5						
		Модуль 2. Кәсіби коммуникация		17	510	30	60		70	60	290		7		10						

16	ЖК	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	емтихан
17	ЖК	OP/ UP/ TP 1212	Оқу практикасы/ Учебная практика/ Training practice	2	60				20		40		2					21	диф. сынақ
18	ЖК	EOT/ MPE/ MCE 1234	Эксперимент өткізу тәсілдері/ Методы проведения эксперимента/ Methods of conducting the experiment	5	150	15	30			30	75		5					21	емтихан
19	ЖК	OP/ PP/ PP 2211	Өндірістік практика/ Производственная практика/ Production practice	5	150				50		100			5				21	диф. сынақ
		Модуль 3. Азық-түлік өнімдерін тану		15	450	45	60	30		90	225			5	5	5			
20	ЖК	ATTOS h/ 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	емтихан
21	ЖК	Mik/ Mic 2236	Микробиология/ Microbiology	5	150	15		30		30	75			5				14	емтихан
22	ЖК	ATOT/ TPP/ CSF 3227	Азық-түлік өнімдерін тану/ Товароведение пищевых продуктов/ Commodity science of food	5	150	15	30			30	75				5			21	емтихан
		Модуль 4. Шикізат пен дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігі		20	600	60	90	30		120	300			10	10				
23	ЖК	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	емтихан

28	ЖК	ОР/ РР 3331	Өндірістік практика / Производственная практика / Production practice	5	150				50		100					5			21	диф. сынақ
29	ТК	АЕ 3207	Аграрлық экономика/ Аграрная экономика/ Agricultural economy	6	180	15	45			30	90					6			21	емтихан
		AU/ OA 3208	Агробизнесті ұйымдастыру/ Организация агробизнеса/ Organization of agribusiness																	
30	ТК	FVTOT/ 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	емтихан
		КТТ/ ТОР/ ТРФ 4332	Қоғамдық тамақтанудың технологиясы/ Технология общественного питания/ Technology of public food																	
31	ЖК	КООТН / ТОРР/ ТВРІ 3240	Қайта өңдеу өндірістерінің теориялық негіздері/ Теоретические основы перерабатывающих производств/ Theoretical bases of processing industries	6	150	15	45			30	90					6			21	емтихан
	КП	Кәсіптік пәндер циклі		64	1860	165	375	15	50	330	1135					17	25	25		
		Модуль 6. Өсімдік шаруашылығы өнімдерін қайта өңдеу технологиясы		18	480	45	135			90	270					12		6		
32	ЖК	ООТ/ ТРР/ РТ 3241	Өңдеу өндірістерінің технологиясы/ Технология перерабатывающих	6	150	15	45			30	90					6			21	емтихан

			control of raw materials and finished goods of baking, confectionery and macaroni productions																	
		Модуль 7. Қайта өңдеу өндірісінің арнайы технологиялары		46	1380	120	240	15	50	240	715					5	30	11		
35	ЖК	POT/ TNP/ TBP 3327	Нан пісіру өндірісінің технологиясы/ Технология хлебопекарного производства/ Technology of baking production	5	150	15	15	15		30	75					5			21	емтихан
36	ЖК	TOKSM Zh / SMKBP P/ QFSMS 4326	Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі мен сапа менеджменті жүйесі / Система менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов/ Quality and food safety management system	5	150	15	30			30	75					5			21	емтихан
37	ЖК	MOT/ TMP/ TMP 4325	Макарон өндірісінің технологиясы/ Технология макаронного производства/ Technology of macaroni production	5	150	15	30			30	75					5			21	емтихан
38	ЖК	KOT/ TKP/ CT 4329	Кондитер өндірісінің технологиясы/ Технология кондитерского производства/ Confectionery technology	5	150	15	30			30	75					5			21	емтихан
39	ТК	UTOT/ TMP/ TFGP 4303	Ұн тарту өндірісінің технологиясы/ Технология мукомольного производства/ Technology of flour-grinding production	5	150	15	30			30	75					5			21	емтихан

		ZhOT/ TKP/ TGP 4304	Жарма өндірісінің технологиясы/ Технология крупяного производства/ Technology of groats production																	
40	ЖК	AMKZh / PZP/ DGPE 4328	Астық өңдеу кәсіпорындарын жобалау/ Проектирование зерноперерабатывающих предприятий/ Design of grain processing enterprises	5	150	15	30			30	75						5		21	емтихан
41	ЖК	НРКМ KZh/ PHKMP / DBCM E 4341	Нан пісіру, кондитерлік және макарон кәсіпорындарын жобалау/ Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий/ Design of the baking, confectionery and macaroni enterprises	6	180	15	45			30	90						6		21	емтихан
42	ТК	АОТ/ ТВР/ TF 4342	Ашыту өндірісінің технологиясы/ Технология бродильных производств/ Technology of fermentation	5	150	15	30			30	75						5		21	емтихан
		KZhT/ TK/ TCF 4322	Құрама жем технологиясы / Технология комбикормов/ Technology of compound feeds																	
43	ЖК	КР/ РР/ РР 4323	Кәсіби практика/ Профессиональная практика/ Professional practice	5	150				50		100						5		21	диф. сынақ
Қорытынды аттестаттау:				8	240				80		160						8			

44			Қорытынды аттестаттау/ Итоговая аттестация/ Final assessment	8	240				80		160								8	21	
			БАРЛЫҒЫ	244	7230	540	1395	225	250	123	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.Есмаганбетова

ҚАТЫСҚАНДАР: 20 адам

КҮН ТӘРТІБІ:

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

ТЫҢДАЛДЫ: Кафедра менгерушісі Л.Мамаева 6В07208, 7М07208 - "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. 6В072 – «Өндірістік және өңдеу салалары» бағытындағы 6В07208 - "Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы" білім беру бағдарламалары бойынша 3 пән қосылды «Жалпы биология» БП/ЖК - 5кр, Аграрлық экономика / Агробизнесіті ұйымдастыру БП/ТК- 5 кр, Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқару жүйесі БП/ЖК - 5 кр, өзгеріс 6% құрады; 7М07204 – «Технологиялық машиналар мен жабдықтар» білім беру бағдарламалары бойынша өзгерістер жоқ.

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

ДАУЫС БЕРДІ:

Кафедра менгерушісінің 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 6В07208, 7М07208 - "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.Есмаганбетова

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

№ 6 ХАТТАМАСЫНАН КӨШІРМЕ

Алматы қаласы

29 қаңтар 2024 ж.

Төрайым – Қ. Искакова
Хатшы – Ж. Искакова
Қатысқандар: 30 адам (тізімі бар)

КҮН ТӘРТІБІ:

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

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. Самахунов білім беру бағытын жұрыс жолға қою керектігін, сонымен қатар жаңадан ашылған «6B07210 - Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасының дүрс 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 төменделді;

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

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

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

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

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

СӨЗ СӨЙЛЕДІ:

Б068 – «Тағам өнімдерін өндіру» білім беру бағдарламаларының тобының және 6В07501, 7М07501 – «Стандарттау және сертификаттау» БББ жұмыс берушісі ЖШС «Беккер К» компаниясының персонал бойынша директоры Салоп Е.: 6В07208, 7М07208 - "Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы", 6В07501, 7М07501 - "Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)", 6В07112, 7М07112- "Технологиялық машиналар мен жабдықтар", 6В07210, 7М07210 - "Тағам қауіпсіздігі", 6В07207, 7М07207 - "Азық-түлік өндірісінің технологиясы" білім беру бағдарламаларын оңтайландыру арқылы қажеттілігі төмен жалпыға білім беру пәндері қысқартылып, кәсіби бағыттағы жаңа пәндердің қосылғаны болашақ бітірушілердің кәсіби құзыреттілігінің қалыптасуына орасан зор үлес қосады. Мәселен 6В07207 - "Азық-түлік өндірісінің технологиясы" БББ-да қосылған «Тағам өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқару жүйесі» пәні қазіргі таңда өзекті болып табылатын тағам өндірісіндегі тағам қауіпсіздігін қамтамасыз ету жүйесімен жұмыс істеуге құзыреттілік береді, сонымен қатар 6В07210 - "Тағам қауіпсіздігі" БББ пәндері 20% жаңартылды. 6В07501 – «Стандарттау және сертификаттау» БББ келетін болсақ, болашақ мамандардың кәсіби құзыреттілігін жетілдіруге бағытталған 6 жаңа пән қосылған.

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

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

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

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

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

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

-Бағдарламаға жаңа қосылған пәндер:

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

-Бағдарламадағы аты өзгерген пәндер:

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

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

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

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

К. Исакова

Хаттаманы жүргізген

Ж. Исакова

РЕЦЕНЗИЯ

На образовательную программу
«6В07208 – Технология 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 «6В07208 – Технология 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 продукций; 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 «6В07208 – Технология 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.Урзбаев

РЕЦЕНЗИЯ

На образовательную программу «6В07208 – 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 «6В07208 – 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