

«Қазақ ұлттық аграрлық зерттеу университеті»
коммерциялық емес акционерлік қоғамы

КЕЛІСІЛДІ

«Беккер и К» ЖШС Бас директоры

А. Тубеков

« 01 » 2024 ж.



БЕКІЗЕМІН

Басқарма Төрағасы - Ректор

А. Куришбаев

03 2024 ж.



БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ

«7M07207- Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (сала бойынша)»

Берілетін дәрежесі: «7M07207- Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (сала бойынша)» білім беру бағдарламасы бойынша техника ғылымдарының магистрі

(ғылыми-педагогикалық бағыт)

Алматы 2024

«Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедрасының отырысында талқыланды
№ 6 хаттама « 25 » 01 2024 ж.

Кафедра меңгерушісі Л.Мамаева Л.Мамаева

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

№ 4 хаттама « 30 » 01 2024 ж.

Факультеттің АК төрайымы К.Искакова К.Искакова

Университеттің оқу-әдістемелік кеңесінде қарастырылып, Ғылыми Кеңеске ұсынылды.

№ 4 хаттама « 01 » 02 2024 ж.

Университеттің ОӘК төрағасы А.Абдыров А.Абдыров

Білім беру бағдарламасы ҚазҰАЗУ Ғылыми Кеңесінде бекітілді

№ 9 хаттама « 01 » 03 2024 ж.

Құрастырушылар:

Факультет деканы

Б.Еренова

Кафедра меңгерушісі

Л.Мамаева

Оқытушылар:
қауымдастырылған профессор

А.Кожабергенов

аға оқытушы

К.Муратбекова

МТПП 1 курс магистранты

А.Зағыпан

2023 жылғы түлек

А.Әлинұр

Жұмыс беруші: «Беккер и К» ЖШС-ң
бас директоры

А.Тубеков

Келісілген:

Білім беру бағдарламаларын
жобалау офисінің бастығы

Ж. Кусайнова

Қолдану саласы

"Қазақ ұлттық аграрлық университеті" КЕАҚ-да "Аграрлық техника және технологиялар" білім беру бағдарламасы бойынша магистрлерді даярлауды жүзеге асыруға арналған»

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 қаулысымен бекітілген

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

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

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

Салалық Калификация шеңберлері

ББ және өндірістік-технологиялық қызмет түрлері бойынша кәсіби стандарттар (№20/46 20.01. Ұйымдастыру-басқару қызметі (20.01.2014 ж. № 20/47)

Кәсіби стандарт. "Атамекен" Қазақстан Республикасы Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 26.12.2019 ж. № 263 бұйрығына №15 қосымша

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

1. Білім беру бағдарламасының паспорты
«7M07207- Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (салалар бойынша)»

Білім беру саласының коды және жіктелуі	7M07 инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
Дайындау бағыттарының коды және жіктелуі	7M07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
Білім беру бағдарламасының коды және атауы	7M072 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (салалар бойынша)
Білім беру бағдарламасының түрі	Жаңа
Білім беру бағдарламасының мақсаты	Мемлекеттік, жергілікті, өңірлік, тамақ өнеркәсібі кәсіпорындары үшін азық-түлік өнімдерінің технологиясы бойынша еңбек нарығында бәсекеге қабілетті мамандар даярлау, сондай-ақ жоғары оқу орындары үшін ғылыми-педагогикалық кадрлар даярлау
МСК бойынша деңгей	7
ҰБШ бойынша деңгей	7
СБШ бойынша деңгей	7
Кадрларды даярлау бағытындағы лицензияға қосымшаның нөмірі	KZ89LAA00031870 08 тамыз 2021 жыл 22 сәуір 2022 жыл
ББ аккредиттеу	Сертификат №АВ 3896 LAAP 22.04.2022 -21.04.2027 ж.
Аккредиттеу органының атауы	«7M07207- Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» (салалар бойынша) техника ғылымдарының магистрі
Аккредиттеудің қолданылу мерзімі	2-кесте
Берілетін дәреже	Өртүрлі меншік нысанындағы кәсіпорындардың Инженер-технологы, өндірістік зертхананың инженер-технологы, ғылыми-зерттеу институттары мен жоғары оқу орындарындағы маман; стандарттау және сертификаттау орталықтарындағы маман.
Кәсіби қызмет саласы	Азық-түлік өнімдерін өндіретін кәсіпорындар, жобалау институттары, ғылыми-зерттеу мекемелері, оқу орындары.
Кәсіби қызмет саласы мен объектісі	-ғылыми-зерттеу институттары және кез келген бейіндегі білім беру ұйымдары; - барлық өнеркәсіп салаларының өндірістік кәсіпорындары; - ҚР ІІМ Төтенше жағдайлар комитетінің құтқару және өрт қауіпсіздігі қызметтері; - ҚР Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрлігінің орталық және өңірлік органдары; - барлық деңгейдегі әкімдіктердің техникалық қадағалау және қоршаған ортаны қорғау қызметтері; -әр түрлі формадағы және меншік түріндегі агроөнеркәсіптік кешен кәсіпорындары.

<p>Кәсіби қызметтің функциялары</p>	<ul style="list-style-type: none"> -тамақ өнеркәсібі және қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында технологиялық процесті ұйымдастыру және жүргізу; - дайын өнімнің шығуы мен сапасын арттыру үшін технологиялық процестердің тиімділігін жетілдіру және арттыру; - тамақ өнеркәсібі саласындағы ғылыми зерттеулерді талдау; -азық-түлік өнеркәсібіндегі шикізатты, өнім компоненттерін қоғамдық тамақтандырудағы және дайын өнімдер мен бұйымдардағы технохимиялық бақылау; - стандарттар талаптарына жауап беретін жоғары сапалы, бәсекеге қабілетті өнім шығаруды қамтамасыз ету. - еңбек ұжымдарының жұмысын ұйымдастыру және басқару шешімдерін қабылдау; -экология, өндірістік санитария талаптарын ескере отырып, кәсіпорындардың техникалық жабдықталуын және өндірістік қызметін талдау; - маркетингтік қызметті талдау.
<p>Кәсіби қызмет түрлері</p>	<p>1. Жобалау-технологиялық:</p> <ul style="list-style-type: none"> -азық-түлік өнеркәсібі мен қоғамдық тамақтану технологиялық процестерін жетілдіру; - технологиялық машиналар мен жабдықтардың оңтайлы жұмыс режимін белгілеу және қамтамасыз ету; - өндірістік процестердің технологиялық параметрлерінің сақталуын бақылау; - шикізат пен дайын өнім сапасын технохимиялық бақылау әдістерін әзірлеу. <p>2. Ұйымдастырушылық-басқарушылық:</p> <ul style="list-style-type: none"> -өндірістік авариялар мен жазатайым оқиғалар тәуекелін төмендетуге бағытталған технологиялық регламенттерді әзірлеу және енгізу; - өндірістік кәсіпорындардың персоналын таңдау және кәсіби дайындау; - Төтенше жағдайлар кезінде еңбек, Қоршаған орта, персонал мен халықты қорғау қызметі персоналының санын есептеу; - Төтенше жағдайлар кезінде объектіні қорғау және персоналды басқару. <p>3. Ғылыми-зерттеу:</p> <ul style="list-style-type: none"> - өндірістің технологиялық желілерінде зиянды және қауіпті фактілерді сәйкестендіру; - өндірістік және қоршаған орта параметрлерінің мониторингі;

	<ul style="list-style-type: none"> - техносферада және мекендеу ортасындағы қауіпсіздікті қамтамасыз ету әдістері мен құралдарын әзірлеу үшін ғылыми-зерттеу жұмыстарын жүргізу; - табиғатта биологиялық әртүрлілікті сақтау бойынша іс-шараларды зерттеу және әзірлеу; - жұмыс орындарын бағалау және ықтимал қауіпті өндіріс қауіпсіздігін ұйымдастыру. <p>4. Ғылыми-педагогикалық:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тамақ өнеркәсібі саласындағы ғылыми зерттеулерді талдау; - барлық деңгейдегі қызметкерлердің біліктілігін арттырудың ғылыми негізделген әдістерін әзірлеу; - қызмет процесінде өндірістің инновациялық технологияларын пайдалану.
Құзыретті болу	<ul style="list-style-type: none"> - Жануарлар шикізатын өңдеу үдерістері мен құбылыстары туралы, - табиғатты танудың қазіргі заманғы ғылыми әдістерінің мүмкіндіктерін түсінеді және оларды жаратылыстану-ғылыми әрекеті бар және кәсіби функцияларды орындау кезінде туындайтын міндеттерді шешу үшін қажетті деңгейде меңгерген; - тамақ өнеркәсібі жүйесінің ғылыми-техникалық дамуының негізгі проблемалары туралы.

2. БББ бойынша оқыту нәтижелері

Коды	Оқыту нәтижелері
ОН1	Оқытудың қазіргі заманауи әдістемелерін пайдалана отырып, ғылым философиясы, психология, педагогика және конфликтология мәселелерінде дамып келе жатқан білімдер мен түсініктерді көрсету
ОН2	Өз білімін кәсіби деңгейде әр түрлі шет тілдерінде қолдана білу, ғылыми - техникалық және педагогикалық мәселелерде әңгіме жүргізе білу
ОН3	Өндірісті басқару процестеріндегі мәселелерді анықтау, сонымен қатар әртүрлі тағамдық анализдерді ақпараттық талдау және бағалау
ОН4	Басқарушылық қызметте жобалар идеяларын табысты іске асыру үшін білім мен іскерлікті пайдалану және елдің экономикалық дамуы болжамының экономикалық-математикалық модельдерін құру
ОН5	Тамақ өнімдерінің технологиясы мен өндірісі саласындағы ғылыми-зерттеу қызметінің қазіргі заманауи бағыттарын тәжірибеге енгізу
ОН6	Белгіленген нормаларға сәйкес шикізат пен дайын өнімнің сапасын технологиялық және микробиологиялық бақылауды бағалау
ОН7	Тұжырымдар негізінде азық-түлік қауіпсіздігі мәселелерін шешу
ОН8	Өндіріс процестерінің оңтайлы параметрлерін анықтау, тамақ өнімдерін өндіру кезінде технологиялық жабдықты таңдау мен пайдаланудың инновациялық және прогрессивті әдістерін пайдалана отырып, технологиялық есептеуді жүргізу
РО9	Термиялық өңдеу процесі кезінде шикізат қасиеттерінің өзгеруін, сондай-ақ қалдықсыз өндірісін ескере отырып, өнімнің инновациялық түрлерін әзірлеуді, оның технологиялық процестерін жоспарлау
РО10	Тамақ өнімдерінің сапасын сараптаудың заманауи әдістерін ұсыну және олардың табиғилығын анықтау

**3. Білім беру бағдарламасының мазмұны
«7M07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» (салалар бойынша
(ғылыми және педагогикалық бағыт))**

пп	ТК/ТК	Модульдің атауы	Пән коды	Құзыреттілікті қуратын пәннің атауы	Барлығы академиялық кредит	Көлемі сағат						Кредитті курс және семестр бойынша бөлу				Кафедра ¹	Бақылау формасы	
						Барлығы академиялық сағат	Аудиториялық				Аудиториядан тыс		1 курс		2 курс			
							Дәріс	Практикалық сабақ	Зертханалық сабақ	Басқасы (практика)	МОӘЖ	МӨЖ	1	2	3			4
1	ТО			Теориялық оқыту	84	2520	213	497	0	270	375	1125						
БПЦ: ЖК/ТК				Базалық пәндер циклі: Жоғарғы оқу орны компоненті/ Таңдау компоненті	35	1050	105	210	0	90	165	480						
1.1	БП			Базалық пәндер циклі														
1)	ЖК			Жоғарғы оқу орны компоненті	20	600	60	120	0	0	75	255						
				соның ішінде:														
1	ЖК	Ғылыми қарым-қатынас және жоғары білім беру процесін ұйымдастыру	GTF 5202	Ғылым тарихы мен философиясы	5	150	15	30	0	0	30	75	5				29	Емтихан
2	ЖК		ShT 5201	Шет тілі (кәсіби)	5	150	15	30	0	0	30	75	5				14	Емтихан
3	ЖК		ZhMP 5203	Жоғары мектептің педагогикасы	5	150	15	30	0	0	30	75	5				6	Емтихан
4	ЖК		BP 5204	Басқару психологиясы	3	90	15	15	0	0	30	30		3			6	Емтихан

5	ЖК		РТ 5207	Педагогикалық практика	2	60				30				2			Есеп беру	
2)	ТК		Таңдау компоненті		15	450	45	105	0	0	75	225						
№1 «Сүт және ет өнімдерінің технологиясы» білім беру траекториясы																		
6	ТК	Азық –түлік өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі	ТОКЛ 5208	Тамақ өнімдерінің ксенобиотиктермен ластануы	5	150	15	30	0	0	30	75	5				8	
7	ТК		ST 5209	Сенсорлық талдау (тереңдетілген курс)														
8	ТК		ТОКО 5210	Тамақ өнімдерінің қалдықсыз технологиясы	5	150	15	30	0	0	30	75	5					8
9	ТК		TGNT OSK 5210	Тамақтанудың гигиеналық негіздері, тағам өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі														
10	ТК		ZhTO 5211	Жасанды тамақтану өнімдері														
11	ТК		ТОХЛ А 5212	Тағам өнімдерінің химиялық ластануын анықтау	5	150	15	30	0	0	30	75	5					8
КПЦ: ЖК/ТК			Бейіндеуші пәндер циклі: Жоғарғы оқу орны компоненті/ Таңдау компоненті		49	1290	129	301	0	0	215	645						
1.2	КПЦ		Бейіндеуші пәндер циклі															
1)	ЖК		Жоғарғы оқу орны компоненті		30	900	60	120	0	90	330	300						
12	ЖК	Бизнес шешімді модельдеу және басқару	KSZhB 5301	Кәсіпкерлік саласындағы жобаларды басқару	5	150	15	30	0	0	30	75	5				2	Емтих ан
13	ЖК		AOTG ZA 5305	Азық-түлік өнімдерінің технологиясындағы ғылыми зерттеулер әдіснамасы	5	150	15	30	0	0	30	75	5				8	Емтих ан
14	ЖК		ZP 5314	Зерттеу практикасы	5	150					45	105	5					

15	ЖК		BShM 6306	Бизнес шешімді модельдеу	5	150	15	30	0	0	30	75			5		9	Емтих ан
16	ЖК		Соп 6307	Конфликтология	5	150	15	30	0	0	30	75			5		6	Емтих ан
17	ЖК		ZP 6315	Зерттеу практикасы	5	150				45	105					5		
2)	ТК КП		Таңдау компоненті		23	690	60	165	0	0	120	345						

№1 «Сүт және ет өнімдерінің технологиясы» білім беру траекториясы

18	ТК	Сүт және ет өндірісінің инновациялық технологиялар ы	SOOT 5308	Сүт өнімдерін өндірудегі инновациялық технологиялар	6	180	15	45	0	0	30	90			6			8	емтих ан емтих ан	
19	ТК		SST 5310	Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы (тереңдетілген курс)																
20	ТК		SOKO 6311	Сүт өнеркәсібіндегі қалдықсыз технология	6	180	15	45	0	0	30	90				6				
21	ТК		SSOS7 6309	Сүт және сүт өнімдерін сараптау																
22	ТК		ЕООП 6309	Ет өнімдерін өндірудегі инновациялық технологиялар	6	180	15	45	0	0	30	90				6				8
23	ТК		ЕЕТ 6309	Ет және ет өнімдерінің технологиясы (тереңдетілген курс)																
24	ТК		ЕЕОС 6313	Ет және ет өнімдерін сараптау	5	150	15	30	0	0	30	75				5				8
25	ТК		ЕТОО DEEZh P 6313	Емдік- профилактикалық тағамдық өнімдерін өндіру үшін дәстүрлі емес ет шикізатын пайдалану																

2		MGZZh 5501 MGZZh 6502 MGZZh 6503	Тағылымдамадан өтуді және магистрлік диссертацияны орындауды қоса алғанда, магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы	24	720				150		570		4	3	17		есеп
		КА	Қорытынды аттестация	8	240				90		150				8		
1)		МДТК	Магистрлік диссертацияны тіркеу және қорғау	8	240				90		150				8		МДТ жҚ
		Барлығы БББ бойынша:		120	3600	225	830	0	0	450	2095	30	30	30	30		

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

№6 ХАТТАМАСЫ
«25» қаңтар 2024 ж.

Төрайым – Л.Мамаева
Хатшы – А.Есмағанбетова

ҚАТЫСҚАНДАР: 20 адам (тізімі тіркелді)

КҮН ТӘРТІБІ:

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

ТЫҢДАЛДЫ: Кафедра меңгерушісі Л.Мамаева 2024-2028 оқу жылдарына арналған «Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедрасының комитет мүшелерімен мемлекеттік жалпыға міндетті білім беру стандарттары негізінде әзірленген білім беру бағдарламаларымен таныстырды. Білім беру бағдарламалары жұмыс берушілердің талаптарына сәйкес, ғылым мен техниканың қазіргі даму тенденциялары мен саладағы жаңа жетістіктерді ескере отырып әзірленгендігін жеткізе отырып, талқылауға ұсынды.

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

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

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

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

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

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

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

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

б.ғ.д., профессор А.Серикбаева 2024-2028 оқу жылдарына арналған «6B05102, 7M05102 – Биотехнология» білім беру бағдарламасы еңбек нарығының талаптары мен жұмыс берушілердің сұраныстарын ескере отырып әзірленген. Білім беру бағдарламасы болашақ мамандардың еңбек нарығына қажетті құзыреттіліктер мен дағдыларды игеруге мүмкіндік береді. Кәсіптік модульдің өндірістік практика бағдарламасының құрылымы мен мазмұны студенттердің жалпы және кәсіби құзыреттіліктерін толық игеруге арналғандығын айтты.

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

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

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

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

а.ш.ғ.к., қауымдастырылған профессор С.Қозықан 2024-2028 оқу жылдарына арналған «6B07207, 7M07207 – Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламалары еңбек нарығының талаптары мен жұмыс берушілердің сұраныстарын ескере отырып әзірленген. Білім беру бағдарламасы болашақ мамандардың еңбек нарығына қажетті құзыреттіліктер мен дағдыларды игеруге мүмкіндік береді. Кәсіптік модульдің өндірістік практика бағдарламасының құрылымы мен мазмұны студенттердің жалпы және кәсіби құзыреттіліктерін толық игеруге арналғандығын айтты.

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

б.ғ.к., қауымдастырылған профессор Ж. Сулейменова 2023-2027 оқу жылдарына арналған «6B07210, 7M07210 – Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламалары еңбек нарығының талаптары мен жұмыс берушілердің сұраныстарын ескере отырып әзірленген. Білім беру бағдарламасы болашақ мамандардың еңбек нарығына қажетті құзыреттіліктер мен дағдыларды игеруге мүмкіндік береді. Кәсіптік модульдің өндірістік практика бағдарламасының құрылымы мен мазмұны студенттердің жалпы және кәсіби құзыреттіліктерін толық игеруге арналғандығын айтты.

ДАУЫС БЕРДІ:

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

ҚАУЛЫ ЕТТІ:

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

Төрайымы



Л. Мамаева

Хатшы



А.Есмаганбетова

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

№ 6 ХАТТАМАСЫНАН КӨШІРМЕ

Алматы қаласы

29 қаңтар 2024 ж.

Төрайым – Қ. Искакова

Хатшы – Ж. Искакова

Қатысқандар: 30 адам (тізімі бар)

КҮН ТӘРТІБІ:

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

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 Исмагуллаев 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 окшаулау және өсіру әдістері КП /ЖК.

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

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

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

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

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

4. 8-семестр, 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 Искакова Қ.М.: 2024-2026 оқу жылының 7М05102 - "Биотехнология" БББ бағдарламасы бойынша ешқандай өзгерістер енгізілмеген.

СӨЗ СӨЙЛЕДІ:

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

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

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

микроағзаларды окшаулауды 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 да биыл, яғни 2024 жылдың басында диссертациясын қорғап отыр. Ендіше, 1,5 жылдық бейіндік бағыттағы 7M08203-«Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы» білім беру бағдарламасын қысқартуды сұраймыз.

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

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

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

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

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

Академиялық комитет төрайымы

Хаттаманы жүргізген



Қ. Исакова

Ж. Исакова

РЕЦЕНЗИЯ

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

Содержание вариативной части сформировано в соответствии с направленностью образовательной программы.

В характеристике ОП указаны: миссия, цели и задачи ОП; срок освоения ОП; квалификация, присваиваемая выпускникам; виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники; планируемые результаты освоения ОП и др. Объем ОП определен как трудоемкость учебной нагрузки обучающегося при освоении образовательной программы, включает в себя все виды его учебной деятельности, предусмотренные учебным планом для достижения планируемых результатов обучения.

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

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

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

Образовательная программа Технология продовольственных продуктов включает одну образовательную траекторию:

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

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

качестве и достаточном уровне методического обеспечения. Содержание дисциплин соответствует компетентности модели выпускника.

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

Генеральный директор
ТОО «Беккер и К»



А.Тубеков