

БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ

6B07 - Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
(Білім беру саласының жіктелуі және коды)

6B072 - Өндірістік және өңдеу салалары
(Даярлау бағытының жіктелуі және коды)

0720

(Халықаралық стандарттық білім беру жіктеуішіндегі код)

B068 - Азық-түлік өнімдерінің өндірісі
(Білім беру бағдарламасы тобының жіктелуі және коды)

6B07202 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы
(Білім беру бағдарламасының коды және атауы)

Бакалавр
(дайындық деңгейі)

Семей

Білім беру бағдарламасы

6B07 – Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
(Білім беру саласының жіктелуі және коды)

6B072 - Өндірістік және өңдеу салалары
(Даярлау бағытының жіктелуі және коды)

0720

(Халықаралық стандарттық білім беру жіктеуішіндегі код)

B068 - Азық-түлік өнімдерінің өндірісі
(Білім беру бағдарламасы тобының жіктелуі және коды)

6B07202 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы
(Білім беру бағдарламасының коды және атауы)

бакалавр
(дайындық деңгейі)

АЛҒЫ СӨЗ

Әзірленді

Қазақстан Республикасы ҒжЖБМ 2022 жылғы 20 шілдедегі № 2 бұйрығы ЖжЖООкББМЖМС негізінде 6B072 - Өндірістік және өңдеу салалары даярлау бағыты бойынша 6B07202 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы білім беру бағдарламасы Академиялық комитетінде

АК құрамы	Аты- жөні, толық	Ғылыми лауазымы, атағы, қызметі
АК жетекшісі	Касымов Самат Кайратович	«Тамақ технологиясы» кафедрасының меңгерушісі, т.ғ.к.
БББ менеджері	Смольникова Фаридա Харисовна	«Тамақ технологиясы» кафедрасының қауымдастырылған профессоры
АК мүшесі	Камбарова Арай Сагинбековна	«Тамақ технологиясы» кафедрасының аға оқытушысы, PhD
АК мүшесі	Окуханова Элеонора Курметовна	«Тамақ технологиясы» кафедрасының қауымдастырылған профессоры, PhD
АК мүшесі	Мусина Анар Маулеткановна	«Семнан» ЖШС директоры
АК мүшесі	Мамирканова Гульмира Оразхановна	«Халва» кафесінің бас технологы
АК мүшесі	Канатова Айша	ПП-201 топ, білім алушы
АК мүшесі	Тимур Нурай	ПП-201 топ, білім алушы

ПІКІР БЕРІЛДІ

Аты- жөні, толық	Қызметі, жұмыс орыны
Абзоллин Канат Жумагазыевич	ИП Абзоллин
Сайлаубаев Аскар Сейлжанович	Шығыс-Сүт Корпорация» ЖШС директоры

ҚАРАСТЫРЫЛДЫ

Тамақ инженериясы зерттеу мектебінің кеңесінде
Университеттің Ғылыми кеңесінде бекітуге ұсынылды.
№ 7 хаттама, 11.03.2025 ж.

БЕКІТІЛДІ

Университеттің Ғылыми кеңесінің отырысында
2025 жылы «27» наурыз No 7 хаттама.

Университет Басқарма шешімімен
№23 «04» 04 2025 ж. хаттама

Мазмұны

1. Кіріспе

2. Білім беру бағдарламасының паспорты:

2.1. Білім беру бағдарламасының мақсаты;

2.2. Білім беру бағдарламасы шеңберінде даярлау бейінінің картасы:

Білім беру саласының жіктелуі және коды;

Даярлау бағытының жіктелуі және коды;

Халықаралық стандарттық білім беру жіктеуішіндегі код;

Білім беру бағдарламасы тобының жіктелуі және коды;

Білім беру бағдарламасының коды және атауы;

2.3. БББ айрықша ерекшеліктері (қос дипломды/бірлескен, ЖЖОКБҰ-серіктес, double major, инновациялық);

2.4. Түлектің біліктілік сипаттамасы:

Берілетін дәреже / біліктілік;

Кәсіптік стандарттың атауы;

Жаңа мамандықтар атласы;

Өңірлік стандарт;

Кәсіп атауы / маманның қызметінің тізімі;

СБШ (салалық біліктілік шеңбері) бойынша біліктілік деңгейі;

Кәсіби қызмет саласы;

Кәсіби қызмет нысаны;

Кәсіби қызмет түрлері;

2.5. Бітіруші түлек моделі.

3. Білім беру бағдарламасының модульдері мен мазмұны

4. Білім беру бағдарламасындағы көлемін көрсететін жиынтық кесте 6B07202 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»

1.Кіріспе

1.1.Жалпы деректер

«6B07202 Азық- түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша кадрлар даярлауды Тамақтану инженериясының ғылыми мектебің "Тамақ технологиясы" кафедрасы жүзеге асырады.

Білім беру бағдарламасының ерекше ерекшелігі жоғары білікті профессор- оқытушылар құрамы болып табылады - профессорлық- оқытушылар құрамының 70% - ға жуығы PhD, кандидат және доктор ғылыми дәрежелеріне ие, білім беру бағдарламасының материалдық- техникалық жабдықталымы бар; халықаралық кредиттік ұтқырлық, сыртқы және ішкі ұтқырлық енгізілді; жұмыс берушілермен және білім беру бағдарламасының түлектерімен тығыз байланыс орнатылды, жоғары оқу орнынан кейінгі білім беруді жалғастыру мүмкіндігі бар.

Білім беру бағдарламасын іске асыру кезінде оқу процесінде тез өзгертін технологиялық ортада білім алушылардың цифрлық құзыреттерін дамыта отырып, жасанды интеллект құралдарын қолдану көзделеді.

Білім беру бағдарламасы жоғары оқу орны жағдайында ерекше білім беру қажеттіліктері бар студенттерді оқытуды, сондай-ақ оның әлеуметтенуін және қоғамға кірігуін көздейді.

1.2.Қорытындылау критерийлері

Даярлау бойынша білім беру үрдісінің аяқталуының негізгі критерийі бакалавр білім алушылардың теориялық оқытудың кемінде 205 кредитін, сондай-ақ практиканың кемінде 27 кредитін игеруі, 8 кредит қорытынды аттестаттау болып табылады.

Барлығы 240 кредит.

1.3.Типтік оқу мерзімі: 4 years

2. Білім беру бағдарламасының паспорты

2.1. Білім беру бағдарламасының мақсаты	Заманауи өнеркәсіптік өндіріс талаптарына барынша сәйкес келетін тамақ өнеркәсібінің бәсекеге қабілетті білікті маманын қалыптастыру.
2.2. Білім беру бағдарламасы шеңберінде даярлау бейінінің картасы	
Білім беру саласының жіктелуі және коды	6B07 - Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
Даярлау бағытының жіктелуі және коды	6B072 - Өндірістік және өңдеу салалары
Халықаралық стандарттық білім беру жіктеуіндегі код	0720
Білім беру бағдарламасы тобының жіктелуі және коды	B068 - Азық-түлік өнімдерінің өндірісі
Білім беру бағдарламасының коды және атауы	6B07202 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы
2.3. БББ айрықша ерекшеліктері (қос дипломды/бірлескен, ЖЖОКБҰ-серіктес, double major, инновациялық)	
2.4. Түлектің біліктілік сипаттамасы	
Берілетін дәреже / біліктілік	
Кәсіптік стандарттың атауы	<ol style="list-style-type: none"> 1. "Ет және ет өнімдерін өндіру" кәсіби стандарты. 2. "Сүт және сүт өнімдерін өндіру" кәсіби стандарты. 3. "Сүт өнімдерін өндіру" кәсіби стандарты 4. "Жарма өндірісі" Кәсіби стандарты. 5. "Қантты кондитерлік өнімдер мен какао ұнтағын өндіру" кәсіби стандарты. 6. "Макарон өнімдерін өндіру" кәсіби стандарты. 7. "Ірімшік өндірісі" Кәсіби стандарты. 8. "Өсімдік майы технологиясы" кәсіби стандарты. 9. "Нан-тоқаш және ұн кондитерлік өнімдерін өндіру" кәсіби стандарты. 10. "Құс мяса өңдеу және консервілеу" кәсіби стандарты. 11. "Балық шаруашылығы және балық өнімдерін өндіру" кәсіби стандарты.
Жаңа мамандықтар атласы	-
Өңірлік стандарт	-
Кәсіп атауы / маманның қызметінің тізімі	<ul style="list-style-type: none"> - Технолог - өндірістік зертхананың техник-технологы - Технолог-калькулятор - Цех шебері - Өндірістік зертхананың Техник-лаборанты - Ғылыми-зерттеу зертханаларында маман - Оқу орындарындағы зертханашы - Жобалау ұйымдарының маманы - Білім бөлімдеріндегі әдіскер
СБШ (салалық біліктілік шеңбері) бойынша біліктілік деңгейі	6
Кәсіби қызмет саласы	Бакалаврдың кәсіби қызметінің саласы - тамақ өнеркәсібінің салалары, технологиялық үдерістерді өңдеуді және тамақ өндірісінің өнімдерін өндірістік алуды қамтамасыз ету, жобалау-конструкторлық және ғылыми-зерттеу ұйымдары, сондай - ақ әртүрлі меншік түріндегі фирмалар.

Кәсіби қызмет нысаны	<ul style="list-style-type: none"> - Ет комбинаттары - Шұжық цехтары - Балық консервілеу зауыттары - Тұшпара цехтары - Молокозаводы – Кондитерлік цехтар - Қоғамдық тамақтану кәсіпорындары (асханалар, дәмханалар, мейрамханалар) -Тамақ өндірісінің және ветеринариялық-санитариялық бақылау зертханалары; - Ғылыми-зерттеу институттары мен зертханалар - Конструкторлық ұйымдар - Оқу орындары
Кәсіби қызмет түрлері	<ul style="list-style-type: none"> -технологиялық процестерді жүргізуді ұйымдастыру; технологиялық операцияларды жетілдіру және ресурс үнемдейтін технологиялық процестерді игеру бойынша жұмысқа қатысу; экология, еңбекті қорғау, өрт жарылыс қауіпсіздігі және өндірістік санитария талаптарын ескере отырып, кәсіпорындардың техникалық жарақтандырылуы мен өндірістік қызметін талдау; -еңбек ұжымдарының жұмысын ұйымдастыру, басқарушылық шешімдерді қабылдау; кәсіпорындардың және маркетингтік қызметтің техникалық-экономикалық көрсеткіштерін талдау; тамақ өнімдерін стандарттау және сертификаттау бойынша жұмыстарды орындау; - тамақ өнеркәсібі кәсіпорындары мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының технологиялық сұлбаларын әзірлеу және жобалау; ; -өнеркәсіп салаларында ғылыми-техникалық ақпаратты, отандық және шетелдік тәжірибені зерделеу және талдау; - білім беру саласындағы жұмыс.
2.5.Бітіруші түлек моделі	<p>ON1 Әлеуметтік-мәдени, экономикалық-құқықтық, экологиялық білімді, қарым-қатынас дағдыларын көрсету, қоғам дамуының қазіргі тенденцияларын ескере отырып, ақпараттық технологияларды қолдану.</p> <p>ON2 Өндірістік мәселелерді анықтау және кәсіби міндеттерді шешу үшін жаратылыстану-ғылыми білімдер мен әдіснаманың негіздерін пайдалану.</p> <p>ON3 Техникалық және кәсіптік шеберлік негіздерін меңгеру кезінде жалпы инженерлік дайындықты көрсету.</p> <p>ON4 Технологиялық процестерді жетілдіру үшін жалпы инженерлік дайындық барысында алынған ғылыми білімді қолдану.</p> <p>ON5 Кәсіби қызметте шикізатқа әсер етудің жалпы әдістерін туралы білімді қолдану.</p> <p>ON6 Нормативтік құжаттардың және тамақтану туралы қазіргі заманғы ғылымның талаптарына сәйкес жоғары сапалы тамақ өнімдерін өндіруді қамтамасыз.</p> <p>ON7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру.</p> <p>ON8 Ғылыми-техникалық прогрестің дамуын</p>

	<p>ескере отырып, жаңа тамақ өнімдерін өндіру технологиясын әзірлеу. ON9 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының қызметін басқару. ON10 Кәсіпорын қызметін ұйымдастыру үшін жобалау-конструкторлық нормаларды әзірлеу.</p>
--	--

3. Білім беру бағдарламасының модульдері мен мазмұны

1 модуль. Қоғамдық және гуманитарлық білім негіздері

Модуль бойынша оқыту нәтижелері

Әлеуметтік-мәдени, экономикалық, құқықтық және экологиялық аспектілер бойынша білім мен дағдыларды игереді, коммуникативті дағдыларды дамытады, қоғам дамуының заманауи тенденциялары жағдайында ақпараттық технологияларды қолданады.

Модуль пәндері

Шетел тілі

Қазақ тілі

Құқық негіздері және антикоррупциялық мәдениет

Қаржылық сауаттылық негіздері

Экономика және кәсіпкерлік негіздері

Орыс тілі

Тұрақты даму, экология және тіршілік қауіпсіздігі негіздері

Дене шынықтыру

Инклюзивті қоғам құндылықтарын қалыптастыру

Қазақ тілі

Шетел тілі

Қазақстан тарихы

Әлеуметтік-саясаттану білім модулі (әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану, психология)

Орыс тілі

Дене шынықтыру

Дене шынықтыру

Абай әлемі

Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар

Дене шынықтыру

Философия

2 модуль. Жаратылыстану ғылыми білім

Модуль бойынша оқыту нәтижелері

Табиғат құбылыстары мен үдерістерінің негізгі заңдылықтарын жаратылыстану ғылымдары саласындағы білім негізінде түсіндіреді, жаратылыстану факторларының қоршаған орта мен адам өміріне әсерін талдайды, заманауи экологиялық, технологиялық аспектілерге қатысты ғылыми мәселелерді анықтайды, практикалық міндеттерді шешу үшін жаратылыстану-ғылыми таным әдістері мен қарапайым эксперименттерді қолданады, ғылыми ақпараттың шынайылығын бағалайды және бақылаулар мен деректер негізінде негізделген қорытындыларды жасайды.

Модуль пәндері

Математика

Физика

Химия

3 модуль. Жалпы инженерлік дайындық

Модуль бойынша оқыту нәтижелері

Математика, жаратылыстану, инженерия және экономика салаларындағы іргелі білімді кәсіби міндеттерді анықтау, тұжырымдау және шешу үшін қолданады, кәсіби ақпаратты іздеу, өңдеу және талдау мақсатында заманауи ақпараттық-коммуникациялық технологияларды пайдаланады, эксперименттік және өндірістік сынақтарды жоспарлайды және жүргізеді, олардың нәтижелерін бағалайды, техникалық құжаттаманы оқиды және түсіндіреді, сызбалар мен схемаларды ажыратады, олардың мазмұнын талдайды, тамақ инженериясы саласындағы отандық және шетелдік тәжірибені зерттейді және салыстырады, оны кәсіби қызметте қолдану мүмкіндіктерін бағалайды.

Модуль пәндері

Оқу тәжірибесі

Инженерлік графика

Тағам өнімдерінің микробиологиясы

Биохимия

Ет, сүт өнеркәсібінің және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының технологиялық жабдықтары

Наубайханалық, макарон және кондитерлік өнеркәсібінің технологиялық жабдықтары

4 модуль. Шикізат пен технологиялық үрдістердің жалпы сипаттамасы

Модуль бойынша оқыту нәтижелері

Определяет классификацию пищевого сырья и его основные характеристики, объясняет научные основы технологических процессов в пищевой промышленности, использует полученные знания на практике при анализе и разработке технологий производства, анализировать различные методы переработки сырья, выявляя их эффективность, разрабатывает новые подходы к совершенствованию технологических процессов и инновационные способы переработки, оценивает качество продукции и сырья

Модуль пәндері

Тамақ өндірістерінің технологиясына кіріспе

Өңдеуші өндірістер технологиясындағы инновациялар және жасанды интеллект

Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы және өндірістік жасанды интеллект

Өсімдік шаруашылығы негіздерімен астықтану

Өндірістік тәжірибе I

Тамақ өнімдерін өңдеудің физикалық әдістері

5 модуль. Тамақ өнімдерінің сапасын қамтамасыз ету

Модуль бойынша оқыту нәтижелері

Ауыл шаруашылық өнімдерінің негізгі сапа көрсеткіштері мен нормативтік база талаптарын анықтайды, жоғары сапалы және қауіпсіз өнім өндіруге ықпал ететін факторларды түсіндіреді, азық-түлік өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау әдістерін талдайды және бағалайды, сапа мен қауіпсіздікті бақылаудың әртүрлі әдістерінің тиімділігін айқындайды, осы салада кәсіби ұстанымды қалыптастырады.

Модуль пәндері

Физиология, гигиена және тамақтану санитариясының технологиялық негіздері

Астық өнімдерінің тауартануы

Азық-түлік өнімдерінің тауартануы

Тамақ өнімдерін өндірудің зерттеулердің ғылыми негіздері

Азық-түлік өнімдері мен шикізаттарының сапасын бақылау және бағалау

Қайта өңдеу өндірістеріндегі технокимиялық бақылау

6 модуль. Жануар мен өсімдік тектес өнімдерін өндіру технологиясы

Модуль бойынша оқыту нәтижелері

Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында технологиялық процесті ұйымдастыру және жүргізудің негізгі қағидаларын анықтайды, азық-түлік өндірісін оңтайландыру үшін техникалық-экономикалық көрсеткіштерді есептеу әдістерін қолданады, дайын өнімнің шығуын және сапасын арттыру үшін жаңа технологиялық шешімдерді әзірлейді, шығарылатын өнімнің стандарт талаптарына сәйкестігін анықтайды және азық-түлік технологиясы саласында кәсіби ұстанымды қалыптастырады.

Модуль пәндері

Жарма өнеркәсібінің технологиясы

Тұтас сүт өнімдерінің технологиясы

Макарон өндірісінің технологиясы

Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы

Ет, сүт өнімдерін және қоғамдық тамақтануды сақтаудың қазіргі технологиялары

Нан-тоқаш, макарон, кондитерлік өнімдерді сақтаудың қазіргі технологиялары

Ұн тарту өндірісінің технологиясы

Шұжық бұйымдарының өндіру технологиясы

Сары май және ірімшік технологиясы

Элеваторлы өнеркәсібінің технологиясы

Өндірістік тәжірибе II

Қоғамдық тамақтану саласындағы сервис және қызмет көрсету

Қайта өңдеу өндірістерінің арнайы технологиялары

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарындағы вегетариандық және диеталық тағамдар технологиясы

Қантты кондитерлік өнімдер мен шоколад технологиясы

Әлем халықтарының асханасы

Ұнды кондитерлік өнімдерінің технологиясы

Ет және балық консервілерін өндіру технологиясы

Нан пісіру өндірісінің технологиясы

Функционалды тағам өнімдерін өндіру технологиясы

Ашыту өндірістерінің технологиясы

Балалар және диеталық сүт өнімдерінің технологиясы

Құрама жем өнеркәсібінің технологиясы

Балалар және диеталық тамақтануға арналған ет өнімдерін өндіру технологиясы

Өсімдік майларын өндіру технологиясы

Құрғақ сүт өнімдері мен сүт консервілерінің технологиясы

7 модуль. Кәсіпорын қызметін ұйымдастыру

Модуль бойынша оқыту нәтижелері

Кәсіпорындардың басқару қызметі мен өндірістік процестерді жобалаудың негізгі қағидаларын анықтайды, өндірісті ұйымдастырудың кәсіпорынның экономикалық әлеуеті мен бәсекеге қабілеттілігіне әсерін түсіндіреді, жабдықты таңдау және тамақ өндірісінің технологиялық желілерін жобалау үшін технологиялық есептеу әдістерін қолданады, тамақ өндірісінің технологиялық желілерін жобалауға арналған нормативтік құжаттарды талдайды, өндірістің тиімділігін арттыруға бағытталған ұйымдастырушылық экономикалық шараларды әзірлейді, шикізат ресурстарының шығынын және шикізат пен материалдарды пайдалану нормаларының сақталуын, сондай-ақ қабылдау және өнімді өткізу операцияларының дәлдігін бақылайды.

Модуль пәндері

Өндірісті ұйымдастыру және жоспарлау

Ет, сүт өнеркәсібі және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау

Наубайханалық, макарон және кондитерлік өнеркәсібінің кәсіпорындарды жобалау

Астықты терең өңдеу кәсіпорындарында технологиялық есеп беру

Ет, сүт өнеркәсібі және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарындағы технологиялық есеп беру

Шығындарды басқару

Кәсіпорын экономикасы

Диплом алдындағы тәжірибе

Өндірістік тәжірибе III

Қорытынды аттестаттау

Модуль бойынша оқыту нәтижелері

Дипломдық жобаны жазу және қорғау немесе кешенді емтиханды дайындау және тапсыру.

Модуль пәндері

Дипломдық жоба

Кешенді емтихан

4.Білім беру бағдарламасындағы көлемін көрсететін жиынтық кесте

«Б07202 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»

Пән атауы	Цикл / компо- не нт	Семестр	Кредиттер саны	Барлық сағат саны	Дәріс	Пр. / Сем.	Зерт .	ОБА ӨЖ	БАӨ Ж	Білімді бақылау нысаны
1 модуль. Қоғамдық және гуманитарлық білім негіздері										
Шетел тілі	ЖББП/ МК	1	5	150		45		35	70	Емтихан
Қазақ тілі	ЖББП/ МК	1	5	150		45		35	70	Емтихан
Құқық негіздері және антикоррупциялық мәдениет	ЖББП/ ТК	1	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Қаржылық сауаттылық негіздері	ЖББП/ ТК	1	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Экономика және кәсіпкерлік негіздері	ЖББП/ ТК	1	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Орыс тілі	ЖББП/ МК	1	5	150		45		35	70	Емтихан
Тұрақты даму, экология және тіршілік қауіпсіздігі негіздері	ЖББП/ ТК	1	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Дене шынықтыру	ЖББП/ МК	1	2	60		60				Дифференциалдық сынақ
Инклюзивті қоғам құндылықтарын қалыптастыру	ЖББП/ ТК	1	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Қазақ тілі	ЖББП/ МК	2	5	150		45		35	70	Емтихан
Шетел тілі	ЖББП/ МК	2	5	150		45		35	70	Емтихан
Қазақстан тарихы	ЖББП/ МК	2	5	150	15	30		35	70	Мемлекеттік экзамен
Әлеуметтік-саясаттану білім модулі (әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану, психология)	ЖББП/ МК	2	8	240	30	45		55	110	Емтихан
Орыс тілі	ЖББП/ МК	2	5	150		45		35	70	Емтихан
Дене шынықтыру	ЖББП/ МК	2	2	60		60				Дифференциалдық сынақ
Дене шынықтыру	ЖББП/ МК	3	2	60		60				Дифференциалдық сынақ
Абай әлемі	БП/	3	3	90	15	15		20	40	Емтихан

	ЖООК									
Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар	ЖББП/ МК	4	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Дене шынықтыру	ЖББП/ МК	4	2	60		60				Дифференциалдық сынақ
Философия	ЖББП/ МК	5	5	150	15	30		35	70	Емтихан
2 модуль. Жаратылыстану ғылыми білім										
Математика	БП/ ЖООК	1	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Физика	БП/ ЖООК	1	3	90	15	15		20	40	Емтихан
Химия	БП/ ЖООК	3	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
3 модуль. Жалпы инженерлік дайындық										
Оқу тәжірибесі	БП/ ЖООК	2	2	60						Практика бойынша қорытынды баға
Инженерлік графика	БП/ ЖООК	3	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Тағам өнімдерінің микробиологиясы	БП/ ЖООК	3	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Биохимия	БП/ ЖООК	4	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Ет, сүт өнеркәсібінің және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының технологиялық жабдықтары	БП/ТК	5	5	150	15	30		35	70	Емтихан және курстық жұмыс/Жоба
Наубайханалық, макарон және кондитерлік өнеркәсібінің технологиялық жабдықтары	БП/ТК	5	5	150	15	30		35	70	Емтихан және курстық жұмыс/Жоба
4 модуль. Шикізат пен технологиялық үрдістердің жалпы сипаттамасы										
Тамақ өндірістерінің технологиясына кіріспе	БП/ ЖООК	1	3	90	15	15		20	40	Емтихан
Өңдеуші өндірістер технологиясындағы инновациялар және жасанды интеллект	БП/ТК	3	5	150	15		30	35	70	Емтихан
Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы және өндірістік жасанды интеллект	БП/ТК	3	5	150	15		30	35	70	Емтихан
Өсімдік шаруашылығы негіздерімен астықтану	БП/ТК	4	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Өндірістік тәжірибе I	БП/ ЖООК	4	5	150						Практика бойынша қорытынды баға
Тамақ өнімдерін өңдеудің физикалық әдістері	БП/ТК	4	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
5 модуль. Тамақ өнімдерінің сапасын қамтамасыз ету										

Физиология, гигиена және тамақтану санитариясының технологиялық негіздері	БП/ЖООК	2	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Астық өнімдерінің тауартануы	БП/ТК	4	3	90	15	15		20	40	Емтихан
Азық-түлік өнімдерінің тауартануы	БП/ТК	4	3	90	15	15		20	40	Емтихан
Тамақ өнімдерін өндірудің зерттеулердің ғылыми негіздері	БП/ЖООК	5	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан және курстық жұмыс/Жоба
Азық-түлік өнімдері мен шикізаттарының сапасын бақылау және бағалау	БП/ТК	6	5	150	15		30	35	70	Емтихан
Қайта өңдеу өндірістеріндегі теххимиялық бақылау	БП/ТК	6	5	150	15		30	35	70	Емтихан
6 модуль. Жануар мен өсімдік тектес өнімдерін өндіру технологиясы										
Жарма өнеркәсібінің технологиясы	БеП/ТК	3	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Тұтас сүт өнімдерінің технологиясы	БеП/ТК	3	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Макарон өндірісінің технологиясы	БеП/ТК	4	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы	БеП/ТК	4	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Ет, сүт өнімдерін және қоғамдық тамақтануды сақтаудың қазіргі технологиялары	БП/ТК	5	5	150	15		30	35	70	Емтихан
Нан-тоқаш, макарон, кондитерлік өнімдерді сақтаудың қазіргі технологиялары	БП/ТК	5	5	150	15		30	35	70	Емтихан
Ұн тарту өндірісінің технологиясы	БеП/ТК	5	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Шұжық бұйымдарының өндіру технологиясы	БеП/ТК	5	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Сары май және ірімшік технологиясы	БеП/ТК	5	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Элеваторлы өнеркәсібінің технологиясы	БеП/ТК	5	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Өндірістік тәжірибе II	БП/ЖООК	6	5	150						Практика бойынша қорытынды баға
Қоғамдық тамақтану саласындағы сервис және қызмет көрсету	БП/ТК	6	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Қайта өңдеу өндірістерінің арнайы технологиялары	БП/ТК	6	5	150	15		30	35	70	Емтихан
Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарындағы вегетариандық және диеталық тағамдар технологиясы	БП/ТК	6	5	150	15		30	35	70	Емтихан
Қантты кондитерлік өнімдер мен шоколад технологиясы	БП/ТК	6	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Әлем халықтарының асханасы	БеП/ТК	6	5	150	15		30	35	70	Емтихан
Ұнды кондитерлік өнімдерінің технологиясы	БеП/ТК	6	5	150	15		30	35	70	Емтихан
Ет және балық консервілерін өндіру технологиясы	БеП/ТК	6	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Нан пісіру өндірісінің технологиясы	БеП/ТК	6	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Функционалды тағам өнімдерін өндіру технологиясы	БП/ЖООК	7	6	180	30		30	40	80	Емтихан
Ашыту өндірістерінің технологиясы	БеП/ТК	7	6	180	30		30	40	80	Емтихан

Балалар және диеталық сүт өнімдерінің технологиясы	БеП/ТК	7	6	180	30		30	40	80	Емтихан
Құрама жем өнеркәсібінің технологиясы	БеП/ТК	7	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Балалар және диеталық тамақтануға арналған ет өнімдерін өндіру технологиясы	БеП/ТК	7	6	180	30		30	40	80	Емтихан
Өсімдік майларын өндіру технологиясы	БеП/ТК	7	6	180	30		30	40	80	Емтихан
Құрғақ сүт өнімдері мен сүт консервілерінің технологиясы	БеП/ТК	7	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
7 модуль. Кәсіпорын қызметін ұйымдастыру										
Өндірісті ұйымдастыру және жоспарлау	БП/ТК	7	3	90	15	15		20	40	Емтихан
Ет, сүт өнеркәсібі және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау	БП/ТК	7	6	180	30	30		40	80	Емтихан және курстық жұмыс/Жоба
Наубайханалық, макарон және кондитерлік өнеркәсібінің кәсіпорындарды жобалау	БП/ТК	7	6	180	30	30		40	80	Емтихан және курстық жұмыс/Жоба
Астықты терең өңдеу кәсіпорындарында технологиялық есеп беру	БП/ТК	7	5	150	30	15		35	70	Емтихан
Ет, сүт өнеркәсібі және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарындағы технологиялық есеп беру	БП/ТК	7	5	150	30	15		35	70	Емтихан
Шығындарды басқару	БП/ТК	7	3	90	15	15		20	40	Емтихан
Кәсіпорын экономикасы	БП/ТК	7	3	90	15	15		20	40	Емтихан
Диплом алдындағы тәжірибе	БеП/ТК	8	15	450						Практика бойынша қорытынды баға
Өндірістік тәжірибе III	БеП/ТК	8	15	450						Практика бойынша қорытынды баға
Қорытынды аттестаттау										
Дипломдық жоба		8	8	240						
Кешенді емтихан		8	8	240						

Коммерциялық емес акционерлік қоғамы
«Шәкәрім университеті»

БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫНЫҢ ДАМУ ЖОСПАРЫ

6B07202 Азық-түлік технологиясы

2025-2029 жылдарға

Семей 2025 ж.

№	Критерийлер	Күтілетін нәтижелер	Өлшем бірлігі	2025-2026	2026-2027	2027-2028	2028-2029
1.1	Жұмыс берушілердің ұсыныстарын ескере отырып, кәсіптік стандарттар негізінде білім беру бағдарламасын жаңарту	Түлектердің тәжірибеге бағдарлануын арттыру және кәсіби құзыреттілігін дамыту мақсатында «БВ07202 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» бағыты бойынша білім беру бағдарламаларын іске асыратын шетелдік университеттермен халықаралық ынтымақтастықты дамыту» білім беру бағдарламасына сараптама жүргізу	факт	-	+	-	+
1.2	Негізгі және кәсіби құзыреттерін, еңбек нарығының сұраныстарын дамытуға сәйкес элективті пәндер каталогтарын мониторингілеу және жаңарту	Еңбек нарығының сұраныстарына сәйкес түлектердің негізгі және кәсіби құзыреттіліктерін дамытуға бағытталған элективті курстарды қосу арқылы білім беру бағдарламалары мазмұнының сапасын жақсарту.	факт	+	+	+	+
1.3	Оқу процесіне білім алушылардың танымдық белсенділігін, коммуникативтік қабілетін дамытуға ықпал ететін заманауи оқыту	Танымдық белсенділікті дамытуға ықпал ететін жұмыстардың жаңалығы мен алуан түрлілігін ескере отырып, оқу пәндерін оқыту сапасын	факт	+	+	+	+

	технологияларын енгізу	жетілдіру.					
1.3.1	6B07202 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» бағыты бойынша білім беру бағдарламаларын іске асыратын шетелдік университеттермен халықаралық ынтымақтастықты дамыту білім беру бағдарламасы бойынша жаппай ашық онлайн курстарды (ЖАОК) оқу процесіне енгізу	Танымдық белсенділікті дамытуға ықпал ететін жұмыстардың жаңалығы мен алуан түрлілігін ескере отырып, оқу пәндерін оқыту сапасын жетілдіру.	бірлік	-	1	1	1
1.4	Әлеуметтік әріптестер мен жұмыс берушілерді білім беру бағдарламаларын әзірлеуге, іске асыру сараптамасына тарту	Нарықтың сұраныстары мен жұмыс берушілердің ұсынымдарын ескере отырып, іске асырылатын білім беру бағдарламаларының сапасын жақсарту	бірлік	1	1	1	1
1.5	Ағылшын тілінде элективті курстарды әзірлеу және енгізу	Оқу процесіне ағылшын тілінде пәндерді енгізу	бірлік	-	-	1	1
1.6	Оқу процесіне инновациялық технологияларды қолдану бойынша семинарлар мен дөңгелек үстелдер өткізу	Оқу процесіне инновациялық технологияларды енгізу	бірлік	1	1	2	2
1.7	Іске асырылатын БББ бойынша оқу, оқу-әдістемелік және ғылыми әдебиеттерді басып шығару	Білім беру бағдарламаларының іске асырылатын пәндері бойынша оқу-әдістемелік қамтамасыздандыруды жетілдіру	бірлік	1	2	2	2

1.8	Барлық деңгейдегі білім алушылар мен ПОҚ академиялық алмасуды дамыту мақсатында шетелдік және отандық серіктес жоғары оқу орындарымен шарттар жасасу	Барлық деңгейдегі білім алушылар мен профессорлық-оқытушылық құрамның академиялық алмасуын дамыту үшін шетелдік және отандық серіктес ЖОО-лардың базасын құру	бірлік	-	1	1	1
1.9	Серіктес жоғары оқу орындарынан білім алушыларды семестрге, қысқа мерзімді тағылымдамаларға, практикаға және т.б. оқуға шақыру	Білім беру бағдарламаларының Халықаралық танылуын дамыту, білім алушылардың академиялық ұтқырлық бағдарламаларын іске асыру	адам саны	-	1	1	1
1.10	ПОҚ мен білім алушылардың академиялық алмасудың халықаралық бағдарламаларына катысуы	6B07202 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» бағыты бойынша білім беру бағдарламаларын іске асыратын шетелдік университеттермен халықаралық ынтымақтастықты дамыту	адам саны	1	1	1	1
1.11	ПОҚ және білім алушылардың шығыс академиялық ұтқырлығын 6B07202 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»бағыт бойынша дамыту	Шетелдік жетекші жоғары оқу орындарында ұқсас бағдарламаларды іске асыру тәжірибесін пайдалану негізінде білім беру бағдарламасын жетілдіру	адам саны	1	1	1	1
Бағыт 2. Профессор-оқытушылар құрамы							
2.1	5 жылда бір рет білім	Республикалық және	адам саны	2	2	2	2

	беру бағдарламаларын іске асыру үшін ғылыми-педагогикалық кадрлардың кәсіби деңгейін арттыру және даярлау	халықаралық деңгейде біліктілігін арттырудан өткен ПОҚ үлесі 20%-дан кем емес					
2.2	ПОҚ біліктілігін арттырудан, қайта даярлаудан, тағылымдамадан халықаралық деңгейде өтуі	ПОҚ біліктілігін арттыру, қайта даярлау, тағылымдамадан өту бағдарламасының кемінде 2 оқытушысының халықаралық деңгейде өтуі	адам саны	1	1	1	1
2.3	Web of Science және Scopus дерекқорларымен индекстелетін халықаралық басылымдарда ПОҚ еңбектерінің жарияланымдарын ілгерілету	ПОҚ жалпы санының кемінде 30% Web of Science және Scopus дерекқорларымен индекстелетін басылымдарда ғылыми зерттеулердің нәтижелерін жариялаған ПОҚ үлесін ұлғайту	%	30	31	32	33
2.4	Оқытушылық және ғылыми қызметке практикалық қызмет саласының мамандарын тарту	Практик-мамандардың білім беру бағдарламаларын іске асыруға қатысу (мамандардың кемінде 20%)	%	20	20	21	21
Бағыт 3. Білім беру бағдарламаларын интернационалдандыру							
3.1	Шетелдік жоғары оқу орындарымен халықаралық ынтымақтастық бойынша шарттар жасасу	Бірлескен жобаларды іске асыру, шетелдік әріптестермен ғылыми жарияланымдар дайындау, білім алушылардың ғылыми тағылымдамадан	бірлік	-	1	1	1

		өтуі үшін базалар құру					
3.2	«6B07202 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» бағыты бойынша білім беру бағдарламаларын іске асыратын шетелдік университеттермен халықаралық ынтымақтастықты дамыту» білім беру бағдарламасы бойынша оқу үшін шетелдік білім алушыларды тарту	Шетелдік білім алушылар санын ұлғайту	адам саны	-	-	1	1
3.3	Халықаралық әріптестермен бірлескен ғылыми-практикалық іс-шараларды ұйымдастыру	ПОҚ ғылыми және ғылыми-әдістемелік қызметінің тиімділігін арттыру, шетелдік әріптестермен тәжірибе алмасу	бірлік	1	1	1	1
3.4	Магистрлік жобалар мен диссертациялар бойынша дәрістер оқуға мен консультациялар беруге шетелдік мамандарды шақыру	Білім беру бағдарламаларын іске асыруда шетелдік мамандардың тәжірибесін енгізу негізінде білім беру бағдарламаларының мазмұндық компонентін жақсарту	бірлік	-	1	1	1
3.5	Білім беру бағдарламаларын іске асыруға неғұрлым білікті шетелдік мамандарды тарту мақсатында озық шетелдік ғылыми-білім беру ұйымдарымен	Жетекші жоғары оқу орындарының тәжірибесіне сәйкес негізгі және кәсіби құзыреттіліктерді қалыптастыру	адам саны	1	1	1	1

	Ынтымақтастықты кеңейту						
Бағыт 4. Материалдық-техникалық қамтамасыз ету және цифрландыру							
4.1	Оқу аудиторияларын техникалық оқыту құралдарымен кезең-кезеңмен жабдықтау (проекторлар, панельдер, интерактивті және мультимедиялық тақталар, көпфункционалды құрылғылар, веб-камера, проекторға арналған экран және т.б.)	Кафедраға бекітілген оқу аудиторияларын техникалық оқыту құралдарымен жарактандыру (проекторлар, панельдер, интерактивті және мультимедиялық тақталар, көпфункционалды құрылғылар, веб-камера, проекторға арналған экран және т.б.)	бірлік	1	1	1	1
4.2	Білім беру процесін автоматтандыруды жүргізу (тестілеу, сессияны басқару, студенттер контингентінің қозғалысы, деканат, кафедра, ПОҚ жүктемесі, кесте, кітапхана, силлабустар)	Білім беру процесін автоматтандыру негізінде ақпаратты басқару (тестілеу, сессияны басқару, студенттер контингентінің қозғалысы, деканат, кафедра, ПОҚ жүктемесі, кесте, кітапхана, силлабустар)	факт.	+	+	+	+
4.3	ПОҚ және білім алушылардың ғылыми зерттеулері нәтижелерінің толық мәтінді базасын, ПОҚ (мақалалар, монографиялар және т.б.) толықтыру	Ғалымдардың ғылыми еңбектері, ПОҚ және білім алушылардың зерттеулері, ПОҚ (мақалалар, монографиялар және т. б.) нәтижелерінің санын ұлғайту	бірлік	10	11	12	12
4.4	Ғылыми және оқу әдебиеті қорын, оның ішінде іске асырылатын білім беру бағдарламалары бойынша электрондық	Қазіргі заманғы білім беру және ақпараттық ресурстар негізінде, оның ішінде электрондық жеткізгіштерде білім беру	%	10	11	12	12

	жеткізгіштерде кеңейту						
4.5	Тамақ инженериясы зерттеу мектебінің веб-сайтын толтыру және жетілдіру мониторингі	Білім беру бағдарламаларын іске асырудың әртүрлі аспектілері бойынша сайтты қалыптастыру.	%	20	21	22	22

Құрастырған:
Кафедра меңгерушісі Қағу Касымов С.К.

Мектеп Кеңесінің отырысында бекітілді
отырысының № 9 хаттамасы, «15» 05 2025ж

Декан Нұр Нурымхан Г.Н.