


«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 25/01-11-25	
Білім беру бағдарламасы	4 басылым	

БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ

6B07220 Азық-түлік өнімдері технологиясы (салалар бойынша)

код және білім беру бағдарламасының атауы

Дәрежесі: бакалавриат



«Қ.Құлажанов атындағы ҚазТБУ» АҚ
Директорлар кеңесімен бекітілген «02»04 2025 ж.
хаттама № 3

«Қ.Құлажанов атындағы ҚазТБУ» АҚ
Ғылыми кеңесімен ұсынылған «28»05 2025 ж.
хаттама № 8

Астана-2025

«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ
Білім беру бағдарламасы	4

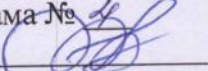
МАЗМҰНЫ


Алғы сөз	3
Келісу парағы	4
1 Білім беру бағдарламасының паспорты	5
2 Білім беру бағдарламасы түлегінің біліктілік сипаттамасы	5
3 Білім беру бағдарламасының мазмұнына қойылатын талаптар	6
4 Қосымша білім беру бағдарламалары (minor)	6
5 Білім беру бағдарламасының құзыреттілік картасы	7
6 Білім беру бағдарламасы мен модульдердің оқыту нәтижелері	9
7 Білім беру бағдарламасы бойынша қалыптастырылатын оқыту нәтижелері мен оқу пәндерінің өзара байланысы	15
8 Модуль шеңберінде оқытудың жоспарланған нәтижелерін бағалау технологияларымен және оқыту әдістерімен үйлестіру	31
9 Кәсіби стандарттардың еңбек функцияларына білім беру бағдарламасының оқыту нәтижелерін сәйкестендіру	37
10 Түлек моделі	39
11 Типтік оқу жоспары (БББ-ға қосымша)	41
12 Сараптамалық қорытынды	48

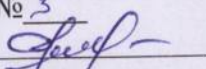



Алғысөз

«6B07220 - Азық-түлік өнімдері технологиясы (салалар бойынша)» білім беру бағдарламасы Қазақстан Республикасы Ғылым және жоғары білім министрлігінің 2022 жылғы 20 шілдедегі № 2-бұйрығымен бекітілген Жоғары білімнің/Жоғары оқу орнынан кейінгі білімнің мемлекеттік жалпыға міндетті стандартына сәйкес, сондай-ақ «Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 2023 жылғы 30 мамырдағы № 100 бұйрығымен бекітілген кәсіби стандарттар негізінде әзірленген: «Ет және ет өнімдерінің өндірісі», «Сүт және сүт өнімдерінің өндірісі»

«6B07220 Азық-түлік өнімдері технологиясы (салалар бойынша)» білім беру бағдарламасы 2025 жылғы «27» 03 Академиялық сапа жөніндегі кеңес мәжілісінде мақұлданданған, хаттама № 4
Төраға Л. Байболова 

«6B07220 Азық-түлік өнімдері технологиясы (салалар бойынша)» білім беру бағдарламасы 2024 жылғы «29» 11 технологиялық факультеттің Академиялық сапа жөніндегі комиссиясының мәжілісінде келісілген, хаттама № 2
Төраға Г.Жунусова 

«6B07220 Азық-түлік өнімдері технологиясы (салалар бойынша)» білім беру бағдарламасы 2024 жылғы «21» 10 «Технология және стандарттау» кафедрасының мәжілісінде әзірленген және талқыланған, хаттама № 3
Кафедра меңгерушісі С. Байтукенова 

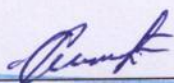
«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 25/01-11-25	
Білім беру бағдарламасы	4 басылым	

Келісу парағы

Білім беру бағдарламасы «6B07220 - Азық-түлік өнімдері технологиясы (салалар бойынша)»

МАҚҰЛДАНДЫ:

Академиялық сұрақтар
жөніндегі проректоры



Э. Аскарбеков

" 27 " 03 2025 ж.

БББ басқармасының
басшысы




Б. Баядилова

" 27 " 03 2025 ж.

Қазақстан Халал
Индустриясы
Қауымдастығының
төрағасы




М. Сарсенбаев

" 21 " 10 2024 ж.

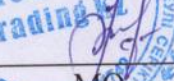
«Қазақ қайта өңдеу
және тағам
өнеркәсіптері ғылыми-
зерттеу институты»
ЖШС Астана филиалы
директоры м.а.




Н. Альжаксина

" 21 " 10 2024 ж.

ТОО «Bio DELTA
Trading KZ» директоры

К. Айткенова

" 21 " 10 2024 ж.

«Экологиялық және
өнеркәсіптік
биотехнология
ғылыми-өндірістік
орталығы» ЖШС бас
директоры




А. Үсенова

" 21 " 10 2024 ж.

«Барыс «Р А» ЖШС
директоры




С. Хайрлиева


" 21 " 10 2024 ж.

Білім алушы
АТӨТ-231 тобы



А. Адилжанова

" 21 " 10 2024 ж.

«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 25/01-11-25	
Білім беру бағдарламасы	4 басылым	

1 Білім беру бағдарламасының паспорты

Халықаралық білім берудің стандартты жіктемесі (ББХСК) бойынша деңгейі	6
Ұлттық біліктілік шеңбері (ҰБШ) бойынша деңгейі	6
Салалық біліктілік шеңбері (СБШ) бойынша деңгейі	6
Білім беру саласының коды және атауы	6В07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
Дайындау бағыты	6В072 Өндірістік және өңдеу салалары
Білім беру бағдарламасы тобының нөмірі және атауы	В068 Азық-түлік өнімдерінің өндірісі
БББ коды және атауы	6В07220 Азық-түлік өнімдері технологиясы (салалар бойынша)
БББ бейіні	Жоғары инженерлік білім
БББ мақсаты	Қазіргі заманғы экономика мен нарықтың талаптарына жауап беретін, кәсіби және әлеуметтік құзыреттерге ие, тамақ өндірісі және қоғамдық тамақтану саласында бәсекеге қабілетті, кәсіби кадрларды даярлау
БББ аяқталу өлшемі	240 академиялық кредит
БББ оқу тілі	орыс, қазақ
БББ айрықша ерекшеліктері	-
Серіктес ЖОО	-

2 Білім беру бағдарламасын бітірушінің біліктілік сипаттамасы

Берілетін дәреже	«6В07220 Азық-түлік өнімдері технологиясы (салалар бойынша)» білім беру бағдарламасы бойынша техника және технология бакалавры
Кәсіби қызмет саласы	- ұйымдастырушылық және басқарушылық - өндірістік-технологиялық - ғылыми-зерттеу - проектік
Кәсіби қызмет түрлері	Өндірістік және технологиялық: - тамақ өндірісі мен қоғамдық тамақтандыруды ұйымдастыру мен технологиялық процестерді жетілдіру; - өндірілетін тамақ өнімдерінің сапасын нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкестігін бақылау және бағалау; Ұйымдастырушылық және басқарушылық - тамақ және өңдеу өнеркәсібі өнімдерін өндірудің технологиялық схемаларын басқару, ұйымдастыру және кәсіпорындарда қолдану; Проектік: - тамақ өндірісі мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау және қайта құру; Ғылыми-зерттеу: - тамақ өнеркәсібіндегі ғылым мен инновациялар саласындағы отандық және шетелдік тәжірибені, ақпаратты зерделеу, талдау және қолдану.
Кәсіби қызмет нысаны	Ет, сүт, балық және басқа да азық-түлік өнімдерін өндіретін кәсіпорындар, сондай-ақ қоғамдық тамақтандыру кәсіпорны.

«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 25/01-11-25	
Білім беру бағдарламасы	4 басылым	

	Ғылыми-зерттеу және жобалау ұйымдары
Кәсіби қызмет міндеттері	<ul style="list-style-type: none"> - өндірістің технологиялық процестерінің параметрлерінің сақталуын қадағалау және қамтамасыз ету, олардың бұзылу себептерін жедел анықтау және жою; - нормативтік құжаттамаға сәйкес шикізаттың, қосалқы материалдардың, ыдыстардың, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімнің физикалық-химиялық сапасын бақылауды жүзеге асыру; - тамақ өндірісіндегі технологиялық процестерді бақылау; - тамақ өндірісі мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өнімдерді өндірудің рецептуралары мен технологиялық режимдерінің сақталуын бақылау; - тамақ өнімдерін өндіру және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарындағы технологиялық жабдықтардың жұмысын бақылау; - тамақ өнімдерінің жаңа технологиялары мен ассортиментін дамыту; - тамақ өндірісі мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндіріс тиімділігін арттыруды ұйымдастыру және жоспарлау; - тамақ өнімдерін өндіру және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында санитарлық нормалар мен талаптардың сақталуын бақылау; - тамақ өнімдерін өндіру және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының нормативтік-техникалық құжаттамасын әзірлеу


3 Білім беру бағдарламасының мазмұнына қойылатын талаптар

Цикл және пән атаулары	Академиялық кредиттердегі еңбек сыйымдылығы
Жалпы білім беретін пәндер циклы (ЖБП)	56
Міндетті компонент	51
Жоғары оқу орны компоненті	5
Базалық пәндер циклы (БП)	94
Жоғары оқу орны компоненті	33
Таңдау компоненті	54
Кәсіптік практика	7
Бейіндеуші пәндер циклы (БеП)	82
Жоғары оқу орны компоненті	10
Таңдау компоненті	60
Кәсіптік практика	12
Қорытынды аттестаттау	8
Барлығы	240

4 Қосымша білім беру бағдарламалары (minor)

4.1 Minor «Жасанды интеллектті қолданудың заманауи аспектілері»

Пәндердің атауы	Академиялық кредиттердегі еңбек сыйымдылығы
Жасанды интеллектке кіріспе	5
Жасанды нейрондық желілерді әзірлеу	5
Объектілерді басқарудағы жасанды интеллект	5
Барлығы	15


«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 25/01-11-25	
Білім беру бағдарламасы	4 басылым	

5 Білім беру бағдарламасының құзыреттілік картасы «6B07220 Азық-түлік өнімдері технологиясы (салалар бойынша)»

Құзыреттілік түрі	Оқыту нәтижесінің коды	Оқыту нәтижесі (Блум таксономиясы бойынша)
Мінез-құлық дағдылары және жеке қасиеттер (Softskills)	ОНЖББҚ1	Дүниетанымдық, азаматтық және адамгершілік позициясы салауатты өмір салтына бағдарланып, болашақ маманның жеке басының әлеуметтік-мәдени дамуын қамтамасыз ететін жалпы құзыреттіліктер жүйесін қалыптастырады
	ОНЖББҚ2	Тұлғааралық, мәдениетаралық және кәсіби қарым-қатынас мәселелерін шешу үшін қазақ, орыс және шет тілдерінде ауызша және жазбаша қарым-қатынас жасай алады
	ОН ₁	Экономика, құқық, сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет негіздері саласындағы құзыреттерді, сондай-ақ кәсіптік қызметте кәсіпкерлік дағдылар мен қаржылық сауаттылықты дамытады
	ОН ₂	Математикалық талдау әдістерін, механика мен техниканың жалпы заңдылықтарын негізгі пәндерді табысты оқу және кәсіби қызметте пайдалану үшін қолданады
	ОН ₃	Тамақ өндірісі саласындағы кәсіби міндеттерді шешу үшін теориялық және практикалық дағдыларды (негізгі санитарлық нормалар мен ережелерді) қолданады
	ОН ₄	Жаратылыстану пәндерінің негізгі заңдылықтарын және оқу жазбасының жанрларын қосымша білім беру барысында өндірістік және ғылыми-зерттеу қызметінде пайдаланады
	ОН ₅	Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында дайын өнім өндірудегі нақты кәсіби мәселелерді шешу және негізделген шешімдер қабылдау, экономикалық қажеттіліктерді жоспарлау және кәсіпорынның нарықтағы бәсекеге қабілеттілігі мен тұрақтылығын арттыру үшін жасанды интеллект технологияларын қолдану бойынша оқыту дағдыларын меңгереді
Сандық құзыреттіліктер	ОНЖББҚ3	Қызметтің барлық салаларында заманауи ақпараттық-коммуникативтік технологияларды меңгеру және пайдалану арқылы ақпараттық сауаттылықты дамытуға ықпал етеді
Кәсіби құзыреттіліктер	ОН ₆	Нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес шикізат пен дайын өнімнің сапасын бағалау және бақылау саласындағы кәсіби құзыреттер бойынша білім мен айқын түсінікті біріктіре отырып, тағам өнеркәсібінің озық технологиялары негізінде жаңа функционалдық тағам өнімдерін әзірлейді




	ОН 7	Азық-түлік өнімдерін өндірудің тиімділігін арттыру, кешенді логистикасы және өнімдерді сақтау бойынша практикалық міндеттерді шешу үшін кәсіби және ғылыми дағдыларды қолданады, сондай-ақ жасанды интеллект технологияларын пайдаланады
	ОН 8	Азық-түлік өнеркәсібі мен қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында жоғары сапалы өнім шығарудың өндірістік және қазіргі заманғы технологиялық процестерін ұйымдастырады, экожүйелерді қалпына келтіруге арналған энергия тиімді технологияларды қолдану арқылы экономика мен қоғамның әлеуметтік дамуы арасындағы тепе-теңдікті қамтамасыз етіп, қоршаған ортаны сақтау, адамның өмірі мен денсаулығын қорғау мәселелерін шешеді
	ОН 9	Санитарлық нормаларды, өндірістік логистиканы және тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының заманауи талаптарын, сонымен қатар тамақ өнеркәсібі мен қоғамдық тамақтанудағы тиімді жұмысты ескере отырып технологиялық схемалар мен конструкторлық шешімдерді әзірлеу үшін қажетті кәсіби және практикалық дағдыларды пайдаланады

«Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 25/01-11-25	
	Білім беру бағдарламасы	

6 Білім беру бағдарламасы және модульдердің оқу нәтижелері

Мамандық кәсіптік талаптар (Skills)	Білім беру бағдарламасы бойынша оқу нәтижелері (ОН)	Модуль атауы	Модуль ОН	Пән атаулары
Міндет-құлық дағдылары және жеке қасиеттер (Softskills)	ОН _{ЖББК1} Дүниетанымдық, азаматтық және адамгершілік позициясы салауатты өмір салтына бағдарланып, болашақ маманның жеке басының әлеуметтік-мәдени дамуын қамтамасыз ететін жалпы құзыреттіліктер жүйесін қалыптастырады	Модуль 1 Адам және қоғам – дүниетанымның және қоғамдық-саяси білімнің негізі	Қазақстан тарихының, философияның, әлеуметтік-саяси білімдердің негізгі заңдылықтарын өзгермелі әлеуметтік-мәдени жағдайларда тиімді әлеуметтендіру және бейімделу үшін қолданады, қазіргі заманда ұтқырлыққа, сыни ойлауға және физикалық өзін-өзі жетілдіруге қабілетті тұлғаны қалыптастырады	Қазақстан тарихы Философия Дене шынықтыру Әлеуметтік-саясаттану білім модулі (әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану, психология)
	Міндет-құлық дағдылары және жеке қасиеттер (Softskills)	ОН _{ЖББК2} Тұлғааралық, мәдениетаралық және кәсіби қарым-қатынас мәселелерін шешу үшін қазақ, орыс және шет тілдерінде ауызша және жазбаша қарым-қатынас жасай алады	Модуль 2 Ақпараттық-коммуникативтік модуль	Қазақ, орыс және шет тілдерінде тұлғааралық әлеуметтік және кәсіби қарым-қатынас жасай алады Ақпаратты іздеу, сақтау, өңдеу, қорғау және тарату үшін ақпараттық-коммуникативтік технологиялардың әртүрлі түрлерін меңгереді
Сандық құзыреттіліктер (Digital skills)	ОН _{ЖББК3} Қызметтің барлық салаларында заманауи ақпараттық-коммуникативтік технологияларды меңгеру және пайдалану арқылы ақпараттық сауаттылықты дамытуға ықпал етеді			

	«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 25/01-11-25
Білім беру бағдарламасы		4 басылым

Мінез-құлық дағдылары және жеке қасиеттер (Softskills)	ОН 1 Кәсіптік қызмет саласында құқық, экономика және кәсіпкерлік негіздерін, тіршілік қауіпсіздігі негіздерін біледі	Модуль 1 Адам және қоғам – дүниетанымының және қоғамдық-саяси білімнің негізі	Негізгі экономикалық және құқықтық қағидаларды, қаржылық хабардарлықты пайдалана және мінез-құлықта азаматтық жауапкершілікті көрсете отырып, кәсіби қызметте экономика және құқық білімін, сондай-ақ кәсіпкерлік және қаржылық сауаттылық дағдыларын қолданады.	Экономика, құқық және сауаттылық (экономика кәсіпкерліктің негіздері, құқық негіздері және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет, қаржылық сауаттылық негіздері)
	ОН 2 Математикалық талдау әдістерін, механика мен техниканың жалпы заңдылықтарын негізгі пәндерді табысты оқу және кәсіби қызметте пайдалану үшін қолданады	Модуль 3 Инженерлік-математикалық	Негізгі пәндерді сәтті оқу үшін математикалық талдау әдістерін және механика мен техниканың жалпы заңдарын қолданады. Механика және техника ғылымдарының теориялық негіздерін, олардың негізгі ұғымдары мен механикалық процестерді реттейтін заңдылықтарын білуін көрсетеді.	Жоғары математика Инженерлік компьютерлік графика және
	ОН 3 Тамақ өндірісі саласындағы кәсіби міндеттерді шешу үшін теориялық және практикалық дағдыларды (негізгі санитарлық нормалар мен ережелерді) қолданады	Модуль 4 Оқу-өндірістік	Микробиологиялық критерийлерді сипаттайды шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімнің қауіпсіздігі, сондай-ақ азық-түлік кәсіпорындары мен қоғамдық тамақтандыру объектілерін ұстауға қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар	Тамақ өнімдерін өндіруде микробиологиялық санитария және гигиена / Техникалық микробиология
	ОН 4 Жаратылыстану пәндерінің негізгі заңдылықтарын және оқу	Модуль 5 Жаратылыстану-ғылыми	Бейорганикалық және органикалық химияның теориялық негіздері туралы білімдерін көрсетеді Тамақ өнеркәсібі мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының түрлері, кәсіпорынның және оның құрылымдық бөлімшелерінің жұмысын ұйымдастыру туралы білімін көрсетеді.	Жалпы химия Оқу практикасы
	ОН 5 Жаратылыстану пәндерінің негізгі заңдылықтарын және оқу	Модуль 6 Жаратылыстану-ғылыми	Бейорганикалық, органикалық, аналитикалық және физикалық коллоидтық, тағамдық химияның теориялық негіздерін, олардың негізгі ұғымдары мен	Аналитикалық және физколлоидты химия / Бейорганикалық химия

	
«Қ. Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 25/01-11-25
Білім беру бағдарламасы	4 басылым

жазбасының қосымша барысында ғылыми-зерттеу пайдаланады	жаңрларын білім беру өндірістік және қызметінде пайдаланады		заңдылықтарын білуін көрсетеді, сонымен қатар тамақ өнімдерін өндіру кәсіпорындарында физика және химия заңдарын, процестерді, құбылыстарды, теорияларды және олардың арасындағы күрделі тәуелділіктерді қолданады.	Тағам химиясы / Тамақ биохимиясы
ОН 5 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында дайын өнім өндірудегі нақты кәсіби мәселелерді шешу және негізделген қабылдау, экономикалық қажеттіліктерді жоспарлау және кәсіпорынның нарықтағы бәсекеге қабілеттілігі мен тұрақтылығын арттыру үшін жасанды интеллект технологияларын қолдану бойынша оқыту дағдыларын меңгереді	Модуль 6 Ұйымдастыру-технологиялық		Ғылыми зерттеулердің негіздері туралы білімдерін көрсетеді. Ақпаратты ұсыну үшін академиялық жазу жанрларын пайдаланады	Ғылыми зерттеу негіздері
			Негізгі пәндерді табысты оқу үшін тамақ өнімдерін өндіру кәсіпорындарында механика заңдарын, процестерді, құбылыстарды, теорияларды және олардың арасындағы күрделі тәуелділіктерді қолданады.	Тағам өндірісінің үрдістері және аппараттары/ Жылу массасы, алмасу үрдістері
			Тамақ өнімдерінің қасиеттерін, өнімді бөлу кезіндегі өзгерістерін сипаттайды	Азық-түлік өнімдерінің тауартануы
			Тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатын өңдеу әдістерін сипаттайды	Өнімдерді физикалық өңдеу әдістері /Өнімдерді өңдеудің заманауи физикалық әдістері
			Жалпы тағам технологиясы бойынша білімдерін көрсетеді	Азық-түлік өнімдерінің жалпы технологиясы/Тамақ өнеркәсібінің технологиясы / Жасанды интеллектке кіріспе
			Өндіріс деңгейін талдауға, кәсіпорынның тиімділігін бағалауға, шығындарды жоспарлау стратегияларын әзірлеуге және кәсіпорынның нарықтағы бәсекеге қабілеттілігі мен тұрақтылығын арттыру үшін бизнес-процестерді оңтайландыруға қабілетті.	Кәсіпорындағы экономика және жоспарлау
			Тамақ өнеркәсібі мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында тамақ өнімдерін өндіру және технологиялық жабдықтарды пайдалану дағдыларын көрсетеді	Өндірістік практика I


«Қ.Қулажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 25/01-11-25
	4 басылым



Кәсіби құзыреттіліктер (Hardskills)	
ОН 6	<p>Нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес шикізат пен дайын өнімнің сапасын бағалау және бақылау саласындағы кәсіби құзыреттер бойынша білім мен айқын түсінікті біріктіре отырып, тағам өнеркәсібінің озық технологиялары негізінде жаңа функционалдық тағам өнімдерін әзірлейді</p>
Модуль 7 Зерттеу	<p>Жоғары сапалы азық-түлік өнімдерін өндіруді қамтамасыз ету мақсатында әртүрлі әдістемелерді қолданады, шикізат пен жартылай фабрикаттардың сапасын зерттейді және анықтайды.</p> <p>Өндіріс жағдайында стандарттау және сертификаттау негіздері бойынша білімін көрсетеді</p> <p>Тағамдық шикізатты өндеудің физика-химиялық және биохимиялық принциптері, тамақ өндірісінің тиімділігін арттыру үшін тамақ өндірісінің технологиясының теориялық негіздері туралы білімін пайдаланады.</p> <p>Тағамдық шикізаттың физика-химиялық және биохимиялық принциптері туралы білімін тағам өнімдерінің дәмін анықтау және сапасын анықтау мақсатында пайдаланады.</p> <p>Келен одағының заңнамалары мен техникалық регламенттерінің негізгі ережелерін, тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі саласындағы нормативтік құжаттарын білуін көрсетеді.</p>
Модуль 8 Технологиялық	<p>Тамақ өнімдерін өндіру және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында технологиялық өндіріс процесін ұйымдастырады. Кәсіби деңгейде аргументтерді тұжырымдап, өндірістік мәселелерді шешеді. Сапалы тамақ өнімдерін өндіруде академиялық адалдық қағидалары мен мәдениетінің маңыздылығын түсінеді.</p>
ОН 7	<p>Азық-түлік өнімдерін өндірудің тиімділігін арттыру, кешенді логистикасы және өнімдерді сақтау бойынша практикалық міндеттерді шешу үшін кәсіби және ғылыми дағдыларды қолданады,</p>
Шикізат және азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау / Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі	<p>Шикізат және азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау / Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі</p>
Кәсіпорындардағы стандарттау және сертификаттау / Тамақ өнеркәсібіндегі стандарттау және техникалық реттеу	<p>Кәсіпорындардағы стандарттау және сертификаттау / Тамақ өнеркәсібіндегі стандарттау және техникалық реттеу</p>
Нутрициология / Тағамдық қоспалар	<p>Нутрициология / Тағамдық қоспалар</p>
Дәм сараптау / Тағамды сенсорлық бағалау	<p>Дәм сараптау / Тағамды сенсорлық бағалау</p>
Азық-түлік қауіпсіздігі/Тамақ өнімдерін талдау әдістері	<p>Азық-түлік қауіпсіздігі/Тамақ өнімдерін талдау әдістері</p>
Азық-түлік өнімдері салаларының технологиясы / Тамақ өндірісіндегі заманауи технологиялар / Жасанды нейрондық желілерді әзірлеу	<p>Азық-түлік өнімдері салаларының технологиясы / Тамақ өндірісіндегі заманауи технологиялар / Жасанды нейрондық желілерді әзірлеу</p>



сондай-ақ жасанды интеллект технологияларын пайдаланады	<p>Азық-түлік өндірісіндегі тоназытқыш қондырғылары мен технологияларының негіздері туралы білімдерін көрсетеді</p> <p>Азық-түлік шикізаты мен азық-түлік өнімдерін ұзақ сақтау туралы теориялық білімдерін практикада қолданады</p> <p>Өндірістік ағындарды ұйымдастыру, шикізат пен дайын өнімнің логистикасы, сондай-ақ сүт және ет өнеркәсібі кәсіпорындарының, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының бәсекеге қабілеттілігін арттыру үшін заманауи технологиялық шешімдерді енгізу саласында құзыреттер қалыптастырылады</p> <p>Сынама алу әдістерін, аспаптық және зертханалық талдауларды, сондай-ақ белгіленген стандарттарға сәйкес тамақ өнімдерінің өндірісі мен қауіпсіздігін бақылауды регламенттейтін нормативтік және заңнамалық талаптарды меңгере отырып, шикізаттың, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімнің сапасын бақылауды жүзеге асыру үшін қажетті теориялық білім мен практикалық дағдыларды меңгереді</p> <p>Азық-түлік кәсіпорында да, одан тыс жерлерде де логистикалық ағындардың қалыптасуы мен қозғалу процесстерін онтайландырады</p> <p>Тамақ өнімдерін өндіру және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында технологиялық өндіріс процесін ұйымдастырады. Кәсіби деңгейде аргументтерді тұжырымдап, өндірістік мәселелерді шешеді. Сапалы тамақ өнімдерін өндіруде академиялық адалдық</p>	<p>Тоназыту технологиясы/ Тоңазытқыш өндірісінің технологиясы / Объектілерді басқарудағы жасанды интеллект</p> <p>Тамақ өнімдерін сақтау технологиясы /Төмен температурадағы тағамдық технологиялар</p> <p>Сүт және ет өнеркәсібі кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру / Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының өндірісін ұйымдастыру</p> <p>Сүт және ет өнеркәсібі кәсіпорындарындағы теххимиялық бақылау / Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарындағы теххимиялық бақылау</p> <p>Азық-түлік кәсіпорындарының кешенді логистикасы</p> <p>Ұлттық және шетел тағамдарының технологиясы/Әлем халықтарының тағамдары</p>
ОН 8 Азық-түлік өнеркәсібі мен қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында жоғары сапалы өнім шығарудың өндірістік және қазіргі заманғы		

	БББ 25/01-11-25
	4 басылым

«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ


Білім беру бағдарламасы

<p>технологиялық процестерін ұйымдастырады, экожүйелерді қалпына келтіруге арналған энергия тиімді қолдану арқылы экономика мен қоғамның әлеуметтік дамуы арасындағы тепе-теңдікті қамтамасыз етіп, қоршаған ортаны сақтау, адамның өмірі мен денсаулығын қорғау мәселелерін шешеді</p>	<p>қағидалары мен мәдениетінің маңыздылығын түсінеді.</p> <p>Тамақ өндірісі мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттарды өндіру процестерінің технологиялық схемаларын жасайды. Кәсіби деңгейде аргументтерді тұжырымдап, өндірістік мәселелерді шешеді. Сапалы тамақ өнімдерін өндіруде академиялық адальдық қағидалары мен мәдениетінің маңыздылығын түсінеді.</p>	<p>Консервілер және азық-түлік концентраттарының технологиясы / Консервілеу технологиясы</p> <p>Ет және ет өнімдерінің технологиясы / Ұлттық ет өнімдерін өндіру технологиясы</p> <p>Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы / Ашыған сүт өнімдері мен ірімшіктерді өндіру технологиясы</p> <p>Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы</p>
<p>технологиялық процестерін ұйымдастырады, экожүйелерді қалпына келтіруге арналған энергия тиімді қолдану арқылы экономика мен қоғамның әлеуметтік дамуы арасындағы тепе-теңдікті қамтамасыз етіп, қоршаған ортаны сақтау, адамның өмірі мен денсаулығын қорғау мәселелерін шешеді</p>	<p>Қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің технологиясы бойынша практикалық дағдылар мен дағдыларды меңгереді, шикізатты ұтымды пайдалану, өнімнің жоғары сапасын, олардың тұтынушының өмірі мен денсаулығы үшін қауіпсіздігін қамтамасыз ету туралы заманауи идеялар тұрғысынан технологиялық процестерді жүргізу қажеттілігін түсінеді.</p>	<p>Қоғамдық тамақтану өнімдерінің технологиясы</p>
	<p>Қалдықтарды басқару, экожүйелерді қалпына келтіру, қоршаған ортаға тәуекелдерді азайту, "жасыл экономикаға" инвестициялар, энергияны үнемдейтін технологиялар, сондай-ақ осы факторлардың өмір сапасына, білімге және халықаралық экологиялық стандарттарға сәйкестігіне әсерін қоса алғанда, ұлттық стратегиялар мен бизнес-үдерістерге орнықты даму қағидаларының интеграциялану дәрежесін талдайды және бағалайды.</p>	<p>Тұрақты даму, экология және тіршілік қауіпсіздігі</p>
	<p>Тамақ өнеркәсібінің әртүрлі салаларындағы</p>	<p>Өндірістік практика 2</p>

«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 25/01-11-25	
	4 басылым	
Білім беру бағдарламасы		




технологиялық процестерді ұйымдастыру және жүргізу туралы білімін кәсіби қызметінде қолданады				Тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық жабдықтары / Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының технологиялық жабдықтары
ОН 9 Санитарлық нормаларды, өндірістік логистиканы және тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының заманауи талаптарын, сонымен қатар тамақ өнеркәсібі мен қоғамдық тамақтанудағы тиімді жұмысты ескере отырып технологиялық схемалар мен конструкторлық шешімдерді әзірлеу үшін қажетті кәсіби және практикалық дағдыларды пайдаланады	Модуль 9 Өндірістік-технологиялық		Тамақ өнімдерін өндіру және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалауға, қайта құруға және жабдықтауға қатысады білімдерін, дағдыларын қалыптастыру	Сүт және ет өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау / Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау
ОН 10 Теориялық және практикалық білімді, оқу дағдыларын оқудың соңында және кейінгі деңгейлерде оқуды жалғастыру кезінде, сондай-ақ тамақ өндірісіндегі кәсіптік қызметте қойылған оқу, практикалық және кәсіптік міндеттерді өз бетінше шешу үшін қолданады	Модуль 10 Қорытынды аттестаттау		Тамақ өнеркәсібі мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында жұмысты ұйымдастыру дағдыларын көрсетеді	Сүт және ет өнеркәсібі кәсіпорындарындағы технологиялық есептеулердің негіздері/ Қоғамдық тамақтану өнімдерін калькуляциялау негіздері
			Тамақ өнеркәсібі мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында жұмысты ұйымдастыру дағдыларын көрсетеді	Диплом алдындағы практика/ Өндірістік практика
			Тамақ өндірісі және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары технологияның, инженерінің және менеджерінің кәсіби қызметінің мақсаттарын, әдістемесін және әдістерін түсінеді, сонымен қатар тамақ өндірісінің технологияларын жетілдіру саласындағы ғылыми зерттеулерді қолданады. Оқытылатын білім беру бағдарламасы бейіні бойынша оқуды жалғастыруға дайындық кезінде алған дағдыларын қолданады.	Қорытынды аттестаттау


	БББ 25/01-11-25
«Қ. Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	4 басылым
Білім беру бағдарламасы	

7 Білім беру бағдарламасы бойынша қалыптастырылатын оқыту нәтижелері мен оқу пәндерінің өзара байланысы


№	Пәннің атауы	Пәннің қысқаша сипаттамасы	Кредиттер саны	Қалыптастырылатын оқу нәтижелері (кодтар)											
				ОНЖБЫК1	ОНЖБЫК2	ОНЖБЫК3	ОН1	ОН2	ОН3	ОН4	ОН5	ОН6	ОН7	ОН8	ОН9
Жалпы білім беретін пәндер циклі Жоғары оқу орны компоненті / Таңдау компоненті															
1	Қазақстан тарихы	Бағдарлама бес тақырыптық блоктан тұрады: Ежелгі адамдар, кешпелілер өркениетінің қалыптасуы, Түркі өркениеті және Ұлы дала, Жаңа дәуірдегі Қазақстан (XVIII – XX ғ. басы), Кеңестік кезеңдегі Қазақстан, Тәуелсіз Қазақстан. Пән білім алушылардың – Қазақстан тарихының ежелгі дәуірден қазіргі уақытқа дейінгі дамуының негізгі кезеңдері туралы объективті білім беру.	5	+											
2	Философия	Осы бағдарлама "Философия" жалпы білім беру пәнінің жаңартылған мазмұнын зерттеуге, студенттердің бойында сананың ашықтығы, өзіндік ұлттық код, ұлттық сана-сезім, рухани жаңғыру, бәсекеге қабілеттілік, реализм және прагматизм, сыни ойлау, білімге ұмтылыс қасиеттерін қалыптастыруға, олардың әділдік, намыс, еркіндік және тағы басқа дүниетанымдық ұғымдарды игеруіне, сонымен қатар, толеранттық құндылықтарын, мәдениетаралық сұқбат пен бейбіт өмір сүру мәдениетін нығайтуға және дамытуға бағытталған.	5	+											
3	Дене шынықтыру	Осы бағдарлама дене шынықтыруды әлемдік білім беру стандарттарына сәйкестікте қарастыратын жалпы білім беретін "Дене шынықтыру" пәнін оқытуға бағытталған. Бағдарлама оқытушы мен білім алушының дене тәрбиесі барысында оқытудың барлық кезеңіндегі пәнді игеру деңгейіне қойылатын талаптар контекстіндегі бірлескен ынтымақтастығын анықтайды.	8	+											
4	Әлеуметтік-	Осы бағдарлама әрқайсысының өз пәні, терминологиясы мен	8	+											

«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 25/01-11-25	
Білім беру бағдарламасы	4 басылым	

сапасын бақылау және бағалау	<p>кондитерлік өнімдердің сапасын бақылаудың теориялық негіздері мен практикалық дағдыларын үйрету мақсатында оқытылады, сондай-ақ кәсіптік пәндерді игеру үшін қажетті іргелі білімді қалыптастырады.</p>						
25 Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі	<p>Негізгі тағамдық токсиканттар, олардың адам ағзасына қауіптілік дәрежесі, азық-түлік шикізаты мен азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздік көрсеткіштерін бақылау әдістері туралы қажетті теориялық білімді қалыптастыру, тағам саласындағы негізгі білім, білік және дағдыларды меңгеру мақсатында оқытылады.</p>	5					
26 Дәм сараптау	<p>Пән білім алушыларда теориялық және практикалық білімді қалыптастыру және тамақ өнімдерін сенсорлық бағалау кезінде объективті және қайталанатын нәтижелерді қамтамасыз ету үшін ғылыми негізделген дегустациялық талдаудың негізгі әдістерін игеру, сондай-ақ тағамға сенсорлық, органолептикалық талдау жүргізу әдістері туралы тұтас түсінікке ие болу мақсатында оқытылады.</p>	5					
27 Тағамды сенсорлық бағалау	<p>Тамақ өнімдері мен қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің дегустациясын талдау мәселесінің теориялық аспектілері бойынша терең білімі бар және практикалық қолдануда негізгі әдіснамалық әдістемелерді меңгерген, сонымен қатар тамақ өнімдері мен қоғамдық тамақтандыруды анықтайтын жоғары білікті мамандарды даярлау мақсатында оқытылады.</p>	5					
28 Тамақ өнімдерін өндіруде микробиологиялық санитария және гигиена	<p>Пән тамақ өнімдерін санитарлық сараптауды ұйымдастыру және адам ағзасын қоршаған ортаның зиянды факторларының әсерінен қорғау саласындағы білімді қалыптастыру, сондай-ақ тамақ өнеркәсібі мен микробиологиялық бақылау саласындағы дағдыларды көрсету мақсатында оқытылады.</p>	4				+	
29 Техникалық микробиология	<p>Пән өндіріс процестеріндегі және табиғаттағы заттардың өзгеруіндегі микроорганизмдерді, адамның ас қорыту ауруларының себептерін және олардың алдын алу шараларын ұйымдастыруды, тиімді санитарлық бақылау әдістерін жасауды, сондай-ақ қарапайым және дифференциалды бояу әдістерін,</p>	4				+	

«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 25/01-11-25	
Білім беру бағдарламасы	4 басылым	

45	Қоғамдық тамақтандырудағы тоңазытқыш техникасы және технологиясы	Пәннің мақсаты бұл студенттердің өндірістік технологиялық, техникалық және экологиялық аспектілерін ескере отырып, тоңазытқыш техникасы мен технологиясы саласында білім алу және дамыту, сонымен қатар студенттерді нақты өндірісті шешуге практикалық дағдыларын қалыптастыру.	5								
46	Ет және ет өнімдерінің технологиясы	Ет саласының даму бағыттары: мал мен құсты қабылдау, күтіп-баптау, тасымалдау, сою және өңдеу туралы білімдерін қалыптастыру мақсатында оқытылады және де ет өндірудің технологиялық процестерін, мал және құс етін өңдеу өнімдерінің, сондай-ақ ет шикізатын қайта өңдеу өнімдерінің сапасына қойылатын нормативтік құжаттардың талаптарын зерттеу.	5							+	
47	Ұлттық ет өнімдерін өндіру технологиясы	Ұлттық ет өнімдерін өндіру технологиясының теориялық және практикалық негіздерін қалыптастыру, ұлттық ет жартылай фабрикаттарын дайындаудың жалпы әдістері, тағамдар, ассортимент, жылу әсері туралы түсінік алу мақсатында оқытылады, сонымен қатар ұлттық ет өнімдерінің сапасын өңдеу, ұлттық ет өнімдерін дайындаудың аймақтық ерекшеліктерін, сонымен қатар рационадағы еттің маңызын зерттеу.	5							+	
48	Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы	Пәннің мақсаты – сүт өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін жасау, шикізат пен дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптарды зерттеу және оларды кәсіби қызметте әрі қарай пайдалану үшін теориялық білім мен практикалық дағдыларды меңгеру.	5							+	
49	Ашыған сүт өнімдері мен ірімшіктерді өндіру технологиясы	Ұлттық сүт өнімдерін өндіру саласындағы технологиялық қызметке қажетті теориялық білімдерді, практикалық дағдыларды меңгеруге, ұлттық сүт және қышқыл сүт өнімдерін дайындаудың ассортиментін және аймақтық ерекшеліктерін зерттеуге, сонымен қатар сүт өнеркәсібі саласындағы ғылыми мәселелер мен даму перспективалары туралы түсінік.	5							+	

«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 25/01-11-25	
Білім беру бағдарламасы	4 басылым	


65	Жасанды нейрондық желілерді әзірлеу	<p>оқытуды, терең оқытуды және компьютерлік көру, табиғи тілді өңдеу, робототехника және ойын өнері сияқты әртүрлі салаларда қолданылатын қолданбалы алгоритмдер мен модельдерді қарастырады. Курс аяқталғаннан кейін студенттер жасанды интеллект әдістерін қолдана отырып, есептерді талдауға және шешуге қабілетті.</p> <p>Пән адам миының жұмысын имитациялайтын математикалық модельдер болып табылатын нейрондық желілерді құру және оқыту әдістерін зерттеуге бағытталған. Бұл пәнді оқу барысында студенттер нейрондық желілердің әртүрлі түрлері, олардың құрылымдары және оқу алгоритмдері туралы біледі. Курс аяқталғаннан кейін студенттер жасанды интеллект пен машиналық оқытудың әртүрлі мәселелерін шешу үшін нейрондық желілерді құруға, оқытуға және қолдануға қабілетті болады.</p>	5								
66	Объектілерді басқарудағы жасанды интеллект	<p>Пән жасанды интеллект жүйелерінің негізгі ұғымдары мен принциптерін, сондай-ақ олардың объектілерді басқаруда қолданылуын зерттейді. Объектілерді тиімді басқаруға арналған жасанды интеллект әдістері мен технологиялары. Курсты аяқтағаннан кейін студенттер объектілерді сәтті басқару үшін қажетті дағдылар мен білім алады.</p>	5								

«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 25/01-11-25
	4 басылым
Білім беру бағдарламасы	




8 Модуль шеңберінде оқытудың жоспарланған нәтижелерін бағалау технологияларымен және оқыту әдістерімен үйлестіру


Оқыту нәтижелерінің саны (ОН)	Модуль бойынша жоспарланған оқыту нәтижелері	Бағалау технологиялары (құралдары)	Оқыту және сабақ беру әдістері
ОН _{ЖББҚ1}	Қазақстан тарихының, философияның, әлеуметтік-саяси білімдердің негізгі заңдылықтарын өзгермелі әлеуметтік-мәдени жағдайларда тиімді әлеуметтендіру және бейімделу үшін қолданады, қазіргі заманда ұтқырлыққа, сыни ойлауға және физикалық өзін-өзі жетілдіруге қабілетті тұлғаны қалыптастырады	Оқу-зерттеу жобасы, мазмұнды талдау, реферат, баяндама, шығармашылық жұмыс, негіздеу эссе, аналитикалық шолу, ғылыми жоба, кейс талдау, тестілеу, т.б.	Интерактивті дәріс (проблемалық дәріс, пікірталас дәрісі, конференциялық дәріс, консультативтік дәріс, Пресс-конференция лекциясы, сұрақ-жауап-пікірталас дәрісі), семинар және т.б.
ОН _{ЖББҚ2}	Қазақ, орыс және шет тілдерінде тұлғааралық әлеуметтік және кәсіби қарым-қатынас жасай алады	Тренажер, кейс-тапсырма, шығармашылық тапсырма, жоба, тестілеу және т.б.	Интерактивті лекция, семинар («Мәселені анықтау») семинары, «Мәселені шешу» семинары, «Мәселенің шешімін қолдану» семинары) және т.б.
ОН _{ЖББҚ3}	Ақпаратты іздеу, сақтау, өңдеу, қорғау және тарау үшін ақпараттық-коммуникативтік технологиялардың әртүрлі түрлерін меңгереді	Іскерлік немесе рөлдік ойын, шығармашылық тапсырма, тестілеу және т.б.	Тіл игерудегі коммуникативтік-белсенділік тәсілі, практикалық әдістер, интерактивті лекция, семинар, т.б.
ОН1	Негізгі экономикалық және құқықтық қағидаларды, қаржылық хабардарлықты пайдалана және мінез-құлықта азаматтық жауапкершілікті көрсете отырып, кәсіби қызметте экономика және құқық білімін, сондай-ақ кәсіпкерлік және қаржылық сауаттылық дағдыларын қолданады.	Эссе жазу, әртүрлі жанрдағы мәтіндерді талдау, өз ойын дұрыс жеткізе білуді көрсететін шығармашылық тапсырмалар, тест жұмысы, презентация, іскерлік ойын т.б.	Интерактивті лекция, семинар («Мәселені анықтау») семинары, «Мәселені шешу» семинары, «Мәселенің шешімін қолдану» семинары) және т.б.
ОН2	Негізгі пәндерді сәтті оқу үшін математикалық талдау	Коллоквиум, көп деңгейлі	Кейс-тапсырма (нақты)

«Қ. Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 25/01-11-25	
Білім беру бағдарламасы	4 басылым	


ОН 3	<p>әдістерін және механика мен техниканың жалпы заңдарын қолданады.</p> <p>Механика және техника ғылымдарының теориялық негіздерін, олардың негізгі ұғымдары мен механикалық процестерді реттейтін заңдылықтарын білуін көрсетеді.</p> <p>Микробиологиялық критерийлерді сипаттайды шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімнің қауіпсіздігі, сондай-ақ азық-түлік кәсіпорындары мен қоғамдық тамақтандыру объектілерін ұстауға қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар</p> <p>Бейорганикалық және органикалық химияның теориялық негіздері туралы білімдерін көрсетеді</p> <p>Тамақ өнеркәсібі мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының түрлері, кәсіпорының және оның құрылымдық бөлімшелерінің жұмысын ұйымдастыру туралы білімін көрсетеді.</p>	тапсырмалар мен тестілеу, т.б.	жағдайларды талдау), жоба әдісі (өз тәжірибесі мен құзыреттілігін дамыту және өзгерту) және т.б.
ОН 4	<p>Бейорганикалық, органикалық, аналитикалық және физикалық коллоидтық, тағамдық химияның теориялық негіздерін, олардың негізгі ұғымдары мен заңдылықтарын білуін көрсетеді, сонымен қатар тамақ өнімдерін өндіру кәсіпорындарында физика және химия заңдарын, процестерді, құбылыстарды, теорияларды және олардың арасындағы күрделі тәуелділіктерді қолданады.</p> <p>Ғылыми зерттеулердің негіздері туралы білімдерін көрсетеді және де ақпаратты ұсыну үшін академиялық жазу жанрларын пайдаланады</p>	Көп деңгейлі тапсырмалар мен виртуалды құрал-жабдықтар, зертханалық жұмыс, тест, жылдам сауалнама және т.б.	Интерактивті лекция, семинар, миға шабуыл және т.б.
ОН 5	Негізгі пәндерді табысты оқу үшін тамақ өнімдерін өндіру кәсіпорындарында механика заңдарын, процестерді, құбылыстарды, теорияларды және олардың арасындағы күрделі тәуелділіктерді қолданады.	Физикалық немесе виртуалды жабдықпен жабдықталған зертханалық жұмыс, коллоквиум, тестілеу және т.б.	Жоба әдісі, жағдайды талдау және т.б.

«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 25/01-11-25	
Білім беру бағдарламасы	4 басылым	


ОН 6	<p>Тамақ өнімдерінің қасиеттерін, өнімді бөлу кезіндегі өзгерістерін сипаттайды</p> <p>Тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатын өңдеу әдістерін сипаттайды</p> <p>Жалпы тағам технологиясы бойынша білімдерін көрсетеді</p> <p>Өндіріс деңгейін талдауға, кәсіпорынның тиімділігін бағалауға, шығындарды жоспарлау стратегияларын әзірлеуге және кәсіпорынның нарықтағы бәсекеге қабілеттілігі мен тұрақтылығын арттыру үшін бизнес-процестерді оңтайландыруға қабілетті.</p> <p>Тамақ өнеркәсібі мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында тамақ өнімдерін өндіру және технологиялық жабдықтарды пайдалану дағдыларын көрсетеді</p>	Есел, хабарлама, оқу-зерттеу жобасы, шығармашылық жұмыс, ғылыми жоба, жағдайды талдау, аналитикалық шолу, тестілеу, т.б.	Кейс-тапсырма (нақты жағдайларды талдау), жоба әдісі (өз тәжірибесін дамыту және өзгерту) және т.б.
	<p>Жоғары сапалы азық-түлік өнімдерін өндіруді қамтамасыз ету мақсатында әртүрлі әдістемелерді қолданады, шикізат пен жартылай фабрикаттардың сапасын зерттейді және анықтайды.</p> <p>Өндіріс жағдайында стандарттау және сертификаттау негіздері бойынша білімін көрсетеді</p> <p>Тағамдық шикізатты өндеудің физика-химиялық және биохимиялық принциптері, тамақ өндірісінің тиімділігін арттыру үшін тамақ өндірісінің технологиясының теориялық негіздері туралы білімін пайдаланады.</p> <p>Тағамдық шикізаттың физика-химиялық және биохимиялық принциптері туралы білімін тағам өнімдерінің дәмін анықтау және сапасын анықтау мақсатында пайдаланады.</p> <p>Кеден одағының заңнамалары мен техникалық регламенттерінің негізгі ережелерін, тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі саласындағы нормативтік</p>		

«Қ.Қулажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 25/01-11-25	
Білім беру бағдарламасы	4 басылым	

ОН 7	<p>құжаттарын білуін көрсетеді.</p> <p>Тамақ өнімдерін өндіру және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында технологиялық өндіріс процесін ұйымдастырады. Кәсіби деңгейде аргументтерді тұжырымдап, өндірістік мәселелерді шешеді. Сапалы тамақ өнімдерін өндіруде академиялық адальдық қағидалары мен мәдениетінің маңыздылығын түсінеді.</p> <p>Азық-түлік өндірісіндегі тоңазытқыш қондырғылары мен технологияларының негіздері туралы білімдерін көрсетеді</p> <p>Азық-түлік шикізаты мен азық-түлік өнімдерін ұзақ сақтау туралы теориялық білімдерін практикада қолданады</p> <p>Өндірістік ағындарды ұйымдастыру, шикізат пен дайын өнімнің логистикасы, сондай-ақ сүт және ет өнеркәсібі кәсіпорындарының, қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының бәсекеге қабілеттілігін арттыру үшін заманауи технологиялық шешімдерді енгізу саласында құзыреттер қалыптастырылады</p> <p>Сынама алу әдістерін, аспаптық және зертханалық талдауларды, сондай-ақ белгіленген стандарттарға сәйкес тамақ өнімдерінің өндірісі мен қауіпсіздігін бақылауды регламенттейтін нормативтік және заңнамалық талаптарды меңгере отырып, шикізаттың, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімнің сапасын бақылауды жүзеге асыру үшін қажетті теориялық білім мен практикалық дағдыларды меңгереді</p> <p>Азық-түлік кәсіпорнында да, одан тыс жерлерде де логистикалық ағындардың қалыптасуы мен қозғалу процесстерін оңтайландырады</p>	<p>Физикалық немесе виртуалды жабдықтармен зертханалық жұмыс, блиц-сауалнама, тестілеу және т. б.</p>	<p>Жоба әдісі, кейстерді талдау, интерактивті дәріс, семинар ("проблеманы анықтау" семинары, "проблеманы шешу" семинары, "проблеманы шешуді қолдану" семинары), практикалық әдістер, интерактивті дәріс, семинар және басқалар.</p>
------	---	---	---

«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 25/01-11-25	
Білім беру бағдарламасы	4 басылым	

ОН 8	<p>Тамақ өнімдерін өндіру және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында технологиялық өндіріс процесін ұйымдастырады. Кәсіби деңгейде аргументтерді тұжырымдап, өндірістік мәселелерді шешеді. Сапалы тамақ өнімдерін өндіруде академиялық адалдық қағидалары мен мәдениетінің маңыздылығын түсінеді.</p> <p>Тамақ өндірісі мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында тамақ өнімдері мен жартылай фабрикағтарды өндіру процестерінің технологиялық схемаларын жасайды. Кәсіби деңгейде аргументтерді тұжырымдап, өндірістік мәселелерді шешеді. Сапалы тамақ өнімдерін өндіруде академиялық адалдық қағидалары мен мәдениетінің маңыздылығын түсінеді.</p> <p>Қоғамдық тамақтандыру өнімдерінің технологиясы бойынша практикалық дағдылар мен дағдыларды меңгереді, шикізатты ұтымды пайдалану, өнімнің жоғары сапасын, олардың тұтынушының өмірі мен денсаулығы үшін қауіпсіздігін қамтамасыз ету туралы заманауи идеялар тұрғысынан технологиялық процестерді жүргізу қажеттілігін түсінеді.</p> <p>Қалдықтарды басқару, экожүйелерді қалпына келтіру, қоршаған ортаға тәуекелдерді азайту, "жасыл экономикаға" инвестициялар, энергияны үнемдейтін технологиялар, сондай-ақ осы факторлардың өмір сапасына, білімге және халықаралық экологиялық стандарттарға сәйкестігіне әсерін қоса алғанда, ұлттық стратегиялар мен бизнес-үдерістерге орнықты даму қағидаларының интеграциялану дәрежесін талдайды және бағалайды.</p> <p>Тамақ өнеркәсібінің әртүрлі салаларындағы технологиялық процестерді ұйымдастыру және жүргізу</p>	<p>Көп деңгейлі тапсырмалар мен тапсырмалар, коллоквиум, физикалық немесе виртуалды жабдықтармен зертханалық жұмыс, ауызша сауалнама, тесттер және басқалар.</p>	<p>Интерактивті дәріс, семинар, миға шабуыл және Жоба әдісі, істерді талдау</p>
------	--	--	---

«Қ. Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 25/01-11-25	
Білім беру бағдарламасы	4 басылым	


ОН 9	<p>туралы білімін кәсіби қызметінде қолданады</p> <p>Қауіпсіздік ережелерін сақтай отырып, тамақ өндірісі мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының жабдықтарын басқарады</p> <p>Тамақ өнімдерін өндіру және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалауға, қайта құруға және жабдықтауға қатысады білімдерін, дағдыларын қалыптастыру</p> <p>Тамақ өнімдерін өндіру және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының өндірістік шығындарын талдау және анықтау дағдылары бар</p> <p>Тамақ өнеркәсібі мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында жұмысты ұйымдастыру дағдыларын көрсетеді</p>	<p>Баяндама, хабарлама, оқу-зерттеу жобасы, шығармашылық жұмыс, ғылыми-зерттеу жобасы, кейс-талдау, талдамалық шолу, тестілеу, басқалар</p>	<p>Аналитикалық шолу, тестілеу, семинар, миға шабуыл және интерактивті дәріс</p>
ОН 10	<p>Тамақ өндірісі және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары технологияның, инженерінің және менеджерінің кәсіби қызметінің мақсагтарын, әдістемесін және әдістерін түсінеді, сонымен қатар тамақ өндірісінің технологияларын жетілдіру саласындағы ғылыми зерттеулерді қолданады. Оқытылатын білім беру бағдарламасы бейіні бойынша оқуды жалғастыруға дайындық кезінде алған дағдыларын қолданады.</p>	<p>Баяндама, хабарлама, оқу-зерттеу жобасы, шығармашылық жұмыс, ғылыми-зерттеу жобасы және басқалар.</p>	<p>Кейс-талдау, аналитикалық шолу, тестілеу.</p>

«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 25/01-11-25
Білім беру бағдарламасы	4 басылым




9 Кәсіби стандарттардың еңбек функцияларына білім беру бағдарламасының оқыту нәтижелерін сәйкестендіру

Қолданылған кәсіби стандарттардың атауы	ҰБШ-ның 6 және (7) деңгейіндегі кәсіптер	Еңбек функциялары	Тапсырмалар	БББ бойынша оқу нәтижелері
Ет және ет өнімдерінің өндірісі 30.05.2023 № 100	Бас технолог	ЕФ1. Ұйымдастырушылық және өндірістік.	Тапсырма 1: Өнімділік Ұйымдастырушылық-өндірістік жұмыс.	ОН 8 Теориялық және практикалық білімдерін (тамақ өндірісі мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалауға арналған жобалау және есептеу стандарттары), сонымен қатар оқуды соңында және кейінгі деңгейлерде оқуды жалғастыру кезінде қойылған оқу, практикалық және кәсіптік міндеттерді өз бетінше шешу дағдыларын меңгереді
Сүт және сүт өнімдерінің өндірісі 30.05.2023 № 100	Технолог-химик	ЕФ2. Әкімшілік бақылау.	Тапсырма 1: Өндірістік бақылау	ОН 7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнімді өндіру мен сақтаудың технологиялық процестерін ұйымдастырады, сондай-ақ табысты кәсіпкерлік үшін қажетті практикалық дағдылар мен дағдыларды меңгереді
		Жеке құзыреттерге қойылатын талаптар: Шешім қабылдай білу		ОНЖББкі Дүниетанымы кең, ойлау мәдениеті бар жеке тұлғаны қалыптастыра отырып, қоғамдық-гуманитарлық пәндер бойынша білімдерін көрсету
		ЕФ1. Технологиялық процесті және өндірістегі дайын өнімнің шығуын қадағалау.	Тапсырма 1: Өндірістік бақылау процесін жүргізу	ОН 8 Теориялық және практикалық білімдерін (тамақ өндірісі мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалауға арналған жобалау және есептеу стандарттары), сонымен қатар оқуды соңында және кейінгі деңгейлерде оқуды жалғастыру кезінде қойылған оқу, практикалық және кәсіптік міндеттерді өз бетінше шешу дағдыларын меңгереді


«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 25/01-11-25	
Білім беру бағдарламасы	4 басылым	

		<p>Жеке құзыреттілікке қойылатын талаптар: Аналитикалық ойлау, еңбексүйгіштік, нәтижеге ұмтылу</p> <p>ЕФ2. Техникалық бақылау әдістерін әзірлеу.</p> <p>ЕФ3. Өндірістегі технологиялық процесті және дайын өнімді бақылау.</p>	<p>Тапсырма 1: Проведение экспериментальных работ и патентных исследований на производстве. Өндірісте тәжірибелік және патенттік зерттеулер жүргізу.</p> <p>Тапсырма 1: Бақылау процесін жүргізу.</p>	<p>ОНЖББкі Дүниетанымы кең, ойлау мәдениеті бар жеке тұлғаны қалыптастыра отырып, қоғамдық-гуманитарлық пәндер бойынша білімдерін көрсету</p> <p>ОН 6 Нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкес шикізат пен дайын өнімнің сапасын бағалау және бақылау саласында білімі мен кәсіби құзыреттілігін нақты түсінетіндігін көрсетеді және де тамақ өнеркәсібінің озық технологияларына негізделген жаңа функционалды тамақ өнімдерін әзірлеу</p> <p>ОН 7 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнімді өндіру мен сақтаудың технологиялық процестерін ұйымдастырады, сондай-ақ табысты кәсіпкерлік үшін қажетті практикалық дағдылар мен дағдыларды меңгереді</p> <p>ОНЖББкі Дүниетанымы кең, ойлау мәдениеті бар жеке тұлғаны қалыптастыра отырып, қоғамдық-гуманитарлық пәндер бойынша білімдерін көрсету</p>
--	--	---	--	---

	БББ 25/01-11-25
«Қ.Қулажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	4 басылым
Білім беру бағдарламасы	

10 Түлек моделі

ТҮЛЕК МОДЕЛІ		
Құзыреттіліктер (soft skills, digital skills)		
Түлек атрибуттары	Білім	Іскерліктер
<p>Тұрақты тұлғалық дамуға және кәсіби шеберлікті арттыруға ұмтылады;</p> <p>Тамақ өнімдерін өндірудің жаңа технологиялық процестерін эзірлеу кезінде нақты техникалық шешім қабылдауды негіздеуге дайын;</p> <p>Өндіріс қызметін бақылау жүйесінің нәтижелілігін талдайды және бағалайды;</p> <p>Көптеген факторларды ескере отырып, тамақтану кәсіпорнын дамыту стратегиясын жоспарлай алады;</p> <p>Өнім өндіру саласындағы нормативтік-құқықтық базаны меңгерген;</p> <p>Көшбасшылық қасиеттерін көрсетуге қабілетті;</p> <p>Берілген әдістеме бойынша зерттеу жүргізуді және эксперимент нәтижелерін талдауды біледі;</p> <p>Тамақтану индустриясын дамыту саласында жаңа ақпаратты іздеуді, талдауды және пайдалануды жүзеге асырады;</p> <p>Өнімді нарыққа жылжыту бойынша</p>	<p>Өндірісті өндірістік жоспарлау және жедел басқару мәселелері бойынша басшылық материалдар, Қазақстан Республикасының еңбек заңнамасының негіздері, СанЕЖН талаптары, өнімді таңбалау және сақтау.</p> <p>Кәсіпорындарда өндірістік жоспарлауды ұйымдастыру.</p> <p>Шығарылатын өнімнің номенклатурасы, орындалатын жұмыс түрлері: өндіріс технологиясының негіздері.</p> <p>Әзірленетін техникалық құжаттамаға қолданыстағы стандарттар мен техникалық шарттар, оларды ресімдеу тәртібі.</p> <p>Экономика және өндірісті, еңбекті және басқаруды ұйымдастыру.</p> <p>Цехтардың, учаскелердің, олардың арасындағы өндірістік байланыстардың мамандануы.</p> <p>Негізгі технологиялық жабдық және оның жұмыс істеу қағидағтары.</p>	<p>Учаскелер, цехтар және жалпы өндіріс үшін өндірістік жоспарлар мен күнтізбелік кестелерді эзірлеуге басшылық жасауды, сондай-ақ жоспарланған кезең ішінде оларды түзетуді жүзеге асыру.</p> <p>Өндірістік жоспарлау мен процесті жетілдіру жөніндегі іс-шараларды ұйымдастыру.</p> <p>Шикізатты, материалдарды, дайын өнімді және технологиялық процесті физикалық-химиялық бақылау.</p> <p>Шығарылатын өнімнің белгіленген сапа стандарттарына сәйкестігін қамтамасыз ету.</p> <p>Белгіленген өндірістік және зертханалық құжаттаманы жүргізу.</p> <p>Өндірісті техникалық құжаттамамен, материалдармен, жабдықтармен, құрал-саймандармен және т.б. қамтамасыз етуге жедел бақылауды ұйымдастыру.</p>

«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 25/01-11-25	
Білім беру бағдарламасы	4 басылым	

	маркетингтік іс-шаралардың тиімділігін бағалайды	Кәсіпорында өндірістік қоймалар, көлік және тиеу-түсіру жұмыстарын ұйымдастыру.	Аяқталмаған өндірістің, дайын өнімнің жинақталу жағдайын, цехтар мен учаскелердің жұмысында белгіленген қорлар нормалары мен күнтізбелік кестелердің сақталуын бақылау. Қызметкерлердің еңбекті қорғау ережелері мен нормаларын, өндірістік және еңбек тәртібін, ішкі еңбек тәртібі ережелерін сақтауын бақылау.
Кәсіби дағдылар (hard skills)			
<p>Тағам өнімдерін өндіру тиімділігін арттыру, кешенді логистика және жасанды интеллект технологияларын қолдана отырып, тағам кәсіпорындарында өнімді сақтау бойынша практикалық міндеттерді шешу үшін кәсіби және ғылыми дағдыларды пайдаланады.</p> <p>Экожүйені қалпына келтіру, экономика, қоғамның элеуметтік дамуы, қоршаған ортаны сақтау, адамның өмірі мен денсаулығын қорғау арасындағы теңгерімді қамтамасыз ету үшін энергия тиімді технологияларды қолдана отырып, тамақ өнеркәсібі және қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында жоғары сапалы өнім шығару жөніндегі өндірісті және қазіргі заманғы технологиялық процестерді ұйымдастырады.</p> <p>Санитариялық нормаларды, өндірістік логистиканы және тамақ кәсіпорындарына қойылатын заманауи талаптарды, сондай-ақ тамақ өнеркәсібі мен қоғамдық тамақтану саласындағы тиімді жұмысты ескере отырып, технологиялық схемалар мен жобалық шешімдерді әзірлеу үшін қажетті кәсіби және практикалық дағдыларды пайдаланады.</p>			

5	Өлүмүттүк-саясаттануу билим модули (элементардуу, саясаттануу, маданийтануу, психология) Модуль социально-политических знаний (политология, социология, культурология, психология) Module of socio-political knowledge (political science, sociology, cultural studies, psychology)	ЖБП (МК) ООД (ОК) GER (CS)	MSPZ 2103-25 MSPZ 2103-25 MSPZ 2103-25	3	8	240	60	60	15	105	4 + 4 + 0	Билим алуучулар тарабынан бөлүнүшү / По выбору обучающихся / By student's option
6	Дене шыгыартуу Физическая культура Physical Culture	ЖБП (МК) ООД (ОК) GER (CS)	FK 1106-25 (3) FK 1106-25 (3) FK 1106-25 (3)	3	2	60	30	30	30	30	0 + 2 + 0	Билим алуучулар тарабынан бөлүнүшү / По выбору обучающихся / By student's option
7	Философия Philosophy	ЖБП (МК) ООД (ОК) GER (CS)	Fi 2102-25 Fi 2102-25 Fi 2102-25	4	5	150	45	30	15	90	2 + 1 + 0	Билим алуучулар тарабынан бөлүнүшү / По выбору обучающихся / By student's option
8	Дене шыгыартуу Физическая культура Physical Culture	ЖБП (МК) ООД (ОК) GER (CS)	FK 1106-25 (4) FK 1106-25 (4) FK 1106-25 (4)	4	2	60	30	30	30	30	0 + 2 + 0	Билим алуучулар тарабынан бөлүнүшү / По выбору обучающихся / By student's option
Бардыгы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module												
Окуу-окууристик / Учебно-производственный / Training and production												
1	Жалпы химия Общая химия General chemistry	БП (ЖК) БД (БК) BD (UC)	OH 1201-25 OH 1201-25 OH 1201-25	1	4	120	45	15	15	60	1 + 1 + 1	Билим алуучулар тарабынан бөлүнүшү / По выбору обучающихся / By student's option
2	Тамак өнүмдөрүн өндүрдү микробиологиялык санитария жана гигиена Микробиология санитария и гигиена в пищевой производстве Microbiology sanitation and hygiene in food production	БП (ТК) БД (КВ) BD (EC)	MSGPP 1201-25 MSGPP 1201-25 MSGPP 1201-25	1	4	120	45	15	30	60	1 + 2 + 0	Билим алуучулар тарабынан бөлүнүшү / По выбору обучающихся / By student's option
3	Техникалык микробиология Техническая микробиология Technical microbiology	БП (ЖК) БД (БК) BD (UC)	TM 1201-25 TM 1201-25 TM 1201-25	2	2	60	0	0	0	0	2 апта / неделя / weeks	Билим алуучулар тарабынан бөлүнүшү / По выбору обучающихся / By student's option
Бардыгы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module												
Инженерлик-математикалык / Инженерно-математический / Engineering and Mathematics Department												
1	Жогору запчаттык Высшая математика Higher mathematics	БП (ЖК) БД (БК) BD (UC)	Vmat 1201-25 Vmat 1201-25 Vmat 1201-25	1	5	150	45	15	30	90	1 + 2 + 0	Билим алуучулар тарабынан бөлүнүшү / По выбору обучающихся / By student's option
2	Инженерлик жана компьютердик графика Инженерия и компьютерная графика Engineering Computer Graphics	БП (ЖК) БД (БК) BD (UC)	IKG 2210-25 IKG 2210-25 IKG 2210-25	2	6	180	60	30	30	105	2 + 2 + 0	Билим алуучулар тарабынан бөлүнүшү / По выбору обучающихся / By student's option
Бардыгы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module												
Жаратылыстануу-гылым / Естественно-научный / Natural Science												
1	Гылыми эртерге негиздери Основы научных исследований Bases of research	БП (ЖК) БД (БК) BD (UC)	ONI 2204-25 ONI 2204-25 ONI 2204-25	3	5	150	45	15	30	90	1 + 2 + 0	Билим алуучулар тарабынан бөлүнүшү / По выбору обучающихся / By student's option
2	Неорганикалык химия Неорганическая химия Inorganic chemistry	БП (ТК) БД (КВ) BD (EC)	NH 2206-25 NH 2206-25 NH 2206-25	3	5	150	45	15	15	90	1 + 1 + 1	Билим алуучулар тарабынан бөлүнүшү / По выбору обучающихся / By student's option
3	Аналитикалык жана физикалык химия Аналитическая и физикохимическая химия Physicochemical and analytical chemistry	БП (ТК) БД (КВ) BD (EC)	AFH 2206-25 AFH 2206-25 AFH 2206-25	3	5	150	45	15	15	90	1 + 1 + 1	Билим алуучулар тарабынан бөлүнүшү / По выбору обучающихся / By student's option
4	Тамак биохимиясы Биохимия пищевых продуктов Food biochemistry	БП (ТК) БД (КВ) BD (EC)	BPP 2205-25 BPP 2205-25 BPP 2205-25	4	5	150	45	30	15	90	2 + 1 + 0	Билим алуучулар тарабынан бөлүнүшү / По выбору обучающихся / By student's option
5	Шилемелүү химия Шилемелю химия Food chemistry	БП (ТК) БД (КВ) BD (EC)	PH 2205-25 PH 2205-25 PH 2205-25	15	15	450	135	60	60	270	45	Билим алуучулар тарабынан бөлүнүшү / По выбору обучающихся / By student's option

6	Төмен температурадағы ағамдық технологиялар Низкотемпературные технологии пищевых продуктов Low temperature food technologies (Сүт және ет өнеркәсібі) көпорындарында өндірісі ұйымдастыру Организация производства на предприятиях молочной и мясной промышленности Organization of production at enterprises of the dairy and meat industry	PD (EC) Бел (ЖК) ПД (БК) PD (EC)	NTPP 3301-25 NTPP 3301-25 NTPP 3301-25	5	5	150	45	15	30	15	90	1 + 2 + 0	Білім алушының тақырып бойынша По выбору обучающихся/ By student's option
7	Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндіріс ұйымдастыру Организация производства на предприятиях общественного питания Organization of production of public catering enterprises	Бел (ЖК) ПД (БК) PD (EC)	ОРРММР 3302-25 ОРРММР 3302-25 ОРРММР 3302-25	5	5	150	45	15	30	15	90	1 + 2 + 0	Білім алушының тақырып бойынша По выбору обучающихся/ By student's option
8	Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында өндіріс ұйымдастыру Организация производства на предприятиях общественного питания Organization of production of public catering enterprises	Бел (ЖК) ПД (БК) PD (EC)	ОРРОР 3302-25 ОРРОР 3302-25 ОРРОР 3302-25	6	5	150	0					5 апта / неделя / weeks	Білім алушының тақырып бойынша По выбору обучающихся/ By student's option
9	Өндірістік практика 2 Производственная практика 2 Industrial practice 2	Бел (ЖК) ПД (БК) PD (EC)	ТР 2-25 (ТРР) ТР 2-25 (ТРР) ТР 2-25 (ТРР)	6	5	150	0					2 + 1 + 0	Білім алушының тақырып бойынша По выбору обучающихся/ By student's option
10	Томызғын өндірісінің технологиясы Технология холодных продуктов Refrigeration technology	Бел (ЖК) ПД (БК) PD (EC)	ТРР 3303-25 ТРР 3303-25 ТРР 3303-25	6	5	150	45	15	30	15	90	2 + 1 + 0	Білім алушының тақырып бойынша По выбору обучающихся/ By student's option
11	Қоғамдық тамақтандырудағы томызғын технология және Холодильная техника и технология предприятий общественного питания Refrigeration and catering technology	Бел (ЖК) ПД (БК) PD (EC)	НТТРОР 3303-25 НТТРОР 3303-25 НТТРОР 3303-25	6	5	150	45	15	30	15	90	2 + 1 + 0	Білім алушының тақырып бойынша По выбору обучающихся/ By student's option
12	Объектілерді басқарудың жисалы интеллекі Искусственный интеллект в управлении объектами Artificial intelligence in the management of object	Бел (ЖК) ПД (БК) PD (EC)	ИЮО 3305-25 ИЮО 3305-25 ИЮО 3305-25	6	5	150	45	15	30	15	90	1 + 2 + 0	Білім алушының тақырып бойынша По выбору обучающихся/ By student's option
13	Әлем халықтарының тағамдары Сuisine of the peoples of the world Улттық және шетел тағамдарының технологиясы Технология национальной и зарубежной кухни Technology of national and foreign cuisine	Бел (ЖК) ПД (БК) PD (EC)	КНМ 3305-25 КНМ 3305-25 КНМ 3305-25	6	5	150	45	15	30	15	90	1 + 2 + 0	Білім алушының тақырып бойынша По выбору обучающихся/ By student's option
14	Қоғамдық тамақтандыру өндірісінің технологиясы Технология производства общественного питания Food service technology	Бел (ЖК) ПД (БК) PD (EC)	ТНЗК 3305-25 ТНЗК 3305-25 ТНЗК 3305-25	6	5	150	45	15	30	15	90	1 + 2 + 0	Білім алушының тақырып бойынша По выбору обучающихся/ By student's option
15	Қоғамдық тамақтандыру өндірісінің технологиясы Технология производства общественного питания Food service technology	Бел (ЖК) ПД (БК) PD (EC)	ТРОР 4301-25 ТРОР 4301-25 ТРОР 4301-25	6	5	150	45	15	30	15	90	1 + 2 + 0	Білім алушының тақырып бойынша По выбору обучающихся/ By student's option
16	Азық-түлік кәсіпорындарының кешеді логистикасы Комплексная логистика пищевых предприятий Complex logistics of food enterprises	Бел (ЖК) ПД (БК) AS (UC)	КЛРР 4302-25 КЛРР 4302-25 КЛРР 4302-25	7	5	150	45	15	30	15	90	1 + 2 + 0	Білім алушының тақырып бойынша По выбору обучающихся/ By student's option

Модуль / Module №	Бардыгы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module	Корыгында аттестация / Итоговая аттестация / Final assessment										Бардыгы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module				
1	Корыгында аттестация / Итоговая аттестация / Final assessment	8	8	240	0	0	0	0	0	0	0	240	6	атта / неделя / weeks	Билим алуучулар тарапынан / По выбору обучающихся / By student's option	
2	Котамдык тамактандыруу касспорындарынын технологиялык жаклыктары Технологическое оборудование предприятий общественного питания Technological equipment of a public catering enterprise Диплом алдындагы практика / Ондристик практика Преддипломная практика. Производственная практика Pre-graduate practice/Industrial practice	7	5	150	45	15	30	0	210	0	0	0	15	90	1 + 2 + 0	Билим алуучулар тарапынан / По выбору обучающихся / By student's option
3	БелП (ЖК) ПД (БК) PD (UC)	8	7												7 атта / неделя / weeks	Билим алуучулар тарапынан / По выбору обучающихся / By student's option
4	Сут және ет өнөрчөсүбү, касспорындарындагы технологиялык есептеулердин негиздери Основы технологических расчетов на предприятиях молочной и мясной промышленности Fundamentals of technological calculations at dairy and meat industry enterprises	8	5	150	45	15	30	0	150	45	15	30	15	90	1 + 2 + 0	Билим алуучулар тарапынан / По выбору обучающихся / By student's option
5	Котамдык тамактануу өнөрчөсүн калыптандыруу негиздери Основы калыптандуу продукции общественного питания Basics of calculating public catering products															
6	Сут және ет өнөрчөсүбү касспорындарын жобалау Проектирование предприятий молочной и мясной промышленности Design of dairy and meat industry enterprises	8	5	150	45	15	30	0	150	45	15	30	15	90	1 + 2 + 0	Билим алуучулар тарапынан / По выбору обучающихся / By student's option
7	Котамдык тамактандыруу касспорындарын жобалау Проектирование предприятий общественного питания Design of catering establishments															
Бардыгы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module		22	22	660	135	45	90	0	660	135	45	90	45	270		
Бардыгы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module		8	8	240	0	0	0	0	240	0	0	0	0	0	6	атта / неделя / weeks
Бардыгы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module		240	240	7200	2040	750	1125	165	615	165	615	3735	0	3735		

**К.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес
университеті» АҚ-ның «6В07220 – Азық-түлік өнімдері технологиясы»
(салалар бойынша)» білім беру бағдарламасына**

2025-2026 оқу жылына арналған

Сын пікір

Қазақстан Республикасының тамақ өнеркәсібі - экономиканың стратегиялық салаларының бірі, сондықтан оның дамуының жоғары деңгейін қамтамасыз ету, тамақ және қайта өңдеу саласы кәсіпорындары жұмысының тиімділігін арттыру қазіргі уақытта неғұрлым маңызды міндет болып табылады.

«6В07220 - Азық-түлік өнімдері технологиясы (салалар бойынша)» білім беру бағдарламасы Қазақстан Республикасы Ғылым және жоғары білім министрлігінің 2022 жылғы 20 шілдедегі № 2-бұйрығымен бекітілген Жоғары білімнің/Жоғары оқу орнынан кейінгі білімнің мемлекеттік жалпыға міндетті стандартына сәйкес, сондай-ақ «Атамекен» Қазақстан Республикасы Ұлттық кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 2023 жылғы 30 мамырдағы № 100 бұйрығымен бекітілген кәсіби стандарттар негізінде әзірленген:

- Ет және ет өнімдерін өндіру;
- Сүт және сүт өнімдерін өндіру;

6В07220 – «Азық-түлік өнімдері технологиясы» (салалар бойынша) білім беру бағдарламасының элективті пәндер каталогы базалық және бейіндік пәндер циклдерін таңдау бойынша курстарды қамтиған.

Құрастырылған пәндер каталогы техника ғылымдарының бакалавры дәрежесін алуға білім алушының құзыреттілігін қалыптастыру үшін оқу бағдарламасының оқу жүктемелерінің көлемін (кредиті саны) толық қамтыған және білім алушылардың даярлық деңгейіне және оқу мерзіміне қойылатын талаптарды айқындап құрастырылған.

6В07220 – «Азық-түлік өнімдері технологиясы» (салалар бойынша) білім беру бағдарламасының жұмыс оқу жоспары бойынша білім алушылардың деңгейінің оқып аяқтауы бойынша алған білімін іскерлік, дағды және құзыреттілік деңгейін толық сипаттайды, академиялық кредиттерде қалыптасқан оқыту нәтижелеріне, сонымен қатар оқу процесінде жинаған теориялық білімдерін бекіту, дағдыларды, құзыреттер мен оқыған білім беру бағдарламасы бойынша практикалық кәсіби қызмет тәжірибесін алу мақсатында, сондай-ақ озық тәжірибені меңгеруде өндірістік практикасы өткізілуіне негізделген. Білім беру бағдарламасының игерудің жалпы кредит

саны 240 кредитте белгіленген. БББ жаңарту үшін келесі пәндерді «Сүт және ет өнеркәсібі кәсіпорындарындағы технокимиялық бақылау», «Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарындағы технокимиялық бақылау», «Инженерлік және компьютерлік графика», сонымен қатар жұмыс оқу жоспарларына жасанды интеллект модульдерін енгізу.

Жалпы білімалушы оқу процесінде алған білімді, шеберлік пен дағдыны кәсіби қызметте практикалық тұрғыда пайдалана білу қабілеті толық қарастырған және құрастырылған білім беру бағдарламасы ҚР МЖМБС талаптарына сәйкес келе отырып, «6B07220 – Азық-түлік өнімдері технологиясы (салалар бойынша)» БББ бойынша білім алушыны даярлауда толық пайдалануға мүмкін.

Сын пікір беруші:
«НӘРЛІ ЛТД» ЖШС
басшысы



Сыдықов Данияр
Бахтиярович



**«6B07220 – Азық-түлік өнімдері технологиясы (салалар бойынша)»
білім беру бағдарламасына
Сараптама**

«К.Кұлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ ұсынған «6B07220 – Азық-түлік өнімдері технологиясы (салалар бойынша)» білім беру бағдарламасы 2025–2026 оқу жылына арналған және сараптауға ұсынылды.

Аталған бағдарлама Қазақстан Республикасы Ғылым және жоғары білім министрлігінің бұйрығымен бекітілген Жоғары білім берудің мемлекеттік жалпыға міндетті стандартының талаптарына толық сәйкес келеді.

Білім беру бағдарламасының құрылымы тамақ және қайта өңдеу өнеркәсібі саласының экономикалық даму деңгейін, заманауи ғылым жетістіктерін, қоғам қажеттіліктерін және еңбек нарығындағы нақты сұранысты ескере отырып жасалған. Сонымен қатар, бағдарлама мазмұны тамақ өнімдерін өндіру саласында кәсіби құзыретті мамандарды даярлауға бағытталған.

Оқу жүктемесінің жалпы көлемі 240 академиялық кредитті құрайды. Бұл көлем студенттерге техника және технология бакалаврының кәсіби құзыреттерін меңгеруге қажетті теориялық және практикалық білімді толықтай игеруге мүмкіндік береді. Бағдарлама аясында оқытылатын пәндер студенттердің кәсіби даярлығын жан-жақты қамтамасыз етуге арналған.

Білім беру бағдарламасына енгізілген жаңа пәндер – «Тамақ өнеркәсібіндегі стандарттау және техникалық реттеу», «Сүт және ет өнеркәсібі кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру» және «Сүт және ет өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау» – салалық бағыттағы білім мазмұнын тереңдетуге ықпал етеді және болашақ мамандардың кәсіби біліктілігін арттыруға бағытталған.

«6B07220 – Азық-түлік өнімдері технологиясы (салалар бойынша)» білім беру бағдарламасы жұмыс берушілердің ұсыныстары мен университеттің профессорлық-оқытушылық құрамының ғылыми-әдістемелік кеңестерін ескере отырып әзірленген.

Осы бағдарлама техника және технология бакалаврларын кәсіби даярлау процесінде пайдалануға ұсынылады және тағам өнімдері технологиясы саласында бәсекеге қабілетті мамандарды даярлауға бағытталған.

«Нәтиже» Сүт Фабрикасы ЖШС

технология және даму
жөніндегі директоры Сүт



Баширова Ж.К.

**Экспертное заключение
на образовательную программу бакалавриата
«6В07220 Технология продовольственных продуктов
(по отраслям)» АО «Казахский университет технологии и бизнеса
имени К. Кулажанова» 2025-2026 учебный год**

На экспертизу представлена ОП по направлению подготовки «6В07220 - Технология продовольственных продуктов (по отраслям)».

Образовательная программа зарегистрирована в Реестре ОП «Единая платформа высшего образования» с регистрационным номером 6В07200119 от 02.09.2019 (дата обновления 29.05.2024).

Имеет лицензию на направление подготовки №KZ43LAM00000589 от 19.02.2025 г.

Данная ОП «6В07220 Технология продовольственных продуктов» (по отраслям) соответствует основным требованиям Государственного общеобразовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 20 июля 2022 года №2.

Целью образовательной программы является подготовка конкурентоспособных, профессиональных кадров в сфере пищевых производств и общественного питания, обладающих профессиональными и социальными компетенциями, отвечающих требованиям современной экономики и рынка.

Объем кредитов ОП, выделяемый на изучение учебных дисциплин, достаточен для формирования компетенции бакалавра техники и технологии направления «6В07220 Технология продовольственных продуктов (по отраслям)» и предполагает обеспечение глубоких теоретических знаний и практического навыка по выбранной образовательной программе. Трудоемкость освоения ОП установлена в объеме 240 кредитов.

Образовательная программа разработана с учетом следующих Профессиональных стандартов:

- «Производство мяса и мясопродуктов» от 30.05.2023;
- «Производство молока и молочных продуктов» от 30.05.2023.

Учебный план ОП разработан на основании модульной системы изучения дисциплин, включающих в себя обязательные, базовые и профилирующие дисциплины, и формирующих общекультурные и профессиональные компетенции.

Результаты обучения (всего 8) составлены согласно таксономии Блума и охватывают следующие компетенции:

- поведенческие навыки и личностные качества (Softskills);
- цифровые компетенции (Digital skills);
- профессиональные навыки (Hardskills).

Описание дисциплин представлено для 55 наименований базовых и профильных дисциплин. Согласно актуализации основных требований Государственного общеобразовательного стандарта высшего образования,

утвержденного приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 20 июля 2022 года №2 (с изменениями на 2024 год) включены дисциплины как «Основы научных исследований», «Основы финансовой грамотности».

Актуальность представляют дисциплины по выбору, которые представлены в образовательной программе с учетом состояния и развития пищевой промышленности в нашей стране, такие как «Нутрициология пищевых продуктов», «Низкотемпературные технологии пищевых продуктов», «Технология производства национальных молочных продуктов» и др.

Рекомендации:

- согласно актуализации основных требований Государственного общеобразовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 20 июля 2022 года №2 (с изменениями на 2025 год) <https://adilet.zan.kz/rus/docs/V2200028916>:

1) согласно пункта 20 пересмотреть описания дисциплин (где это может быть применимо) с целью освоения компетенций по применению искусственного интеллекта.

2) согласно пункта 22 рассмотреть внедрение в ОП микроквалификаций, нано-кредитов и наращиваемых степеней с возможностью признания путем их сертификации в соответствии с Законом Республики Казахстан "О профессиональных квалификациях" с учетом Атласа новых профессий и компетенций, востребованных на рынке труда Казахстана и Регионального стандарта.

- актуализировать и пересмотреть использование Профессиональных стандартов по пищевой промышленности <https://atameken.kz/ru/services/16-professionalnyye-standarty-i-tsentry-sertifikatsii-nsk> в разработке ОП.

На основании проведенного анализа можно сделать заключение о том, что ОП по направлению «6В07220 Технология продовольственных продуктов (по отраслям)» АО «Казахский университет технологии и бизнеса имени К. Кулажанова», в целом, соответствует требованиям ГОСО РК, требованиям рынка труда и позволит выпускникам реализовать приобретенные знания в дальнейшей профессиональной деятельности.

Эксперт,
магистр, старший преподаватель
кафедры «Биотехнологии»
Торайгыров Университета



А. Мухамеджанова

