


Қ.Құлажанов атындағы «Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 01.12-2025	
Білім беру бағдарламасы	№ 4 басылым	

## БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ

7M07239 Азық-түлік өнімдері технологиясы (салалар бойынша)

Дәрежесі: *магистратура*




«Қ.Құлажанов атындағы ҚазТБУ» АҚ  
 Директорлар кеңесі бекітілген  
 «23» 2025 ж. хаттама № 3

«Қ.Құлажанов атындағы ҚазТБУ» АҚ  
 Ғылыми кеңесі ұсынылған «28» 03  
 «01» 25 ж. Хаттама № 8


Астана, 2025

©«Қ.Құлажанов атындағы ҚазТБУ» АҚ зияткерлік меншігі болып табылады  
 Қайта басып шығаруға және/немесе басқаларға беруге тыйым салынады

Қ.Құлажанов атындағы «Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 01.12-2025	
Білім беру бағдарламасы	№ 4 басылым	

## 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 Білім беру бағдарламасының құзыреттілік картасы	6
5 Білім беру бағдарламасы мен модульдердің оқыту нәтижелері	8
6 Білім беру бағдарламасы бойынша қалыптастырылатын оқыту нәтижелері мен оқу пәндерінің қол жеткізілуінің өзара байланысы	13
7 Модуль шеңберінде оқытудың жоспарланған нәтижелерін бағалау технологияларымен және оқыту әдістерімен үйлестіру	26
8 Кәсіби стандарттардың еңбек функцияларына білім беру бағдарламасының оқыту нәтижелерін сәйкестендіру (бар болған жағдайда)	27
9 Түлек моделі	28
10 Типтік оқу жоспары (БББ-ға қосымша)	
11 Сараптамалық қорытынды	

Қ.Құлажанов атындағы «Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 01.12-2025	
Білім беру бағдарламасы	№ 4 басылым	

### АЛҒЫ СӨЗ

«7M07239 Азық-түлік өнімдері технологиясы (сала бойынша)» білім беру бағдарламасы Қазақстан Республикасы Ғылым және жоғары білім министрінің 2022 жылғы 20 шілдедегі № 2 бұйрығымен бекітілген. Жоғары білімнің / жоғары оқу орнынан кейінгі білімнің мемлекеттік жалпыға міндетті стандартының талаптарына сәйкес әзірленген, сондай-ақ кәсіптік стандарты негізінде әзірленген:

1. «Ет және ет өнімдерін өндіру»
2. Жоғары және (немесе) жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру ұйымдарының педагогтеріне (профессор-оқытушылар құрамына) арналған кәсіптік стандарты.

«7M07239 Азық-түлік өнімдері технологиясы (сала бойынша)» білім беру бағдарламасы 20<sup>25</sup> жылғы «24» 03 Академиялық сапа жөніндегі кеңес мәжілісінде мақұлданданған, хаттама № 4

Төраға Байболова Л.К.  
А.-Ж.Т.

  
Қолы

«7M07239 Азық-түлік өнімдері технологиясы (сала бойынша)» білім беру бағдарламасы 20<sup>24</sup> жылғы «29» 11 факультеттің Академиялық сапа жөніндегі комиссиясының мәжілісінде келісілген, хаттама № 2


Төраға Жунусова Г.С.  
А.-Ж.Т.

  
Қолы

«7M07239 Азық-түлік өнімдері технологиясы (сала бойынша)» білім беру бағдарламасы 20<sup>24</sup> жылғы «21» 10 «Ш жері С» кафедрасының мәжілісінде әзірленген және талқыланды, хаттама № \_\_\_\_\_

Кафедра меңгерушісі Байтукенова С.Б.  
А.-Ж.Т.


  
Қолы

Қ.Құлажанов атындағы «Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 01.12-2025	
Білім беру бағдарламасы	№ 4 басылым	


### Келісу парағы

Білім беру бағдарламасы «7M07239 Азық-түлік өнімдері технологиясы (салалар бойынша)»

#### МАҚҰЛДАНДЫ:

Академиялық мәселелер жөнінде проректор		Э. Аскарбеков	" 24 " 08	2025 ж.
БББ басқармасының басшысы		Б.Баядилова	" 24 " 03	2025 ж.
«Нәрлі» ЖШС директоры		Д. Сыдықов	" 21 " 10	2024 ж.
ЗТБ «Қазақстанның Халал Индустриясы Қауымдастығы» төрағасы		М. Сарсенбаев	" 21 " 10	2024 ж.
«Экологиялық және өнеркәсіптік биотехнология ғылыми-өндірістік орталығы» ЖШС директоры		А.Үсенова	" 21 " 10	2024 ж.
«Bio DELTA Trading KZ» ЖШС директоры		К. Айткенова	" 21 " 10	2024 ж.
«Golden Capital-01» ЖШС директоры		М. Муканов	" 21 " 10	2024 ж.
ТІПІНГІН – 232/1 тобының магистранты		Ә.Мұғадыл	" 21 " 10	2024 ж.

1 Білім беру бағдарламасының паспорты


Қ.Құлажанов атындағы «Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 01.12-2025	
Білім беру бағдарламасы	№ 4 басылым	

## 1 Білім беру бағдарламасының паспорты

Халықаралық білім берудің стандартты жіктемесі (БХСК) бойынша деңгейі	7
Ұлттық біліктілік шеңбері (ҰБШ) бойынша деңгейі	7
Салалық біліктілік шеңбері (СБШ) бойынша деңгейі	7
Білім беру саласының коды және атауы	7М07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
Дайындау бағыты	Ғылыми-педагогикалық
Білім беру бағдарламасы тобының нөмірі және атауы тобы	7М072 Өндірістік және өңдеу салалары
БББ коды және атауы	М111 –Тамақ өнімдерін өндіру
БББ бейіні	7М07239 - Азық-түлік өнімдері технологиясы (сала бойынша)
БББ мақсаты	Тамақ өнеркәсібінің заманауи ғылыми, педагогикалық және практикалық міндеттерін шешуге қабілетті, кәсіби құзыреттілікке ие, азық-түлік өнімдерінің технологиясы саласында жоғары білікті мамандарды даярлау
БББ аяқтау өлшемі	Білім алушының оқу қызметінің барлық түрлерін қоса алғанда, кемінде 120 академиялық кредит
БББ оқу тілі	Қазақша, орысша
БББ айырым ерекшелігі	-
Серіктес ЖОО	-

## 2 Білім беру бағдарламасын бітірушінің біліктілік сипаттамасы

Берілетін дәреже	7М07239 - Азық-түлік өнімдері технологиясы (сала бойынша) білім беру бағдарламасы бойынша техника ғылымдарының магистрі
Кәсіби қызмет саласы	- тамақ өнеркәсібі салалары; - ғылыми-зерттеу ұйымдары; - меншіктің әртүрлі нысандары мен түрлерінің кәсіпорындары; - білім және ғылым саласы (жоғары оқу орындары, колледждер)
Кәсіби қызмет түрлері	Ұйымдық-басқарушылық: - қоғамдық тамақтандыру, ет, балық, сүт, консерві өнеркәсібі кәсіпорындарының қызметіне басшылық жасау, - басқарудың жаңа прогрессивті нысандарын әзірлеу және енгізу; Өндірістік-технологиялық: - тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының барлық бөлімшелерінің жұмысын ұйымдастыру; Ғылыми-зерттеу: - тамақ өнімдерін өндіру және технологиясы саласындағы

Қ.Құлажанов атындағы «Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 01.12-2025	
Білім беру бағдарламасы	№ 4 басылым	


	ғылыми зерттеулер Педагогикалық: - Білім және ғылым саласында білім беру қызметтерін іске асыру (жоғары оқу орындары, колледждер)
Кәсіби қызмет нысаны	тамақ өнеркәсібінің барлық салалары, ғылыми-зерттеу институттары, ұйымдастыру-басқару мекемелері, жоғары оқу орындары, колледждер
Кәсіби қызмет міндеттері (еңбек қызметі)	- тамақ өнеркәсібі кәсіпорнының өндірістік-шаруашылық қызметіне заңнамаға сәйкес басшылық ету; - басқарудың жаңа прогрессивті формаларын әзірлеу және енгізу; - кәсіпорынның өндірістік қызметін ұйымдастыру; - Жоғары оқу орындарында академиялық, ғылыми-зерттеу, ғылыми-әдістемелік және қоғамдық қызметті жүзеге асыру; - білім алушы жастарды әлеуметтендіру.

### 3 Білім беру бағдарламасының мазмұнына қойылатын талаптар

Цикл және пән атаулары	Академиялық кредиттегі еңбек сыйымдылығы
<b>Базалық пәндер (БП) циклі</b>	<b>35</b>
Жоғары оқу орны компоненті (ЖК) оның ішінде педагогикалық практика	20
Таңдау компоненті (ТК)	15
<b>Бейіндеуші пәндер (БП) циклы</b>	<b>53</b>
Жоғары оқу орны компоненті (ЖК)	15
Таңдау компоненті (ТК)	25
Зерттеу практикасы	13
Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы	24
Тағылымдамадан өту мен магистрлік диссертацияны орындауды қамтитын магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы	24
<b>Қорытынды аттестаттау (ҚА)</b>	<b>8</b>
Магистрлік диссертацияны ресімдеу және қорғау (МДРҚ)	8
<b>Барлығы</b>	<b>120</b>

### 4 Білім беру бағдарламасының құзыреттілік картасы «7M07239 - Азық-түлік өнімдері технологиясы (сала бойынша)»

Құзыреттілік түрі	Оқыту нәтижесінің коды	Оқыту нәтижесі (Блум таксономиясы бойынша)
Мінез-құлық дағдылары және жеке қасиеттер (Softskills)	ОНЗ	Жоғары мектеп педагогикасының әдіснамалық негіздерін, білім алушы жастарды оқыту және әлеуметтендіру кезінде кәсіптік білім мен дағдыларды қолданады

Қ.Құлажанов атындағы «Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 01.12-2025	
Білім беру бағдарламасы	№ 4 басылым	

Сандық құзыреттіліктер (Digital skills)	ОН 10	Тамақ өнімдерін өндіруде ғылыми зерттеулер жүргізу және технологиялық процестерді әзірлеу үшін зерттеудің заманауи әдістерін, ақпараттық технологияларды, жасанды интеллект пен жабдықты қолданады
Кәсіби құзыреттіліктер (Hardskills)	ОН 7	Функционалдық, мамандандырылған және геродиеталық тамақ өнімдерін, ферменттік препараттарды, тағамдық қоспалар мен биоөнімдерді өндірудің технологиялық және биотехнологиялық процестерін жүргізу үшін ұсынымдар әзірлейді
	ОН 8	Ғылыми білім, озық тәжірибе және тамақ өнеркәсібін дамыту перспективалары негізінде тамақ өнімдерінің инновациялық технологияларын әзірлейді
	ОН 2	Ғылым тарихы мен философиясын пайдалана отырып, тұтас жүйелі ғылыми дүниетаным саласында зерттеулер жүргізеді
	ОН 5	Тамақ өнімдерін өндіруде ғылыми зерттеулерді жүргізу үшін сандық және сапалық әдістерді, заманауи жабдықтарды қолданады
	ОН 6	Тамақ өнімдері мен шикізаттың қауіпсіздігін және олардың құрамындағы контаминанттарды, биологиялық агенттерді, химиялық заттарды анықтап бағалайды
	ОН 9	Дайын өнімді алу және жаңа өнімдерді әзірлеу үшін қалдықтар мен қайталама шикізатты қайта өңдеудің жаңа технологиялық процестерін өндірісте игеруді енгізу және жеделдету жөнінде шаралар қабылдайды
	ОН 11	Ет-сүт өнімдерінің өндірістік - технологиялық әлеуетін, жануарлар мен өсімдік шикізатын және оларды қайта өңдеу өнімдерін өндіру үшін биотехнологиялық әдістерді қолдана отырып, технологиялық процестерді талдайды
	ОН 12	Тамақ өнеркәсібі кәсіпорнының өндірістік-шаруашылық қызметін басқаруға, өндірісті басқаруға және тамақ өнеркәсібінің жаңа желілерін жобалауға қабілетті



**5 Білім беру бағдарламасы және модульдердің оқу нәтижелері**

Маньзды құзырет-тіліктер	Білім беру бағдарламасы бойынша оқу нәтижелері (ОН)	Модуль атауы	Модуль ОН	Пән атаулары
Мінез-құлық дағдылары және жеке қасиеттер (Softskills)	ОН1 Кәсіби қызмет саласында шет тілінде ғылыми және кәсіби коммуникацияның заманауи әдістері мен технологияларын қолданады	Базалық пәндер модулі	Шет тіліндегі ғылыми мәтіндерді логикалық талдау әдістерін қолданады шет тіліндегі кәсіби коммуникацияның заманауи әдістері мен технологиялары туралы білімдерін көрсетеді	Шет тілі (кәсіби)
Кәсіби дағды (Hardskills)	ОН2 Ғылым тарихы мен философиясын пайдалана отырып, тұтас жүйелі ғылыми дүниетаным саласында зерттеулер жүргізеді	Базалық пәндер модулі	Ғылым мен әлемдік философиялық ойдың қалыптасуы мен дамуының негізгі кезеңдері туралы білімдерін көрсетеді; өзінің ғылыми жұмысының кәсіби және әлеуметтік қажеттілігін түсінеді	Ғылым тарихы мен философиясы
Мінез-құлық дағдылары және жеке қасиеттер (Softskills)	ОН3 Жоғары мектеп педагогикасының негіздерін, әдіснамалық негіздерін, білім алушы жастарды оқыту және әлеуметтендіру кезінде кәсіптік білім мен дағдыларды қолданады	Базалық пәндер модулі	Жоғары оқу орындарында оқу, ғылыми-әдістемелік, ғылыми және тәрбие қызметін жүзеге асырады	Жоғары мектептің педагогикасы
Кәсіби дағды	РО4 Психология саласындағы білімді басқару міндеттерін шешуде, кәсіби және жеке дамуды жоспарлауда қолданады	Базалық пәндер модулі	Болашақ кәсіби қызметті жобалау кезінде тұлғаның психологиялық ерекшеліктерінің мазмұнын сипаттайды. Психология білімін өзін-өзі тану және басқаларды тану мақсатында қолдану қабілетін көрсетеді	Басқару психологиясы
Кәсіби дағды	ОН5	Тамақ	Білім алушылардың тамақ өнімдерін	Тамақ шикізаттары мен өнімдерді



(Hardskills)	Тамақ өнімдерін өндіруде ғылыми зерттеулерді жүргізу үшін сандық және сапалық әдістерді, заманауи жабдықтарды қолдануды	өнеркәсібі саласындағы ғылыми зерттеулердің әдістемесі	өндіру саласында ғылыми зерттеулер жүргізу үшін сандық және сапалық әдістерді, сондай-ақ заманауи жабдықтарды қолдану дағдыларын қалыптастыру. Модуль шеңберінде шикізат пен өнімді талдау әдістері, тамақ шикізатын өңдеу кезінде болатын физика-химиялық және биохимиялық процестер, сонымен қатар нәтижелерді кейіннен түсіндіре отырып, эксперименттерді жоспарлау және жүргізу негіздері қарастырылады.	зерттеу әдістері Тамақ өндірісіндегі физика-химиялық және биохимиялық процестер Ғылыми зерттеулер және экспериментті ұйымдастыру Тамақ өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері
ОН 6 Тамақ өнімдері мен шикізаттың қауіпсіздігін және олардың құрамындағы контаминанттарды, биологиялық агенттерді, химиялық заттарды анықтап бағалайды	Тамақ өнеркәсібінің заманауи бағыттары		Модуль білім алушыларда тамақ шикізаты мен өнімдерінің ластану факторларын зерделеу, сондай-ақ тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз етудегі тосқауыл технологияларының тиімділігін бағалау үшін сандық және сапалық әдістер мен заманауи жабдықтарды қолдану дағдыларын қалыптастырады. Модуль шеңберінде микробиологиялық және химиялық ластану көздері, оны анықтау және бақылау әдістері, сондай-ақ өндірістің барлық кезеңдерінде тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін сақтауға бағытталған тосқауылдық шешімдерді әзірлеу мен енгізудің ғылыми тәсілдері қарастырылады.	Тамақ өндірісіндегі тосқауылдар технологиясы Тамақ шикізаты мен тамақ өнімдерінің контаминациясы
РО 7 Функционалдық, мамандандырылған және геродисталық тамақ	Азық-түлік технологиясы	Функционалдық, мамандандырылған және геродисталық тамақ	Модуль функционалдық, мамандандырылған және геродиетикалық тамақ өнімдерін, сондай-ақ ферменттік препараттарды өндіру кезінде	Ет-сүт өнімдерінің тағамдық құндылығын жоғарылатудың биотехнологиялық әдістері Функционалдық және



	<p>өнімдерін, ферменттік препараттарды, тағамдық коспалар мен биоөнімдерді өндірудің технологиялық және биотехнологиялық процестерін жүргізу үшін ұсынымдар әзірлейді</p>		<p>технологиялық және биотехнологиялық процестерді ұйымдастыру бойынша ұсынымдарды әзірлеу саласында білім алушылардың құзыреттерін қалыптастыруға бағытталған. Берілген касиеттері бар өнімдерді құрудың заманауи тәсілдері, шикізатты тандау ерекшеліктері, биотехнологиялық әдістерді қолдану, соның ішінде ашығу және пробиотикалық дақылдарды қолдану зерттелуде. Халықтың әртүрлі топтарының физиологиялық қажеттіліктерін ескере отырып, рецептер мен технологиялық режимдерді ғылыми негіздеуге ерекше назар аударылады.</p>	<p>мамандырылған тамақ өнімдерінің технологиясы Тамақ өндірісіндегі биотехнологиялар Ферменттік препараттарды өндіру технологиясы Өсімдік және жануартекті мамандырылған тамақ өнімдері Тағамдық биоөнімдер технологиясы Геродиеталық тамақ өнімдерінің технологиясы</p>
<p>ОН8 Ғылыми білім, озық тәжірибе және тамақ өнеркәсібін дамыту перспективалары негізінде тамақ өнімдерінің инновациялық технологияларын әзірлейді</p>		<p>Тамақ өнеркәсібінің заманауи бағыттары</p>	<p>Білім алушыларда тамақ өнеркәсібінде инновациялық технологияларды әзірлеу және енгізу үшін қажетті білім мен дағдыларды қалыптастыру. Азық-түлік шикізатын қайта өңдеудің заманауи әдістері мен техникалық шешімдері, саланың даму тенденциялары мен перспективалары, сондай-ақ озық отандық және шетелдік тәжірибенің мысалдары қарастырылады. Бәсекеге қабилетті, қауіпсіз және сапалы тамақ өнімдерін жасау үшін ғылыми жетістіктер мен технологиялық инновацияларды қолдануға ерекше назар аударылады.</p>	<p>Тамақ өндірісі саласындағы инновациялық техника мен технологиялар Тамақ өндірісі саласындағы инновациялық техника мен технологиялар</p>
<p>ОН 9 Дайын өнімді алу және жаңа</p>		<p>Азық-түлік технологиясы</p>	<p>Модуль білім алушылардың өнім сапасын қамтамасыз ету және басқару,</p>	<p>Қайта өңдеу өндірістері өнімдерінің сапасын қамтамасыз</p>



	<p>өнімдерді әзірлеу үшін қалдықтар мен қайталама шикізатты қайта өңдеудің жаңа технологиялық процестерін өндірісте игеруді енгізу және жеделдету жөнінде шаралар қабылдайды</p>		<p>тамақ өнімдерінің жаңа түрлерін әзірлеу және қалдықтар мен қайталама шикізатты тиімді өңдеу саласында практикалық дағдылары мен теориялық білімдерін қалыптастыруға бағытталған. Зерттеу барысында шикізатты кәдеге жарату мен қайта пайдаланудың заманауи технологиялары, өндірістердің экономикалық және экологиялық тиімділігін арттыру әдістері, сондай-ақ жаңа өнімдерді жобалау және енгізу кезеңдері қарастырылады. Өнім ассортиментін кеңейтуге және тамақ өнеркәсібінің тұрақты дамуына ықпал ететін инновациялық технологиялық шешімдерді игеруге ерекше назар аударылады.</p>	<p>ету Өнім сапасын басқару Қалдықтарды және қайталама шикізатты қайта өңдеу технологиясы Жаңа өнімдерді әзірлеу технологиясы</p>
<p>Сандық құзыреттіліктер (Digital skills)</p>	<p>PO10 Тамақ өнімдерін өндіруде ғылыми зерттеулер жүргізу және технологиялық процестерді әзірлеу үшін зерттеудің заманауи әдістерін, ақпараттық технологияларды, жасанды интеллект пен жабдықты қолданады</p>	<p>Тамақ өнеркәсібі саласындағы ғылыми зерттеулердің әдістемесі</p>	<p>Модуль білім алушыларда ғылыми зерттеулердің заманауи әдістерін, жасанды интеллект элементтерін қоса алғанда, цифрлық технологияларды және тамақ өнеркәсібіндегі технологиялық міндеттерді шешуге арналған мамандандырылған жабдықтарды қолдану дағдыларын қалыптастыруға бағытталған. Пән аясында тамақ процестерінің физика-химиялық және биохимиялық негіздері, шикізатты өңдеудің инновациялық тәсілдері, эксперименттерді жоспарлау және жүргізу әдістері, ақпараттық жүйелерді қолдана отырып технологиялық шешімдерді әзірлеу және оңтайландыру</p>	<p>Тамақ өндірісіндегі физика-химиялық және биохимиялық процестер Тамақ шикізаттарын өңдеудің инновациялық технологиялары Тамақ шикізаттарын өңдеудің инновациялық технологиялары Ғылыми зерттеулер және экспериментті ұйымдастыру Тамақ өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері</p>



			<p>зерттеледі. Ғылыми білім мен цифрлық құралдарды тамақ өнімдерін өндірудің қауіпсіз және тиімді технологияларын құру процесіне біріктіруге ерекше назар аударылады.</p>	
<p>Кәсіби дағды (Hardskills)</p>	<p>PO 11 Ет-сүт өнімдерінің өндірістік - технологиялық әлеуетін, жануарлар мен өсімдік шикізатын және оларды қайта өңдеу өнімдерін өндіру үшін биотехнологиялық әдістерді қолдана отырып, технологиялық процестерді талдайды</p>	<p>Азық-түлік технологиясы</p>	<p>Модуль өсімдік және жануар шикізатынан азық-түлік құндылығын және өнім өндірісінің тұрақтылығын арттыру үшін биотехнологиялық әдістерді талдау және қолдану саласында білім алушылардың құзыреттерін қалыптастыруға бағытталған. Биоконверсия, ашыту технологиялары, микробиологиялық және ферменттік препараттарды қолдану, сондай-ақ қалдықтар мен қайталама шикізатты өңдеудің ұтымды тәсілдері зерттелуде. Ет-сүт өнімдерінің өндірістік-технологиялық әлеуетін бағалауға және өнімдердің сапасын, қауіпсіздігін және биологиялық құндылығын арттыру үшін биотехнологиялық шешімдерді әзірлеуге ерекше назар аударылады.</p>	<p>Ет-сүт өнімдерінің тағамдық құндылығын жоғарылатудың биотехнологиялық әдістері Тамақ өндірісіндегі биотехнологиялар Қалдықтарды және қайталама шикізатты қайта өңдеу технологиясы</p>
<p>PO 12 Тамақ кәсіпорнының шаруашылық басқаруға, басқаруға және өнеркәсібінің желілерін қабілетті</p>	<p>өнеркәсібі өндірістік-қызметін өндірісті және тамақ жаңа жобалауға</p>	<p>Азық-түлік технологиясы</p>	<p>Модуль тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өндірістік процестерді тиімді ұйымдастыруға және басқаруға қабілетті мамандарды даярлауға бағытталған. Пән аясында өнім сапасын қамтамасыз ету мен бақылаудың заманауи тәсілдері, Функционалды және геродиетикалық өнімдерді жасау технологиясы, тамақ биоөнімдерін өндіру ерекшеліктері, сондай-ақ өнімнің жаңа</p>	<p>Қайта өңдеу өндірістері өнімдерінің сапасын қамтамасыз ету Өнім сапасын басқару Тағамдық биоөнімдер технологиясы Геродиеталық тамақ өнімдерінің технологиясы Жаңа өнімдерді әзірлеу технологиясы</p>



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

БББ 01.12-2025



Білім беру бағдарламасы

№ 4 басылым

		<p>түрлерін әзірлеу және енгізу әдістері қарастырылады. Өндірістік-шаруашылық қызметті басқару, жаңа өндірістік желілерді техникалық-технологиялық жобалау және саланың заманауи талаптары мен үрдістерін ескере отырып, технологиялық процестерді оңтайландыру мәселелеріне ерекше назар аударылады.</p>	
--	--	---	--

**6 Білім беру бағдарламасы бойынша қалыптастырылатын оқыту нәтижелері мен оқу пәндерінің қол жеткізілуінің өзара байланысы**

№	Пәннің атауы	Пәннің қысқаша сипаттамасы	Кредиттер саны	Қалыптасқан оқу нәтижелері (коллар)											
				ОН 1	ОН 2	ОН 3	ОН 4	ОН 5	ОН 6	ОН 7	ОН 8	ОН 9	ОН 10	ОН 11	ОН 12

**Базалық пәндер циклі**

**Университет компоненті / Таңдау компоненті**

1	Шет тілі (кәсіби)	Курстың мақсаты болашақ магистрдің мәдениетаралық, кәсіптік және ғылыми қызметінде шет тілін коммуникация құралы ретінде пайдалануға мүмкіндік беретін шет тіліндегі білім берудің халықаралық стандарттарына сәйкес құзыреттіліктерді игеру және жетілдіру болып табылады. Пәнді оқу еңбек нарығында бәсекеге қабілетті жоғары білікті мамандарды даярлауға ықпал етеді.	4	+															
---	-------------------	---	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



2	Ғылым тарихы мен философиясы	<p>Пәнді зерттеудің мақсаты ғылымды философиялық тұрғыдан түсіну, теориялық және практикалық кәсіби қызметте алған білімдері мен дағдыларын одан әрі қолдана отырып, оның даму кезеңдерінің нақты және дүниетанымдық мазмұнын түсіну. Курсты зерттеу ғылымда оның дамуының қазіргі кезеңінде туындайтын негізгі дүниетанымдық және әдіснамалық мәселелерді талдауға және ғылымның тарихи даму тенденциялары туралы түсінік алуға бағытталған.</p>	4	+						
3	Жоғары мектептің педагогикасы	<p>Пәннің мақсаты ғылыми ізденістің негізгі білімі мен дағдыларын қалыптастыруды, оларды жан-жақты дамыған, әлеуметтік белсенді, шығармашылық ойлайтын тұлғаны қалыптастырудың қажетті негізі ретінде нақты педагогикалық қызметте практикалық қолдануды қамтиды. Пәннің мазмұны жоғары мектеп педагогикасы саласында педагогикалық құзыреттілікті қалыптастыруға, жоғары мектеп педагогикасын ғылыми білім саласы ретінде дамыту туралы жүйелі түсінік қалыптастыруға бағытталған.</p>	4	+						
4	Басқару психологиясы	<p>Пәннің мақсаты басқа үдерістеріндегі және оның психологиялық механизмдеріндегі адам факторының ролі туралы тұтас идеяларды құруға, басқару үдерісіне теориялық және әдіснамалық тәсілдерді жүйелеуге,</p>	4	+						



5	Ет-сүт өнімдерінің тағамдық құндылығын жоғарылатудың биотехнологиялық әдістері	<p>Ұйымдағы адамды басқару мәселесінің жүйелік көзқарасын дамытуға бағытталған. Пәннің мазмұны болашақ мамандарды негізгі кәсіби даярлау жүйесінде маньзды заманауи ұйымда басшылықты тиімді басқарудың психологиялық құралдарын жасауға мүмкіндік береді.</p> <p>Пәннің мақсаты: ет-сүт өнеркәсібінде қолданылатын заманауи биотехнологиялық әдістерді зерттеу. Курс студенттердің ет-сүт өнімдерінің тағамдық құндылығын арттыру үшін биотехнологиялық процестерді қолданудың перспективасы мен тиімділігі туралы білімдерін қалыптастырады. Ет және сүт шикізатын технологиялық өндеудің ұтымды әдісін бағалаудың және таңдаудың заманауи әдістерін игеруге ықпал етеді. Ет және сүт шикізатын өндеудің технологиялық процестерінде биопрепараттарды пайдалану тиімділігін талдау дағдыларын қалыптастырады</p>	5							
6	Тамақ шикізаттары мен өнімдерді зерттеу әдістері	<p>Пәннің мақсаты: тамақ шикізаттары мен өнімдерін зерттеудің заманауи әдістерін игеру. Пән дайын өнімнің жоғары сапасын қамтамасыз ету үшін шикізат пен тамақ өнімдерінің қасиеттерін бағалаудың әдістері туралы білімді қалыптастырады. Білім алушылар тамақ шикізаты мен өнімдерінің құрылымын, құрамы мен қасиеттерін кешенді</p>	5							





БББ 01.12-2025  
№ 4 басылым

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

	технологиясын зерттеудегі ғылымның заманауи жетістіктері туралы іргелі білімді қалыптастырады. Биокаталитикалық, химиялық, биохимиялық, микробиологиялық процестерді модельдеу негізінде тамақтың сапасын зерттеу дағдыларын дамытуға ықпал етеді. Білім алушылар берілген құрамы мен қасиеттері бар өнімдердің жана және дәстүрлі технологияларын әзірлеп жетілдіре алады	5					9	Өнім сапасын басқару	5					10	Тамақ өндірісіндегі физика-химиялық және биохимиялық процестер	5						Пәннің мақсаты: физика-химиялық және биохимиялық процестерді, технологиялық режимдерді, шикізат пен тамақ өнімдерін өндеу және сақтау шарттарын зерттеу. Пән азық-түлік биохимиясы саласындағы заманауи	5				
--	--	---	--	--	--	--	---	----------------------	---	--	--	--	--	----	--	---	--	--	--	--	--	---	---	--	--	--	--



БББ 01.12-2025


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

Білім беру бағдарламасы

№ 4 басылым

11	Педагогикалық практика	ғылыми жетістіктер және олардың физика-химиялық қасиеттері туралы іргелі білімді қалыптастырады. Білім алушылар өндірістің технологиялық процесін бағалай алады, өнімдерді технологиялық өңдеудегі негізгі заттардың өзгеруін анықтай алады және тамақ өнімдерінің сапалық және сандық сипаттамаларын анықтау үшін тамақ өнімдерін талдаудың заманауи әдістерін қолдана алады.	4	+					
<b>Бейнді пәндер циклі</b>									
<b>Университет компоненті / Таңдау компоненті</b>									
12	Тамақ өндірісіндегі тосқауылдар технологиясы	Курстың мақсаты: аралас биофизикалық технологияларды зерттеу, тосқауылдардың пайда болу көздерін және олардың тамақ сапасына әсерін анықтау. Пән өнімінің зиянды факторлардан, ақпараттық технологиялардың заманауи бағдарламалық және техникалық	5	+					



Қ.Құлажанов атындағы «Қазак технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 01.12-2025	
Білім беру бағдарламасы	№ 4 басылым	

15	Тамак өндірісі саласындағы инновациялық техника мен технологиялар	<p>өнеркәсібінде тиімді биокагализатор ретінде пайдалануды талдай алады және қазіргі заманғы өндірісті ұйымдастыруда, ассортиментті қалыптастыруда және өнімнің биологиялық толықтығын қамтамасыз етуде биотехнологиялық әдістерді қолдана алады.</p>	5		+	+		
16	Тамак шикізаттарын өңдеудің инновациялық технологиялары	<p>Пәннің мақсаты: тамак өндірісі саласындағы инновациялық даму мәселелерін зерттеу. Курс техника мен технологияны жетілдіру, тамак кәсіпорындарында өнімнің сапасы мен шығымдылығын арттыру үшін ғылыми зерттеулер туралы білімді қалыптастырады. Білім алушылар тамак өнімдерін өндірудің заманауи инновациялық техникалары мен технологияларын игере алады; сала кәсіпорындарының инновацияларға бейімділігінің негізгі факторларын талдау дағдыларын игереді; өндіріске инновациялық техникалар мен технологияларды енгізуді бағалай алады.</p>	5		+	+		










<p>шикізатты қайта өңдеу технологиясы</p>	<p>мәселелерді зерттеу. Пән білім алушыларда тамақ өнеркәсібінде қолданылатын қалдықтар мен қайталама шикізатты қайта өңдеудің заманауи әдістері туралы білім жүйесін қалыптастырады. Курс шеңберінде білім алушылар тамақ өнеркәсібінің қалдықтары мен қайталама шикізатының қауіпсіздігін бағалау дағдыларын және оларды функционалдық максаттағы жаңа тамақ өнімдерін әзірлеу үшін ұтымды пайдалануды меңгереді.</p>	<p>5</p>	<p>+</p>	<p>+</p>	<p>+</p>	<p>+</p>	<p>23 Тағамдық биоөнімдер технологиясы</p>	<p>Пәннің мақсаты: тағамдық биоөнімдер технологиясы саласындағы заманауи түсініктер, биоөнімдер технологияларын әзірлеудің инновациялық әдістері туралы ғылыми білім алу және олардың сапалық көрсеткіштерін зерттеу. Бұл курс білім алушыларда тағамдық биоөнімдерді өндіру перспективалары, мұздатылған және кептірілген биоөнімдерді, органикалық өсірілген тамақ өнімдерін өндіру технологиясының ерекшеліктері туралы білімді қалыптастырады. Пән білім алушыларда жоғары сапалы биологиялық толыққанды өнімдерді алудың технологиялық процестерін басқару әдістері мен тәсілдерін игеру, тамақ биоөнімдерін өндірудегі инновациялық үрдістерді талдау дағдыларын дамытады.</p>	<p>5</p>	<p>+</p>	<p>+</p>	<p>+</p>	<p>+</p>
---	---	----------	----------	----------	----------	----------	--	--	----------	----------	----------	----------	----------



Қ.Құлақанов атындағы «Қазак технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 01.12-2025	
Білім беру бағдарламасы	№ 4 басылым	

**7 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 оқыту әдістері
ОН1	Кәсіби қызмет саласында шет тілінде ғылыми және кәсіби коммуникацияның заманауи әдістері мен технологияларын қолданады	Пікірталас	Ауызша сауалнама
ОН 2	Ғылым тарихы мен философиясын пайдалана отырып, тұтас жүйелі ғылыми дүниетаным саласында зерттеулер жүргізеді	Интерактивті дәріс	Бақылау жұмысы
ОН 3	Жоғары мектеп педагогикасының әдіснамалық негіздерін, білім алушы жастарды оқыту және әлеуметтендіру кезінде кәсіптік білім мен дағдыларды қолданады	Интерактивті дәріс	Тест
ОН 4	Психология саласындағы білімді басқару міндеттерін шешуде, кәсіби және жеке дамуды жоспарлауда қолданады	Эссе	Реферат
ОН 5	Тамақ өнімдерін өндіруде ғылыми зерттеулерді жүргізу үшін сандық және сапалық әдістерді, заманауи жабдықтарды қолданады	Жоба әдісі	Жобаны қорғау
ОН 6	Тамақ өнімдері мен шикізаттың қауіпсіздігін және олардың құрамындағы контаминанттарды, биологиялық агенттерді, химиялық заттарды анықтап бағалайды	Көп деңгейлі есептер мен тапсырмалар	Ситуациялық есептерді шешу
ОН 7	Функционалды, мамандандырылған және геродиеталық тамақ өнімдерін, ферменттік препараттарды, тағамдық қоспалар мен биоөнімдерді өндірудің технологиялық және биотехнологиялық процестерін жүргізу үшін ұсынымдар әзірлейді	Мидағы шабуыл	Есептік-графикалық жұмысты қорғау
ОН 8	Ғылыми білім, озық тәжірибе және тамақ өнеркәсібін дамыту перспективалары негізінде тамақ өнімдерінің инновациялық технологияларын әзірлейді	Мидағы шабуыл	Коллоквиум
ОН 9	Дайын өнімді алу және жаңа өнімдерді әзірлеу үшін қалдықтар мен қайталама шикізатты қайта өңдеудің жаңа технологиялық процестерін өндірісте игеруді енгізу және жеделдету жөнінде шаралар қабылдайды	Кейстерді талқылау	Ситуациялық есептерді шешу
ОН 10	Тамақ өнімдерін өндіруде ғылыми зерттеулер жүргізу және технологиялық процестерді әзірлеу үшін зерттеудің заманауи әдістерін, ақпараттық технологияларды, жасанды интеллект	Көп деңгейлі есептер мен	Ситуациялық есептерді шешу



БББ 01.12-2025


№ 4 басылым

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

Білім беру бағдарламасы	пен жабдықты қолданады	тапсырмалар	Ситуациялық есептерді шешу
ОН 11	Ет-сүт өнімдерінің өндірістік - технологиялық әлеуетін, жануарлар мен өсімдік шикізатын және оларды қайта өңдеу өнімдерін өндіру үшін биотехнологиялық әдістерді қолдана отырып, технологиялық процестерді талдайды	Кейстерді талқылау	
ОН 12	Тамақ өнеркәсібі кәсіпорнының өндірістік-шаруашылық қызметін басқаруға, өндірісті басқаруға және тамақ өнеркәсібінің жаңа желілерін жобалауға қабілетті	Мидағы шабуыл	Есептік-графикалық жұмысты қорғау

**8 Кәсіби стандарттардың еңбек функцияларына білім беру бағдарламасының оқыту нәтижелерін сәйкестендіру (бар болған жағдайда)**

Қолданылған кәсіби стандарттар атауы	7 деңгейдегі кәсіптер ОРК	Еңбек функциялары	Тапсырмалар	БББ бойынша оқыту нәтижелері
Кәсіби стандарт: «Ет және ет өнімдерін өндіру»	Бас директор	ЕФ 1. Өндірістік-шаруашылық қызметті басқару	Тапсырма 1. Кәсіпорынға басшылықты жүзеге асыру Тапсырма 2. Кәсіпорын бөлімшелерін бақылау бойынша шаралар кешенін жүргізу	ОН 12 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорнының өндірістік-шаруашылық қызметін, өндірісті басқаруға және тамақ өнеркәсібінің жаңа желілерін жобалауға қабілетті
Кәсіби стандарт: Жоғары және (немесе) жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру ұйымдарының педагогы (профессор-оқытушылар құрамы)	Оқытушы, білім беру саласындағы ассистент	ЕФ 1. Оқыту ЕФ 2. Ғылыми Зерттеулер жүргізу; ЕФ 3. Ғылыми әдістемелік жұмысты жүзеге асыру; ЕФ 4. Білім алушы жастарды әлеуметтендіру	Тапсырма 1. Білім алушылардың академиялық құзыреттіліктерінің талап етілетін деңгейін қамтамасыз ету Тапсырма 2. Ғылымның, жоғары білімнің және еңбек нарығының интеграциясын қамтамасыз ету Тапсырма 3. ЖЖО макропроцестерін ғылыми-әдістемелік қамтамасыз ету Тапсырма 4. Студенттік ортада әлеуметтік құндылықтарды насихаттау	ОН 3 Жоғары мектеп педагогикасының әдіснамалық негіздерін, білім алушы жастарды оқыту және әлеуметтендіру кезінде кәсіптік білім мен дағдыларды қолданады

Қ.Құлажанов атындағы «Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 01.12-2025	
Білім беру бағдарламасы	№ 4 басылым	

## 9 Түлектер моделі

Құзыреттілік түрі	Құзыреттердің сипаттамасы
1. Мінез-құлық дағдылары және жеке қасиеттер (Softskills)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сыни және шығармашылық ойлау;</li> <li>- басқарушылық және коммуникативтік дағдылар;</li> <li>- жауапкершілік және өзін-өзі ұйымдастыру;</li> <li>- топтық жұмыс;</li> <li>- жүйелік ойлау</li> </ul>
2. Сандық құзыреттілік (Digital skills)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- бағдарламалық тілдерді меңгеру;</li> <li>- бағдарламалық жасақтама архитектурасын түсіну;</li> <li>- компьютерлік технологиялардың көмегімен процестерді автоматтандыру</li> </ul>
3. Кәсіби құзыреттіліктер (Hardskills)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- өндірістің нормативтік және техникалық құжаттамасына сәйкес тамақ кәсіпорындарында тамақ өнімдерінің технологиялық процестердің қауіпсіздігін бақылауды жүзеге асыру;</li> <li>- жаңа инновациялық әзірлемелерді пайдалана отырып, азық-түлік қауіпсіздігі тәуекелдерін бақылау мен бағалауды жүргізу;</li> <li>- тамақ кәсіпорындарында технологиялық процестердің қауіпсіздігін ұйымдастыру</li> <li>- тамақ өнімдерінің, компоненттердің, шикізаттың және өндіріс процестерінің қауіпсіздігін бағалау үшін заманауи аналитикалық, есептік, эксперименттік бағдарламалар мен әдістемелерді қолданады</li> <li>- азық-түлік шикізаты мен өнімдерінің құрылымы, құрамы мен қасиеттеріне олардың сапасы мен қауіпсіздігін объективті бағалау үшін талдау жүргізеді</li> </ul>



3	Тамак өндірісіндегі технологиялар технологиясы Барьерные технологии в пищевых производствах Barrier technologies in food production	ББП (ЖК) ПД (БК) АС (УС)	ВТРР 5309-25 ВТРР 5309-25 ВТРР 5309-25	2	5	150	45	30	15	0	75	15	90	2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option											
4	Тамақ өндірісіндегі биотехнологиялар Биотехнологии в пищевом производстве Biotechnologies in food production	ББП (ЖК) ПД (БК) АС (УС)	ВРР 5308-25 ВРР 5308-25 ВРР 5308-25	2	5	150	45	30	15			15	90	2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option											
5	Жаңа өнімдерді әзірлеу технологиясы Технология разработки новых продуктов New product development technology	ББП (ТК) ПД (КБ) АС (ЕС)	ТРНР 6312-25 ТРНР 6312-25 ТРНР 6312-25	3	5	150	45	30	15			15	90	2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option											
6	Өсімдік және жануарлық маддиалардан тамақ өнімдері Специализированные пищевые продукты животного и растительного происхождения Specialized food products of animal and vegetable origin	ББП (ТК) ПД (КБ) АС (ЕС)	СПРЗРР 6312-25 СПРЗРР 6312-25 СПРЗРР 6312-25	3	5	150	45	30	15			15	90	2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option											
7	Тамақ шығаратын өндірістің инновациялық технологиялары Инновационные технологии переработки пищевого сырья Innovative technologies for processing food raw materials	ББП (ТК) ПД (КБ) АС (ЕС)	ПТРРР 6314-25 ПТРРР 6314-25 ПТРРР 6314-25	3	5	150	45	30	15			15	90	2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option											
8	Тамақ өндірісі саласындағы инновациялық техника мен технологиялар Инновационные техники и технологии в пищевой отрасли Innovative equipment and technologies in the food industry	ББП (ТК) ПД (КБ) АС (ЕС)	ПТРРО 6314-25 ПТРРО 6314-25 ПТРРО 6314-25	3	5	150	45	30	15			15	90	2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option											
<b>Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module</b>																										

**Тамақ өнеркәсібі саласындағы ғылыми зерттеулердің әдістемесі / Methodology of scientific research in the field of food industry**

<b>Тамақ өнеркәсібі саласындағы ғылыми зерттеулердің әдістемесі / Methodology of scientific research in the field of food industry</b>															
1	Тамақ өндірісіндегі физико-химиялық және биологиялық процестер Физико-химические и биологические процессы в пищевых производствах Physico-chemical and biochemical processes in food production	БП (ТК) БД (КБ) БС (ЕС)	ФВРРРР 5205-25 ФВРРРР 5205-25 ФВРРРР 5205-25	2	5	150	45	30	15			15	90	2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
2	Тамақ шығаратын мен өнімдерді зерттеу әдістері Методы исследования пищевого сырья и продуктов Methods of research of food raw materials and products	ББП (ТК) ПД (КБ) АС (ЕС)	МІРРРР 5205-25 МІРРРР 5205-25 МІРРРР 5205-25	1	5	150	45	30	15			15	90	2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
3	Ғылыми зерттеулер және экспериментті ұйымдастыру Научные исследования и организация эксперимента Scientific research and organization of the experiment	ББП (ТК) ПД (КБ) АС (ЕС)	НІОЕ 5311-25 НІОЕ 5311-25 НІОЕ 5311-25	1	5	150	45	30	15			15	90	2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
4	Тамақ өнімдерін өндіретін ғылыми негіздері Научные основы производства пищевых продуктов Scientific bases of food production	ББП (ЖК) ПД (БК) АС (УС)	ІР 6303-25 ІР 6303-25 ІР 6303-25	4	13	390	0							13 апта / неделя / weeks	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
6	Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы Научно-исследовательская работа магистранта The scientific research work of a master's student	ҒЗЖ (ЖК) НІРР (БК) РВ (УС)	НІРМ 5401-25 НІРМ 5401-25 НІРМ 5401-25	1	4	120	0							4 апта / неделя / weeks	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
7	Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы Научно-исследовательская работа магистранта The scientific research work of a master's student	ҒЗЖ (ЖК) НІРР (БК) РВ (УС)	НІРМ 5402-25 НІРМ 5402-25 НІРМ 5402-25	2	6	180	0							6 апта / неделя / weeks	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option


8	Магістрантський ґвільня-зертту жұдышы Научно-исследовательская работа магистранта The scientific research work of a master's student	ФЗЖ (ЖК) НІР (БК) RW (LC)	NIRM 6403-25 NIRM 6403-25 NIRM 6403-25	3	5	150	0	60	30	0	30	180	5 атта / недель / weeks	Білім алушының таңдауы бойынша / По выбору обучающегося / By student's option
9	Тағымдалмадан оту мен магистрант диксертацияны орындауды қамтитын магистранттың ғылыми-зертту жұдышы Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации The scientific research work of a master's student, including the completion of an internship and the preparation of a master's thesis	ФЗЖ (ЖК) НІР (БК) RW (LC)	NIRM 6404-25 NIRM 6404-25 NIRM 6404-25	4	9	270	0	60	30	0	30	180	9 атта / недель / weeks	Білім алушының таңдауы бойынша / По выбору обучающегося / By student's option
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														

**Азық-түлік технологиясы / Технология продуктов питания / Food technology**

1	Өнім сапасын басқару Управление качеством продукции Product quality management	БП (ТК) БД (КБ) BS (ES)	UKP 5206-25											Білім алушының таңдауы бойынша / По выбору обучающегося / By student's option
			UKP 5206-25 UKP 5206-25											
2	Қайта өңдеу өндірістері өнімдерінің сапасын қамтамасыз ету Обеспечение качества продуктов перерабатывающих производств Ensuring the quality of products of processing industries	БП (ТК) БД (КБ) BS (ES)	OKPPP 5206-25	2	5	150	45	30	15	15	0	90	2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша / По выбору обучающегося / By student's option
			OKPPP 5206-25 OKPPP 5206-25											
3	Ферменттің препараттарды өңдеу технологиясы Технология производства ферментных препаратов Technology of production of enzyme preparations	БП (ЖК) ПД (БК) AS (LC)	TRPR 6310-25											Білім алушының таңдауы бойынша / По выбору обучающегося / By student's option
			TRPR 6310-25 TRPR 6310-25	3	5	150	45	30	15	15	0	90	2 + 1 + 0	
4	Тамақ шикізаты мен тамақ өнімдерінің қорғанышы Консервация пищевого сырья и пищевых продуктов Conservation of food raw materials and food products	БП (ТК) ПД (КБ) AS (ES)	KPSPP 6316-25											Білім алушының таңдауы бойынша / По выбору обучающегося / By student's option
			KPSPP 6316-25 KPSPP 6316-25	3	5	150	45	30	15	15	0	90	2 + 1 + 0	
5	Тағамдық биологиялық технологиясы Технология пищевых биопроductов Technology of food bioproducts	БП (ТК) ПД (КБ) AS (ES)	TRB6315-25											Білім алушының таңдауы бойынша / По выбору обучающегося / By student's option
			TRB6315-25 TRB6315-25											
6	Геродиялық тамақ өнімдерінің технологиясы Технология продуктов геродияческого питания Technology of herodietic nutrition products	БП (ТК) ПД (КБ) AS (ES)	TRGP 6315-25											Білім алушының таңдауы бойынша / По выбору обучающегося / By student's option
			TRGP 6315-25 TRGP 6315-25											
7	Қалдықтарды және қайтадала шикізатты қайта өңдеу технологиясы Технология переработки отходов и вторичного сырья Technology of waste and secondary raw materials processing	БП (ТК) ПД (КБ) AS (ES)	TRPOVS 6315-25											Білім алушының таңдауы бойынша / По выбору обучающегося / By student's option
			TRPOVS 6315-25 TRPOVS 6315-25	3	5	150	45	30	15	15	0	90	2 + 1 + 0	
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														

**Қорытынды аттестілеу / Итоговая аттестация / Final assessment**

5 Модуль / Module №	Қорытынды аттестілеу (Магістрант диксертацияны рестілеу және қорғау) (МДРК) Итоговая аттестация (Оборудование и защита магистерской диссертации) (ОИЗМД) Final assessment (Preparation and defense of a master's thesis) (PDMT)	4	8	240									8 атта / недель / weeks
		Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module											
<b>БАРЛЫҒЫ МОДУЛЬДАР БОЙЫНША / ИТОГО ПО МОДУЛЯМ / TOTAL FOR MODULES</b>													

Қ.Құлажанов атындағы «Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 01.12-2025	
Білім беру бағдарламасы	№ 4 басылым	

#### САРАПТАМАЛЫҚ ҚОРЫТЫНДЫ

7M07239 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (салалар бойынша) (ғылыми-педагогикалық бағыт)» білім беру бағдарламасына

M111 Азық-түлік өнімдерін өндіру дайындау бағыты бойынша


Білім беру бағдарламасын әзірлеу бойынша серіктес кәсіпорын ұйымының атауы: «Қазақ қайта өңдеу және тағам өнеркәсіптері ғылыми-зерттеу институты» ЖШС Астана филиалы

7M07239 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (салалар бойынша) (ғылыми-педагогикалық бағыт)» білім беру бағдарламасы тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін әзірлеу, ұйымдастыру және бақылау саласында құзыреті бар білікті мамандарды даярлауға бағытталған. Бағдарлама жоғары білікті кадрлар шығаруды қамтамасыз ете отырып, агроөнеркәсіптік кешеннің, тамақ және қайта өңдеу өнеркәсібінің өзекті қажеттіліктеріне сәйкес келеді.

Бағдарламаның мазмұны «Ет және ет өнімдерін өндіру», «Жоғары және (немесе) жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру ұйымдарының педагогы (профессорлық - оқытушылық құрамы)» білім беру бағдарламасында пайдаланылған Ұлттық біліктілік шеңберіне, салалық біліктілік шеңберлеріне және кәсіптік стандарттарға толық сәйкес келеді. Білім беру бағдарламасы міндетті пәндерді, сондай-ақ білім беру модульдерін дараландыруды қамтамасыз ететін вариативті бөлімді қамтиды. Оқытылатын пәндер функционалдық және мамандандырылған тамақ өнімдерінің технологиясы, рецептуралар мен технологияларды әзірлеудегі инновациялық тәсілдер, өнім сапасын басқару және т.б. бойынша білімді қоса алғанда, өндірістің қазіргі жағдайында талап етілетін құзыреттерді қалыптастыруға бағытталған.

Бағдарламада практикалық дайындыққа ерекше көңіл бөлінеді. Білім беру процесі педагогикалық және зерттеу тәжірибелерін, ғылыми тағылымдаманы және серіктес кәсіпорындармен ынтымақтастықтағы зерттеу қызметін қамтиды. Бұл магистранттардың кәсіби дағдыларын қалыптастыруға және ғылыми-өндірістік ортаға дайындалуға ықпал етеді.

7M07239 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (салалар бойынша) (ғылыми-педагогикалық бағыт)» білім беру бағдарламасы МЖМБС және кәсіби стандарттардың өзекті талаптарына сәйкес келеді, тамақ өнеркәсібі саласында бәсекеге қабілетті мамандарды даярлауға бағдарланған және мәлімделген форматта іске асыруға ұсынылған. Рецензияға ұсынылған 7M07239 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (салалар бойынша) (ғылыми-педагогикалық бағыт)» білім беру бағдарламасы Тамақ өнімдерін өндіру және әзірлеу саласындағы

Қ.Құлажанов атындағы «Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 01.12-2025	
Білім беру бағдарламасы	№ 4 басылым	

табысты қызмет үшін қажетті заманауи кәсіби құзыреттіліктері бар мамандарды кешенді даярлауды қамтамасыз етеді.


Тәжірибеге бағдарланған модульдерді дамытуды жалғастыру, индустриямен әріптестік байланыстарды кеңейту және магистранттардың халықаралық ғылыми және білім беру жобаларына қатысуын күшейту ұсынылады.

### Сарапшы

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



Альжаксина Н.Е.

Қ.Құлажанов атындағы «Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 01.12-2025	
Білім беру бағдарламасы	№ 4 басылым	

### Сараптамалық қорытынды

7M07239 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (салалар бойынша) білім беру бағдарламасына

M111 Азық-түлік өнімдерін өндіру дайындау бағыты бойынша

Білім беру бағдарламасын әзірлеу бойынша серіктес кәсіпорын ұйымының атауы: «ҒӨК «Иноватор» ЖШС

«7M07239 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (салалар бойынша)» білім беру бағдарламасы ҚР БҒМ бұйрығымен бекітілген Жоғары білімнің мемлекеттік жалпыға міндетті стандартына сәйкес әзірленді және ҰБК, СБШ кәсіби қызметін және еңбек функцияларын регламенттейтін нормативтік-құқықтық актілерге сәйкес келеді.

«7M07239 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (салалар бойынша)» білім беру бағдарламасы тамақ және қайта өңдеу салаларын, қоғам өмірінің салаларын дамытудың қазіргі деңгейіне, қазіргі заманғы ғылым мен техниканың деңгейі мен жетістіктеріне, сондай-ақ тамақ және қайта өңдеу өндірістері саласындағы жұмыс берушілердің сұраныстары мен қажеттіліктеріне сәйкес келеді.

Білім беру бағдарламасында қамтылған пәндер тамақ технологиясы саласында тереңдетіп оқуға және білім алуға мүмкіндік береді. БББ құрылымы бойынша құзыреттілік тәсіл негізінде модульдік қағидат бойынша, қисынды құрастырылған. Өзінің мазмұны бойынша білім беру бағдарламасындағы пәндер өзекті, құрылымдалған, түлектердің жалпыланған еңбек функциялары кәсіби стандарттарға сәйкес ұсынылған. Білім беру бағдарламасын іске асыру шарттары, кадрлық шарттары, материалдық-техникалық және оқу-әдістемелік шарттарна қойылатын талаптарға сәйкес келеді.

Осы білім беру бағдарламасы бойынша білім алушыларға «Жаңа өнімдер технологиясы» пәнін оқу ұсынылады, сондықтан оларды элективті пәндер каталогына қосуды ұсынамыз.

Жоғарыда айтылғандардың негізінде, бұл білім беру бағдарламасы өзекті деп санаймын, олардың мазмұны Азық-түлік технологиясы саласындағы басым бағытқа сәйкес келеді. «7M07239 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (салалар бойынша)» білім беру бағдарламасы қойылатын талаптарға сәйкес келеді.

Сарапшы

«ҒӨК «Иноватор» ЖШС басшысы



Искакова Д.М.