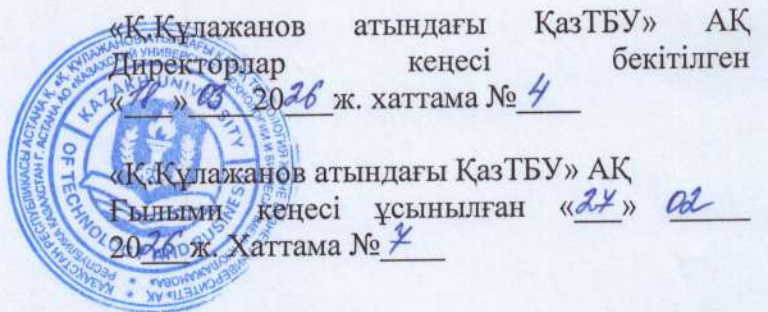


«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ

БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ

7M07239 - Азық-түлік өнімдері технологиясы

Дәрежесі: магистратура (ғылыми-педагогикалық бағыт)



Астана – 2026

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

МАЗМҰНЫ

	<i>бет</i>
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	29
10 Типтік оқу жоспары (БББ-ға қосымша)	30
11 Сараптамалық қорытынды	34

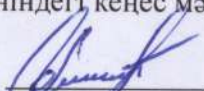
Алғы сөз

7М07239 Азық-түлік өнімдері технологиясы 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. Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру — 2019 жылғы 27 желтоқсандағы нормативтік талаптарға сәйкес және Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрінің 2025 жылғы 19 желтоқсандағы № 477 бұйрығына сәйкес жаңартылған (кәсіпорын директоры);
 2. Жоғары және (немесе) жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру ұйымдарының педагогі (профессор-оқытушылар құрамы) — Қазақстан Республикасы Ғылым және жоғары білім министрінің 2023 жылғы 20 қарашадағы № 591 бұйрығымен бекітілген талаптарға сәйкес.
- Жаңа кәсіптер мен құзыреттер атласы — Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрінің 2025 жылғы 19 желтоқсандағы № 477 бұйрығына сәйкес (кәсіпорын директоры), сондай-ақ Ұлытау облысының жаңа кәсіптер мен құзыреттерінің өңірлік атласы (ауыл шаруашылығы өнімдерінің сапасын бақылау жөніндегі маман).

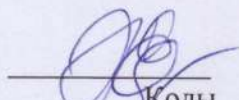
01 7М07239 Азық-түлік өнімдері технологиясы білім беру бағдарламасы 2026 жылғы «22» Академиялық сапа жөніндегі кеңес мәжілісінде мақұлданданған, хаттама № 3

Төраға Асқарбеков Э.Б.
Аты-жөні, тегі


Қолы

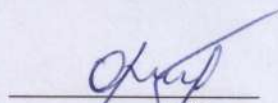
02 7М07239 - Азық-түлік өнімдері технологиясы білім беру бағдарламасы 2026 жылғы «19» факультеттің Академиялық сапа жөніндегі комиссиясының мәжілісінде келісілген, хаттама № 9

Төраға Сафуани Ж.Е.
А.-Ж.Т.


Қолы

02 7М07239 - Азық-түлік өнімдері технологиясы білім беру бағдарламасы 2026 жылғы «14» «Технология және Аппараттау» кафедрасының мәжілісінде әзірленген және талқыланған, хаттама № 7

Кафедра меңгерушісі Оразов А.Ж.
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**

МАҚҰЛДАНДЫ:

Академиялық мәселелер
жөніндегі проректор



Э. Аскарбеков

"22" 01 2026 ж.

БББ басқармасының
басшысы



Б. Баядилова

"22" 01 2026 ж.

«Инноватор» ғылыми-
өндірістік кәсіпорны»
ЖШС директоры



Д. Исакова

"14" 02 2026 ж.

«Қазақстан Халал
Индустриясы
Қауымдастығы»
ЗТБ төрағасы



М. Сарсенбаев

"14" 02 2026 ж.

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



А. Усенова

"14" 02 2026 ж.

«Беласар Ер-Н»
ЖШС директоры



А. Досбаева

"14" 02 2026 ж.

«Golden Capital-01»
ЖШС директоры



М. Муканов

"14" 02 2026 ж.

Білім алушы



Ж. Чаканова

"14" 02 2026 ж.

1 Білім беру бағдарламасының паспорты

Халықаралық білім берудің стандартты жіктемесі (ББХСК) бойынша деңгейі	7
Ұлттық біліктілік шеңбері (ҰБШ) бойынша деңгейі	7
Салалық біліктілік шеңбері (СБШ) бойынша деңгейі	7
Білім беру саласының коды және атауы	7M07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
Дайындау бағыты	Ғылыми-педагогикалық
Білім беру бағдарламасы тобының нөмірі және атауы тобы	7M072 Өндірістік және өңдеу салалары
БББ коды және атауы	M111 –Тамақ өнімдерін өндіру
БББ бейіні	7M07239 - Азық-түлік өнімдері технологиясы
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	7M07239 - Азық-түлік өнімдері технологиясы 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 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
Базалық пәндер циклы (БаП)	35
Оқу орнының компоненті	20
Таңдау компоненті	15
Кәсіби практика	4
Бейіндік пәндер циклы (БеП)	53
Оқу орнының компоненті	40
Таңдау компоненті	13
Кәсіби практика	13
Қорытынды аттестация	8
Барлығы	120

4 Білім беру бағдарламасының құзыреттілік картасы 7M07239 Азық-түлік өнімдері технологиясы

Құзыреттілік түрі	Оқыту нәтижесінің коды	Оқыту нәтижесі (Блум таксономиясы бойынша)
Мінез-құлық дағдылары және жеке қасиеттер (Softskills)	ОН3	Білім алушы жастарды тиімді оқытудың және әлеуметтендірудің жоғары сапасын қамтамасыз ету үшін заманауи әдістер мен білім беру технологияларын қолдана алады.
	ОН 4	Психологиялық әдістер мен педагогикалық негіздерді синтездеу негізінде басқарушылық және ғылыми-педагогикалық функцияларды жүзеге асыра алады.
	ОН 1	Кәсіби қызмет саласында шет тілінде ғылыми кәсіби коммуникацияның заманауи әдістері мен технологияларын қолдана алады.
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 қолдана алады.

Кәсіби құзыреттіліктер (Hardskills)	ОН 7	Биотехнологиялық әдістер мен принциптерді функционалдық тағам өнімдерін, ферменттік препараттарды өндіру және оларды сақтау процестерін бағалау және қолдану үшін пайдаланады, бұл ретте өңірлік стандарттардың (ISO, ESG), цифрлық технологиялардың және агроөнеркәсіптік өндірістегі сапа менеджменті жүйелерінің талаптарын ескереді.
	ОН 8	Ғылыми білім, озық тәжірибе және тамақ өнеркәсібін дамыту перспективалары негізінде тамақ өнімдерінің инновациялық технологияларын әзірлей алады.
	ОН 2	Ғылым тарихы мен философиясы туралы білімді қолдана отырып тұтас жүйелік ғылыми дүниетанымды зерттей алады.
	ОН 5	Тамақ өнімдерін өндіруде ғылыми зерттеулерді жүргізу үшін сандық және сапалық әдістерді, заманауи жабдықтарды қолдана алады.
	ОН 6	Тамақ өнімдері мен шикізаттың қауіпсіздігін және олардың құрамындағы контаминанттарды, биологиялық агенттерді, химиялық заттарды анықтап бағалай алады.
	ОН 9	Қалдықтар мен қайталама шикізатты өңдеудің экологиялық қауіпсіз технологияларын енгізуді жобаларды басқару әдістерін, тәуекелдерді және тиімділікті бағалауды қолдана отырып жүзеге асыра алады.
	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 талдай алады.
	ОН 12	Өңдеу өнеркәсібі кәсіпорнының өндірістік-шаруашылық қызметін басқара отырып, өнім сапасын қамтамасыз етуді, биопродукт технологияларын енгізуді және жаңа өндірістік желілерді әзірлеуді жүзеге асыра алады.

5 Білім беру бағдарламасы және модульдердің оқу нәтижелері

Маңызды 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 кәсіби коммуникацияның заманауи әдістері мен технологияларын қолдана алады.	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 философиясы туралы білімді қолдана отырып тұтас жүйелік ғылыми дүниетанымды зерттей алады.	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 Білім алушы жастарды тиімді оқытудың және әлеуметтендірудің жоғары сапасын қамтамасыз ету үшін заманауи әдістер мен білім беру технологияларын қолдана алады.	Базалық пәндер модулі	Жоғары оқу орындарында оқу, ғылыми-әдістемелік, ғылыми және тәрбие қызметін жүзеге асырады	Жоғары мектептің педагогикасы
	РО4 Психологиялық әдістер мен педагогикалық негіздерді синтездеу негізінде басқарушылық және ғылыми-педагогикалық функцияларды жүзеге асыра	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

	алады.				
Кәсіби дағды (Hardskills)	ОН5 Тамақ өнімдерін өндіруде ғылыми зерттеулерді жүргізу үшін сандық және сапалық әдістерді, заманауи жабдықтарды қолдана алады.	Тамақ өнеркәсібі саласындағы ғылыми зерттеулердің әдістемесі	Білім алушылардың тамақ өнімдерін 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.	Тамақ шикізаттары мен өнімдерді 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 бағалай алады.	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 Биотехнологиялық әдістер мен принциптерді	Азық-түлік технологиясы	Модуль функционалдық, мамандандырылған және геродиетикалық тамақ өнімдерін, сондай-ақ ферменттік	Ет-сүт өнімдерінің тағамдық құндылығын жоғарылатудың биотехнологиялық әдістері	

	функционалдық тағам өнімдерін, ферменттік препараттарды өндіру және оларды сақтау процестерін бағалау және қолдану үшін пайдаланады, бұл ретте өңірлік стандарттардың (ISO, ESG), цифрлық технологиялардың және агроөнеркәсіптік өндірістегі сапа менеджменті жүйелерінің талаптарын ескереді.		препараттарды өндіру кезінде технологиялық және биотехнологиялық процестерді ұйымдастыру бойынша ұсынымдарды әзірлеу саласында білім алушылардың құзыреттерін қалыптастыруға бағытталған. Берілген қасиеттері бар өнімдерді құрудың заманауи тәсілдері, шикізатты таңдау ерекшеліктері, биотехнологиялық әдістерді қолдану, соның ішінде ашыту және пробиотикалық дақылдарды қолдану зерттелуде. Халықтың әртүрлі топтарының физиологиялық қажеттіліктерін ескере отырып, рецептер мен технологиялық режимдерді ғылыми негіздеуге ерекше назар аударылады.	Функционалдық және мамандырылған тамақ өнімдерінің технологиясы Тамақ өндірісіндегі биотехнологиялар Ферменттік препараттарды өндіру технологиясы Өсімдік және жануартекті мамандырылған тамақ өнімдері Тағамдық биоөнімдер технологиясы Геродиеталық тамақ өнімдерінің технологиясы
ОН8 Ғылыми білім, озық тәжірибе және тамақ өнеркәсібін дамыту перспективалары негізінде тамақ өнімдерінің инновациялық технологияларын әзірлей алады.		Тамақ өнеркәсібінің заманауи бағыттары	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 қабілетті, қауіпсіз және сапалы тамақ өнімдерін жасау үшін ғылыми жетістіктер мен технологиялық инновацияларды қолдануға ерекше назар аударылады.	Тамақ өндірісі саласындағы инновациялық техника мен технологиялар Тамақ өндірісі саласындағы инновациялық техника мен технологиялар
ОН 9 Қалдықтар мен қайталама		Азық-түлік технологиясы	Модуль білім алушылардың өнім сапасын қамтамасыз ету және басқару,	Қайта өңдеу өндірістері өнімдерінің сапасын қамтамасыз

	шікізатты өңдеудің экологиялық технологияларын енгізуді жобаларды басқару әдістерін, тәуекелдерді және тиімділікті бағалауды қолдана отырып жүзеге асыра алады.		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.	ету Өнім сапасын басқару Қалдықтарды және қайталама шикізатты қайта өңдеу технологиясы Жаңа өнімдерді әзірлеу технологиясы
Сандық құзыреттіліктер (Digital skills)	PO10 Тамақ өнімдерін өндіруде ғылыми зерттеулер жүргізу және технологиялық процестерді әзірлеу үшін зерттеудің заманауи әдістерін, ақпараттық технологияларды, жасанды интеллект пен жабдықты қолдана алады.	Тамақ өнеркәсібі саласындағы ғылыми зерттеулердің әдістемесі	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 зерттеледі. Ғылыми білім мен цифрлық	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

Кәсіби дағды (Hardskills)			құралдарды тамақ өнімдерін өндірудің қауіпсіз және тиімді технологияларын құру процесіне біріктіруге ерекше назар аударылады.	
PO 11 Ет-сүт өндірістік - технологиялық әлеуетін, жануарлар мен өсімдік шикізатын және оларды қайта өңдеу өнімдерін өндіру үшін биотехнологиялық әдістерді қолдана отырып, технологиялық процестерді талдай алады.	Азық-түлік технологиясы		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.	Ет-сүт өнімдерінің тағамдық құндылығын жоғарылатудың биотехнологиялық әдістері Тамақ өндірісіндегі биотехнологиялар Қалдықтарды және қайталама шикізатты қайта өңдеу технологиясы
PO 12 Өңдеу өнеркәсібі кәсіпорнының өндірістік-шаруашылық қызметін басқара отырып, өнім сапасын қамтамасыз етуді, биопродукт технологияларын енгізуді және жаңа өндірістік желілерді әзірлеуді жүзеге асыра алады.	Азық-түлік технологиясы		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 түрлерін әзірлеу және енгізу әдістері қарастырылады. Өндірістік-шаруашылық	Қайта өңдеу өндірістері өнімдерінің сапасын қамтамасыз ету Өнім сапасын басқару Тағамдық биоөнімдер технологиясы Геродиеталық тамақ өнімдерінің технологиясы Жаңа өнімдерді әзірлеу технологиясы

			қызметті басқару, жаңа өндірістік желілерді техникалық-технологиялық жобалау және саланың заманауи талаптары мен үрдістерін ескере отырып, технологиялық процестерді оңтайландыру мәселелеріне ерекше назар аударылады.	
--	--	--	---	--

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

№	Пәннің атауы	Пәннің қысқаша сипат-тамасы	Кре- дит- тер саны	Қалыптасқан оқу нәтижелері (кодтар)											
				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)	Пән академиялық өзара іс-қимылды және ғылыми жазу дағдыларын дамытуға бағытталған. Пәнді оқу барысында магистрант мамандық бойынша шетелдік ақпаратты жүйелейді және кәсіби қызметін шет тілінде жүзеге асырады. Бұл авторлық зерттеулердің нәтижелерін халықаралық ортада тиімді ұсынуға, жоғары рейтингті журналдарға мақалалар дайындауға және арнайы пәндер бойынша сабақтар өткізуге мүмкіндік береді, осылайша болашақ зерттеушінің жалпы бәсекеге	4	+											

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

ОН 6	Тамақ өнімдері мен шикізаттың қауіпсіздігін және олардың құрамындағы контаминанттарды, биологиялық агенттерді, химиялық заттарды анықтап бағалай алады.	Көп деңгейлі есептер мен тапсырмалар	Ситуациялық есептерді шешу
ОН 7	Биотехнологиялық әдістер мен принциптерді функционалдық тағам өнімдерін, ферменттік препараттарды өндіру және оларды сақтау процестерін бағалау және қолдану үшін пайдаланады, бұл ретте өңірлік стандарттардың (ISO, ESG), цифрлық технологиялардың және агроөнеркәсіптік өндірістегі сапа менеджменті жүйелерінің талаптарын ескереді.	Мидағы шабуыл	Есептік-графикалық жұмысты қорғау
ОН 8	Ғылыми білім, озық тәжірибе және тамақ өнеркәсібін дамыту перспективалары негізінде тамақ өнімдерінің инновациялық технологияларын әзірлей алады.	Мидағы шабуыл	Коллоквиум
ОН 9	Қалдықтар мен қайталама шикізатты өндеудің экологиялық қауіпсіз технологияларын енгізуді жобаларды басқару әдістерін, тәуекелдерді және тиімділікті бағалауды қолдана отырып жүзеге асыра алады.	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 пен жабдықты қолдана алады.	Көп деңгейлі есептер мен тапсырмалар	Ситуациялық есептерді шешу
ОН 11	Ет-сүт өнімдерінің өндірістік - технологиялық әлеуетін, жануарлар мен өсімдік шикізатын және оларды қайта өндеу өнімдерін өндіру үшін биотехнологиялық әдістерді қолдана отырып, технологиялық процестерді талдай алады.	Кейстерді талқылау	Ситуациялық есептерді шешу
ОН 12	Өндеу өнеркәсібі кәсіпорнының өндірістік-шаруашылық қызметін басқара отырып, өнім сапасын қамтамасыз етуді, биопродукт технологияларын енгізуді және жаңа өндірістік желілерді әзірлеуді жүзеге асыра алады.	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 1	Кәсіпорын директоры	ФҚ 1. Өндірістік-шаруашылық	Тапсырма 1 . Кәсіпорынға басшылықты жүзеге асыру	ОН 12 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорнының өндірістік-шаруашылық қызметін басқаруды жүзеге

Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру		қызметке басшылық ету.	Тапсырма 2. Кәсіпорынның құрылымдық бөлімшелерін бақылау бойынша кешенді шараларды жүргізу.	асырады, өнімнің сапасын қамтамасыз етеді, биологиялық өнімдер технологияларын енгізеді және жаңа өндірістік желілерді әзірлейді.
Кәсіби стандарт 2 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

9. Түлектер моделі

ТҮЛЕКТЕР МОДЕЛІ			
Қоғамдық тамақтандыру өнімдерін өндіру 2019 жылғы 27 желтоқсаннан бастап және 2025 жылдан бастап Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрінің 2025 жылғы 19 желтоқсандағы № 477 бұйрығымен жаңартылды (кәсіпорын директоры); 2 Жоғары және (немесе) жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру ұйымдарының оқытушысы (профессорлық-оқытушылық құрамы) Қазақстан Республикасы Ғылым және жоғары білім министрінің 2023 жылғы 20 қарашадағы №	Құзыреттіліктер (жұмсақ дағдылар, сандық дағдылар)		
	Атрибуттар түлегі	Білім	Дағдылар
	1. Шығармашылық және шешім 2. Командалық жұмыс, көшбасшылық 3. Сандық кәсіби құзыреттілік 4. Тамақ өнеркәсібіндегі жоғары кәсібилік	HACCP , ISO 22000 , GMP - тамақ қауіпсіздігін басқару жүйелері саласындағы білім . Өнімдердің қауіпсіздігі мен сапасына қатысты ГОСТ және СанПиН. Азық-түлік өнімдерін сертификаттау және декларациялау тәртібі. Өнімді сәйкестендіру әдістері (визуалды, деректі, зертханалық). Өнімдерді өндіру мен сатудың барлық кезеңдерінде бақылау қағидаттары .	1. Азық-түлік өнімдерінің сәйкестігін бағалау саласындағы нормативтік базаны қолданады 2. Сертификаттау органдарымен және әріптестерімен тиімді өзара әрекеттеседі 3. Өндірістің барлық кезеңдеріндегі мәселелерді тез шешу мүмкіндігі. 4. Сәйкестікті бағалауға арналған құжаттарды дайындайды және дайындайды 5. Өндірістен бастап тасымалдауға дейін әрбір кезеңде сапаны бақылауды және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін жүргізеді
	Кәсіби дағдылар (қиын дағдылар)		
	Өнімнің сәйкестігін бағалау кезінде нормативтік құжаттаманы қолданады. Зертханалық сынақ нәтижелерін анықтау, сынама алу әдістерін жетік меңгерген. Сәйкестікті бағалау нәтижелері бойынша құжаттарды (хаттамалар, сертификаттар, декларациялар, қорытындылар және т.б.) дайындай және талдай алады. HACCP , ISO 22000 қағидаттарын түсінеді .		

ТҮЛЕКТЕР МОДЕЛІ			
Жаңа атлас мамандықтар мен құзыреттері (ҚР Ауыл шаруашылығы министрінің 2025 жылғы 19 желтоқсандағы № 477 бұйрығы) - Ұлытау аймағының жаңа мамандықтар мен құзыреттердің аймақтық атласы және кәсіпорын директоры (ауылшаруашылық өнімдерінің сапасын бақылау жөніндегі маман).	Атрибуттар түлегі	Білім	Дағдылар
	1. Көшбасшылық 2. Шығармашылық 3. Қарым-қатынас дағдылары 4. Академиялық тұтастық 5. Инновацияға ашықтық 6. Рефлексивтілік 7. Сандық сауаттылық	Зерттеу және оқыту этикасы. Педагогикалық инновацияның негіздері және түпнұсқа білім беру бағдарламаларын әзірлеу. Оқытудағы шығармашылық тәсілдің принциптері. Білім беру нәтижелерін бағалау стратегиясының ғылыми әдіснамасының негіздері. Білім берудегі заманауи ақпараттық-коммуникациялық технологиялар. Білім беру процестерін ұйымдастыру және бақылау.	Инновациялық білім беру бағдарламалары мен курстарын әзірлейді және енгізеді. Оқытуға арналған бірегей материалдар мен тәсілдерді жасайды. Оқытуда ойынға негізделген және шығармашылық әдістерді қолданады. Оқушылардың оқу нәтижелерін талдайды және оқудағы проблемалық салаларды анықтайды. Білім беру технологиялары мен әдістерінің тиімділігін бағалайды. Сабақтар мен тестілеуді өткізу үшін цифрлық білім беру платформаларын пайдаланады және оқу материалдарын жасау және оқытуды басқару үшін әртүрлі IT құралдарымен жұмыс істей алады.
Кәсіби дағдылар (қиын дағдылар)			
Инновациялық тәсілдерді қолдана отырып, білім беру бағдарламалары мен курстарын әзірлеу. Жаңа білім беру технологиялары мен әдістерін қолдану. Ғылыми зерттеулердің соңғы жетістіктерін оқу процесіне енгізу. Педагогикалық рефлексия әдістерін қолдану (оқыту іс-әрекетін талдау, әріптестер мен оқушылардың пікірлері). Өзінің оқыту нәтижелерін бағалау және оқыту әдістерін жетілдіру. Ғылыми жобалар мен жұмыс топтарын ұйымдастыру және басқару. Факультеттегі оқу және ғылыми процестерді басқаруға қатысу.			

7M07239 - Азык-тулк анімдi технологиясы / Технологія продовольственных продуктов/ Technology of Food Products

[illegible]

1 Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы 1 Науčno-исследовательская работа 0 магистранта Scientific Research Work of a Master's Student		ҒҖЖ (ЖК) НІР (БК) RW (UC)	NIRM 5401-26 NIRM 5401-26 NIRM 5401-26	1	4	120	0		Барлық кафедралар Все кафедры All chairs	4 апта / неделя / weeks		Ғылыми-зерттеу жұмысы Исследовательская работа Research work	Басқа Другое More
1 Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы 1 Науčno-исследовательская работа 1 магистранта Scientific Research Work of a Master's Student		ҒҖЖ (ЖК) НІР (БК) RW (UC)	NIRM 5402-26 NIRM 5402-26 NIRM 5402-26	2	6	180	0		Барлық кафедралар Все кафедры All chairs	6 апта / неделя / weeks		Ғылыми-зерттеу жұмысы Исследовательская работа Research work	Басқа Другое More
1 Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы 2 Науčno-исследовательская работа 2 магистранта Scientific Research Work of a Master's Student		ҒҖЖ (ЖК) НІР (БК) RW (UC)	NIRM 6403-26 NIRM 6403-26 NIRM 6403-26	3	5	150	0		Барлық кафедралар Все кафедры All chairs	5 апта / неделя / weeks		Ғылыми-зерттеу жұмысы Исследовательская работа Research work	Басқа Другое More
1 диссертацияны орындауды қамтитын магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы 1 научно-исследовательская работа 3 магистранта, өзарамен протекторские стандарты и выполнение магистерской		ҒҖЖ (ЖК) НІР (БК) RW (UC)	NIRM 6404-26 NIRM 6404-26 NIRM 6404-26	4	9	270	0		Барлық кафедралар Все кафедры All chairs	9 апта / неделя / weeks		Ғылыми-зерттеу жұмысы Исследовательская работа Research work	Басқа Другое More
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module													
Eg-сүт өнімдерінің тағамдық құрамалық жоғарылатудан биотехнологиялық дәстүр биотехнологические методы повышения пищевой ценности мясо-молочной продукции Nutritional Value of Meat and Dairy Products Функционалдық және махандырланған тамақ өнімдерінің технологиясын Технология функциональных и специализированных пищевых продуктов Technology of Functional and Specialized Food Product		BMPRPZMP 5207- 26 BMPRPZMP 5207- 26 BMPRPZMP 5207- 26 TFSPF 5207-26 TFSPF 5207-26 TFSPF 5207-26	БП (ТК) БП (БК) БД (ЕК)	1	5	150	45	30	15	15	90	Технология және стандартизация Technology and standardization	Екпқан Экзамен Examination
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module													
Тамақ өндірісіндесті физико-химиялық және биохимиялық процестер Физио-химические и биохимические процессы в пищевых производствах Physico-Chemical and Biochemical Processes in Food Production Тамақ пиккеттарлар мен өнімдерді зерттеу дәстүрі Методы исследования пищевого сырья и продуктов Methods of Research of Food Raw Materials and Products		FBPRP 5205 -26 FBPRP 5205 -26 FBPRP 5205 -26 БП (ТК) БД (БК) БД (ЕК)	2	5	150	45	30	15	15	90	Технология және стандартизация Technology and standardization	Екпқан Экзамен Examination	
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module													
Өнім сапасын басқару Управление качеством продукции Product Quality Management Қайта өңдеу өмірлері өнімдерінің сапасын қағтамасаға ету Обеспечение качества продуктов перерабатывающих промышленности Ensuring the Quality of Products of Processing Industries		UKP 5206 -26 UKP 5206 -26 UKP 5206 -26 БП (ТК) БД (БК) БД (ЕК)	2	5	150	45	30	15	15	90	Технология және стандартизация Technology and standardization	Екпқан Экзамен Examination	
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module													
Ғылыми зерттеулер және экспериментті ұйымдастыру Научные исследования и организация эксперимента Scientific Research and Organization of the Experiment Тамақ өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері Научные основы производства пищевых продуктов Scientific Bases of Food Production		NIOP 5311 -26 NIOP 5311 -26 NIOP 5311 -26 NOPPPP 5311 -26 NOPPPP 5311 -26 NOPPPP 5311 -26	1	5	0	0				0 + 0 + 0		Екпқан Экзамен Examination	

Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Модуль / Module № 6	Жаңа өнімдерді әзірлеу технологиясы	ТРНР 6312 -26	3	5	150	45	30	15	15	90	Технология және стандарттау	2 + 1 + 0	Енгізілген Экзамен Examination	Басқа Другое More
	1. Технология разработки новых продуктов	ТРНР 6312 -26												
	2. New Product Development Technology	ТРНР 6312 -26												
Модуль / Module № 6	Өсімдік және жануарлық маддидың тағам өнімдері	СПРЗРР 6312-26	3	5	150	45	30	15	15	90	Технология және стандарттау	2 + 1 + 0	Енгізілген Экзамен Examination	Басқа Другое More
	1. Specialized food products of animal and vegetable origin	СПРЗРР 6312-26												
	2. Specialized Food Products of Animal and Vegetable Origin	СПРЗРР 6312-26												
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Модуль / Module № 7	Тамақ шикізаттарын өңдеудің инновациялық технологиялары	ПТРПС 6314 -26	3	5	150	45	30	15	15	90	Технология және стандарттау	2 + 1 + 0	Енгізілген Экзамен Examination	Басқа Другое More
	1. Инновационные технологии переработки пищевого сырья	ПТРПС 6314 -26												
	2. Innovative Technologies For Processing Food Raw Materials	ПТРПС 6314 -26												
Модуль / Module № 7	Тамақ өндірісі саласындағы инновациялық техника мен технологиялар	ПТТРО 6314-26	3	5	150	45	30	15	15	90	Технология және стандарттау	2 + 1 + 0	Енгізілген Экзамен Examination	Басқа Другое More
	1. Техника мен технологиялар	ПТТРО 6314-26												
	2. Инновационные техники и технологии в пищевой отрасли	ПТТРО 6314-26												
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Модуль / Module № 8	Тағам өнімдерін сақтау биотехнологиясы	БКЛРР 6315-26	3	5	150	45	30	15	15	90	Технология және стандарттау	2 + 1 + 0	Енгізілген Экзамен Examination	Басқа Другое More
	1. Биотехнологии хранения пищевых продуктов	БКЛРР 6315-26												
	2. Biotechnology of Food Storage	БКЛРР 6315-26												
Модуль / Module № 8	Қалдықтарды және қайталама шикізатты қайта өңдеу технологиясы	ТРОВС 6315 -26	3	5	150	45	30	15	15	90	Технология және стандарттау	2 + 1 + 0	Енгізілген Экзамен Examination	Басқа Другое More
	1. Технология переработки отходов и вторичного сырья	ТРОВС 6315 -26												
	2. Technology of Waste and Secondary Raw Materials Processing	ТРОВС 6315 -26												
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Модуль / Module № 9	Тамақ шикізаты мен тамақ өнімдерінің қолданылуы	КПСРР 6316 -26	3	5	150	45	30	15	15	90	Технология және стандарттау	2 + 1 + 0	Енгізілген Экзамен Examination	Басқа Другое More
	1. Контаминация пищевого сырья и пищевых продуктов	КПСРР 6316 -26												
	2. Contamination of Food Raw Materials and Food Products	КПСРР 6316 -26												
Модуль / Module № 9	Тағамдық биопроцесстер технологиясы	ТРВ 6313 -26	3	5	150	45	30	15	15	90	Технология және стандарттау	2 + 1 + 0	Енгізілген Экзамен Examination	Басқа Другое More
	1. Технология пищевых биопродуктов	ТРВ 6313 -26												
	2. Technology of Food Bioproducts	ТРВ 6313 -26												
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Корытынды аттестация / Итоговая аттестация / Final assessment														
Модуль / Module № 9	Корытынды аттестат (Магистратур) диссертацияны ресімілеу және қорғау (МДРҚ)	4	8	240								8 апта / неделя / weeks		
	Итоговая аттестация (Оформление и защита магистерской диссертации) (ОдЗМАТ) Final assessment (Preparation and defense of a master's thesis)													
	Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module	8	120	240	0	0	0	0	0	0	0			
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
Барлығы модуль бойынша														

**International Academic Advisor Confirmation/ Шетелдік кеңесшінің қатысуы/
Участие зарубежного консультанта**

Educational Program/	7M07239 Technology of Food Products
Білім беру бағдарламасы/	7M07239 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы
Образовательная программа	7M07239 Технология продовольственных продуктов
Level/ Дәрежесі/ Уровень	Master's
	Магистр
	Магистр
International Academic Advisor/	Djakhangirova Gulnoza Zinatullaевна
Шетелдік академиялық	Джахангирова Гулноза Зинатуллаевна
кеңесші/ Зарубежный	Джахангирова Гулноза Зинатуллаевна
консультант	
Academic degree/ Ғылыми	PhD
дәреже/ Ученая степень	Философия докторы (PhD)
	Доктор философии (PhD)
Position/ Лауазымы/ Должность	Professor, Department of Technology of Food and
	Perfumery-Cosmetic Products)
	Тамақ және парфюмерлік-косметикалық өнімдер
	технологиясы кафедрасының профессоры
	проф. Кафедры Технология пищевых и парфюмерно-
	косметических продуктов
Организация/ Ұйым /	Tashkent Chemical-Technological Institute
Organization	Ташкент химия-технологиялық институты
	Ташкентский химико-технологический институт
Country/ Ел/ Страна	Republic of Uzbekistan, Tashkent
	Өзбекстан Республикасы, Ташкент қаласы
	Республика Узбекистан, г. Ташкент

Approved/ Келісілді/ Согласовано

The educational program has been reviewed and approved. The updated content of the educational program, the sequence of courses, and the revised learning outcomes (LO) have been developed in accordance with modern academic approaches.

Білім беру бағдарламасы қарастырылып, келісілді. Білім беру бағдарламасының жаңартылған мазмұны, пәндерді оқу реттілігі және жаңартылған оқу нәтижелері (ОН) заманауи академиялық тәсілдерге сәйкес әзірленді.

Образовательная программа рассмотрена и согласована. Актуализированное содержание образовательной программы, последовательность изучения дисциплин и обновленные результаты обучения (РО) сформированы с учетом современных академических подходов.

International Academic Advisor/
Шетелдік академиялық кеңесші/
Зарубежный консультант

G. Djakhangirova/
Г. Джахангирова/
Г. Джахангирова



(Signature/
Қолы/
Подпись)

(Date/
Күні/
Дата)

Seal/ MO/ МД



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

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

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



Альжаксина Н.Е.

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 «Инноватор» 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 бағдарламаларында 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 «Инноватор» ЖШС басшысы



Искакова Д.М.