



БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ

8D07 - Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
(Білім беру саласының жіктелуі және коды)

8D072 - Өндірістік және өңдеу салалары
(Даярлау бағытының жіктелуі және коды)

0720

(Халықаралық стандарттық білім беру жіктеуішіндегі код)

D111 - Тамақ өнімдерін өндіру
(Білім беру бағдарламасы тобының жіктелуі және коды)

8D07202 - Тағам қауіпсіздігі
(Білім беру бағдарламасының коды және атауы)

Философия докторы (PhD)
(дайындық деңгейі)

Семей

Білім беру бағдарламасы

8D07 – Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
(Білім беру саласының жіктелуі және коды)

8D072 - Өндірістік және өңдеу салалары
(Даярлау бағытының жіктелуі және коды)

0720
(Халықаралық стандарттық білім беру жіктеуішіндегі код)

D111 - Тамақ өнімдерін өндіру
(Білім беру бағдарламасы тобының жіктелуі және коды)

8D07202 - Тағам қауіпсіздігі
(Білім беру бағдарламасының коды және атауы)

Философия докторы (PhD)
(дайындық деңгейі)

АЛҒЫ СӨЗ

Әзірленді

Қазақстан Республикасы ҒжЖБМ 2022 жылғы 20 шілдедегі № 2 бұйрығы (жаңа редакцияда - 20.02.2023 № 66) ЖжЖООкББМЖМС негізінде 8D072 - Өндірістік және өңдеу салалары даярлау бағыты бойынша 8D07202 - Тағам қауіпсіздігі білім беру бағдарламасы Академиялық комитетінде

АК құрамы	Аты- жөні, толық	Ғылыми лауазымы, атағы, қызметі
АК жетекшісі	Нұрымхан Гүлнур Несіптайқызы	факультет деканы
БББ менеджері	Жуманова Гульнара Токеновна	аға оқытушы
АК мүшесі	Асенова Бахыткуль Кажкеновна	профессор
АК мүшесі	Смольникова Фарида Харисовна	қауымдастырылған профессор
АК мүшесі	Касымов Самат Кайратович	кафедра меңгерушісі
АК мүшесі	Кундызбаева Назигуль Джумақановна	«Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы» кафедрасының аға оқытушысы, т.ғ.к, «С.Сейфуллин атыдағы Казак агротехникалық зерттеу университеті» КеАҚ
АК мүшесі	Есимбеков Жанибек Серикбекович	«Тамақ және өңдеу өнеркәсібі Қазақ ғылыми зерттеу институты» ЖШС Семей бөлімі директорының орынбасары, PhD
АК мүшесі	Жакупбекова Шугыла Кадыровна	ДПБ -101 тобының докторанты
АК мүшесі	Бауыржанова Айгуль Заманбековна	ДПБ -301 тобының докторанты

ПІКІР БЕРІЛДІ

Аты- жөні, толық	Қызметі, жұмыс орыны
Сыдыкова Гульжамал Ергалиевна	жоба жетекшісі, «Қазақ тамақ және қайта өңдеу өнеркәсібі ғылыми-зерттеу институты» ЖШС Семей филиалы, б.ғ.к.

ҚАРАСТЫРЫЛДЫ

какинженерлік-технологиялық факультетінің академиялық сапа жөніндегі комиссиясының отырысында
№ 3 хаттама 15 қаңтар 2024 жылғы

тамақ инженериясы ғылыми-зерттеу Мектебінің академиялық сапа жөніндегі комиссиясының отырысында
Университеттің Ғылыми кеңесінде бекітуге ұсынылды
№ 1 хаттама 2024 жылғы 06 маусым

БЕКІТІЛДІ

Университеттің Ғылыми кеңесінің отырысында, 2024 жылғы "19" қаңтардағы № 6/1 хаттама.
Университеттің Ғылыми кеңесінің отырысында, 2024 жылғы 28 маусыдағы № 11 хаттама

Мазмұны

1. Кіріспе

2. Білім беру бағдарламасының паспорты:

2.1. Білім беру бағдарламасының мақсаты;

2.2. Білім беру бағдарламасы шеңберінде даярлау бейінінің картасы:

Білім беру саласының жіктелуі және коды;

Даярлау бағытының жіктелуі және коды;

Халықаралық стандарттық білім беру жіктеуішіндегі код;

Білім беру бағдарламасы тобының жіктелуі және коды;

Білім беру бағдарламасының коды және атауы;

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

2.4. Түлектің біліктілік сипаттамасы:

Берілетін дәреже / біліктілік;

Кәсіптік стандарттың атауы;

Жаңа мамандықтар атласы;

Өңірлік стандарт;

Кәсіп атауы / маманның қызметінің тізімі;

СБШ (салалық біліктілік шеңбері) бойынша біліктілік деңгейі;

Кәсіби қызмет саласы;

Кәсіби қызмет нысаны;

Кәсіби қызмет түрлері;

2.5. Бітіруші түлек моделі.

3. Білім беру бағдарламасының модульдері мен мазмұны

4. Білім беру бағдарламасындағы көлемін көрсететін жиынтық кесте 8D07202 - Тағам қауіпсіздігі»

1.Кіріспе

1.1.Жалпы деректер

Семей қ. Шәкәрім атындағы университеттің КЕАҚ,тамақтану инженериясының ғылыми мектебің «Тамақ технологиясы» кафедрасы 8D07202 - «Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасы бойынша докторанттар даярлайды. "Тамақ қауіпсіздігі" мамандығы бойынша білім беру бағдарламасының мақсаты толыққанды сапалы кәсіптік білім алу үшін жағдайларды қамтамасыз ету, тамақ өнімдерінің сапасын бақылау және тамақ қауіпсіздігі саласында ғылыми-зерттеу, жалпы мәдени және кәсіптік құзыреттерді алу болып табылады

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

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

1.2.Қорытындылау критерийлері

8D07202 - «Тағам қауіпсіздігі» даярлау бойынша білім беру процесінің аяқталуының негізгі критерийі білім алушылардың теориялық оқытудың кемінде 45 кредитін, сондай-ақ педагогикалық практиканың кемінде 10 кредитін, зерттеу практикасының 10 кредитін, ғылыми- зерттеу жұмысының 123 кредитін (оқу / ғылыми жұмыстың басқа да түрлерін), докторлық диссертация жазуға және қорғауға кемінде 12 кредитті меңгеруі болып табылады. Барлығы 180 кредит.

1.3.Типтік оқу мерзімі: 3 жыл.

2.Білім беру бағдарламасының паспорты

2.1.Білім беру бағдарламасының мақсаты	Азық-түлік өнімдерінің сапасы мен тамақ қауіпсіздігін бақылау саласында толыққанды сапалы кәсіби білім алу, ғылыми-зерттеу, жалпы мәдени және кәсіби құзыреттіліктерді алу үшін жағдайларды қамтамасыз ету.
2.2.Білім беру бағдарламасы шеңберінде даярлау бейінінің картасы	
Білім беру саласының жіктелуі және коды	8D07 - Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
Даярлау бағытының жіктелуі және коды	8D072 - Өндірістік және өңдеу салалары
Халықаралық стандарттық білім беру жіктеуішіндегі код	0720
Білім беру бағдарламасы тобының жіктелуі және коды	D111 - Тамақ өнімдерін өндіру
Білім беру бағдарламасының коды және атауы	8D07202 - Тағам қауіпсіздігі
2.3.БББ айрықша ерекшеліктері (қос дипломды/бірлескен, ЖЖОКБҰ-серіктес, double major, инновациялық)	-
2.4.Түлектің біліктілік сипаттамасы	
Берілетін дәреже / біліктілік	8D07202 - «Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасы бойынша PhD философия докторы
Кәсіптік стандарттың атауы	Жоғары және (немесе) жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру ұйымдарының педагогтеріне (профессор-оқытушылар құрамына) арналған кәсіптік стандарты
Жаңа мамандықтар атласы	-
Өңірлік стандарт	-
Кәсіп атауы / маманның қызметінің тізімі	Келесі лауазымдарды атқара алады: * бас директор; * ұйымның директоры (бастығы); * ұйым директорының (бастығының) ғылыми жұмыс жөніндегі орынбасары; * ғылыми хатшы; * тамақ саласының ғылыми-зерттеу зертханасының меңгерушісі; * ғылыми-өндірістік және әдістемелік орталықтарда; * ҚР БҒМ және ҚР АШМ жүйесінің мемлекеттік кәсіпорындарында; сараптамалық және жобалау мекемелерінде; * ҒЗИ, ҒӨО басшысы және жетекші маман, санитарлық қадағалау кәсіпорындарында, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бақылауды жүзеге асыратын мемлекеттік органдар мекемелерінде, тамақ бейініндегі өндірістік мекемелерде, ауыл шаруашылығы министрлігінің құрылымдық бөлімшелерінде; * тамақ бейініндегі жоғары және орта оқу орындарында оқытушы; * тендерлік негізде және әртүрлі азық-түлік және ауылшаруашылық қорларында және т. б. жобалар бойынша сарапшы.
СБШ (салалық біліктілік шеңбері) бойынша біліктілік деңгейі	8

Кәсіби қызмет саласы	PhD докторының кәсіби қызметінің саласы тамақ өнеркәсібінің барлық салалары, тамақ өнімдерін сертификаттау бойынша кәсіпорындар, санитарлық қадағалау бойынша кәсіпорындар, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бақылауды жүзеге асыратын мемлекеттік органдардың мекемелері, ғылыми - зерттеу ұйымдары, сондай-ақ әртүрлі меншік нысанындағы фирмалар, жоғары мекемелер болып табылады.
Кәсіби қызмет нысаны	- жоғары оқу орындары (Шәкәрім атындағы мемлекеттік университеті, Қазақ ұлттық аграрлық университеті, Қазақ мемлекеттік аграрлық-техникалық университеті).С. Сейфуллин атындағы Батыс Қазақстан аграрлық-техникалық университеті.Жәңгір хан атындағы Көкшетау мемлекеттік университетіШ. Уәлиханов); - ғылыми-зерттеу институттары (Қазақ егіншілік және Өсімдік шаруашылығы ғылыми-зерттеу институты, Топырақтану және агрохимия ҚазҒЗИ.У. Успанов, картоп және көкөніс шаруашылығы ҚазҒЗИ, күріш шаруашылығы ҚазҒЗИ, астық шаруашылығы ҚазҒЗИ.А. и. Бараева; Павлодар АШҒЗИ, Қарағанды СиР ҒЗИ және т. б.); - ғылыми-өндірістік және әдістемелік орталықтар (ҚР Жер ресурстарын басқару агенттігінің ғылыми-өндірістік орталықтары, "Агрохимиялық қызметтің РҒӘО" ММ мекемелері және т. б.); - ҚР БҒМ және ҚР АШМ жүйесінің мемлекеттік кәсіпорындары; сараптамалық және жобалау мекемелері, - ауылшаруашылық құрылымдары, комитеттер, фирмалар және т.б. әр түрлі меншік нысандары. - тамақ өнімдерін өндіру және бақылау жөніндегі кәсіпорындар, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бақылауды жүзеге асыратын мемлекеттік органдардың мекемелері.
Кәсіби қызмет түрлері	8D07202 - «Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасының түлектері келесі кәсіби қызмет түрлерін орындай алады: - санитарлық-эпидемиологиялық, өндірістік-технологиялық, ұйымдастырушылық-басқару, эксперименттік-зерттеу, білім беру (ғылыми және педагогикалық) - санитарлық-эпидемиологиялық; - өндірістік-технологиялық; - ұйымдастырушылық-басқарушылық қызмет; - эксперименттік-зерттеу; - білім беру (ғылыми және педагогикалық).
2.5.Бітіруші түлек моделі	"8D07202 тамақ қауіпсіздігі"ББ түлектері үшін негізгі кәсіби құзыреттер PhD докторының кәсіби қызмет саласы тамақ өнеркәсібінің барлық салалары, тамақ өнімдерін сертификаттау жөніндегі кәсіпорындар, санитарлық қадағалау жөніндегі кәсіпорындар, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бақылауды жүзеге асыратын мемлекеттік органдардың мекемелері,

	ғылыми - зерттеу ұйымдары, сондай-ақ әртүрлі меншік нысанындағы фирмалар, жоғары мекемелер болып табылады. "8D07202 тамақ қауіпсіздігі " ББ түлегі келесі құзыреттерге ие : - Өндірісті технологиялық дайындау бойынша, азық-түлік шикізаты мен азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету бойынша құбылыстарды, әдістемелік және нормативтік материалдарды талдау, синтездеу және бағалау үшін жалпы және теориялық технология мен техника, қолданбалы технология мен техника білімдерін қолдану - Тамақ қауіпсіздігін қамтамасыз етудің ғылыми негіздері туралы түсінікке ие болу - Халықаралық азық-түлік қауіпсіздігі менеджменті жүйесінің нәтижелілігін тұрақты жақсартуды қамтамасыз етудің шетелдік әдістері мен құралдарына талдау жүргізе білу - НАССР жүйесін жоспарлау мен енгізудің жалпы қағидаттарын қолдану - Заттардың генетикалық уыттылығы, тамақ өнеркәсібінде туындайтын токсикологиялық - гигиеналық проблемалар туралы түсіну - Өндірістегі тамақ өнімдерінің қауіпсіздігіне қауіп төндіретін қауіптерді талдау арқылы анықталған алдын ала іс-шаралардың қауіптерін анықтау - Технологиялық процестің сақталуын бақылауды жүзеге асыру; тамақ өнімдерін өндіру қауіпсіздігін қамтамасыз ету жөніндегі іс-шараларды іске асыруға қатысу - Азық-түлік қауіпсіздігі менеджменті жүйесінің тарихы мен шығу тегі, қауіпті фактор мен бақылау сыни нүктелерін талдау жүйесі, Алиментариус кодексі комиссиясының қызметі туралы білімдерін қолдану - Сапалы және қауіпсіз орау материалдарын әзірлеуге және оларды өнімдерді өңдеудің технологиялық және санитарлық режимдерінде қолдануға және олардың сапасына қойылатын талаптарға қатысу - Тамақ қауіпсіздігі менеджменті жүйелерін жобалау және әзірлеу кезінде іргелі ғылымдар білімін пайдалану; Тамақ өнімдеріндегі физика - химиялық, токсикологиялық, микробиологиялық қасиеттерді, оларды өңдеу тәсілдерін зерделеу бойынша ғылыми-зерттеу қызметін ұйымдастыра білу - Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз етудің заманауи шетелдік әдістері мен құралдарын талдау және қолдану - НАССР жүйесі негізінде тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі жүйесін іске асыру.
--	---

3.Білім беру бағдарламасының модульдері мен мазмұны

Модуль 1.Тамақ өндірісінің практикасы мен теориясы

Модуль мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Жалпы және теориялық технология мен техника, қолданбалы технология мен техника білімдерін өндірісті технологиялық дайындау бойынша құбылыстарды, әдістемелік және нормативтік материалдарды талдау, синтездеу және бағалау, азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін қолдануға қабілетті

Модуль пәндері

Академиялық хат

Ғылыми зерттеу әдістері

Модуль 2. Инновациялық білім

Модуль мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Ғылымның функциялары. Ғылыми білім, оның принциптері, алу заңдары, білім деңгейлері. Ғылыми зерттеу логикасы. Зерттеу гипотезасы.Ғылым мен техникадағы жүйелік тәсіл. Зерттеудегі ақпараттық тәсілі. Модельдеу. Зерттеу процесінде ақпаратты түрлендіру. Ғылыми зерттеудегі таңдау мәселесі. Ғылыми зерттеулерді жоспарлау және басқару. Ғылыми зерттеулердің нәтижелерін талдау және ұсыну

Модуль пәндері

Тамақ қауіпсіздігін қамтамасыз етудің ғылыми негіздері

Азық-түлік қауіпсіздігін басқару жүйесін талдау және жақсарту

Технологиялық процестер мен өндірістің халықаралық қауіпсіздігі

Тамақ өнімдері қауіпсіздігінің менеджмент жүйесін жетілдіру және жобалау

Өндірістік орта және ықтимал қауіп көздері

Азық-түлік қауіпсіздігін басқару жүйесін сертификаттау

ГМА жүйесі және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі

Педагогикалық практика

Зерттеу тәжірибесі

Модуль 3.Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі менеджментінің қазіргі заманғы жүйелері

Модуль мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Жиынтығы жаңа ғылыми жетістік ретінде жіктелуі мүмкін теориялық ережелер әзірленген немесе енгізілуі ел экономикасының дамуына елеулі үлес қосатын ғылыми негізделген техникалық, экономикалық немесе технологиялық шешімдер баяндалған дербес зерттеу болып табылатын ғылыми жұмыс. Азық - түлік қауіпсіздігі менеджменті жүйесін құру- бұл ұйымға тамақ қауіпсіздігін қамтамасыз етудегі жалпы жұмысын жақсартуға көмектесетін стратегиялық шешім.

Модуль пәндері

R көмегімен статистика және эксперименттік дизайн

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы I

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы II

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы III

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы IV

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы V

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы VI

Қорытынды аттестация

Модуль мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Докторлық диссертацияны жазу және қорғау

Модуль пәндері

Докторлық диссертацияны қорғау

4.Білім беру бағдарламасындағы көлемін көрсететін жиынтық кесте

«8D07202 - Тағам қауіпсіздігі»

Пән атауы	Цикл / компо- не нт	Семестр	Кредиттер саны	Барлық сағат саны	Дәріс	Пр. / Сем.	Зерт .	ОБА ӨЖ	БАӨ Ж	Білімді бақылау нысаны
Модуль 1. Тамақ өндірісінің практикасы мен теориясы										
Академиялық хат	БП/МК	1	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Ғылыми зерттеу әдістері	БП/ ЖООК	1	5	150	30	15		35	70	Емтихан
Модуль 2. Инновациялық білім										
Тамақ қауіпсіздігін қамтамасыз етудің ғылыми негіздері	БП/ ЖООК	1	5	150	45			35	70	Емтихан
Азық-түлік қауіпсіздігін басқару жүйесін талдау және жақсарту	БеП/ТК	2	5	150	30	15		35	70	Емтихан
Технологиялық процестер мен өндірістің халықаралық қауіпсіздігі	БеП/ТК	2	5	150	30	15		35	70	Емтихан
Тамақ өнімдері қауіпсіздігінің менеджмент жүйесін жетілдіру және жобалау	БеП/ТК	2	5	150	30	15		35	70	Емтихан
Өндірістік орта және ықтимал қауіп көздері	БеП/ТК	2	5	150	30	15		35	70	Емтихан
Азық-түлік қауіпсіздігін басқару жүйесін сертификаттау	БеП/ТК	2	5	150	30	15		35	70	Емтихан
ГМА жүйесі және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі	БеП/ТК	2	5	150	30	15		35	70	Емтихан
Педагогикалық практика	БП/ ЖООК	3	10	300						Практика бойынша қорытынды баға
Зерттеу тәжірибесі	БеП/ ЖООК	5	10	300						Практика бойынша қорытынды баға
Модуль 3. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі менеджментінің қазіргі заманғы жүйелері										
R көмегімен статистика және эксперименттік дизайн	БП/ ЖООК	1	3	90	15	15		20	40	Емтихан
Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы I	БеП/ ЖООК	1	15	450						Практика бойынша қорытынды баға
Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы II	БеП/ ЖООК	2	20	600						Практика бойынша қорытынды баға
Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы III	БеП/ ЖООК	3	20	600						Практика бойынша қорытынды баға
Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы IV	БеП/ ЖООК	4	30	900						Практика бойынша қорытынды баға
Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы V	БеП/ ЖООК	5	20	600						Практика бойынша қорытынды баға
Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды	БеП/	6	18	540						Практика бойынша

қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы VI	ЖООК									қорытынды баға
Қорытынды аттестация										
Докторлық диссертацияны қорғау		6	12	360						

«СЕМЕЙ ҚАЛАСЫНЫҢ ШӘКӘРІМ АТЫНДАҒЫ УНИВЕРСИТЕТІ» КсАҚ

БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫНЫҢ ДАМУ ЖОСПАРЫ

8D07202 – Тағам қауіпсіздігі

2024 – 2027 жылға

Семей 2024 ж.

Мазмұны

№	Бөлім атаулары	Беттер
1.	Білім беру бағдарламасының даму жоспарының төлқұжаты	3
2.	Білім беру бағдарламасының аналитикалық негіздемесі	4
2.1	Білім беру бағдарламасы туралы ақпарат	4
2.2	Білім алушылар туралы мәлімет	5
2.3	Білім беру бағдарламасының дамуының ішкі және сыртқы жағдайлары	5
2.4	Білім беру бағдарламасының жүзеге асыратын педагогикалық ұжым туралы ақпарат	6
2.5	Білім беру бағдарламасының жетістіктерінің сипаттамалары	7
3	Білім беру бағдарламасының дамыту жоспарының негізгі мақсаттары	8
4	Білім беру бағдарламасының тәуекелдерін талдау	8
5	Білім беру бағдарламасының дамыту бойынша іс-шаралар жоспары	9

1. Докторантураның даму жоспарының паспорты - 8D07202 – Тағам қауіпсіздігі

1	Даму негізі	«Семей қаласының Шәкәрім атындағы университеті» КеАҚ 2023-2029 жылдарға арналған даму бағдарламасы Мектептің жұмыс жоспары
2	Іске асыру мерзімдері	2024-2027гг.
3	Іске асырудан күтілетін нәтижелер	Қазіргі заманғы зерттеу әдістері мен құралдарын меңгерген және қабілетті бәсекеге қабілетті ғылыми-педагогикалық кадрларды даярлау 1. кәсіби қызметте инновациялық заманауи технологияларды қолдану, азық-түлік өнімдері мен азық-түлік қауіпсіздігін бағалау жүйесінің қағидаттарын сақтау; 2. қолданыстағы стандарттарға, сондай-ақ ХАССП және экологиялық қауіпсіздік қағидаттарына сәйкес тамақ қауіпсіздігі сапасын бағалау жүйесінің мазмұнын және өзіндік ерекшеліктерін сыни талдау және эксперименттік бағалау.

2. БББ аналитикалық негіздемесі

2.1 Білім беру бағдарламасы туралы ақпарат

Білім беру бағдарламасы Дублин дескрипторлары мен Еуропалық біліктілік шеңберіне сәйкес ұлттық біліктілік дәреже бере отырып білім беру процесінің аяқталуының негізгі критерийі, кемінде 180 кредитті игеру болып табылады.

(бұдан әрі әрбір БББ бойынша кафедраның қалауы бойынша бірегейлік туралы ақпаратты толықтыру және т.б.)

8D07202 – «Тағам қауіпсіздігі» даярлау бойынша білім беру процесінің аяқталуының негізгі критерийі білім алушының теориялық оқытудың кемінде 45 кредитін, оның ішінде педагогикалық практиканың кемінде 10 кредитін, зерттеу практикасының 10 кредитін, ғылыми - зерттеу жұмысының 123 кредитін (оқу / ғылыми жұмыстың басқа да түрлерін), жазуға және жазуға кемінде 12 кредитін игеруі болып табылады докторлық диссертацияны қорғау. Барлығы 180 кредит.

Әдеттегі оқу мерзімі: 3 жыл.

НП циклі (ЖООК, ТК) – 25 кредит

БП циклі (ЖООК, ТК) – 20 кредит

ДФЗЖ 123 кредит

Қорытынды аттестаттау 12 кредит

8D07202 – «Тағам қауіпсіздігі» докторантура бағдарламасының бірегейлігі кәсіби және ғылыми құзыреттіліктері мен оларды практикалық және ғылыми қызметте іске асыру дағдылары бар отандық және халықаралық еңбек нарығында жоғары білікті және бәсекеге қабілетті ғылыми-педагогикалық кадрларды даярлаудың дәстүрлі қалыптасқан жүйесі болып табылады. Сондай - ақ 2016 жылдан бастап 8D07202 – «Тағам қауіпсіздігі» мамандығы бойынша диссертациялық кеңестің болуы.

Бұл білім беру бағдарламасының артықшылығы жеткілікті материалдық-техникалық базаның, жеткілікті ғылыми-педагогикалық өтілі бар жоғары білікті ПОҚ-ның, ПОҚ жоғары дәрежелілігінің болуы болып табылады. ББ дамыту жоспары университеттің стратегиялық дамуына және ғылым мен техниканы дамытудың негізгі ұлттық басымдықтарына сәйкес жүзеге асырылады.

2.2 Білім алушылар туралы мәлімет

Оқу жылы Оқыту негізі	2024-2025 оқу жылы	2025-2026 оқу жылы	2026-2027 оқу жылы	2027-2028 оқу жылы
Грант	2	1	2	1
Келісім шарт	-	-	-	-
Барлығы	2	1	2	1

2.3 БББ дамуының ішкі және сыртқы жағдайлары

8D07202 – «Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасын дамыту және іске асыру үшін кафедрада қолайлы және оңтайлы жағдайлар жасалған:

Қазіргі заманғы оқу-ғылыми зертханалармен, Оқытудың техникалық құралдарымен. Докторанттар факультеттер кафедраларының, Радиоэкологиялық зерттеулер ғылыми орталығының және «Агротехнопарк» ғылыми орталығының материалдық - техникалық базасын пайдаланады.

Кафедрада 8 дәрісхана бар (214, 301, 306, 308, 310, 314, 318) және 10 зертхана (205, 206, 207, 208, 215, 305, 307, 309, 311). Дәріс аудиториялары интерактивті тақталармен және мониторлармен, зертханалармен заманауи аспаптармен және жабдықтармен жабдықталған.

Білім алушылардың зертханалық сабақтары мен ғылыми зерттеулері «Тамақ өнімдерінің технологиясы», «Тамақ өнімдерінің сараптамасы», «Тамақ қауіпсіздігі», «Тамақ биотехнологиясы зертханасы», «Биопрепараттар зертханасы» оқу зертханаларында жүргізіледі.

Оқу зертханаларын жарақтандыру қауіпсіздік техникасының талаптарына сәйкес келеді: зертханалардың паспорттары, қауіпсіздік техникасы жөніндегі нұсқаулықтар, қауіпсіздік техникасы жөніндегі журнал, алғашқы өрт сөндіру құралдары бар. Оқу-зертханалық үй-жайларды заманауи жабдықтармен жарақтандыру деңгейі өте жоғары, бұл мамандарды даярлаудың мақсаттары мен міндеттеріне толық сәйкес келеді.

Шарт негізінде «Қазақ қайта өңдеу және тамақ өнеркәсібі ғылыми-зерттеу институты» ЖШС ҚФ базасында кафедра филиалы жұмыс істейді.

Кафедраның профессорлық-оқытушылық құрамы дербес компьютерлер мен интернетке еркін қол жеткізе алады.

2.4 Білім беру бағдарламасын жүзеге асыратын педагогикалық ұжым туралы ақпарат

Білім алушыларға арналған ПОҚ ғылыми дәрежесі бар оқытушыларды қамтиды. Осы ББ профессорлық-оқытушылық құрамы білім беру қызметін лицензиялауға қойылатын біліктілік талаптарына сәйкес келеді және толыққанды білімге ие, оқытудың заманауи әдістемесін меңгерген, бұл тиімді оқу процесін ұйымдастыруға мүмкіндік береді. Демек, ПОҚ білім беру бағдарламасының сапасын толық көлемде қамтамасыз етеді.

Кафедрада 8D07201 – Азық – түлік өнімінің технологиясы білім беру бағдарламасын жүзеге асыруды 9 оқытушы, оның ішінде 2 профессор, 7 қауымдастырылған профессор жүргізеді. Кафедра дәрежесі 100 % құрайды.

Міндеттерді жұмысқа қабылдау және бөлу ҚР заңнамалық актілерімен ПОҚ-ға қойылатын біліктілік талаптарына сәйкес жүзеге асырылады. Жыл сайын комиссия отырыстарында штаттық ПОҚ аттестаттау өткізіледі.

Университет профессорлық-оқытушылық құрамның барлық күшімен кәсіби ортада сапалы жұмыс істеу үшін барлық қажетті жағдайларды қамтамасыз етеді. Осылайша, жыл сайын әлеуметтік сауалнамалар жүргізіліп, проблемаларды анықтауға және оларды шешудің жолдарын табуға көмектеседі.

Профессор-оқытушылар құрамының кәсіби және жеке дамуы, біліктілігін өз бетінше арттыру, ББ іске асыруды жүзеге асыратын пәндердің оқытылатын курсы бойынша білім алу қызметкерлердің лауазымдық жалақысына көтермелеу мен үстемеақылардың мынадай түрлерімен ынталандырылады: ағылшын тілінде оқытқаны үшін; тағылымдамадан өткені немесе шетелде оқығаны үшін; ғылыми нәтижелердің сапасы үшін; әкімшілік функцияларды орындағаны үшін; нәтижелері бойынша оқытушының қызметін бағалаудың рейтингтік жүйесі.

Миссияны орындауда жоғары нәтижелерге қол жеткізу, ЖОО беделін арттыру, оның бәсекеге қабілеттілігі ПОҚ құзыреттілігіне байланысты. 8D07202 – «Тағам қауіпсіздігі» ПОҚ білім алушылардың білімін бағалау үшін қажетті құзыреттер жиынтығына ие. Кафедраның ПОҚ ЖОО қызметкерлеріне қойылатын біліктілік талаптарына сәйкес келеді. ПОҚ-ның жаңа құзыреттері біліктілікті арттыру курстарынан, тағылымдамалардан өту арқылы алынады. Біліктілікті арттырудан өту кезінде кәсіптік-педагогикалық дағдылар, коммуникативтік дағдылар, АКТ дағдылары, қосымша құзыреттілік және т. б. игеріледі. осы мақсатта ЖОО сонымен қатар ЖОО - да біліктілікті арттыру курстарын өткізеді, мысалы, 2023 жылдың жазғы кезеңінде «"Білім берудегі Менеджмент.Авторлық бағдарламаларды әзірлеу» біліктілікті арттыру курстары өткізілді, сондай - ақ жыл сайын жалпы университетке сәйкес курстарға жоспарға кәсіби дағдыларды жетілдіруді қажет ететін ПОҚ жіберіледі.

№	Көрсеткіштер	Өлшем бірлігі	2024-2025 оқу жылы	2025-2026 оқу жылы	2026-2027 оқу жылы	2027-2028 оқу жылы
1	БББ бойынша ғылыми дәрежесі бар ПОҚ үлесі	%	100%	100%	100%	100%

2.5 БББ жетістіктерінің сипаттамасы

8D07202 – Тағам қауіпсіздігі ББ жетістіктеріне ғылыми-педагогикалық кадрларды жоспарлы даярлау және докторлық диссертацияларды қорғау жатады:

2023 жылғы қарашада диссертациялық Кеңестің отырыстарында «Тамақ қауіпсіздігі» ББ бойынша 2 диссертация қорғалды:

- Кулуштаева Ботакос Манарбековна «Композиттік ұн қосылған глютенсіз нанның қауіпсіздігін қамтамасыз ету» тақырыбындағы диссертациялық жұмысы. Ғылыми кеңесші - т.ғ.к., қауымдастырылған профессор Нұрымхан Г.Н.

- Ашакаева Рыскуль Улыбаевна «Шұжық өнімдері технологиясында ет шикізатының сапасы мен тамақтық қауіпсіздігін қамтамасыз ету жүйесін жасау» тақырыбындағы диссертациялық жұмысы. Ғылыми кеңесші - т.ғ.к., профессор Асенова Б.К.

8D07202 – «Тағам қауіпсіздігі» мамандығы бойынша «Ет және сүйек пастасын қолдана отырып, ет өнімдерінің тағамдық қауіпсіздігін қамтамасыз ету» тақырыбында Байкадамова Асемгуль Мәдениетовна AP14973033 докторантурадан кейінгі гранты ұтып алынды. Ғылыми жетекшісі – т.ғ.д., профессор Какимов А.К.

Қорғауға докторанттардың барлығы дерлік Scopus және Web of Science базасының рецензияланатын журналдарында, ҚР ҒЖБМ КОКСНВО тізбесіндегі журналдарда және пайдалы модельге патенттерде жарияланған ғылыми мақалалары бар.

ББ жетістіктеріне сондай-ақ «Қазақ қайта өңдеу және тамақ өнеркәсібі ғылыми-зерттеу институты» ЖШС ҚФ базасында кафедра филиалының шарт негізінде жұмыс істеуі жатады, онда докторанттар әзірленген технологияларды ғылыми зерттеу және сынақтан өткізеді.

3. БББ дамыту жоспарының негізгі міндеттері

ББ дамыту жоспарларына қойылатын талаптардың бірі олардың университеттің миссиясына, стратегиялық мақсаттары мен міндеттеріне сәйкестігі, қызметті жақсарту жөніндегі бөлімнің болуы болып табылады.

Жүргізілген талдау білім беру бағдарламаларын іске асыру университеттің миссиясына, даму стратегиясына, білім беру ұйымының көзқарасы мен құндылықтарына сәйкес жүзеге асырылатынын көрсетті.

ББ дамыту жоспары мен мақсаттары Қазақстан Республикасының Білім беру саясатына және университеттің академиялық саясатына сәйкес әзірленді. ББ шеңберінде іске асырылатын міндеттер таңдалған қызмет саласында табысты жұмыс істеу үшін қажетті құзыреттер мен практикалық дағдыларды дамытуға, оның әлеуметтік ұтқырлығы мен еңбек нарығындағы тұрақтылығына ықпал ететін негізгі пәндік - мамандандырылған Білім мен жеке қасиеттерге ие болуға бағытталған.

ББ дамыту жоспарының негізгі міндеттері:

- 1.Қазіргі еңбек нарығының талаптарына жауап беретін ғылыми-педагогикалық кадрларды даярлау.
- 2.Докторанттардың сапалы тағылымдамадан өтуі үшін ЖОО-ның жұмыс берушілермен, жетекші ғылыми орталықтармен және университеттермен өзара іс-қимылы
- 3.Кәсіби шет тілі мен цифрлық технологияны білетін бәсекеге қабілетті мамандар шығару.
4. 8D07201 «Азық - түлік өнімдерінің технологиясы» ББ материалдық - техникалық базасын және ғылыми-зерттеу әлеуетін арттыру.

4. БББ тәуекелдерін талдау

- 1.Докторанттар контингентінің төмендеуі.
- 2.Білім алушылар мен ПОҚ академиялық ұтқырлығының жеткіліксіз деңгейі.
- 3.Шет тілдерін меңгерген оқытушылар саны жеткіліксіз.
- 4.Зерттеулерді орындауға арналған ғылыми аспаптар мен қондырғылардың моральдық және материалдық тозуы
- 5.Рецензияланатын шетелдік журналдарда ПОҚ ғылыми жарияланымдарының жеткіліксіз саны.
- 6.Докторантураға түсетін үміткерлердің шет тілдерін меңгеру деңгейі төмен.

№	Тәуекелдердің атауы	Тәуекелдерді жою жөніндегі іс-шаралардың атауы
1	БББ бойынша білім алушылар контингенті төмендеуіне байланысты	Кәсіптік бағдар беру жұмысын күшейту

2	Үш тілде білім беру бағдарламаларын енгізу үшін тілді білудің жеткіліксіз деңгейі	Шет тілдерін оқыту курстарына міндетті түрде қатысу арқылы ПОҚ-ны күшейтілген тілдік даярлау үшін жағдай жасау. Үміткерлерді дайындау үшін шет тілдері бойынша курстар ұйымдастыру
3	Жұмысқа орналасу деңгейі төмендеуі	Докторанттарды мақсатты бөлу
4	Студенттер мен ПОҚ-ның сыртқы және ішкі академиялық ұтқырлығының жеткіліксіз дамуы	ҚР, жақын және алыс шетелдердің жетекші жоғары оқу орындарымен шарттар мен меморандумдар жасасу
5	БББ бойынша ПОҚ дәрежелілігінің төмендеу қаупі	Докторанттардың диссертацияларды уақтылы қорғауы және диссертациялық кеңестің жоспарлы жұмысы

5. БББ дамыту бойынша іс-шаралар жоспары

№	Критерии	Ожидаемые результаты	Ед. изм.	2024-2028	2025-2026	2026-2027	2027-2028
Направление 1. Учебно-методическое обеспечение							
1.1	Жұмыс берушілердің ұсыныстарын ескере отырып, кәсіптік стандарттар негізінде білім беру бағдарламасын жаңарту	Түлектердің тәжірибеге бағдарлануын арттыру және кәсіби құзыреттілігін дамыту мақсатында <u>«Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»</u> білім беру бағдарламасына сараптама жүргізу	факт.	-	+	-	+
1.2	Негізгі және кәсіби құзыреттерін, еңбек нарығының сұраныстарын дамытуға сәйкес элективті пәндер каталогтарын мониторингілеу және жаңарту	Еңбек нарығының сұраныстарына сәйкес түлектердің негізгі және кәсіби құзыреттіліктерін дамытуға бағытталған элективті курстарды қосу арқылы білім беру бағдарламалары мазмұнының сапасын жақсарту.	факт.	+	+	+	+
1.3	Оқу процесіне білім алушылардың танымдық белсенділігін, коммуникативтік қабілетін дамытуға ықпал ететін заманауи оқыту технологияларын енгізу	Танымдық белсенділікті дамытуға ықпал ететін жұмыстардың жаңалығы мен алуан түрлілігін ескере отырып, оқу пәндерін оқыту сапасын жетілдіру.	факт.	+	+	+	+

1.3.1	_____білім беру бағдарламасы бойынша жаппай ашық онлайн курстарды (ЖАОК) оқу процесіне енгізу	Танымдық белсенділікті дамытуға ықпал ететін жұмыстардың жаңалығы мен алуан түрлілігін ескере отырып, оқу пәндерін оқыту сапасын жетілдіру.	бірлік	-	1	1	1
1.4	Әлеуметтік әріптестер мен жұмыс берушілерді білім беру бағдарламаларын әзірлеуге, іске асыру сараптамасына тарту	Нарықтың сұраныстары мен жұмыс берушілердің ұсынымдарын ескере отырып, іске асырылатын білім беру бағдарламаларының сапасын жақсарту	бірлік	1	1	1	1
1.5	Ағылшын тілінде элективті курстарды әзірлеу және енгізу	Оқу процесіне ағылшын тілінде пәндерді енгізу	бірлік	-	1	1	1
1.6	Оқу процесіне инновациялық технологияларды қолдану бойынша семинарлар мен дөңгелек үстелдер өткізу	Оқу процесіне инновациялық технологияларды енгізу	бірлік	1	1	2	2
1.7	Іске асырылатын БББ бойынша оқу, оқу-әдістемелік және ғылыми әдебиеттерді басып шығару	Білім беру бағдарламаларының іске асырылатын пәндері бойынша оқу-әдістемелік қамтамасыздандыруды жетілдіру	бірлік	1	2	2	2
1.8	Барлық деңгейдегі білім алушылар мен ПОҚ академиялық алмасуды дамыту мақсатында шетелдік және отандық серіктес жоғары оқу орындарымен шарттар жасасу	Барлық деңгейдегі білім алушылар мен профессорлық-оқытушылық құрамның академиялық алмасуын дамыту үшін шетелдік және отандық серіктес ЖОО-лардың базасын құру	бірлік	—	1	1	1
1.9	Серіктес жоғары оқу орындарынан білім алушыларды семестрге, қысқа мерзімді тағылымдамаларға, практикаға және т.б. оқуға шақыру	Білім беру бағдарламаларының Халықаралық танылуын дамыту, білім алушылардың академиялық ұтқырлық бағдарламаларын іске асыру	адам саны	-	1	1	1
1.10	ПОҚ мен білім алушылардың академиялық алмасудың халықаралық бағдарламаларына қатысуы	бағыт бойынша білім беру бағдарламаларын іске асыратын шетелдік университеттермен халықаралық ынтымақтастықты дамыту	адам саны	-	1	1	1

1.11	ПОҚ және білім алушылардың шығыс академиялық ұтқырлығын _____ бағыт бойынша дамыту	ҚР жетекші жоғары оқу орындарында ұқсас бағдарламаларды іске асыру тәжірибесін пайдалану негізінде білім беру бағдарламасын жетілдіру	адам саны	1	1	1	1
Бағыт 2. Профессор-оқытушылар құрамы							
2.1	5 жылда бір рет білім беру бағдарламаларын іске асыру үшін ғылыми-педагогикалық кадрлардың кәсіби деңгейін арттыру және даярлау	Республикалық деңгейде біліктілігін арттырудан өткен ПОҚ үлесі 20%-дан кем емес	адам саны	2	2	2	2
2.2	ПОҚ біліктілігін арттырудан, қайта даярлаудан, тағылымдамадан халықаралық деңгейде өтуі	ПОҚ біліктілігін арттыру, қайта даярлау, тағылымдамадан өту бағдарламасының кемінде 2 оқытушысының халықаралық деңгейде өтуі	адам саны	1	1	1	1
2.3	Web of Science және Scopus дерекқорларымен индекстелетін халықаралық басылымдарда ПОҚ еңбектерінің жарияланымдарын ілгерілету	ПОҚ жалпы санының кемінде 30% Web of Science және Scopus дерекқорларымен индекстелетін басылымдарда ғылыми зерттеулердің нәтижелерін жариялаған ПОҚ үлесін ұлғайту	%	30	31	32	33
2.4	Оқытушылық және ғылыми қызметке практикалық қызмет саласының мамандарын тарту	Практик-мамандардың білім беру бағдарламаларын іске асыруға қатысу (мамандардың кемінде 20%)	%	20	20	21	21
Бағыт 3. Білім беру бағдарламаларын интернационалдандыру							
3.1	Шетелдік жоғары оқу орындарымен халықаралық ынтымақтастық бойынша шарттар жасасу	Бірлескен жобаларды іске асыру, шетелдік әріптестермен ғылыми жарияланымдар дайындау, білім алушылардың ғылыми тағылымдамадан өтуі үшін базалар құру	бірлік	-	1	1	1
3.2	«Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасы бойынша оқу үшін шетелдік білім алушыларды тарту	Шетелдік білім алушылар санын ұлғайту	адам саны	-	-	1	1

3.3	Халықаралық әріптестермен бірлескен ғылыми-практикалық іс-шараларды ұйымдастыру	ПОҚ ғылыми және ғылыми-әдістемелік қызметінің тиімділігін арттыру, шетелдік әріптестермен тәжірибе алмасу	бірлік	1	1	1	1
3.4	Магистрлік жобалар мен диссертациялар бойынша дәрістер оқуға мен консультациялар беруге шетелдік мамандарды шақыру	Білім беру бағдарламаларын іске асыруда шетелдік мамандардың тәжірибесін енгізу негізінде білім беру бағдарламаларының мазмұндық компонентін жақсарту	бірлік	-	1	1	1
3.5	Білім беру бағдарламаларын іске асыруға неғұрлым білікті шетелдік мамандарды тарту мақсатында озық шетелдік ғылыми-білім беру ұйымдарымен ынтымақтастықты кеңейту	Жетекші жоғары оқу орындарының тәжірибесіне сәйкес негізгі және кәсіби құзыреттіліктерді қалыптастыру	адам саны	1	1	1	1
Бағыт 4. Материалдық-техникалық қамтамасыз ету және цифрландыру							
4.1	Оқу аудиторияларын техникалық оқыту құралдарымен кезең-кезеңмен жабдықтау (проекторлар, панельдер, интерактивті және мультимедиялық тақталар, көпфункционалды құрылғылар, веб-камера, проекторға арналған экран және т.б.)	Кафедраға бекітілген оқу аудиторияларын техникалық оқыту құралдарымен жарақтандыру (проекторлар, панельдер, интерактивті және мультимедиялық тақталар, көпфункционалды құрылғылар, веб-камера, проекторға арналған экран және т.б.)	бірлік	1	1	1	1
4.2	Білім беру процесін автоматтандыруды жүргізу (тестілеу, сессияны басқару, студенттер контингентінің қозғалысы, деканат, кафедра, ПОҚ жүктемесі, кесте, кітапхана, силлабустар)	Білім беру процесін автоматтандыру негізінде ақпаратты басқару (тестілеу, сессияны басқару, студенттер контингентінің қозғалысы, деканат, кафедра, ПОҚ жүктемесі, кесте, кітапхана, силлабустар)	факт.	+	+	+	+
4.3	ПОҚ және білім алушылардың ғылыми зерттеулері нәтижелерінің толық мәтінді базасын, ПОҚ (мақалалар, монографиялар және т.б.) толықтыру	Ғалымдардың ғылыми еңбектері, ПОҚ және білім алушылардың зерттеулері, ПОҚ (мақалалар, монографиялар және т. б.) нәтижелерінің санын ұлғайту	бірлік	10	11	12	12

4.4	Ғылыми және оқу әдебиеті қорын, оның ішінде іске асырылатын білім беру бағдарламалары бойынша электрондық жеткізгіштерде кеңейту	Қазіргі заманғы білім беру және ақпараттық ресурстар негізінде, оның ішінде электрондық жеткізгіштерде білім беру бағдарламаларын іске асыруды қамтамасыз ету	%	10	11	12	12
4.5	Факультет сайтын толықтыру және жетілдіру мониторингі	Білім беру бағдарламаларын іске асырудың әртүрлі аспектілері бойынша факультет сайтын қалыптастыру	%	20	21	22	22

Кафедра меңгерушісі Касымов С.К. Касымов С.К.

ҚАРАСТЫРЫЛДЫ

Тамақ инженериясы ғылыми-зерттеу мектебінің академиялық сапа жөніндегі комиссия отырысында
№1 хаттама 06.06.2024 ж.
Комиссия Төрағасы Толеубекова С.С. Толеубекова С.С.

КЕЛЕСІЛДІ

Декан Нұрымхан Г.Н. Нұрымхан Г.Н.
06.06.2024 ж.