



## 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)

**8D07201 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы**  
(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)

**8D07201 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы**  
(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 8D07201 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы білім беру бағдарламасы Академиялық комитетінде

АК құрамы	Аты- жөні, толық	Ғылыми лауазымы, атағы, қызметі
АК жетекшісі	Нұрымхан Гүлнур Несиптаевна	"Тамақ инженериясы зерттеу мектебінің" деканы, қауымдастырылған профессор
БББ менеджері	Идырышев Берік Арыстанбекұлы	Аға оқытушы
АК мүшесі	Амирханов Кумарбек Жунусбекович	Профессор, т.ғ.д.
АК мүшесі	Нургазезова Алмагул Нургазезовна	Қауымдастырылған профессор
АК мүшесі	Суйчинов Ануарбек Казисович	«Қазақ тамақ және қайта өңдеу өнеркәсібі ғылыми-зерттеу институты» ЖШС Семей департаменті директоры
АК мүшесі	Байтуkenова Шолпан Байдильдаевна	"С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық зерттеу университеті" КеАҚ-ның қауымдастырылған профессор м.а.
АК мүшесі	Муслимова Назерке Рахифовна	"Тамақ технологиясы" кафедрасының докторанты
АК мүшесі	Бейсембаева Галия Шамшихановна	"Тамақ технологиясы" кафедрасының докторанты

### ПІКІР БЕРІЛДІ

Аты- жөні, толық	Қызметі, жұмыс орыны
Игенбаев Айдын Кайырбекович	С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық зерттеу университеті

### ҚАРАСТЫРЫЛДЫ

инженерлік-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 мамыр

### 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 8D07201 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»

# 1.Кіріспе

## 1.1.Жалпы деректер

Пәннің (курстың) оқу бағдарламасы негізгі білім беру бағдарламасының міндетті құрамдас бөлігі болып табылады. Әрбір пәннің (курстың) бағдарламасы нақты маманды даярлаудың бірыңғай мақсатты орындауға бағытталған және базалық оқу- әдістемелік құжат болып табылады.

Оқу үдерісін ұйымдастырудың модульдік жүйесін енгізу оқу пәндерінің бағдарламаларын жасауға, олардың құрылымы мен мазмұнына ерекше талаптар қояды. Оқу пәнінің бағдарламасы тиісті сатыны (деңгейін) көрсете отырып, жоғары кәсіптік білімнің әрбір бағыты (мамандығы) үшін әзірленеді.

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

8D07201 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша білім беру процесінің аяқталуының негізгі критерийі, білім алушыларға теориялық оқытудың кемінде 45 кредит, соның ішінде педагогикалық практиканың кемінде 10 кредитін, зерттеу практикасының 10 кредитін, ғылыми- зерттеу жұмысының 123 кредит, докторлық диссертацияны жазу мен қорғауға кемінде 12 кредит игеру болып табылады. Барлығы 180 кредит.

1.3.Типтік оқу мерзімі: 3 жыл.

## 2. Білім беру бағдарламасының паспорты

2.1. Білім беру бағдарламасының мақсаты	Заманауи экономика мен еңбек нарығының талаптарына жауап беретін, тамақ өндірісі кәсіпорындары үшін халықаралық еңбек нарығында бәсекеге қабілетті, жоғары білікті, кәсіби және әлеуметтік құзыреттіліктеріне ие мамандарды даярлау.
<b>2.2. Білім беру бағдарламасы шеңберінде даярлау бейінінің картасы</b>	
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	8D07201 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы
<b>2.3. БББ айрықша ерекшеліктері (қос дипломды/бірлескен, ЖЖОКБҰ-серіктес, double major, инновациялық)</b>	-
<b>2.4. Түлектің біліктілік сипаттамасы</b>	
Берілетін дәреже / біліктілік	8D07201 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы 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	<p>Мына қызмет лауазымдарында жұмыс істей алады:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• бас директор;</li> <li>• ұйым директоры (бастығы) ;</li> <li>• ғылыми жұмыс жөніндегі ұйым директорының (бастығының) орынбасары;</li> <li>• ұйымның бас инженері;</li> <li>• ғылыми хатшы;</li> <li>• тамақ саласының ғылыми-зерттеу зертханасының меңгерушісі;</li> <li>• ҒЗИ, ҒӨО, тамақ саласы өндірістік мекемелердің, ауыл шаруашылығы министрлігінің құрылымдық бөлімшелерінің басшысы және жетекші маманы;</li> <li>• тамақ саласы жоғары және орта оқу орындарында оқытушы;</li> <li>• әр түрлі меншік нысанындағы ауыл шаруашылығы құрылымдарында, аграрлық бейіндегі өндірістік мекемелерде, жер және аумақтық комитеттерде маман;</li> <li>• тендерлік негізде және әртүрлі азық-түлік және ауыл шаруашылығы қорларында орындалатын жобалардағы сарапшы және т. б.</li> </ul>
СБШ (салалық біліктілік шеңбері) бойынша біліктілік деңгейі	8

Кәсіби қызмет саласы	PhD докторының кәсіби қызметінің саласы қайта өңдеу өнеркәсібінің барлық салалары, тамақ өнімдерін сертификаттау кәсіпорындары, санитарлық қадағалау кәсіпорындары, 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- жоғары оқу орындары (Шәкәрім университеті, Алматы технологиялық университеті, Қазақ ұлттық аграрлық университеті, С. Сейфуллин атындағы Қазақ мемлекеттік аграрлық-техникалық университеті, Жәңгірхан атындағы Батыс Қазақстан аграрлық-техникалық университеті және т. б.);</li> <li>- ғылыми-зерттеу институттары (Қазақ қайта өңдеу және тамақ өнеркәсібі ғылыми-зерттеу институты, Қазақ жеміс шаруашылығы және жүзім шаруашылығы ғылыми-зерттеу институты, Қазақ егіншілік және Өсімдік шаруашылығы ғылыми-зерттеу институты, Қазақ топырақтану және агрохимия ғылыми-зерттеу институты. У. Успанова, картоп және көкөніс шаруашылығы ҚазҒЗИ, күріш шаруашылығы ҚазҒЗИ, Қазақ астық шаруашылығы ҚазҒЗИ. А. И. Бараева; Павлодар АШҒЗИ, Қарағанды ЖІЖ ҒЗИ және т. б.);</li> <li>- ғылыми-өндірістік және әдістемелік орталықтар;</li> <li>- ҚР БжҒМ және ҚР АШМ жүйесінің мемлекеттік кәсіпорындары; сараптау және жобалау мекемелері,</li> <li>- ауыл шаруашылық құрылымдар, комитеттер, фирмалар және т.б.</li> <li>- тамақ өнімдерін өндіру және бақылау кәсіпорындары, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бақылауды жүзеге асыратын мемлекеттік органдардың мекемелері.</li> </ul>
Кәсіби қызмет түрлері	8D07201 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы беру бағдарламасының түлектері келесі кәсіби қызмет түрлерін орындай алады: өндірістік-технологиялық; ұйымдастырушылық-басқарушылық; эксперименттік-зерттеу білім беру (ғылыми және педагогикалық).
2.5. Бітіруші түлек моделі	<p>Ғылыми-зерттеу жұмыстарын жазу және сабақ өткізу кезінде академиялық және ғылымтехникалық салада жазбаша коммуникация мүмкіндіктерін пайдалана білу;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ғылыми зерттеулердің нәтижелерін және олардың шекараларын түсіндіру, қолдану;</li> <li>- Әдістерді іске асыру және іске асыруға қатысу, өндірістің тиімділігін арттыру жөніндегі ісшаралар, Шикізат шығынын қысқартуға, еңбек сыйымдылығын төмендетуге бағытталған, еңбек өнімділігін арттыру;</li> <li>- Ғылыми негізделген тамақтану тұжырымдамаларын құру</li> </ul>

	<p>жеке топтар үшін қоректік заттар мен энергияға деген қажеттілік халық саны; - Әртүрлі білім беру технологияларына, әдістеріне және пәндік материалды ауызша және жазбаша баяндау тәсілдерімен, білім беру процесінің сапасын арттыруға ықпал етеді; - Жоғары оқу орындарында оқытудың практикалық дағдылары мен әдістерін қолдану мектеп; - Инновацияларды қолдану</p>
--	---



### 3.Білім беру бағдарламасының модульдері мен мазмұны

#### Модуль 1.Тамақ өндірісінің практикасы мен теориясы

##### Модуль мазмұнының қысқаша сипаттамасы

"Тамақ өндірісінің практикасы мен теориясы" модулі қазіргі заманғы тамақ өндірісінде қолданылатын технологиялар мен процестерді терең зерттеуге арналған. Ол химия, микробиология және тамақ өңдеу технологиясына қатысты теориялық аспектілерді өндіріс процестерін басқару және оңтайландыру үшін қажетті практикалық дағдылармен біріктіреді. Модуль сонымен қатар тамақ өнеркәсібіндегі қазіргі тенденцияларды, кемшіліктер мен оның даму перспективаларын аналитикалық тәсілге және сыни тұрғыдан түсінуге баса назар аударады. Білім алушылар тамақ технологиялары саласындағы өзекті мәселелерді шешуге бағытталған өздерінің зерттеу жобаларын дамытуға мүмкіндік алады.

##### Модуль пәндері

Академиялық хат

Ғылыми зерттеу әдістері

#### Модуль 2. Инновациялық білім

##### Модуль мазмұнының қысқаша сипаттамасы

"Инновациялық білім" модулі тамақ өнімдерін әзірлеу мен өндірудің заманауи әдістері мен технологияларына бағытталған. Ол жаңа ингредиенттерді, қайта өңдеу және орау жүйелерін, сондай-ақ тұрақты және экологиялық таза технологияларды қолдануды зерттеуді қамтиды. Оқу процесі тұтынушылардың қажеттіліктерін қанағаттандыруға және өнім сапасын арттыруға бағытталған тамақ өнеркәсібіндегі инновациялардың теориялық аспектілерін де, практикалық қолданылуын да қамтиды. Білім алушылар ғылым мен техниканың жаңа жетістіктері негізінде заманауи үрдістерді талдау және бәсекеге қабілетті өнімдерді әзірлеу дағдыларын игереді.

##### Модуль пәндері

Жаңа тамақ өнімдерін өндіру кезіндегі инновациялық технологиялық үрдістер

Азық-түлік тағамдарының инновациялық технологиясы

Инженерлік пәндерді оқыту әдістемесі

Құрама өнімдерді құрудағы ғылыми-теориялық негіздер

Педагогикалық практика

#### Модуль 3. Ғылыми-зерттеу, технологиялық білім

##### Модуль мазмұнының қысқаша сипаттамасы

"Ғылыми-зерттеу, технологиялық білім" модулі тамақ технологиялары саласындағы ғылыми зерттеу әдістерін тереңдетіп зерттеуге бағытталған. Ол өнімдердің құрамы мен қасиеттерін талдауға, оларды өңдеу мен сақтаудың жаңа технологияларын әзірлеуге және тағамның сапасы мен қауіпсіздігін бағалаудың инновациялық тәсілдеріне қатысты тақырыптарды қамтиды. Оқыту теориялық зерттеулерді де, ғылыми әдістерді практикалық қолдануды да қамтиды, бұл докторанттарға өз бетінше зерттеу жүргізуге, нәтижелерді жариялауға және оларды тәжірибеге енгізуге мүмкіндік береді. Модуль сонымен қатар тамақтану ғылымындағы өзекті мәселелерді шешудің сыни ойлауы мен пәнаралық тәсіліне баса назар аударады.

##### 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

Зерттеу тәжірибесі

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

### «8D07201 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»

Пән атауы	Цикл / компо- не нт	Семестр	Кредиттер саны	Барлық сағат саны	Дәріс	Пр. / Сем.	Зерт	ОБА ӨЖ	БАӨ Ж	Білімді бақылау нысаны
<b>Модуль 1. Тамақ өндірісінің практикасы мен теориясы</b>										
Академиялық хат	БП/ ЖООК	1	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Ғылыми зерттеу әдістері	БП/ ЖООК	1	5	150	30	15		35	70	Емтихан
<b>Модуль 2. Инновациялық білім</b>										
Жаңа тамақ өнімдерін өндіру кезіндегі инновациялық технологиялық үрдістер	БП/ ЖООК	1	5	150	45			35	70	Емтихан
Азық-түлік тағамдарының инновациялық технологиясы	БеП/ТК	2	10	300	90			70	140	Емтихан
Инженерлік пәндерді оқыту әдістемесі	БеП/ТК	2	10	300	90			70	140	Емтихан
Құрама өнімдерді құрудағы ғылыми-теориялық негіздер	БеП/ТК	2	10	300	90			70	140	Емтихан
Педагогикалық практика	БП/ ЖООК	3	10	300						Практика бойынша қорытынды баға
<b>Модуль 3. Ғылыми-зерттеу, технологиялық білім</b>										
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
Зерттеу тәжірибесі	БеП/ ЖООК	5	10	300						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 қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы VI	БеП/ ЖООК	6	18	540						Практика бойынша қорытынды баға
<b>Қорытынды аттестация</b>										
Докторлық диссертацияны қорғау		6	12	360						

## ПІКІР

### 1. Сипаттама бөлімі

Жоғары (кәсіптік) білім беру бағдарламасына  
«8D07201 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»,  
білім беру бағдарламасы,  
D111- Тамақ өнімдерін өндіру білім беру бағдарламасының тобы,  
8D072 – «Өндірістік және өңдеу салалары» бағыты бойынша,  
Тамақ инженериясы зерттеу мектебінің «Тамақ технологиясы» кафедрасы  
әзірлеген Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университеті.

ББ Қазақстан Республикасының білім беру саласындағы және Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университетінің нормативтік-құқықтық құжаттары негізінде әзірленген.

ББ жалпы сипаттамасы (қарастырып көруден жалпы әсер, безендірілуі, мазмұны және құрылымы, ақпараттылығы)

ББ ресімдеу білім беру бағдарламасы туралы ереженің барлық талаптарына жауап береді. ББ мазмұны толық көлемде ашылды. Барлық сипатталған бөлімдер түсінікті және қолжетімді тілде жазылған.

### 2. Бағалау бөлімі

1. Модульдер бойынша компоненттерді (пәндерді, практикаларды және т.б.) оңтайлы болуді бағалау. Пәнаралық байланыстар байқала ма?

Барлық пәндер тиісті модульдерге топтастырылған. Бір пән шеңберінде алынған білім, пәндерді оқытудың логикалық жүйелілігі байқалады, келесі пәндерді оқу кезінде тереңдетіледі және толықтырылады.

2. Оқылатын пәндердің (оның ішінде таңдау бойынша компонент пәндерінің) бітірушінің құзыреттілік моделіне сәйкестігін бағалау.

Осы ББ аясында міндетті және элективті циклдер бойынша оқылатын барлық пәндер бітірушінің құзыреттілік моделінде сипатталған білімді, іскерлікті және дағдыларды қалыптастыруға ықпал етеді.

3. Оқыту және құзыреттілік нәтижелерінің ғылым, техника және өндіріс дамуының қазіргі заманғы деңгейіне сәйкестігін бағалау (кесте – ББ мазмұны).

Осы ББ бойынша оқыту нәтижесінде маман алатын құзыреттер ғылым мен техниканың қазіргі заманғы даму деңгейінің талаптарына жауап береді.

#### 4. ББ күшті жақтарын, өзектілігін, оның ішінде бәсекелестік және артықшылықтарын бағалау

Жоғары (кәсіби) білім беру бағдарламасы «8D07201 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы», білім беру процесінің талаптарына сәйкес келеді.

Қазақстан Республикасының агроөнеркәсіптік кешенін дамытудың 2018-2021 жылдарға арналған агроөнеркәсіптік кешенін дамытудың 2021-2025 жылдарға арналған ұлттық жобасының шеңберінде тамақ өнеркәсібі салаларының даму перспективалары көрсетілген. Осыған байланысты, Қазақстан Республикасындағы ғылым мен өндірістің өзекті бағыттарын жаңа деңгейге көтеретін, тамақ және қайта өңдеу өндірістері, тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау саласында «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» ББ бойынша теориялық және практикалық білім кешенін меңгерген жаңа буын докторанттарын дайындау қажеттілігі анықталады.

##### Осы білім беру бағдарламасының бәсекелестік артықшылықтары:

- ББ саланың жетекші мамандарының ұсынымдарын ескере отырып әзірленген;

- Жоғары білікті профессор-оқытушылар құрамы (кандидаттар, ғылым докторлары және PhD).

- Оқыту үш тілде жүргізіледі (мемлекеттік, орыс және ағылшын тілдерінде);

- Білім алушылар алыс және жақын шетелдердің әртүрлі ғылыми-зерттеу орталықтары мен жоғары оқу орындарына тағылымдамадан өтуге мүмкіндігі бар;

- Білім беру бағдарламасын материалдық-техникалық жабдықтау.

##### ББ күшті жақтары:

- Кафедра ғалымдары өндірістік шикізат ресурстарын тиімді пайдалану бойынша мақсатты ғылыми-техникалық бағдарлама аясында мемлекеттік бюджет бойынша және шаруашылық келісім-шарт ІЗЖ орындайды;

- «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» ББ докторанттары ғылыми-зерттеу жұмыстарына, ғылыми гранттарға қатысады.

#### 5. Ескертпелер / ұсынымдар / пікірлер

Ескертпе жоқ

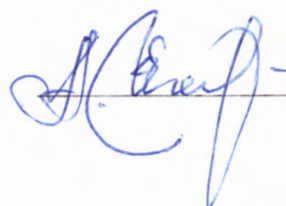
### 3. Қорытынды бөлім

Жалпы, Семей қаласының Шәкәрім атындағы Мемлекеттік Университеті әзірлеген және жүзеге асыратын рецензияланатын білім беру бағдарламасы бітірушілерді даярлау сапасының жоғары деңгейіне жету үшін қажетті негізгі талаптарға жауап береді, сондай-ақ мамандарды даярлаудың жоғарыда көрсетілген бағыты бойынша жалпы және кәсіби құзыреттілікті қалыптастыруға ықпал етеді.

Пікір берушінің аты-жөні	Жұмыс орны, лауазымы, (оқу дәрежесі болған жағдайда, оқу атағы)	Байланыс мәліметтері (жұмыс.тел., ұялы.тел., e-mail)
Игенбаев Айдын Қайырбекұлы	С. Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық зерттеу университеті, «Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы» кафедрасының қауымдастырылған профессор м.а., PhD	жұм.тел.: 8(7172)397327 ұялы тел.: +77471378686 e-mail: aidyn_mamyt@mail.ru

"10" 01 2024 ж.

С. Сейфуллин атындағы  
Қазақ агротехникалық зерттеу университеті,  
«Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің  
технологиясы» кафедрасының  
қауымдастырылған профессор м.а., PhD

 - А. К. Игенбаев



**«СЕМЕЙ ҚАЛАСЫНЫҢ ШӘКӘРІМ АТЫНДАҒЫ УНИВЕРСИТЕТІ» КеАҚ**

**БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫНЫҢ ДАМУ ЖОСПАРЫ**  
**8D07201- «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»**

2024-2027 жылға

Семей 2024 ж.

## Мазмұны

<b>№</b>	<b>Бөлім атаулары</b>	<b>Беттер</b>
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	9
5	Білім беру бағдарламасының дамыту бойынша іс-шаралар жоспары	10



**1. Докторантураның даму жоспарының төлқұжаты «8D07201-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»**

1	Даму негізі	«Семей қаласының Шәкәрім атындағы университеті» КеАҚ 2023-2029 жылдарға арналған даму бағдарламасы Мектептің жұмыс жоспары
2	Іске асыру мерзімі	2024-2027 о.ж.
3	Іске асырудан күтілетін нәтижелер	Қазіргі заманғы зерттеу әдістері мен құралдарын меңгерген және қоғам қажеттіліктерін қанағаттандыратын ғылым мен өндірістің заманауи мәселелерін шеше алатын, сондай-ақ инновациялық технологияларды әзірлейтін және елдің, тұлғаның индустриялық-инновациялық даму міндеттерін шешетін бәсекеге қабілетті ғылыми-педагогикалық кадрларды даярлау, осы білім беру бағдарламасы бойынша түлектердің бәсекеге қабілеттілігін қалыптастыру

## **2. БББ аналитикалық негіздемесі**

### **2.1 Білім беру бағдарламасы туралы ақпарат**

Білім беру бағдарламасы Дублин дескрипторлары мен Еуропалық біліктілік шеңберіне сәйкес ұлттық біліктілік шеңберіне және кәсіби стандарттарға сәйкес әзірленген. Докторантура білім беру бағдарламасын игерудің әдеттегі мерзімі - 3 жыл.

8D07201-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы білім беру бағдарламасы бойынша философия докторы (PhD) дәреже сін бере отырып білім беру процесінің аяқталуының негізгі критерийі, кемінде 180 кредитті игеру болып табылады.

Инженерлік-технологиялық факультетте ғылыми-педагогикалық кадрларды даярлау тарихы өткен ғасырдың 90-жылдарынан басталады. Тәуелсіздік алғаннан кейін аспирантура, докторантура және кандидаттық және докторлық диссертацияларды қорғау жөніндегі диссертациялық Кеңес ашылды.

Үш деңгейлі даярлыққа көшкеннен кейін PhD - ғылым докторларын даярлау ұйымдастырылды, ал 2016 жылдан бастап 8d07201 - "Азық - түлік өнімдерінің технологиясы" және 8D07202 – "Тамақ қауіпсіздігі" мамандықтары бойынша докторлық-PhD диссертацияларды қорғау жөніндегі диссертациялық кеңес жұмыс істейді.

"Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" мамандығы бойынша бакалавр-магистр-PhD докторы үш деңгей бойынша кадрлар даярлау жүзеге асырылады.

8D07201- "Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" 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 8D07201 - "Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" мамандығы бойынша диссертациялық кеңестің ашылуы.

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
Грант	4	-	-
Келісім шарт	-	-	-
Барлығы	4	-	-

## 2.3 БББ дамуының ішкі және сыртқы жағдайлары

8D07201-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы ББ бойынша білім алушыларды даярлау үшін кафедрада заманауи оқу-ғылыми зертханалар, көрнекі құралдар және оқытудың техникалық құралдары бар. Докторанттар факультеттер кафедраларының, Радиоэкологиялық зерттеулер ғылыми орталығының және Агротехнопарктің материалдық-техникалық базасын пайдаланады.

Кафедрада 2 дәрісхана бар (214, 215) және 4 зертхана (205, 206, 207, 208). 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", «Қоғамдық тамақтану технологиялары» оқу зертханаларында жүргізіледі.

Кафедраның профессорлық-оқытушылық құрамы дербес компьютерлермен және Интернет желісіне тегін қол жетімділікпен жабдықталған.

Докторанттар мен профессорлық-оқытушылық құрамның академиялық ұтқырлығын жүзеге асыру, докторанттардың ғылыми тағылымдамадан өтуі шетелдік және Қазақстан Республикасының жоғары оқу орындарымен келісім-шарт негізінде жүзеге асырылады: КеАҚ «Торайғыров университеті», КеАҚ «Ш.Уәлиханов атындағы Көкшетау университеті», КеАҚ «С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық университеті», Кемерово мемлекеттік университеті, Новосібір мемлекеттік аграрлық университеті, В.М. Горбатов атындағы Тамақ жүйелерінің Федералдық ғылыми орталығы, Москва қ.

Сыртқы серіктестер: «Агробиотехнологияның федералдық Алтай ғылыми орталығы» Федералдық мемлекеттік бюджеттік ғылыми мекемесі «Сібір ірімшік жасау ғылыми-зерттеу институты», Барнаул қ., Кемерово мемлекеттік университеті, Кемерово қ., Новосибирск мемлекеттік аграрлық университеті, Новосибирск қ., Пловдив тамақ технологиялары университеті, Болгария.

## 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 өнімдерінің технологиясы білім беру бағдарламасын жүзеге асыруды 9 оқытушы, оның ішінде 2 профессор, 7 қауымдастырылған профессор жүргізеді. Кафедра ПОҚ дәрежелену деңгейі 65 % 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, жоғары оқу орнының беделін, оның бәсекеге қабілеттілігін арттыру ПОҚ құзыреттілігіне байланысты. 8D07201- "Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" 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 біліктілікті арттыру курстарын өткізеді, мысалы, 2024 жылы қысқы мектеп аясында "Оқытудың белсенді формалары" тақырыбында семинар өткізілді, сондай-ақ жыл сайын жалпы университет жоспарына 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
1	БББ бойынша ғылыми дәрежесі бар ПОҚ үлесі	%	100	100	100

## 2.5 БББ жетістіктерінің сипаттамасы

8D07201-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы ББ жетістіктеріне ғылыми-педагогикалық кадрларды жоспарлы даярлау және докторлық диссертацияларды қорғау жатады:

2023 жылы диссертациялық Кеңестің отырыстарында "Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" ББ бойынша 2 диссертация қорғалды:

- Б.А.Идырышевтің "«Өсімдік қоспасын қолдану арқылы функционалдық бағыттағы жартылай ет фабрикатының технологиясын әзірлеу "тақырыбындағы диссертациялық жұмысы. Ғылыми кеңесші-т. ғ. к., ассоц. профессор А. Н.Нұрғазезова.

- Ш.А. Амирхановтың "Трансмайлар құрамы төмендетілген ет өнімдерінің технологияларын жасау " тақырыбындағы диссертациялық жұмысы. Ғылыми кеңесші-т. ғ. к., қауымдас. профессор А. К. Игенбаев.

2023-2025 жж. "Электрофизикалық және радиациялық өңдеу әдістеріне негізделген ұзақ сақтау үшін азық-түлік қауіпсіздігі жүйесін әзірлеу" тақырыбында ҚР ҒжЖБМ бағдарламалық-нысаналы қаржыландыру бойынша ғылыми жоба орындалуда. Ғылыми жетекшісі- б.ғ. к., қауымдас. профессор Ж. Калибекқызы. Қаржыландыру көлемі – 450 млн тг.

Идырышев Б.А. ЖТН АР22684076 «Жергілікті өсімдік шикізатын қолдану арқылы май-қышқылдық құрамы оңтайландырылған функционалды бағыттағы ет өнімінің технологиясын әзірлеу» тақырыбында 2024-2026 жж. «Жас ғалым» жобасы бойынша грант жеңіп алды.

Қорғауға докторанттардың барлығы дерлік Scopus және Web of Science базасының рецензияланатын журналдарында, ҚР ҒжЖБМ тізбесіндегі журналдарда жарияланған ғылыми мақалалары және пайдалы модельге патенттері 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 саны жеткіліксіз.
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	Университет магистратурасының түлектері арасында кәсіптік бағдар беру жұмысын күшейту.
2	Үш тілде білім беру бағдарламаларын енгізу	Шет тілдерін оқыту курстарына міндетті түрде қатысу

	үшін тілді білудің жеткіліксіз деңгейі	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 орнату
5	БББ бойынша ПОҚ дәрежелілігінің төмендеу қаупі	Докторанттардың диссертацияларды уақтылы қорғауы және диссертациялық кеңестің жоспарлы жұмысы

## 5. БББ дамыту бойынша іс-шаралар жоспары

№	Критерийлер	Күтілетін нәтижелер	Өлшем бірлігі	2024-2025	2025-2026	2026-2027
<b>Бағыт 1. Оқу-әдістемелік қамтамасыз ету</b>						
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
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

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
1.3.1	Азық-түлік өнімдерінің технологиясы 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	-	-	-
1.4	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
1.5	Ағылшын тілінде элективті курстарды әзірлеу және енгізу	Оқу процесіне ағылшын тілінде пәндерді енгізу	бірлік	-	-	1
1.6	Оқу процесіне инновациялық технологияларды қолдану бойынша семинарлар мен дөңгелек үстелдер өткізу	Оқу процесіне инновациялық технологияларды енгізу	бірлік	-	1	1
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	1



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
1.9	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
1.10	ПОҚ мен білім алушылардың академиялық алмасудың халықаралық бағдарламаларына қатысуы	_____бағыты бойынша білім беру бағдарламаларын іске асыратын шетелдік университеттермен халықаралық ынтымақтастықты дамыту	адам саны	-	1	1
1.11	ПОҚ және білім алушылардың шығыс академиялық ұтқырлығын Азық-түлік өнімдерінің технологиясы бағыты бойынша дамыту	ҚР жетекші жоғары оқу орындарында ұқсас бағдарламаларды іске асыру тәжірибесін пайдалану негізінде білім беру бағдарламасын жетілдіру	адам саны	-	-	1
<b>Бағыт 2. Профессор-оқытушылар құрамы</b>						
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	1	1	1

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	
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	35	40
2.4	Оқытушылық және ғылыми қызметке практикалық қызмет саласының мамандарын тарту	Практик-мамандардың білім беру бағдарламаларын іске асыруға қатысу (мамандардың кемінде 20%)	%	20	20	20
<b>Бағыт 3. Білім беру бағдарламаларын интернационалдандыру</b>						
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
3.2	«Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша оқу үшін шетелдік білім алушыларды тарту	Шетелдік білім алушылар санын ұлғайту	адам саны	-	-	-
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

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
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
<b>Бағыт 4. Материалдық-техникалық қамтамасыз ету және цифрландыру</b>						
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 жаратандыру (проекторлар, панельдер, интерактивті және мультимедиялық тақталар, көпфункционалды құрылғылар, веб-камера, проекторға арналған экран және т.б.)	бірлік	-	-	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	-	-	-

