



## БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ

**7M07 - Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары**  
(Білім беру саласының жіктелуі және коды)

**7M072 - Өндірістік және өңдеу салалары**  
(Даярлау бағытының жіктелуі және коды)

**0720**

(Халықаралық стандарттық білім беру жіктеуішіндегі код)

**M111 - Тамақ өнімдерін өндіру**  
(Білім беру бағдарламасы тобының жіктелуі және коды)

**7M07201 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (қолдану саласы бойынша)**  
(Білім беру бағдарламасының коды және атауы)

**Магистр**  
(дайындық деңгейі)

**Семей**

## **Білім беру бағдарламасы**

**7M07 – Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары**  
(Білім беру саласының жіктелуі және коды)

**7M072 - Өндірістік және өңдеу салалары**  
(Даярлау бағытының жіктелуі және коды)

**0720**  
(Халықаралық стандарттық білім беру жіктеуішіндегі код)

**M111 - Тамақ өнімдерін өндіру**  
(Білім беру бағдарламасы тобының жіктелуі және коды)

**7M07201 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (қолдану саласы бойынша)**  
(Білім беру бағдарламасының коды және атауы)

**Магистр**  
(дайындық деңгейі)

## АЛҒЫ СӨЗ

### Әзірленді

Қазақстан Республикасы ҒжЖБМ 2022 жылғы 20 шілдедегі № 2 бұйрығы (жаңа редакцияда - 20.02.2023 № 66) ЖжЖООкББМЖМС негізінде 7М072 - Өндірістік және өңдеу салалары даярлау бағыты бойынша 7М07201 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (қолдану саласы бойынша) білім беру бағдарламасы Академиялық комитетінде

АК құрамы	Аты- жөні, толық	Ғылыми лауазымы, атағы, қызметі
АК жетекшісі	Нұрымхан Гүлнұр Несіптайқызы	тамақ инженериясы зерттеу мектебінің деканы, т. ғ. к.
БББ менеджері	Асиржанова Жанна Баимбековна	Аға оқытушы, т.ғ.к.
АК мүшесі	Смольникова Фарида Харисовна	Қауымдастырылған профессор, т.ғ.к.
АК мүшесі	Камбарова Арай Сагинбековна	Аға оқытушы, PhD
АК мүшесі	Кажмбаева Галия Толеуовна	т.ғ.к. профессор
АК мүшесі	Есимбеков Жанибек Серикбекович	PhD, "Қазақ қайта өңдеу және тамақ өнеркәсібі ғылыми-зерттеу институты" ЖШС ҚФ директорының орынбасары
АК мүшесі	Қайратов Нұржігіт Қайратұлы	МПП-301 тобының магистранты
АК мүшесі	Жиенбаева Енлик Канагатовна	МПП-301 тобының магистранты

### ПІКІР БЕРІЛДІ

Аты- жөні, толық	Қызметі, жұмыс орыны
Жарықбасова Клара Сауықовна	Alikhan Bokeikhan University ОӘЖ проректоры, т.ғ.д.

### 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 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 7М07201 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (қолдану саласы бойынша)»

# 1.Кіріспе

## 1.1.Жалпы деректер

7M07201 "Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" білім беру бағдарламасы M111 - "Тамақ өнімдерін өндіру" білім беру бағдарламалары тобы бойынша "Тамақ технологиясы" кафедрасының Тамақтану инженериясының ғылыми мектебің Семей қаласының Шәкәрім атындағы университеті іске асыратын- өңірлік еңбек нарығының қажеттіліктерін ескере отырып әзірленді.

Білім беру бағдарламасы білім беру процесін іске асырудың мақсаттарын, күтілетін нәтижелерін, мазмұнын, шарттары мен технологияларын, дайындықтың осы бағыты бойынша бітірушінің дайындық сапасын бағалауды регламенттейді және бағдарламаның сипаттамасы мен бітірушінің кәсіби қызметінің бағыттарын, Оқыту нәтижелері мен алынған құзыреттерді, білім алушылардың дайындық сапасын қамтамасыз ететін білім беру процесін ұйымдастыруды қамтиды.

Білім беру бағдарламасын іске асыру кезінде оқу процесінде тез өзгертін 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

Ғылыми-педагогикалық бағыттағы магистрлерді даярлау бойынша білім беру процесінің аяқталуының негізгі критерийі білім алушылардың теориялық оқытудың кемінде 88 кредитін, соның ішінде 6 кредит педагогикалық практика, 13 кредит зерттеу практикасы, сондай-ақ тағылымдамадан өтуді және магистрлік жобаны орындауды қоса алғанда, магистранттың ғылыми - зерттеу жұмысының кемінде 24 кредитін, қорытынды аттестацияның кемінде 8 кредитін игеру болып табылады. Барлығы 120 кредит.

1.3.Типтік оқу мерзімі: 2 жыл.

## 2. Білім беру бағдарламасының паспорты

<b>2.1. Білім беру бағдарламасының мақсаты</b>	Теориялық, практикалық-бағытталған және ғылыми - білім беру тәсілдерін қолдана отырып, азық-түлік өнімдерінің технологиясы саласында ұйымдастырушылық-басқару, ғылыми-конструкторлық қызмет дағдыларын меңгерген бәсекеге қабілетті мамандарды даярлау.
<b>2.2. Білім беру бағдарламасы шеңберінде даярлау бейінінің картасы</b>	
Білім беру саласының жіктелуі және коды	7M07 - Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
Даярлау бағытының жіктелуі және коды	7M072 - Өндірістік және өңдеу салалары
Халықаралық стандарттық білім беру жіктеуішіндегі код	0720
Білім беру бағдарламасы тобының жіктелуі және коды	M111 - Тамақ өнімдерін өндіру
Білім беру бағдарламасының коды және атауы	7M07201 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (қолдану саласы бойынша)
<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	7M07201 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы білім беру бағдарламасы бойынша техника ғылымдарының магистрі
Кәсіптік стандарттың атауы	Ет және ет өнімдерін өндіру Жоғары және (немесе) жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру ұйымдарының оқытушысы (профессор-оқытушылар құрамы)
Жаңа мамандықтар атласы	
Өңірлік стандарт	
Кәсіп атауы / маманның қызметінің тізімі	Бастапқы лауазымда болуы мүмкін: ғылыми-педагогикалық даярлық кезінде-ғылыми-зерттеу мекемелерінде, жоғары оқу орындары мен колледждерде: зертхана меңгерушісі, жетекші маман, ғылыми қызметкер, оқытушы, өндіріс саласындағы маман-технолог, Тамақ өндірісі кәсіпорындарының басқарушы аппаратының менеджері мен маманы
СБШ (салалық біліктілік шеңбері) бойынша біліктілік деңгейі	7
Кәсіби қызмет саласы	7M07201 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» мамандығы бойынша техника ғылымдарының магистрі ретінде жұмыс істей алады: ғылыми - педагогикалық дайындық кезінде - ғылыми-зерттеу мекемелерінде, жоғары оқу орындары мен колледждерде: зертхана меңгерушісі, жетекші маман, ғылыми қызметкер, оқытушы, өндіріс саласында маман-технолог, тамақ өндірісі кәсіпорындарының менеджері және басқару аппаратының маманы.
Кәсіби қызмет нысаны	Ғылыми-педагогикалық бағыт бойынша магистратура түлектерінің кәсіби қызметінің объектілері ЖОО, колледждер; гимназиялар;

	<p>ғылыми-зерттеу институттары; ғылыми-өндірістік, ауылшаруашылық, жобалау, сараптау, әкімшілік мекемелері; тамақ және қайта өңдеу өнеркәсібі кәсіпорындары; салалық зертханалар, бөлімшелер, секциялар, секторлар, жергілікті, облыстық және республикалық басқару құрылымдары жанындағы департаменттер, бақылау-талдау қызметі мекемелері, стандарттау және сертификаттау орталықтары және т. б. болып табылады.</p>
<p>Кәсіби қызмет түрлері</p>	<p>7M07201 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» мамандығы бойынша магистратура түлектері келесі кәсіби қызмет түрлерін атқара алады: ғылыми-педагогикалық дайындық кезінде: - ғылыми және эксперименталды-зерттеу жұмыстарын жүргізу, жобалау-ізвестіру жұмыстарын орындау, тамақ өндірісі кәсіпорындарында ғылыми-ұйымдастыру қызметін атқару; - жоғары оқу орындарында, колледждерде және білім беру жүйесінің басқа да оқу орындарында ғылыми-педагогикалық қызметті жүзеге асыру; - әдістемелік, білім беру бөлімдерінде әдіскер ретінде жұмыс істей отырып.</p> <p>Бейіндік магистратураны бітірген Магистрант педагогикалық бейіндегі пәндер циклін игерген және педагогикалық практикадан өткен жағдайда ғана ғылыми және педагогикалық қызметпен айналыса алады. Бұл цикл қосымша академиялық кезең ішінде меңгеріледі, ол аяқталғаннан кейін оған негізгі дипломға тиісті сертификат беріледі.</p>
<p>2.5. Бітіруші түлек моделі</p>	<p>Білім беруді игеру нәтижесінде 7M07201 ОП түлегі бағдарламалары- Азық-түлік технологиясы келесі құзыреттерге ие болуы керек:</p> <p>1. Жалпы мәдени:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- абстракттілі ойлау, талдау, синтездеу қабілеті;</li> <li>- кәсіби өсу қабілеті, жаңа әдістерді өз бетінше оқыту зерттеу;</li> <li>- іс жүзінде дағдыларды қолдану мүмкіндігі және зерттеу жұмыстарын ұйымдастырудағы дағдылар және ұжымды басқаруда.</li> </ul> <p>2. Жалпы кәсіби:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- кәсіби қабілеті қазіргі заманғы технологиялық сәйкес жабдықтар мен ғылыми аспаптар дайындық бағытымен;</li> <li>- қазіргі заманғы пайдалану мүмкіндігі жинауға арналған ақпараттық технологиялар, ғылыми өңдеу және тарату азық-түлік өнімдерінің технологиясы саласындағы ақпарат, дерекқорды пайдалану мүмкіндігі,</li> </ul> <p>бағдарламалық өнімдер мен ресурстар Кәсіби міндеттерді шешу үшін Интернет қызметі;</p> <p>3. Кәсіби:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- азық-түлік өнімдері технологиясы саласында ғылыми-зерттеу жұмыстарын жоспарлау, ұйымдастыру және жүргізу, эксперименттердің нәтижелерін дұрыс өңдеуді жүргізу және</li> </ul>

	<p>негізделген қорытындылар мен қорытындылар жасай білу;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- азық-түлік өнімдерін өндіру технологияларын құру және жетілдіру қабілеті;</li><li>- өсімдіктер мен жануарлардан алынатын тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық процестерін әзірлеу және жетілдіру қабілеті</li><li>- тамақ өнімдерінің сапалық сипаттамаларын талдау мақсатында кешенді зерттеулерді жобалау және жүзеге асыру қабілеті</li><li>- ақпараттық технологиялардың заманауи мүмкіндіктерін пайдалана отырып, орындалған жұмыстың нәтижелерін ғылыми-техникалық есептер, шолулар, ғылыми баяндамалар және жарияланымдар түрінде ұсыну мүмкіндігі;</li><li>- өндірісті ұйымдастыру, жоспарлау және басқару қабілеті; ағымдағы өндірістік ақпаратты өңдеу, алынған деректерді талдау және оларды өнім сапасын басқаруда пайдалану</li><li>- тәжірибелік-өнеркәсіптік технологияларды пысықтау;</li><li>- Шикізатты, дайын өнімді бақылау және сәйкестендіру, зияткерлік меншік құқықтарын қорғауды жүзеге асыру мүмкіндігі</li></ul>
--	---



### 3. Білім беру бағдарламасының модульдері мен мазмұны

#### Модуль 1. Социолінгвистикалық және ғылыми-педагогикалық қызмет

##### Модуль мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Социолінгвистикалық құзыреттілікті қалыптастыруға және кәсіби қызметте іргелі ғылыми- педагогикалық, басқарушылық, коммуникативтік білім мен дағдыларды қолдануға ықпал етеді.

##### Модуль пәндері

Шет тілі (кәсіби)

Ғылым тарихы мен философиясы

Жоғары мектептің педагогикасы

Басқару психологиясы

Педагогикалық практика

#### Модуль 2. Тамақ өнімдерін талдаудың заманауи технологиялары мен әдістері, технологиялық процестерді модельдеу

##### Модуль мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Бұл модуль білім алушыларға азық-түлік шикізатына талдау жүргізу, өнім технологиясын әзірлеу және технологиялық процестерді модельдеу, ғылыми зерттеулердің заманауи әдістерін қолдану, эксперименттік деректерді өңдеу және интерпретациялау дағдыларын алуға мүмкіндік береді

##### Модуль пәндері

Қалдықтары аз өндірістердің инжинирингі

Тамақ өнімдерін ораудағы инновациялар

Тамақ өнімдерін микроқұрылымдық, физика-химиялық талдау

Қосымша шикізатты өнеркәсіптік өңдеу

Геродиеталық тамақтануға арналған өнімдердің технологиясын әзірлеу

Тамақ инжинирингіндегі ресурс үнемдейтін, Green skills технологиялары

Азық-түлік шикізаты мен өнімдерін талдаудың заманауи әдістері

Заманауи шағын өңдеу кешендері

Глютенсіз өнімдер технологиясы

Құсты қайта өңдеу саласындағы қалдықсыз технологиялар

Ғылыми зерттеулер әдістемесі

Ғылыми зерттеу әдістері

Тәжірибелік деректерді өңдеу әдістері

Тамақ өнімдері өндірістеріндегі технологиялық процестерді модельдеу

Тағылымдамадан өту мен магистрлік диссертацияны орындауды қамтитын магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы (I)

Эксперименттерді ұйымдастыру және жоспарлау

Имитациялық модельдеу жүйелері

Ақуыз текстураттарының технологиясы

Жасанды тамақ өнімдерінің технологиясы

Ғылымдағы іргелі, қолданбалы зерттеулер

#### Модуль 3. Технологиядағы инновациялар, азық-түлік қауіпсіздігі, зияткерлік меншікті қорғау

##### Модуль мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Осы модульдің пәндері магистрантта инновациялық технологияларды, шикізат пен өнімнің тағамдық қауіпсіздігін зерделеу кезінде кәсіби мәселелерді шешуде ғылыми әдіснамалық тәсілдерді қалыптастыру үшін қажетті білім алуға бағытталған, білім алушыларға көкөністерді, жемістерді, астықты, етті, сүтті, балықты өңдеу, зияткерлік меншікті қорғау тәсілдерін қолдану дағдыларын алуға мүмкіндік береді

##### Модуль пәндері

Гендік түрлендірілген тамақ өнімдері, гендік инженерия әдістері

Зияткерлік меншікті қорғау

Қайта өңдеудің инновациялық технологиялары - етті, сүтті, балықты

Азық-түлік шикізатының сапасы мен қауіпсіздігін бақылау

Зияткерлік меншіктегі халықаралық құқық

Тағылымдамадан өту мен магистрлік диссертацияны орындауды қамтитын магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы (II)

НАСРР негіздері

Патенттану

Шикізат пен өнімнің тағамдық қауіпсіздігі

Көкөністерді, жемістерді, дәнді дақылдарды қайта өңдеудің заманауи технологиялары

Биологиялық белсенді заттар мен биологиялық белсенді қоспалардың технологиясы

Зерттеу практикасы

Тағылымдамадан өту мен магистрлік диссертацияны орындауды қамтитын магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы (III)

## **Қорытынды аттестаттау**

**Модуль мазмұнының қысқаша сипаттамасы**

Магистрлік диссертацияны жазу және қорғау

**Модуль пәндері**

Магистрлік диссертация

**4.Білім беру бағдарламасындағы көлемін көрсететін жиынтық кесте  
«7M07201 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (қолдану саласы бойынша)»**

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. Социоллингвистикалық және ғылыми-педагогикалық қызмет</b>										
Шет тілі (кәсіби)	БП/ ЖООК	1	3	90		30		20	40	Емтихан
Ғылым тарихы мен философиясы	БП/ ЖООК	1	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Жоғары мектептің педагогикасы	БП/ ЖООК	1	3	90	15	15		20	40	Емтихан
Басқару психологиясы	БП/ ЖООК	1	3	90	15	15		20	40	Емтихан
Педагогикалық практика	БП/ ЖООК	3	6	180						Практика бойынша қорытынды баға
<b>Модуль 2. Тамақ өнімдерін талдаудың заманауи технологиялары мен әдістері, технологиялық процестерді модельдеу</b>										
Қалдықтары аз өндірістердің инжинирингі	БП/ТК	1	5	150	15		30	35	70	Емтихан
Тамақ өнімдерін ораудағы инновациялар	БП/ТК	1	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Тамақ өнімдерін микроқұрылымдық, физика-химиялық талдау	БП/ТК	1	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Қосымша шикізатты өнеркәсіптік өңдеу	БП/ТК	1	5	150	15		30	35	70	Емтихан
Геродиеталық тамақтануға арналған өнімдердің технологиясын әзірлеу	БП/ТК	1	5	150	15		30	35	70	Емтихан
Тамақ инжинирингіндегі ресурс үнемдейтін, Green skills технологиялары	БП/ТК	1	5	150	15		30	35	70	Емтихан
Азық-түлік шикізаты мен өнімдерін талдаудың заманауи әдістері	БП/ТК	1	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Заманауи шағын өңдеу кешендері	БП/ТК	1	5	150	15		30	35	70	Емтихан
Глютенсіз өнімдер технологиясы	БП/ТК	1	5	150	15		30	35	70	Емтихан
Құсты қайта өңдеу саласындағы қалдықсыз технологиялар	БеП/ТК	2	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Ғылыми зерттеулер әдістемесі	БеП/МК	2	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Ғылыми зерттеу әдістері	БеП/ТК	2	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Тәжірибелік деректерді өңдеу әдістері	БеП/ТК	2	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Тамақ өнімдері өндірістеріндегі технологиялық процестерді модельдеу	БеП/ТК	2	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Тағылымдамадан өту мен магистрлік диссертацияны орындауды қамтитын магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы (I)	БеП/ ЖООК	2	11	330						Практика бойынша қорытынды баға

Эксперименттерді ұйымдастыру және жоспарлау	БеП/ТК	2	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Имитациялық модельдеу жүйелері	БеП/ТК	2	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Ақуыз текстураттарының технологиясы	БеП/ТК	2	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Жасанды тамақ өнімдерінің технологиясы	БеП/ТК	2	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Ғылымдағы іргелі, қолданбалы зерттеулер	БеП/ТК	2	5	150	15	30		35	70	Емтихан
<b>Модуль 3. Технологиядағы инновациялар, азық-түлік қауіпсіздігі, зияткерлік меншікті қорғау</b>										
Гендік түрлендірілген тамақ өнімдері, гендік инженерия әдістері	БеП/ТК	3	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Зияткерлік меншікті қорғау	БеП/ТК	3	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Қайта өңдеудің инновациялық технологиялары - етті, сүтті, балықты	БеП/ ЖООК	3	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Азық-түлік шикізатының сапасы мен қауіпсіздігін бақылау	БеП/ТК	3	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Зияткерлік меншіктегі халықаралық құқық	БеП/ТК	3	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Тағылымдамадан өту мен магистрлік диссертацияны орындауды қамтитын магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы (II)	БеП/ ЖООК	3	4	120						Практика бойынша қорытынды баға
НАССР негіздері	БеП/ТК	3	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Патенттану	БеП/ТК	3	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Шикізат пен өнімнің тағамдық қауіпсіздігі	БеП/ТК	3	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Көкөністерді, жемістерді, дәнді дақылдарды қайта өңдеудің заманауи технологиялары	БеП/ТК	3	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Биологиялық белсенді заттар мен биологиялық белсенді қоспалардың технологиясы	БеП/ТК	3	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Зерттеу практикасы	БеП/ ЖООК	4	13	390						Практика бойынша қорытынды баға
Тағылымдамадан өту мен магистрлік диссертацияны орындауды қамтитын магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы (III)	БеП/ ЖООК	4	9	270						Практика бойынша қорытынды баға
<b>Қорытынды аттестаттау</b>										
Магистрлік диссертация		4	8	240						

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

**БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫНЫҢ ДАМУ ЖОСПАРЫ**  
7М07201 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы  
2024-2026 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	7
4	Білім беру бағдарламасының тәуекелдерін талдау	8
5	Білім беру бағдарламасының дамыту бойынша іс-шаралар жоспары	9

1. Магистратураның даму жоспарының төлқұжаты 7М07201 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»

(БББ атауы)

1	Даму негізі	«Семей қаласының Шәкәрім атындағы университеті» КЕАҚ-ның 2023-2029 жылдарға арналған стратегиялық даму жоспары. Университеттің 2023-2029 жылдарға арналған даму бағдарламасын іске асыру жөніндегі іс-шаралар жоспары. Мектептің жұмыс жоспары
2	Іске асыру мерзімі	2023-2025
3	Іске асырудан күтілетін нәтижелер	Теориялық, практикалық-бағдарланған және ғылыми-білім беру тәсілдерін қолдана отырып, азық-түлік өнімдерінің технологиясы саласында ұйымдастырушылық басқару, ғылыми-конструкторлық қызметтің дағдылары мен дағдыларын меңгерген бәсекеге қабілетті мамандарды даярлау

## **2. БББ аналитикалық негіздемесі**

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

Семей қаласының Шәкәрім атындағы университеті Тамақ инженериясы зерттеу мектебінің " Тамақтану технологиясы " кафедрасының М111 – "Тамақ өнімдерін өндіру" білім беру бағдарламаларының тобында жүзеге асырылатын 7M07201 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы өңірлік еңбек нарығының қажеттіліктерін есепке ала отырып, кәсіби стандарттарға сәйкес әзірленді.

Білім беру бағдарламасы іргелі құжаттар негізінде жүзеге асырылады:

1. 2020 жылғы 25 маусымдағы KZ38LAA00018432 білім беру қызметін жүзеге асыруға лицензия, 25.06.2020 жылғы № 274 бұйрығы.

2. 2022 жылғы 20 шілдедегі № 2 жоғары және жоғары оқу орнынан кейінгі білім берудің мемлекеттік жалпыға міндетті стандарты.

Дайындық бағыты ғылыми-педагогикалық. Магистратураның білім беру бағдарламасын игерудің әдеттегі мерзімі 2 жыл.

7M07201 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы білім беру бағдарламасы бойынша техника ғылымдарының магистрі дәреже бере отырып білім беру процесінің аяқталуының негізгі критерийі, кемінде 120 кредитті игеру болып табылады.

Білім беру бағдарламасының мақсаты теориялық, практикалық-бағдарланған және ғылыми-білім беру тәсілдерін қолдана отырып, азық-түлік өнімдерінің технологиясы саласындағы ұйымдастырушылық-басқарушылық, ғылыми-конструкторлық қызметтің дағдылары мен дағдыларын меңгерген бәсекеге қабілетті мамандарды даярлау болып табылады.

Бағдарламаның бірегейлігі студенттердің ғылыми бағдарламаларға, стартап жобаларға қатысу, ғылыми зерттеулер, шығармашылық жобалар, спорттық іс-шаралар арқылы шығармашылық әлеуетін жүзеге асыру.



## 2.2 Білім алушылар туралы мәлімет

Оқыту негізі	Оқу жылы	2024-2025 оқу жылы	2025-2026 оқу жылы
Грант		5	5
Келісім шарт		-	-
Барлығы		5	5

## 2.3 БББ дамуының ішкі және сыртқы жағдайлары

7M07201 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы білім беру бағдарламаларын дамыту және іске асыру үшін кафедрада қолайлы және оңтайлы жағдайлар жасалған:

- жоғары білікті профессор-оқытушылар құрамы;
- ББ жоғары материалдық-техникалық жарақтандыру;
- жұмыс берушілермен тығыз ынтымақтастық;
- білім алушылардың әлемдік ғылыми әлемнің ақпараттық-талдамалық ресурстарына қолжетімділігімен заманауи
- оқу-әдістемелік база;
- заманауи және интерактивті ТҚҚ қолдану ;
- академиялық ұтқырлық (сыртқы және ішкі);
- жоғары сапалы кәсіби инфрақұрылым (білім беру ресурстары);
- зертханалық-практикалық сабақтарды өткізу үшін арнайы жабдықтармен және материалдармен жабдықталған оқу зертханалары бар.

ББ іске асыру үшін қажетті жоғары сапалы кәсіби инфрақұрылымның (білім беру ресурстарының) болуы қазіргі заманның жоғары білікті мамандарын даярлаудың кепілі болып табылады.

"Қазақ қайта өңдеу және тамақ өнеркәсіптері ғылыми-зерттеу институты" ЖШС СФ базасында кафедра филиалын құру туралы шарт негізінде кафедра филиалы жұмыс істейді.

Білім алушылардың академиялық ұтқырлығын және ПОҚ-ны іске асыру, білім алушылардың ғылыми тағылымдамадан өтуі ҚР жоғары оқу орындарымен жүзеге асырылады: "Қазақ агротехникалық университеті" КЕАҚ, С. Сейфуллина", Алматы технологиялық университеті, "Торайғыров университеті" КЕАҚ.

Сыртқы серіктестерімен: Кемерово мемлекеттік университеті, Кемерово қ., "федералдық Алтай агробиотехнология ғылыми орталығы" ФГБНУ Барнаул қ., Новосібір мемлекеттік аграрлық университеті, Новосибирск қ. "Сібір ірімшік жасау ғылыми-зерттеу институты" бөлімімен.

Кафедраның міндеттерінің бірі жоғары оқу орындарымен бірлескен білім беру бағдарламасын әзірлеу болып табылады, оны іске асыру оқытушылар мен білім алушылардың академиялық алмасуы арқылы халықаралық ғылыми кеңістікке интеграциялауға, сондай-ақ екі диплом алуға бағытталған.

2023 жылы Солтүстік-Батыс ауыл шаруашылығы және орман шаруашылығы университетімен (Сяньян қ., Қытай Халық Республикасы) жасалған меморандум негізінде 7M07201 -Азық-түлік өнімдерінің технологиясы ББ бойынша білім алушылар мен ПОҚ академиялық ұтқырлық бағдарламасын іске асыру жоспарлануда.

#### 2.4 Білім беру бағдарламасын жүзеге асыратын педагогикалық ұжым туралы ақпарат

№	Көрсеткіштер	Өлшем бірлігі	2024-2025 оқу жылы	2025-2026 оқу жылы
1	БББ бойынша ғылыми дәрежесі бар ПОҚ үлесі	%	100	100
2	Оның ішінде ЖББ циклі бойынша ғылыми дәрежесі бар ПОҚ үлесі	%	100	100

Кафедраның профессорлық-оқытушылық құрамы Қазақстан Республикасының және одан тысқары елдердің жетекші ғылыми орталықтарында біліктілігін арттыруға мүмкіндік алды.

Профессор-оқытушылар құрамы ғылыми мақалаларын Қазақстан Республикасының салалық журналдарында ғана емес, Web of Science және Scopus деректер базасына енгізілген импакт-факторлар мен журналдарда да жариялайды.

Барлық мұғалімдердің өз мамандығы бойынша базалық білімі бар.

Жалпы, бөлімнің кадрлық әлеуеті талапқа сай мамандарды дайындауды дұрыс қамтамасыз етуге мүмкіндік береді.

## **2.5 БББ жетістіктерінің сипаттамалары**

Білім беру бағдарламасы мамандықтар 2021 жылы Аккредиттеу және рейтингтің тәуелсіз агенттігі (бұдан әрі - ТАРА) аккредиттеу органында тәуелсіз мамандандырылған аккредиттеуден сәтті өтті. 2021 жылғы 16 Сәуірде Аккредиттеу Кеңесінің шешімімен ТАРА агенттігі мамандықтың білім беру бағдарламасы аккредиттелді және толық мерзімге - 5 жылға сертификат берілді.

7M07201 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» ББ жетістіктері ғылыми-педагогикалық кадрларды даярлауды және мыналарды жүзеге асыруды қамтиды:

1. Ғылыми жетекші Орынбеков Д.Р., Амирханов К.Ж., Асенова Б.К., Смольникова Ф.Х., Нұрғазезова А.Н. Нұрымхан Г.Н., Байқадамова А.М., Атамбаева Ж.М. ИРН BR21882447 "Электрфизикалық және радиациялық өңдеу әдістері негізінде ұзақ мерзімді сақтау жағдайында тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету жүйесін әзірлеу".

2. Докторантурадан кейінгі грант Джумажанова М.М. AP14973033 «"Инкапсуляцияланған пробиотикалық дақылдармен ішетін йогурт технологиясын жасау». Ғылыми жетекші, т.ғ.к., қауымдастырылған профессор Какимова Ж.Х.

3. Байқадамова А.М. AP14972876 "Ет өнімдерін өндіруде пайдалану үшін ірі қара малдың ет-сүйек шикізатын қалдықсыз өңдеу технологиясы және олардың тағамдық қауіпсіздігін қамтамасыз ету" постдокторантурасының гранты. Ғылыми жетекшісі, т.ғ.д., профессор Какимов А.К.

ББ жетістіктері қатарында кафедра филиалының «Қазақ өңдеу және тамақ өнеркәсібі ғылыми-зерттеу институты» ЖШС Семейдегі филиалы базасында кафедра филиалын құру туралы келісім негізінде жұмыс істеуі де бар.

Солтүстік-Батыс ауыл шаруашылығы және орман шаруашылығы университетімен (Сяньян, Қытай Халық Республикасы) меморандум жасасу 7M07201 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» ББ бойынша студенттер мен оқытушылар құрамы үшін академиялық ұтқырлық бағдарламасын жүзеге асыру жоспарлануда.

## **3. БББ дамыту жоспарының негізгі мақсаттары**

Білім беру бағдарламасының мақсаттары мен міндеттері әлеуетті тұтынушылардың, талаптары мен сұраныстарын ескере отырып және әлеуетті жұмыс берушілердің, талапкерлердің мүдделерімен, білім беру ұйымдарының әлеуетімен айқындалатын білім беру бағдарламасына сұранысты бағалау, университет, мемлекет пен жалпы қоғамның талаптары негізінде тұжырымдалады.

ББ және оны дамытудың негізгі мақсаты теориялық, практикалық-бағдарланған және ғылыми-білім беру тәсілдерін қолдана отырып, азық-түлік өнімдерінің технологиясы саласында ұйымдастырушылық басқару, ғылыми-конструкторлық қызметтің дағдылары мен дағдыларын меңгерген бәсекеге қабілетті мамандарды даярлау.

ББ дамыту жоспарының негізгі міндеттері:

1. Ішкі және сыртқы еңбек нарығының қажеттіліктерін қанағаттандыратын сұранысқа ие кадрларды дайындау.
2. ЖОО түлектерінің құзіреттілігін, бітірушілерді даярлау сапасына қанағаттануын бағалау бойынша университеттің жұмыс берушілермен өзара әрекеттесуі.
3. 7M07201-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы ББ ғылыми-зерттеу потенциалын арттыру

#### 4. БББ тәуекелдерін талдау

№	Тәуекелдердің атауы	Тәуекелдерді жою жөніндегі іс-шаралардың атауы
1	ББ бойынша білім алушыларының контингентінің төмендеуі	Университеттің бакалавриат студенттеріне кәсіптік бағдар берудің кешенді жоспарын жасау. Студенттер контингентін ақылы-келісімшарт негізінде тарту
2	Білім алушылар мен ПОҚ академиялық ұтқырлығының жеткіліксіз деңгейі	Қазақстан Республикасының, жақын және алыс шетелдердің жетекші жоғары оқу орындарымен келісім-шарттар мен меморандумдар жасау
3	Көптілдікті енгізу деңгейінің төмендігі	Көптілді (қазақ-орыс-ағылшын) білім беретін топтар жинау
4	Шет тілін меңгерген оқытушылар санының жеткіліксіздігі	Университетте де, одан тыс жерлерде де құрылатын шет тілі курстарына міндетті түрде қатысу арқылы профессорлық-оқытушылық құрамның тілдік даярлығын күшейту
5	Мемлекеттік және ағылшын тілінде бейіндік пәндер бойынша оқу-әдістемелік әдебиеттермен жеткіліксіз қамтамасыз етілуі	Білім алушылардың жұмыс оқу жоспарына сәйкес ғалымдар мен профессорлық-оқытушылар құрамының мемлекеттік және ағылшын тілдеріндегі ғылыми және оқу әдебиеттерін жыл сайын шығаруды жоспарлау.

**5. 7M07201 -Азық-түлік өнімдерінің технологиясы БББ дамыту бойынша іс-шаралар жоспары**

№	Критерийлер	Күтілетін нәтижелер	Өлшем бірлігі	2024-2025	2025-2026
<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>7M07201 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	<u>7M07201 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы</u> 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	-	-
1.6	Оқу процесіне инновациялық технологияларды қолдану бойынша семинарлар мен дөңгелек үстелдер өткізу	Оқу процесіне инновациялық технологияларды енгізу	бірлік	-	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
1.8	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	-	-
1.9	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

1.10	ПОҚ мен білім алушылардың академиялық алмасудың халықаралық бағдарламаларына қатысуы	«Тамақ өнімдерін өндіру» бағыты бойынша білім беру бағдарламаларын іске асыратын шетелдік университеттермен халықаралық ынтымақтастықты дамыту	адам саны	-	-
1.11	ПОҚ және білім алушылардың шығыс академиялық ұтқырлығын «Тамақ өнімдерін өндіру» бағыт бойынша дамыту	ҚР жетекші жоғары оқу орындарында ұқсас бағдарламаларды іске асыру тәжірибесін пайдалану негізінде білім беру бағдарламасын жетілдіру	адам саны	-	-
<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	-	-
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	-	-
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
2.4	Оқытушылық және ғылыми қызметке практикалық қызмет саласының мамандарын тарту	Практик-мамандардың білім беру бағдарламаларын іске асыруға қатысу (мамандардың кемінде 20%)	%	-	-

<b>Бағыт 3. Білім беру бағдарламаларын интернационалдандыру</b>						
<b>3.1</b>	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	-	-	
<b>3.2</b>	<u>7M07201 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы</u> білім беру бағдарламасы бойынша оқу үшін шетелдік білім алушыларды тарту	Шетелдік білім алушылар санын ұлғайту	адам саны	-	-	
<b>3.3</b>	Халықаралық әріптестермен бірлескен ғылыми-практикалық іс-шараларды ұйымдастыру	ПОҚ ғылыми және ғылыми-әдістемелік қызметінің тиімділігін арттыру, шетелдік әріптестермен тәжірибе алмасу	бірлік	-	-	
<b>3.4</b>	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	
<b>3.5</b>	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	-	-	
<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 жарақтандыру (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	+	+
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	-	2
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

4.5	Факультет сайтын толықтыру және жетілдіру мониторингі	Білім беру бағдарламаларын іске асырудың әртүрлі аспектілері бойынша факультет сайтын қалыптастыру	%	-	10
-----	---	--	---	---	----

Кафедра меңгерушісі кад Касымов С.К.

**ҚАРАСТЫРЫЛДЫ**

**КЕЛЕСІЛДІ**

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

Мектеп деканы Нұрымхан Г.Н.  
06.06.2024 ж.