



## БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ

**6B07 - Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары**  
(Білім беру саласының жіктелуі және коды)

**6B072 - Өндірістік және өңдеу салалары**  
(Даярлау бағытының жіктелуі және коды)

**0720**

(Халықаралық стандарттық білім беру жіктеуішіндегі код)

**B068 - Азық-түлік өнімдерінің өндірісі**  
(Білім беру бағдарламасы тобының жіктелуі және коды)

**6B07202 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы**  
(Білім беру бағдарламасының коды және атауы)

**Бакалавр**  
(дайындық деңгейі)

**Семей**

## **Білім беру бағдарламасы**

**6B07 – Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары**  
(Білім беру саласының жіктелуі және коды)

**6B072 - Өндірістік және өңдеу салалары**  
(Даярлау бағытының жіктелуі және коды)

**0720**

(Халықаралық стандарттық білім беру жіктеуішіндегі код)

**B068 - Азық-түлік өнімдерінің өндірісі**  
(Білім беру бағдарламасы тобының жіктелуі және коды)

**6B07202 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы**  
(Білім беру бағдарламасының коды және атауы)

**бакалавр**  
(дайындық деңгейі)

## АЛҒЫ СӨЗ

### Әзірленді

Қазақстан Республикасы ҒжЖБМ 2022 жылғы 20 шілдедегі № 2 бұйрығы (жаңа редакцияда - 20.02.2023 № 66) ЖжЖООкББМЖМС негізінде 6В072 - Өндірістік және өңдеу салалары даярлау бағыты бойынша 6В07202 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы білім беру бағдарламасы Академиялық комитетінде

АК құрамы	Аты- жөні, толық	Ғылыми лауазымы, атағы, қызметі
АК жетекшісі	Нұрымхан Гүлнұр Несептайқызы	технологиялық факультетінің деканы
БББ менеджері	Смольникова Фарид Харисовна	"Тамақ технологиялары" кафедрасының қауымдастырылған профессоры
АК мүшесі	Касымов Самат Кайратович	"тамақ технологиялары" кафедрасының меңгерушісі
АК мүшесі	Камбарова Арай Сагинбековна	"Тамақ өндірісі технологиясы және биотехнология" кафедрасының аға оқытушы
АК мүшесі	Мусина Анар Маулеткановна	Семнан ЖШС директоры
АК мүшесі	Мамирканова Гульмира Оразхановна	"Халва"кафесінің бас технологы
АК мүшесі	Канатова Айша	ПП -201 тобының студенті
АК мүшесі	Тимур Нурай	ПП -201 тобының студенті

### ПІКІР БЕРІЛДІ

Аты- жөні, толық	Қызметі, жұмыс орыны
Сайлаубаев Аскар Сейлжанович	Корпорация Восток - молоко
Қанат Абзоллин	ЖК Абзоллин

### 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 6B07202 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»

# 1.Кіріспе

## 1.1.Жалпы деректер

«6B07202 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша кадрлар даярлауды Тамақтану инженериясының ғылыми мектебің "Тамақ технологиясы" кафедрасы жүзеге асырады.

Білім беру бағдарламасының ерекше ерекшелігі жоғары білікті профессор-оқытушылар құрамы болып табылады - профессорлық-оқытушылар құрамының 70% - ға жуығы PhD, кандидат және доктор ғылыми дәрежелеріне ие, білім беру бағдарламасының материалдық-техникалық жабдықталымы бар; халықаралық кредиттік ұтқырлық, сыртқы және ішкі ұтқырлық енгізілді; жұмыс берушілермен және білім беру бағдарламасының түлектерімен тығыз байланыс орнатылды, жоғары оқу орнынан кейінгі білім беруді жалғастыру мүмкіндігі бар.

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

Даярлау бойынша білім беру үрдісінің аяқталуының негізгі критерийі бакалавр білім алушылардың теориялық оқытудың кемінде 205 кредитін, сондай-ақ практиканың кемінде 27 кредитін игеруі, 8 кредит қорытынды аттестаттау болып табылады.

Барлығы 240 кредит.

1.3.Типтік оқу мерзімі: 4 years

## 2. Білім беру бағдарламасының паспорты

2.1. Білім беру бағдарламасының мақсаты	Заманауи өнеркәсіптік өндіріс талаптарына барынша сәйкес келетін тамақ өнеркәсібінің бәсекеге қабілетті білікті маманын қалыптастыру.
<b>2.2. Білім беру бағдарламасы шеңберінде даярлау бейінінің картасы</b>	
Білім беру саласының жіктелуі және коды	6B07 - Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
Даярлау бағытының жіктелуі және коды	6B072 - Өндірістік және өңдеу салалары
Халықаралық стандарттық білім беру жіктеуіндегі код	0720
Білім беру бағдарламасы тобының жіктелуі және коды	B068 - Азық-түлік өнімдерінің өндірісі
Білім беру бағдарламасының коды және атауы	6B07202 - 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	
Кәсіптік стандарттың атауы	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Production of meat and meat products.</li> <li>2. Production of milk and dairy products.</li> <li>3. Production of cereals.</li> <li>4. Production of sugary confectionery and cocoa powder.</li> <li>5. Pasta production.</li> <li>6. Cheese production.</li> <li>7. Production of dairy products.</li> <li>8. Production of sausages and meat delicacies.</li> <li>9. Production of bakery and flour confectionery products.</li> </ol>
Жаңа мамандықтар атласы	-
Өңірлік стандарт	-
Кәсіп атауы / маманның қызметінің тізімі	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Технолог</li> <li>- өндірістік зертхананың техник-технологы</li> <li>- Технолог-калькулятор</li> <li>- Цех шебері</li> <li>- Өндірістік зертхананың Техник-лаборанты</li> <li>- Ғылыми-зерттеу зертханаларында маман</li> <li>- Оқу орындарындағы зертханашы</li> <li>- Жобалау ұйымдарының маманы</li> <li>- Білім бөлімдеріндегі әдіскер</li> </ul>
СБШ (салалық біліктілік шеңбері) бойынша біліктілік деңгейі	6
Кәсіби қызмет саласы	Бакалаврдың кәсіби қызметінің саласы - тамақ өнеркәсібінің салалары, технологиялық үдерістерді өңдеуді және тамақ өндірісінің өнімдерін өндірістік алуды қамтамасыз ету, жобалау-конструкторлық және ғылыми-зерттеу ұйымдары, сондай - ақ әртүрлі меншік түріндегі фирмалар.
Кәсіби қызмет нысаны	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ет комбинаттары</li> <li>- Шұжық цехтары</li> <li>- Балық консервілеу зауыттары</li> <li>- Тұшпара цехтары</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Молокозаводы – Кондитерлік цехтар</li> <li>- Қоғамдық тамақтану кәсіпорындары (асханалар, дәмханалар, мейрамханалар)</li> <li>-Тамақ өндірісінің және ветеринариялық-санитариялық бақылау зертханалары;</li> <li>- Ғылыми-зерттеу институттары мен зертханалар</li> <li>- Конструкторлық ұйымдар</li> <li>- Оқу орындары</li> </ul>
<p>Кәсіби қызмет түрлері</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-технологиялық процестерді жүргізуді ұйымдастыру; технологиялық операцияларды жетілдіру және ресурс үнемдейтін технологиялық процестерді игеру бойынша жұмысқа қатысу; экология, еңбекті қорғау, өрт жарылыс қауіпсіздігі және өндірістік санитария талаптарын ескере отырып, кәсіпорындардың техникалық жарақтандырылуы мен өндірістік қызметін талдау;</li> <li>-еңбек ұжымдарының жұмысын ұйымдастыру, басқарушылық шешімдерді қабылдау; кәсіпорындардың және маркетингтік қызметтің техникалық-экономикалық көрсеткіштерін талдау; тамақ өнімдерін стандарттау және сертификаттау бойынша жұмыстарды орындау;</li> <li>- тамақ өнеркәсібі кәсіпорындары мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының технологиялық сұлбаларын әзірлеу және жобалау; ;</li> <li>-өнеркәсіп салаларында ғылыми-техникалық ақпаратты, отандық және шетелдік тәжірибені зерделеу және талдау;</li> <li>- білім беру саласындағы жұмыс.</li> </ul>
<p>2.5.Бітіруші түлек моделі</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Әлеуметтік-мәдени, экономикалық-құқықтық, экологиялық білімді, қарым-қатынас дағдыларын көрсету, қоғам дамуының қазіргі тенденцияларын ескере отырып, ақпараттық технологияларды қолдану;</li> <li>- 2 Өндірістік мәселелерді анықтау және кәсіби міндеттерді шешу үшін жаратылыстану- ғылыми білімдер мен әдіснаманың негіздерін пайдалану;</li> <li>- Техникалық және кәсіптік шеберлік негіздерін меңгеру кезінде жалпы инженерлік дайындықты көрсету;</li> <li>- Технологиялық процестерді жетілдіру үшін жалпы инженерлік дайындық барысында алынған ғылыми білімді қолдану;</li> <li>- Кәсіби қызметте шикізатқа әсер етудің жалпы әдістерін туралы білімді қолдану;</li> <li>- Нормативтік құжаттардың және тамақтану туралы қазіргі заманғы ғылымның талаптарына сәйкес жоғары сапалы тамақ өнімдерін өндіруді қамтамасыз;</li> <li>Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру</li> <li>- Ғылыми-техникалық прогрестің дамуын ескере отырып, жаңа тамақ өнімдерін өндіру; технологиясын әзірлеу;</li> <li>- Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының қызметін басқару;</li> </ul>

	- Кәсіпорын қызметін ұйымдастыру үшін жобалау-конструкторлық нормаларды әзірлеу.
--	--



## 3. Білім беру бағдарламасының модульдері мен мазмұны

### 1 модуль. Қоғамдық және гуманитарлық білім негіздері

#### Модуль мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Бұл модуль әлеуметтік-мәдени, экономикалық-құқықтық, экологиялық білім, коммуникативтік іскерліктер, қоғам дамуының қазіргі заманғы үрдістерін ескере отырып, ақпараттық технологияларды қолдану аспектілерді ашады.

#### Модуль пәндері

Шетел тілі

Қазақ (Орыс) тілі (1)

Экономикалық-құқықтық және экологиялық білім негіздері

Дене шынықтыру

Шетел тілі

Қазақстан тарихы

Қазақ (Орыс) тілі (2)

Әлеуметтік-саясаттану білім модулі (әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану, психология)

Дене шынықтыру

Дене шынықтыру

Абай әлемі

Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар

Дене шынықтыру

Философия

### 2 модуль. Жаратылыстану ғылыми білім

#### Модуль мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Модуль жаратылыстану-ғылыми сауаттылықты алуға ықпал ететін негізгі құзыреттерді алуға бағытталған. Модуль негізгі логикалық, зерттеу әрекеттерін қалыптастыруға, ақпаратпен жұмыс істей білуге бағытталған білімді құруға ықпал етеді. Модульдің мақсаты білім алушыда жаратылыстану ғылымдарын дамытуға, жетістіктерді қолдануға байланысты мәселелер бойынша белсенді азаматтық ұстанымды қалыптастыру. Модульді оқыту нәтижесінде білім алушы құбылыстарды ғылыми түсіндіре алады, жаратылыстану зерттеулерінің ерекшеліктерін түсінеді, деректерді ғылыми түсіндіре алады және қорытынды жасау үшін дәлелдерді қолдана алады.

#### Модуль пәндері

Тамақ өндірістерінің технологиясына кіріспе

Математика

Физика

Химия

### 3 модуль. Жалпы инженерлік дайындық

#### Модуль мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Модуль іргелі білімді (математикалық, жаратылыстану, инженерлік және экономикалық кәсіби қызметтегі мәселелерді анықтау, тұжырымдау және шешу үшін) қолдануға ықпал етеді. Модуль білім алушылардың заманауи ақпараттық - коммуникациялық технологияларды пайдалана отырып, ақпаратпен жұмыс істеудің тиімді әдістерін қолдануына, эксперименттік және өнеркәсіптік сынақтарды жоспарлауға және жүргізуге, техникалық құжаттарды оқуға, сызбаларды, сызбаларды тани білуге ықпал ететін болады. Модуль тамақ инженериясы саласындағы отандық және шетелдік тәжірибені зерттеуге мүмкіндік береді.

#### Модуль пәндері

Оқу тәжірибесі

Инженерлік графика

Тағам өнімдерінің микробиологиясы

Биохимия

Ет, сүт өнеркәсібінің және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының технологиялық жабдықтары

Наубайханалық, макарон және кондитерлік өнеркәсібінің технологиялық жабдықтары

## **4 модуль. Шикізат пен технологиялық үрдістердің жалпы сипаттамасы**

### **Модуль мазмұнының қысқаша сипаттамасы**

Модуль тамақ өнеркәсібінің әртүрлі салаларында пайдаланылатын тамақ шикізатын жіктеу, тамақ өнеркәсібіндегі технологиялық процестердің ғылыми негіздері туралы білім алуға бағытталған, тамақ және қайта өңдеу өнеркәсібі салалары бойынша негізгі өнім түрлерін алу технологиялары, шикізат пен дайын бұйымдарды сақтау шарттары, олардың сапасын бағалау, шикізатты өңдеудің жаңа, неғұрлым прогрессивті тәсілдерін қолдану қаралатын болады. Модуль тамақ өнімдерінің технологиясын - еңбек өнімділігінің өсуіне байланысты еңбек, шикізат және энергия бірлігіне шаққандағы осы жағдайлар мен уақыт үшін ең аз шығындармен бастапқы материалдарды (шикізатты) қоғамға қажетті өндіріс өнімдеріне айналдыру туралы ғылымды зерттеуге бағытталған.

### **Модуль пәндері**

Қайта өңдеу өндірістерінің жалпы технологиясы

Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы

Өсімдік шаруашылығы негіздерімен астықтану

Өндірістік тәжірибе I

Тамақ өнімдерін өңдеудің физикалық әдістері

## **5 модуль. Тамақ өнімдерінің сапасын қамтамасыз ету**

### **Модуль мазмұнының қысқаша сипаттамасы**

Модуль білім алушылардың жоғары сапалы және қауіпсіз тамақ өнімдерін өндіру саласындағы кәсіби ұстанымын қалыптастыруға арналған. Модуль өндірістік-технологиялық және зерттеу қызметіне, шикізат пен дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау жөніндегі жұмыстарға, сондай-ақ жоғары сапалы және қауіпсіз өнім өндіруді қамтамасыз ететін факторларға қажетті білімді, іскерлікті және практикалық дағдыларды қалыптастыруға ықпал етеді. Білім алушылар ауыл шаруашылығы өнімі сапасының көрсеткіштері, ауыл шаруашылығы шикізаты мен оны қайта өңдеу өнімдерінің сапасына нормативтік базаның талаптары бойынша білімді меңгереді.

### **Модуль пәндері**

Физиология, гигиена және тамақтану санитариясының технологиялық негіздері

Астық өнімдерінің тауартануы

Азық-түлік өнімдерінің тауартануы

Тамақ өнімдерін өндірудің зерттеулердің ғылыми негіздері

Азық-түлік өнімдері мен шикізаттарының сапасын бақылау және бағалау

Қайта өңдеу өндірістеріндегі технокимиялық бақылау

## **6 модуль. Жануар мен өсімдік тектес өнімдерін өндіру технологиясы**

### **Модуль мазмұнының қысқаша сипаттамасы**

Модуль кәсіпорындарда технологиялық процесті ұйымдастыруды және жүргізуді зерделеуге, дайын өнімнің шығымдылығы мен сапасын арттыру үшін технологиялық процестердің тиімділігін жетілдіруге және арттыруға, тамақ өнімдерін өндіру кәсіпорындарының техникалық-экономикалық көрсеткіштерін есептеуге, стандарттардың талаптарына жауап беретін жоғары сапалы, бәсекеге қабілетті өнім шығаруды қамтамасыз етуге бағытталған. Модуль аяқталғаннан кейін білім алушы азық-түлік өнімдері технологиясы саласындағы білім мен түсінікті көрсетеді, азық-түлік өнімдері технологиясы саласындағы проблемаларды шешеді; этикалық және ғылыми пайымдауларды қалыптастыру үшін азық-түлік өнімдері технологиясы саласындағы ақпаратты түсіндіреді.

### **Модуль пәндері**

Жарма өнеркәсібінің технологиясы

Макарон өндірісінің технологиясы

Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы

Тұтас сүт өнімдерінің технологиясы

Ет, сүт өнімдерін және қоғамдық тамақтануды сақтаудың қазіргі технологиялары

Нан-тоқаш, макарон, кондитерлік өнімдерді сақтаудың қазіргі технологиялары

Ұн тарту өндірісінің технологиясы

Шұжық бұйымдарының өндіру технологиясы

Сары май және ірімшік технологиясы

Элеваторлы өнеркәсібінің технологиясы

Өндірістік тәжірибе II

Қоғамдық тамақтану саласындағы сервис және қызмет көрсету

Қайта өңдеу өндірістерінің арнайы технологиялары

Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарындағы вегетариандық және диеталық тағамдар технологиясы

Қантты кондитерлік өнімдер мен шоколад технологиясы

Әлем халықтарының асханасы

Ұнды кондитерлік өнімдерінің технологиясы

Ет және балық консервілерін өндіру технологиясы

Нан пісіру өндірісінің технологиясы

Функционалды тағам өнімдерін өндіру технологиясы

Ашыту өндірістерінің технологиясы

Балалар және диеталық сүт өнімдерінің технологиясы

Құрама жем өнеркәсібінің технологиясы

Балалар және диеталық тамақтануға арналған ет өнімдерін өндіру технологиясы

Өсімдік майларын өндіру технологиясы

Құрғақ сүт өнімдері мен сүт консервілерінің технологиясы

## **7 модуль. Кәсіпорын қызметін ұйымдастыру**

### **Модуль мазмұнының қысқаша сипаттамасы**

Модуль кәсіпорындардың басқару қызметін, тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалауды, шаруашылық қызметті өндіруді ұйымдастыруды зерттеуге бағытталған. Модуль жабдықтарды іріктеумен және азық-түлік технологиялық желілерін жобалаумен байланысты технологиялық есептеулерді жүргізуде дағдыларды қалыптастыруға ықпал етеді; тамақ өндірістерінің технологиялық желілерін жобалау жөніндегі нормативтік құжаттарды пайдалануда; Шикізатты қабылдау жөніндегі операцияларды уақтылы және сенімді көрсету, оның дайын өнімді өткізу шығысы, шикізат ресурстарының жұмсалуды жүйелі бақылау, шикізат, материалдар шығысының белгіленген нормаларын сақтау бойынша. Модуль оқуды аяқтағаннан кейін білім алушыларға кәсіпорынның экономикалық әлеуетін дамытуға, оның тиімділігін арттыруға және бәсекеге қабілеттілігін нығайтуға бағытталған ұйымдастырушылық-экономикалық іс-шараларды әзірлеуге ықпал етеді.

### **Модуль пәндері**

Өндірісті ұйымдастыру және жоспарлау

Ет, сүт өнеркәсібі және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау

Наубайханалық, макарон және кондитерлік өнеркәсібінің кәсіпорындарды жобалау

Астықты терең өңдеу кәсіпорындарында технологиялық есеп беру

Ет, сүт өнеркәсібі және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарындағы технологиялық есеп беру

Шығындарды басқару

Кәсіпорын экономикасы

Диплом алдындағы тәжірибе

Өндірістік тәжірибе III

## **Қорытынды аттестаттау**

### **Модуль мазмұнының қысқаша сипаттамасы**

Дипломдық жобаны жазу және қорғау немесе кешенді емтиханды дайындау және тапсыру.

### **Модуль пәндері**

Дипломдық жоба

Кешенді емтихан

#### 4.Білім беру бағдарламасындағы көлемін көрсететін жиынтық кесте

##### «БВ07202 - 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>1 модуль. Қоғамдық және гуманитарлық білім негіздері</b>										
Шетел тілі	ЖББП/ МК	1	5	150		45		35	70	Емтихан
Қазақ (Орыс) тілі (1)	ЖББП/ МК	1	5	150		45		35	70	Емтихан
Экономикалық-құқықтық және экологиялық білім негіздері	ЖББП/ ЖООК	1	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Дене шынықтыру	ЖББП/ МК	1	2	60		60				Дифференциалдық сынақ
Шетел тілі	ЖББП/ МК	2	5	150		45		35	70	Емтихан
Қазақстан тарихы	ЖББП/ МК	2	5	150	15	30		35	70	Мемлекеттік экзамен
Қазақ (Орыс) тілі (2)	ЖББП/ МК	2	5	150		45		35	70	Емтихан
Әлеуметтік-саясаттану білім модулі (әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану, психология)	ЖББП/ МК	2	8	240	30	45		55	110	Емтихан
Дене шынықтыру	ЖББП/ МК	2	2	60		60				Дифференциалдық сынақ
Дене шынықтыру	ЖББП/ МК	3	2	60		60				Дифференциалдық сынақ
Абай әлемі	БП/ ЖООК	3	3	90	15	15		20	40	Емтихан
Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар	ЖББП/ МК	4	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Дене шынықтыру	ЖББП/ МК	4	2	60		60				Дифференциалдық сынақ
Философия	ЖББП/ МК	5	5	150	15	30		35	70	Емтихан
<b>2 модуль. Жаратылыстану ғылыми білім</b>										
Тамақ өндірістерінің технологиясына кіріспе	БП/ ЖООК	1	3	90	15	15		20	40	Емтихан
Математика	БП/ ЖООК	1	5	150	15	30		35	70	Емтихан

Физика	БП/ ЖООК	1	3	90	15	15		20	40	Емтихан
Химия	БП/ ЖООК	3	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
<b>3 модуль. Жалпы инженерлік дайындық</b>										
Оқу тәжірибесі	БП/ ЖООК	2	2	60						Практика бойынша қорытынды баға
Инженерлік графика	БП/ ЖООК	3	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Тағам өнімдерінің микробиологиясы	БП/ ЖООК	3	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Биохимия	БП/ ЖООК	4	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Ет, сүт өнеркәсібінің және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының технологиялық жабдықтары	БП/ТК	5	5	150	15	30		35	70	Емтихан және курстық жұмыс/Жоба
Наубайханалық, макарон және кондитерлік өнеркәсібінің технологиялық жабдықтары	БП/ТК	5	5	150	15	30		35	70	Емтихан және курстық жұмыс/Жоба
<b>4 модуль. Шикізат пен технологиялық үрдістердің жалпы сипаттамасы</b>										
Қайта өңдеу өндірістерінің жалпы технологиясы	БП/ТК	3	5	150	15		30	35	70	Емтихан
Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы	БП/ТК	3	5	150	15		30	35	70	Емтихан
Өсімдік шаруашылығы негіздерімен астықтану	БП/ТК	4	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Өндірістік тәжірибе I	БП/ ЖООК	4	5	150						Практика бойынша қорытынды баға
Тамақ өнімдерін өңдеудің физикалық әдістері	БП/ТК	4	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
<b>5 модуль. Тамақ өнімдерінің сапасын қамтамасыз ету</b>										
Физиология, гигиена және тамақтану санитариясының технологиялық негіздері	БП/ ЖООК	2	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Астық өнімдерінің тауартануы	БП/ТК	3	3	90	15	15		20	40	Емтихан
Азық-түлік өнімдерінің тауартануы	БП/ТК	3	3	90	15	15		20	40	Емтихан
Тамақ өнімдерін өндірудің зерттеулердің ғылыми негіздері	БП/ ЖООК	5	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан және курстық жұмыс/Жоба
Азық-түлік өнімдері мен шикізаттарының сапасын бақылау және бағалау	БП/ТК	6	5	150	15		30	35	70	Емтихан
Қайта өңдеу өндірістеріндегі теххимиялық бақылау	БП/ТК	6	5	150	15		30	35	70	Емтихан
<b>6 модуль. Жануар мен өсімдік тектес өнімдерін өндіру технологиясы</b>										
Жарма өнеркәсібінің технологиясы	Беп/ТК	4	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Макарон өндірісінің технологиясы	Беп/ТК	4	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан

Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы	БеП/ТК	4	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Тұтас сүт өнімдерінің технологиясы	БеП/ТК	4	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Ет, сүт өнімдерін және қоғамдық тамақтануды сақтаудың қазіргі технологиялары	БП/ТК	5	5	150	15		30	35	70	Емтихан
Нан-тоқаш, макарон, кондитерлік өнімдерді сақтаудың қазіргі технологиялары	БП/ТК	5	5	150	15		30	35	70	Емтихан
Ұн тарту өндірісінің технологиясы	БеП/ТК	5	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Шұжық бұйымдарының өндіру технологиясы	БеП/ТК	5	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Сары май және ірімшік технологиясы	БеП/ТК	5	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Элеваторлы өнеркәсібінің технологиясы	БеП/ТК	5	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Өндірістік тәжірибе II	БП/ ЖООК	6	5	150						Практика бойынша қорытынды баға
Қоғамдық тамақтану саласындағы сервис және қызмет көрсету	БП/ТК	6	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Қайта өңдеу өндірістерінің арнайы технологиялары	БП/ТК	6	5	150	15		30	35	70	Емтихан
Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарындағы вегетариандық және диеталық тағамдар технологиясы	БП/ТК	6	5	150	15		30	35	70	Емтихан
Қантты кондитерлік өнімдер мен шоколад технологиясы	БП/ТК	6	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Әлем халықтарының асханасы	БеП/ТК	6	5	150	15		30	35	70	Емтихан
Ұнды кондитерлік өнімдерінің технологиясы	БеП/ТК	6	5	150	15		30	35	70	Емтихан
Ет және балық консервілерін өндіру технологиясы	БеП/ТК	6	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Нан пісіру өндірісінің технологиясы	БеП/ТК	6	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Функционалды тағам өнімдерін өндіру технологиясы	БП/ ЖООК	7	6	180	30		30	40	80	Емтихан
Ашыту өндірістерінің технологиясы	БеП/ТК	7	6	180	30		30	40	80	Емтихан
Балалар және диеталық сүт өнімдерінің технологиясы	БеП/ТК	7	6	180	30		30	40	80	Емтихан
Құрама жем өнеркәсібінің технологиясы	БеП/ТК	7	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
Балалар және диеталық тамақтануға арналған ет өнімдерін өндіру технологиясы	БеП/ТК	7	6	180	30		30	40	80	Емтихан
Өсімдік майларын өндіру технологиясы	БеП/ТК	7	6	180	30		30	40	80	Емтихан
Құрғақ сүт өнімдері мен сүт консервілерінің технологиясы	БеП/ТК	7	5	150	15	15	15	35	70	Емтихан
<b>7 модуль. Кәсіпорын қызметін ұйымдастыру</b>										
Өндірісті ұйымдастыру және жоспарлау	БП/ТК	7	3	90	15	15		20	40	Емтихан
Ет, сүт өнеркәсібі және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын жобалау	БП/ТК	7	6	180	30	30		40	80	Емтихан және курстық жұмыс/Жоба
Наубайханалық, макарон және кондитерлік өнеркәсібінің кәсіпорындарды жобалау	БП/ТК	7	6	180	30	30		40	80	Емтихан және курстық жұмыс/Жоба

Астықты терең өңдеу кәсіпорындарында технологиялық есеп беру	БП/ТК	7	5	150	30	15		35	70	Емтихан
Ет, сүт өнеркәсібі және қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарындағы технологиялық есеп беру	БП/ТК	7	5	150	30	15		35	70	Емтихан
Шығындарды басқару	БП/ТК	7	3	90	15	15		20	40	Емтихан
Кәсіпорын экономикасы	БП/ТК	7	3	90	15	15		20	40	Емтихан
Диплом алдындағы тәжірибе	БеП/ТК	8	15	450						Практика бойынша қорытынды баға
Өндірістік тәжірибе III	БеП/ТК	8	15	450						Практика бойынша қорытынды баға
<b>Қорытынды аттестаттау</b>										
Дипломдық жоба		8	8	240						
Кешенді емтихан		8	8	240						

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

**БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫНЫҢ ДАМУ ЖОСПАРЫ**  
**6B07202"Азық-түлік өнімдерінің технологиясы"**

2024-2028 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	6
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. Бакалавриатның даму жоспарының төлқұжаты 6B07202"Азық-түлік өнімдерінің технологиясы"

1	Даму негізі	«Семей қаласының Шәкәрім атындағы университеті» КеАҚ 2023-2029 жылдарға арналған даму бағдарламасы Мектеп жұмыс жоспары
2	Іске асыру мерзімі	2024-2028 о.ж.
3	Іске асырудан күтілетін нәтижелер	Білім алушылардың табысты кәсіби қызметке нақты бағдарлануын, жұмыс берушілердің талаптарын қанағаттандыратын жеке өсуін көздейтін терең теориялық және практикалық білім мен дағдыларды алу. Еңбек нарығының қажеттіліктерін, елдің индустриялық-инновациялық даму міндеттерін, тұлғаны қанағаттандыратын және білім беру саласындағы үздік әлемдік тәжірибелерге сәйкес келетін жоғары білім сапасының жоғары деңгейіне қол жеткізу

## 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. Бакалавриаттың білім беру бағдарламасын игерудің әдеттегі мерзімі - 4 жыл. Азық-түлік өнімдерінің технологиясы дәреже бере отырып білім беру процесінің аяқталуының негізгі критерийі, кемінде 240 кредитті игеру болып табылады.  
(бұдан әрі әрбір БББ бойынша кафедраның қалауы бойынша бірегейлік туралы ақпаратты толықтыру және т.б.)

Білім беру бағдарламасының мазмұны мынадай құжаттармен белгіленеді:

- Білім беру бағдарламасын жүргізуге Лицензия;  
 - Білім берудің барлық деңгейлеріндегі мемлекеттік жалпыға міндетті білім беру стандарты. (Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 31 қазандағы № 604 бұйрығы.Қазақстан Республикасының Әділет министрлігінде 2018 жылғы 1 қарашада № 17669 болып тіркелді).

ЖОО ББ әзірлеу, бекіту, сапасын бағалау және жетілдіру рәсімдері мен нысандарын құжаттады ("модульдік білім беру бағдарламасы туралы ереже";" академиялық Кеңес туралы ереже";" ББ дамыту жоспарлары";"түлектер модельдері").

Осы білім беру бағдарламасы бойынша оқу процесінің кестесі (Академиялық күнтізбе), элективті пәндер каталогы, жалпы білім беретін, базалық және бейіндеуші пәндердің тиісті циклдарын қамтитын барлық оқу кезеңіне арналған оқу жұмыс жоспарлары бекітілді. Әр цикл міндетті компонент, университет компоненті, таңдау компоненті пәндерінен тұрады.

Теориялық оқытудың жалпы көлемі 240 кредит 7200 сағатты құрайды (1 кредит 30 сағатқа тең), оның ішінде:

ЖҚБ циклі(ОК) – 51 кредит (1530 сағат)

OD(VK) циклі -5 кредит (150 сағат)

ДБ, ПД циклі(ВК, КВ) – 176 кредит 5280 сағат

ҚМА-8 кредит (240 сағат)

Білім беру бағдарламасы білім алушылар үшін " Тамақтану технологиясы " бітіруші кафедрасымен жүзеге асырылады

Бағдарламаның бірегейлігі білім алушылардың ғылыми бағдарламаларға, стартап-жобаларға қатысу, ғылыми зерттеулер, шығармашылық жобалар, спорттық іс-шаралар арқылы өздерінің шығармашылық мүмкіндіктерін іске асыру, сондай-ақ магистратура мен докторантурада одан әрі оқуын жалғастыру мүмкіндігінде жатыр.

## 2.2 Білім алушылар туралы мәлімет

Оқу жылы	2024-2025 Оқу жылы	2025-2026 Оқу жылы	2026-2027 Оқу жылы	2027-2028 Оқу жылы
Оқыту негізі				
Грант	110	110	110	110
Келісім шарт	7	8	9	10
Барлығы	117	118	119	120

## 2.3 БББ дамуының ішкі және сыртқы жағдайлары

6В07202– "Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" білім беру бағдарламасын 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.

- \* Білім беру бағдарламаларының пәндердің оқу-әдістемелік кешендерімен қамтамасыз етілуі 100% құрайды.

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

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

Кафедрада білім беру бағдарламасы бойынша білім алушыларға арналған практика базасы айқындалады, оқу, өндірістік және диплом алдындағы практикадан өту үшін кәсіпорындармен келісімдер мен шарттар жасалады. Қазіргі уақытта келесі кәсіпорындарда өндірістік технологиялық практикадан өту туралы жасалған және қолданыстағы шарттар бар:

1. "Масаева А. Т." ЖК шұжық цехы, Семей қ.
2. "Қалиқанұлы" , Семей қ. (Айша)
3. "Альпиева Г. А." ЖК "Кең дала" мейрамханасы, Семей қ.
4. "Багратион" ЖШС, Семей қ.
5. "Халва" кешені ЖШС, Семей қ.
6. ЖК "Альтеев б. р. "шұжық цехы "Асау", Семей қ.
7. "Восток-Сүт "корпорациясы" ЖШС, Өскемен қ.

Білім алушылар үшін ішкі және сыртқы академиялық ұтқырлық жүзеге асырылады. Университетте "Шәкәрім университетінің академиялық ұтқырлық туралы ережесі 042-1.08-2019 Т" тиісті ережесі бар. Академиялық ұтқырлық бойынша серіктес жоғары оқу орындарының арасында жетекші отандық жоғары оқу орындары (Алматы технологиялық университеті, қату) бар. С. Сейфуллина, Жәңгір хан атындағы Батыс Қазақстан мемлекеттік университеті), сондай-ақ шетелдік жоғары оқу орындары (Памуккале университеті, Түркия; Чех агротехникалық университеті, Чехия, Прага қ.).

Солтүстік-Батыс Қытай ауыл шаруашылығы және орман шаруашылығы университетімен ынтымақтастық туралы меморандум жасалды - Northwest A & F University ( Қытай, Синьян Шэньси провинциясы).

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

№	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	%	54	55	55	56
2	Оның ішінде ЖББ циклі бойынша ғылыми дәрежесі бар ПОҚ үлесі	%	26	27	27	28

### 2.5 БББ жетістіктерінің сипаттамасы

2021 жылыда 6B07202 "Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" білім беру бағдарламасы ABQA тәуелсіз аккредиттеу және рейтинг агенттігімен ( 16/04/2021-15/04/2024) 3 жыл мерзімге аккредиттелді, нөмірі АВ 3265.

### 3. БББ дамыту жоспарының негізгі міндеттері

"Азық-түлік технологиясы" білім беру бағдарламасы жұмыс берушілердің сұранысы негізінде құрылды.

ББ және оны дамытудың негізгі мақсаты қазіргі заманғы өнеркәсіптік өндірістің талаптарына барынша сәйкес келетін тамақ өнеркәсібінің бәсекеге қабілетті құзыретті маманын қалыптастыру болып табылады.

Даму жоспарының негізгі міндеттері мыналар болып табылады:

№	Тапсырманың атауы	Даму мерзімі	Даму кезеңдері
1	Ішкі және сыртқы еңбек нарығының сұраныстарына жауап беретін жоғары және жоғары оқу орнынан кейінгі білімі бар сұранысқа ие кадрларды даярлау	Барлық оқу кезеңі 2024 – 2028 жж	Мемлекеттік және халықаралық аккредиттеу орталықтарының білім сапасын бағалау критерийлері мен талаптарына сәйкес кафедра жұмысын жоспарлау (НКАОКО, НААР, ACQUIN, PPA)
2	Толыққанды, сапалы кәсіптік білім алу үшін жағдайларды қамтамасыз ету	Барлық оқу кезеңі 2024 – 2028 жж	Болашақ мамандардың кәсіби дағдыларын дамыту үшін білім беру қызметтерін ұсыну сапасын жақсарту жөніндегі іс-шараларды әзірлеу
3	Формирование основных профессиональных компетенций у будущих специалистов	Барлық оқу кезеңі 2024 – 2028 жж	ББ мазмұнын жаңартуды жүргізу. Тамақ өнеркәсібі саласында кәсіби құзыреттіліктерге ие болу.
4	Кәсіби шет тілін білетін бәсекеге қабілетті мамандар шығару	Барлық оқу кезеңі 2024 – 2028 жж	- шетелдік жоғары оқу орындарында шет тілінде кемінде бір семестр оқитын студенттердің үлесін ұлғайту (2028 жылға дейін 5-тен 10-ға дейін); - кафедраның ПОҚ шет тілін үйрену;

			- шетелде ПОҚ тілдік тағылымдамадан өту үшін халықаралық конкурстарға қатысу.
5	Университет түлектерінің құзыреттерін бағалау, түлектерді даярлау сапасына қанағаттану бойынша ЖОО-ның жұмыс берушілермен өзара іс-қимылы	Барлық оқу кезеңі 2024 – 2028 жж	білім беру бағдарламасын әзірлеуге және іске асыруға жұмыс берушілерді тарту; - жетекші тамақ кәсіпорындарының базасында практикалық сабақтар өткізу туралы шарттар жасасу; - тамақ және өнеркәсіптің жетекші кәсіпорындарында дуальды оқыту жүйесінің үлесін (2028 жылға дейін 3-4 пәнге дейін) ұлғайту
6	ББ ғылыми-зерттеу әлеуетін арттыру	Барлық оқу кезеңі 2024 – 2028 жж	- ғылыми-зерттеу жобаларын гранттық қаржыландыруға арналған мемлекеттік конкурстарға ғалымдардың белсенді қатысуы; -зерттеу нәтижелерін кейіннен нөлдік емес импакт-факторы бар шетелдік ғылыми басылымдарда жариялай отырып, білім алушыларды ғылыми-зерттеу қызметіне тарту

#### 4. БББ тәуекелдерін талдау

№	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	Тілдік курстардан өту арқылы ПОҚ біліктілігін арттыру
3	Жұмысқа орналасу деңгейі төмендеуі	Түлектер жәрмеңкесін өткізу
4	Студенттер мен ПОҚ-ның сыртқы және ішкі академиялық ұтқырлығының жеткіліксіз дамуы	ПОҚ мен білім алушылардың ұтқырлығын жандандыру, академиялық ұтқырлық бойынша іс-шаралар жоспарын әзірлеу
5	БББ бойынша ПОҚ дәрежелілігінің төмендеу қаупі	Докторлық диссертацияларды қорғау арқылы дәрежелілікті арттыру
6	Мемлекеттік және ағылшын тілдеріндегі кәсіптік пәндер	Білім алушылардың жұмыс оқу жоспарына сәйкес мемлекеттік және

	бойынша оқу-әдістемелік әдебиеттермен жеткіліксіз қамтамасыз етілуі	ағылшын тілінде ғылыми және оқу-әдістемелік әдебиеттерді жыл сайын ғалымдар мен ПОҚ шығаруды жоспарлау
7	Сабақтарды өткізудің дәстүрлі тәсілі	Әлемдік стандарттар деңгейінде оқыту мен білім беру қызметтерін ұсынудың инновациялық технологияларын жетілдіру және оқу процесіне енгізу
8	Ескірген оқу және зертханалық базалар	Мемлекеттік-жекешелік әріптестік, заманауи зертханалық жабдықтарды сатып алу негізінде қазіргі заманғы оқу, ғылыми-зерттеу және зертханалық базаны құру
9	Орыс тілінде білім алушылардың шағын академиялық топтары	Кәсіптік бағдар беру және ақпараттық-жарнамалық жұмыстар жүргізу арқылы осы бейіндегі білім алушылар контингентін қалыптастыру, көптілді оқыту топтарын құру
10	Академиялық ұтқырлықты іске асыру үшін ҒЗИ мен алыс шет елдердің жоғары оқу орындарында ПОҚ біліктілігін арттыру бойынша жұмысты жандандыру;	Жетекші жоғары оқу орындарында біліктілікті арттыру курстарынан өту
11	Қаржыландырылатын ғылыми-зерттеу жұмыстарының гранттарын алуға ҚР министрліктері мен халықаралық ұйымдар жариялаған конкурстарға белсенді қатысу;	ҚР министрліктері мен халықаралық ұйымдар қаржыландырылатын ғылыми-зерттеу жұмыстарының гранттарын алуға жариялаған конкурстарға қатысу үшін ПОҚ арасында жұмысты жандандыру;

### 5. БББ дамыту бойынша іс-шаралар жоспары

№	Критерии	Ожидаемые результаты	Өлше м бірлігі	2023-2024 Оқу жылы		2024-2025 Оқу жылы		2025-2026 Оқу жылы		2026-2027 Оқу жылы	
				жоспа р	Орынд алған ы	жоспар	Орында лғаны	жосп ар	Орынд алған ы	жосп ар	Орында лғаны
<b>Бағыт 1. Оқу-әдістемелік қамтамасыз ету</b>											
1.1	Жұмыс берушілердің ұсыныстарын ескере отырып, кәсіптік	Түлектердің тәжірибеге бағдарлануын арттыру және кәсіби құзыреттілігін дамыту мақсатында «6B07202 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» бағыты бойынша білім беру	факт	-		+		-		+	

	стандарттар негізінде білім беру бағдарламасын жаңарту	бағдарламаларын іске асыратын шетелдік университеттермен халықаралық ынтымақтастықты дамыту» білім беру бағдарламасына сараптама жүргізу									
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	6B07202	Танымдық белсенділікті	бірлік	-		1		1		1	



	«Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» бағыты бойынша білім беру бағдарламаларын іске асыратын шетелдік университеттермен халықаралық ынтымақтастықты дамыту білім беру бағдарламасы бойынша жаппай ашық онлайн курстарды (ЖАОК) оқу процесіне енгізу	дамытуға ықпал ететін жұмыстардың жаңалығы мен алуан түрлілігін ескере отырып, оқу пәндерін оқыту сапасын жетілдіру.								
<b>1.4</b>	Әлеуметтік әріптестер мен жұмыс берушілерді білім беру бағдарламаларын әзірлеуге, іске асыру сараптамасын а тарту	Нарықтың сұраныстары мен жұмыс берушілердің ұсынымдарын ескере отырып, іске асырылатын білім беру бағдарламаларының сапасын жақсарту	бірлік	1		1		1		1
<b>1.5</b>	Ағылшын	Оқу процесіне ағылшын	бірлік	-		-		1		1

	тілінде элективті курстарды эзірлеу және енгізу	тілінде пәндерді енгізу									
1.6	Оқу процесіне инновациялы қ технологияла рды 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	2		2		2		2	
1.8	Барлық деңгейдегі білім алушылар мен ПОҚ академиялық алмасуды дамыту мақсатында шетелдік және отандық серіктес	Барлық деңгейдегі білім алушылар мен профессорлық-оқытушылық құрамның академиялық алмасуын дамыту үшін шетелдік және отандық серіктес ЖОО-лардың базасын құру	бірлік	–		1		1		1	

	жоғары оқу орындарымен шарттар жасасу										
1.9	Серіктес жоғары оқу орындарынан білім алушыларды семестрге, қысқа мерзімді тағылымдаларға, 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	6B07202 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» бағыты бойынша білім беру бағдарламаларын іске асыратын шетелдік университеттермен халықаралық ынтымақтастықты дамыту	адам саны	1		1		1		1	
1.11	ПОҚ және білім алушылардың шығыс академиялық ұтқырлығын 6B07202 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»	Шетелдік жетекші жоғары оқу орындарында ұқсас бағдарламаларды іске асыру тәжірибесін пайдалану негізінде білім беру бағдарламасын жетілдіру	адам саны	1		1		1		1	

	бағыт бойынша дамыту										
<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 және халықаралық деңгейде біліктілігін арттырудан өткен ПОҚ үлесі 20%-дан кем емес	адам саны	2		2		2		2	
2.2	ПОҚ біліктілігін арттырудан, қайта даярлаудан, тағылымдамалардан халықаралық деңгейде өтуі	ПОҚ біліктілігін арттыру, қайта даярлау, тағылымдамалардан өту бағдарламасының кемінде 2 оқытушысының халықаралық деңгейде өтуі	адам саны	2		2		2		2	
2.3	Web of Science және Scopus дерекқорларымен индекстелетін халықаралық басылымдарда ПОҚ еңбектерінің	ПОҚ жалпы санының кемінде 30% Web of Science және Scopus дерекқорларымен индекстелетін басылымдарда ғылыми зерттеулердің нәтижелерін жариялаған ПОҚ үлесін ұлғайту	%	30		31		32		33	

	жарияланымдарын ілгерілету										
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	
<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		1	
3.2	«6B07202 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» бағыты бойынша білім беру бағдарламаларын іске асыратын шетелдік университеттер мен халықаралық ынтымақтастықты дамыту»	Шетелдік білім алушылар санын ұлғайту	адам саны	-		-		1		1	

	білім беру бағдарламасы бойынша оқу үшін шетелдік білім алушыларды тарту										
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		1	
3.5	Білім беру бағдарламаларын іске асыруға неғұрлым білікті шетелдік	Жетекші жоғары оқу орындарының тәжірибесіне сәйкес негізгі және кәсіби құзыреттіліктерді қалыптастыру	адам саны	1		1		1		1	

	мамандарды тарту мақсатында озық шетелдік ғылыми-білім беру ұйымдарымен ынтымақтастықты кеңейту										
<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		1		1		1	
4.2	Білім беру процесін	Білім беру процесін автоматтандыру негізінде	факт.	+		+		+		+	

	автоматтанды руды жүргізу (тестілеу, сессияны басқару, студенттер контингентінің қозғалысы, деканат, кафедра, ПОҚ жүктемесі, кесте, кітапхана, силлабустар)	ақпаратты басқару (тестілеу, сессияны басқару, студенттер контингентінің қозғалысы, деканат, кафедра, ПОҚ жүктемесі, кесте, кітапхана, силлабустар)								
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	Қазіргі заманғы білім беру және ақпараттық ресурстар негізінде, оның ішінде электрондық жеткізгіштерде білім беру бағдарламаларын іске асыруды қамтамасыз ету	%	10		11		12		12



	жеткізгіштерд е кеңейту										
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 кад Касымов С.К.

**ҚАРАСТЫРЫЛДЫ**

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

**КЕЛЕСІЛДІ**

Мектеп деканы Нұрымхан Нұрымхан Г.Н.  
06.06.2024 ж.