

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ СЕМЕЙ қаласының ШӘКӘРІМ атындағы МЕМЛЕКЕТТІК УНИВЕРСИТЕТІ ШЖҚ РМК		
3 деңгейлі СМЖ құжаты	№1 басылым «24» 04 2020 жыл	ФП 042 – 1.06 – 2018 – 01
Блім беру бағдарламасы (ББ)		

БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ

6B07202 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы
білім беру бағдарламасының коды мен атауы

6B07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
білім беру саласының коды мен жіктелуі

6B072 Өндірістік және өңдеу салалары
дайындау бағытының коды мен жіктелуі

B068 Азық-түлік өнімдерінің өндірісі
білім беру бағдарламалары тобының коды мен жіктелуі


бакалавриат
дайындау деңгейі

Семей, 2020

Алғысөз

ӘЗІРЛЕНДІ

«БВ072 Өндірістік және өңдеу салалары» дайындау бағыты бойынша 8 адамнан тұратын
«БВ07202 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» ББ Академиялық комитетімен.


АК құрамы	Аты-жөні толығымен	Ғылыми дәрежесі, ғылыми атағы, лауазымы	Қолы	Күні
АК жетекшісі	Касенов Амиржан Леонидович	Инженерлік-технологиялық факультетінің деканы, техника ғылымдарының докторы		9.04.2020
Білім беру бағдарламасы / ББ тобының жетекшісі	Молдабаева Жанар Калибековна	Биология ғылымдарының кандидаты, PhD докторы, «Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы» кафедрасының меңгерушісі		9.04.2020
АК мүшесі	Конганбаев Ермек Кыдырбаевич	«8D07201 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» ББ бойынша 1 курс PhD - докторанты		9.04.2020
АК мүшесі	Даутова Асель Алибековна	«8D07201 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» ББ бойынша 1 курс PhD - докторанты		9.04.2020
АК мүшесі	Идырышев Берик Арыстанбекович	«8D07201 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» ББ бойынша 2 курс PhD - докторанты		9.04.2020
АК мүшесі	Жакупбекова Шугыла Кадыровна	Оқытушы, техника ғылымдарының магистрі		9.04.2020
АК мүшесі	Каликов Марат Калиханович	«Каликанулы» шаруа қожалығының басшысы		9.04.2020
АК мүшесі	Хамитова Айгерим Ерболқызы	ПП-703 тобының студенті		9.04.2020

ШІКІР БЕРІЛДІ

Пікір берушінің аты-жөні	Лауазымы, қызмет орны	Байланыс мәліметтері
Суйчинов Ануарбек Қазисович	PhD докторы, «КазНИИППП» ЖШС СФ директоры	Ұялы тел.: +7 701 233 18 14

ТАЛҚЫЛАНДЫ

Факультеттің (факультеттердің) Ғылыми кеңесі отырысында
инженерлік-технологиялық
факультет (тердің) атауы

Факультет (тердің) ҒК төрағасының аты- жөні	қолы	ҒК өткізілген күні және хаттама №	Университеттің ҒК бекітуге ұсынылды/ ұсынылмады
Касенов Амиржан Леонидович		14.04.2020 ж № 8	ұсынылды

БЕКІТІЛДІ

Университеттің Ғылыми кеңесінің отырысында
«24».04.2020 жыл, № 9 хаттама.

Университет Ғылыми кеңесінің төрағасы

қолы M.F.Ескендіров
аты-жөні

ЕНГІЗІЛДІ алғаш рет

Мазмұны

1. Кіріспе	5
2. Білім беру бағдарламасының төлқұжаты:	6
2.1. ББ мақсаты;	6
2.2. Білім беру бағдарламасы аясында дайындау профилінің картасы:	6
✓ білім беру саласының коды мен жіктелуі;	6
✓ дайындау бағытының коды мен жіктелуі;	6
✓ білім берудің халықаралық стандартты жіктелу коды;	6
✓ ББ тобының коды / білім беру бағдарламасының (ББ тізілімі бойынша);	6
✓ білім беру бағдарламасының атауы;	6
2.3. Түлектің біліктілік сипаттамасы:	6
✓ берілетін дәреже / біліктілік;	6
✓ кәсіптің атауы / маман лауазымдарының тізбесі;	6
✓ СБШ бойынша біліктілік деңгейі (салалық біліктілік шеңбері);	6
✓ кәсіби қызмет саласы;	6
✓ кәсіби қызмет нысаны;	6
✓ кәсіби қызмет түрлері.	7
3. Құзыреттілікті қалыптастыру бойынша оқу модульдерінің картасы.	8
4. Білім беру бағдарламасының мазмұны. Әрбір оқу модулі бойынша қалыптасатын құзыреттіліктер, академиялық кредиттердегі көлемі, сағаты, семестр, модуль компоненттері (пәндердің / практикалардың атауы және т.б.), міндетті компонентке, ЖОО компонентіне немесе таңдау бойынша компонентке тиістілігі: ЖБП / БП / БП циклдары, МК / ЖК / ТК компоненттері, қосымша оқыту, модульдің әрбір құраушысына қатысты білімді бақылау түрі көрсетіледі.	15
5. ББ модульдері негізінде менгерілген кредиттер көлемін көрсететін жиынтық кесте.	20

1. Кіріспе

1.1. «6B07202 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша кадрлар даярлауды Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университетінің инженерлік-технологиялық факультетінің "Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің 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.

Әзірлеушілердің байланыс деректері

ББ әзірлеушілердің аты-жөні (толық жазу қажет)	электрондық мекен-жайы	байланыс телефоны
Касенов Амиржан Леонидович	amirzhan-1@mail.ru	Раб тел 8 (7222) 31-46-02 Сот тел 8 701 338 31 26
Молдабаева Жанар Калибековна	zhanar_moldabaeva@mail.ru	Раб.тел. 8 (7222) 31-48-56 Сот.тел. +77476857300
Конганбаев Ермек Кыдырбаевич	konganbaev-1988@mail.ru	Раб.тел. 8 (7222) 31-48-56 Сот.тел. +77476219861
Даутова Асель Алибековна	aska-nur@mail.ru	Раб.тел. 8 (7222) 31-48-56 Сот.тел. +77074938633
Идырышев Берик Арыстанбекович	b_1991@mail.ru	Раб.тел. 8 (7222) 31-48-56 Сот.тел. +77474707019
Жакупбекова Шугыла Кадыровна	siyanie__88@mail.ru	Раб.тел. 8 (7222) 31-48-56 Сот.тел. +77029209228
Каликов Марат Калиханович	kalikovmarat@mail.ru	Сот тел 8 705 180 26 62
Хамитова Айгерим Ерболқызы	aigerim_hamitova010799@mail.ru	Сот тел 8 702 802 89 40 8 747 201 07 99

1.2. «6B07202 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша бакалаврларды даярлау бойынша білім беру процесінің аяқталуының негізгі өлшемі білім алушының теориялық оқытудың кемінде 204 кредитін, сондай-ақ практиканың кемінде 26 кредитін, дипломдық жұмысты (жобаны) дайындау, жазу және қорғау немесе кешенді емтихан дайындау және тапсыру үшін кемінде 12 кредитін игеру болып табылады. Барлығы 242 кредит.

1.3. Типтік оқу мерзімі: 4 жыл.

2. ББ төлқұжаты

ББ мақсаты	Заманауи өнеркәсіптік өндіріс талаптарына барынша сәйкес келетін тамақ өнеркәсібінің бәсекеге қабілетті білікті маманын қалыптастыру.
Білім беру бағдарламасы аясында дайындау профилінің картасы	
білім беру саласының коды мен жіктелуі	6B07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
дайындау бағытының коды мен жіктелуі	6B072 Өндірістік және өңдеу салалары
білім берудің халықаралық стандартты жіктелуінің коды	0720
білім беру бағдарламалары тобының коды мен жіктелуі	B068 Азық-түлік өнімдерінің өндірісі
білім беру бағдарламаларының коды мен атауы	6B07202 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы
Түлектің біліктілік сипаттамасы	
Берілетін дәреже / біліктілік	білім беру бағдарламасы бойынша техника және технологиялар бакалавры «6B07202 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Кәсіп атауы/ маман лауазымдарының тізімі	<p>Бастапқы лауазымда болуы мүмкін</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технолог -өндірістік зертхананың техник-технологы - Технолог-калькулятор - Цех шебері -Өндірістік зертхананың Техник-лаборанты - Ғылыми-зерттеу зертханаларында маман - Оқу орындарындағы зертханашы - Жобалау ұйымдарының маманы - Білім бөлімдеріндегі әдіскер
СБШ бойынша біліктілік деңгейі (салалық біліктілік шеңбері)	-
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	<p>Бітірушілердің кәсіби қызметінің объектілері:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ет комбинаттары - Шұжық цехтары - Балық консервілеу зауыттары - Тұшпара цехтары - Молокозаводы – Кондитерлік цехтар - Қоғамдық тамақтану кәсіпорындары (асханалар, дәмханалар, мейрамханалар) -Тамақ өндірісінің және ветеринариялық-санитариялық

	<p>бақылау зертханалары;</p> <ul style="list-style-type: none">- Ғылыми-зерттеу институттары мен зертханалар- Конструкторлық ұйымдар- Оқу орындары
Кәсіби қызмет түрлері	<p>-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; -еңбек ұжымдарының жұмысын ұйымдастыру, басқарушылық шешімдерді қабылдау; кәсіпорындардың және маркетингтік қызметтің техникалық-экономикалық көрсеткіштерін талдау; тамақ өнімдерін стандарттау және сертификаттау бойынша жұмыстарды орындау; - тамақ өнеркәсібі кәсіпорындары мен қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының технологиялық сұлбаларын әзірлеу және жобалау; ; -өнеркәсіп салаларында ғылыми-техникалық ақпаратты, отандық және шетелдік тәжірибені зерделеу және талдау; - білім беру саласындағы жұмыс.</p>

3. Құзыреттіліктер қалыптастыру бойынша оқу модульдерінің картасы

Қалыптасатын құзыреттер	Оқу модулінің нөмері мен атауы	Оқыту нәтижелері (құзыреттер бірліктері)	Оқу нәтижелерін қалыптастыратын пәндердің атауы (құзыреттілік бірліктері)
Тұлғааралық және мәдениетаралық өзара іс-қимыл мәселелерін шешу үшін мемлекеттік, орыс және шет тілдерінде қарым-қатынас дағдыларын пайдалану	Модуль 1 Тілдік дайындық	Ұлттық және шет тілдерінде ауызша және жазбаша қарым-қатынас дағдыларына ие	Шет тілі (1)
			Шет тілі (2)
			Қазақ (орыс) тілі 1
			Қазақ (орыс) тілі 2
Қоғамдық және еңбек өміріне тиімді және конструктивті қатысуға мүмкіндік беретін әлеуметтік-гуманитарлық ғылымдар саласында базалық білімдерді меңгеру.	Модуль 2 Әлеуметтік-мәдени дайындық	Жалпы көзқарас пен ойлау мәдениетімен тұлғаны қалыптастыруға көмектесетін негізгі білімге ие.	Экономикалық-құқықтық және экологиялық білім негіздері
		Әлеуметтік-гуманитарлық және психологиялық ғылымның әлеуметтік және кәсіби міндеттерін шешуде негізгі ережелер мен әдістерді пайдаланады, мемлекет, қоғам және жеке азаматтар арасындағы қарым-қатынасты реттейтін қоғамдық-саяси және этикалық нормаларды қалыптастырады. Төзімділік пен төндік рухында аналитикалық көзқарас пен қоғамға қызмет көрсету.	Әлеуметтік және саяси білім модулі (әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану, психология)
		А. Құнанбаев, С. Құдабердиев, М. Әуезов шығармаларының мәтіндеріндегі идеялық және эстетикалық құндылықтар туралы өз пікірін айтуға мүмкіндігі бар. Олардың өлеңдерін, шығармашылық сөздерін және өлеңдерін біледі. М. Әуезовтың шығармалары және «Абай жолы» романының жалпы мазмұны	Абай әлемі. Жаңа қазақ жазуы

		туралы біледі.	
		Абай өлеңдерінен адамгершілік және гуманистік идеяларды тәжірибеде қолдана алады. А. Құнанбаев, Ш. Құдайбердисов, М. Әуезовтың шығармашылығы туралы ғылыми зерттеулердің жана нәтижелерін меңгереді.	
		Қоғам туралы жана пікірлерді пайдалана алады. Берілген тақырыпқа ғылыми болжам жасай алады, зерттеу жұмысына бейімделе алады, кәсіби қарым-қатынас ерекшеліктерін меңгереді.	
		Зерделенген тақырыптар негізінде аннотация, эссе, баяндама презентациясын жасай алады, рецензияны дайындау кезінде тезистер жасай алады.	
		Жаңа алфавитті, орфография ережесін, орфографиялық және орфоэпиялық нормаларды біледі. Интернет, IT - технологияларды жаңа алфавит көмегімен жүйелендіре алады.	
		"Латын графикасы негізіндегі жаңа қазақ алфавиті және орфографиялық жүйе" пәні бойынша алынған білімді тәжірибеде қолдана алады, жаңа әліпби негізіндегі мәтіндерді тез оқи алады және түсінеді, өз ойларын жазбаша түрде жеткізе алады, жаңа қазақ алфавитінің көмегімен ағылшын тілін тез меңгере алады.	
		Елбасы Н. Ә. Назарбаевтың өмірі мен шығармашылығы туралы қажетті	Елбасы тағылымы

		мәліметтерді және негізгі ойларын біледі.	
		Жаңа Қазақстанның құрылысына бағытталған елбасының инновациялық жобаларының құрылымын талдай алады.	
		Елбасының еңбектерінен "Бакорда", "Мәңгілік Ел", "Рухани жаңарту" ұғымдарын меңгерген, оларды тәжірибеде қолдана алады, өз бастыш қорытынды жасай алады.	
		Адам тәжірибесі мен білім нысандарының алуан түрлілігі туралы, ойлау табиғаты туралы, ақиқат пен адасушылық арақатынасы туралы, білім мен сенім, бұрынғы тарихи дәуірде және қазіргі қоғамда білімнің қызмет ету ерекшеліктері туралы теориялық түсінік алады.	Философия
		Азаматтық ұстанымды қалыптастыру үшін қоғамның тарихи дамуының негізгі кезеңдері мен заңдылықтарын талдауға қабілетті	Қазақстанның қазіргі заманғы тарихы
Өндірістік мәселелерді анықтау және кәсіби міндеттерді шешу үшін жаратылыстану-ғылыми білімдер мен әдіснаманың негіздерін пайдалану.	3 Модуль Жаратылыстану-ғылыми білім	Толыққанды әлеуметтік және кәсіби қызметті қамтамасыз ету үшін дене шынықтыру әдістері мен құралдарын пайдалану	Дене шынықтыру
		Кәсіби қызмет саласындағы міндеттерді шешу үшін химиялық, физикалық және математикалық заңдар білімін пайдаланады	Химия
			Математика
			Физика
Техникалық және кәсіптік шеберлік негіздерін меңгеру кезінде жалпы инженерлік дайындықты қолдану	4 Модуль Жалпы инженерлік дайындық	Кәсіби қызметте сызу - конструкторлық құжаттаманы орындау ережелерін қолданады	Инженерлік графика
		Техникалық қауіпсіздік талаптарына	Ет және балық өнеркәсібінің

		сәйкес технологиялық жабдықтың әр түрлі түрлерін пайдаланады	технологиялық жабдықтары* Сүт өнеркәсібінің технологиялық жабдықтары** Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының технологиялық жабдықтары***
		Кәсіби қызмет саласында қазіргі заманғы техника мен ақпараттық технологияларды пайдалану дағдыларына ие	Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар (ағылшын тілінде)
		Өнеркәсіптік кәсіпорынның құрылымы, шикізат аймағы және технологиялық процесін ұйымдастыру туралы жалпы түсінік бар	Оқу практикасы
Технологиялық процестерді жетілдіру үшін жалпы инженерлік дайындық барысында алынған ғылыми білімді қолдану		Азық-түлік өнімдерінің технологиялық үрдістерін жақсарту үшін, азық-түлік шикізаты мен дайын өнімдерде кездесетін биохимиялық, микробиологиялық процестерді, тамақтанудың физиологиялық және гигиеналық негіздерін білу	Биохимия
			Азық-түлік өнімдерінің микробиологиясы Ет және балық өнімдерінің технологиясына және тамақтану физиологиясына кіріспе* Сүт өнімдері технологиясына және тамақтану физиологиясына кіріспе** Қоғамдық тамақтану технологиясына және тамақтану физиологиясына кіріспе***
Кәсіби қызметте шикізатқа әсер етудің жалпы әдістерін туралы білімдерін қолдану	5 Модуль Азық-түлік шикізатын өңдеудің жалпы әдістері	Тамақ өндірісінің негізгі технологиялық операциялары және практикалық қызметте азық-түлік шикізатын өңдеу әдістері туралы білімді қолданады	Ет және балық өндірісі технологиясының негіздері* Сүт өндірісі технологиясының негіздері** Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру***

			Ет және балық өнімдерін өңдеудің физикалық әдістері* Сүт және сүт өнімдерінің қасиеттері** Қоғамдық тамақтану және арнайы мақсаттағы өнімдерді өңдеудің физикалық әдістері***
		Мал және өсімдік тектес шикізаттарды тамақ өнімдеріне өңдеудің негізгі технологиялық сұлбаларын, әдістері мен тәсілдерін біледі;	Тағам өндірісінің жалпы технологиясы
		Тамақ өнімдерін өндіру кезінде шикізатты өңдеудің түрлі әдістері мен тәсілдерін қолданады;	
		Тамақ өнімдерін өндірудің негізгі технологиялық сызбаларын құрайды.	
		Шикізаттан дайын өнімге дейін тамақ өнімдерін өндірудің негізгі технологиялық процестерін білу.	өндірістік практика 1
Нормативтік құжаттардың және тамақтану туралы қазіргі заманғы ғылымның талаптарына сәйкес жоғары сапалы тамақ өнімдерін өндіруді қамтамасыз ету	6 Модуль Тамақ өнімдерінің сапасын қамтамасыз ету	Шикізат пен өндірілетін өнім мен қызмет сапасының нормативтік құжаттардың талаптарына сәйкестігін бақылауды жүзеге асырады	Азық-түлік өнімдерінің тауартануы Азық-түлік өнімдерінің сапасын бақылау және бағалау
		Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім сапасын және өндіріс тиімділігін арттыру үшін ғылыми білімді пайдаланады	Ет өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері* Сүт өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері** Диеталық және емдік тамақтанудың ғылыми негіздері***
тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру	7 Модуль Тамақ өнімдерін өндіру технологиясы	Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өндірістің технологиялық процесін ұйымдастырады және басқарушылық шешімдер қабылдайды	Ет және балық өнімдерін өндіру және сақтау технологиясы* Тұтас сүт өнімдерінің технологиясы** Қоғамдық тамақтану өнімдерін

			өндіру технологиясы I***
			Ет және балық консервілерін өндіру технологиясы*
			Сары май және сүт консервілерін өндіру технологиясы**
			Қоғамдық тамақтану саласындағы сервис және қызмет көрсету***
Ғылыми-техникалық прогрестің дамуын ескере отырып, жаңа тамақ өнімдерін өндіру технологияларын әзірлеу			Шұжық өнімдерін өндіру технологиясы*
			Ірімшік өндіру технологиясы**
			Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы II***
			Балалар және дисталық тамақтануға арналған ет өнімдерін өндіру технологиясы*
			Балалар және дисталық сүт өнімдерінің технологиясы**
			Әлем халықтарының асханасы***
			Кәсіптік қызметте тамақ өнеркәсібінің әртүрлі салаларының технологиялық процестерін ұйымдастыру және жүргізу білімін қолданады.
			Өндірістік практика 2
			Халықтың әртүрлі топтарын тамақтандырудағы функционалдық өнімдердің рөлін түсінеді
			Функционалдық мақсаттағы өнімдер өндірісінің рецептуралары мен технологиялық сызбаларын жасау дағдысын меңгерген
Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының қызметін ұйымдастыру және басқару	8 модулі Кәсіпорын қызметін ұйымдастыру		Функционалды тағам өнімдерін өндіру технологиясы
			Ет және балық өнеркәсібі кәсіпорындарындағы технологиялық есеп*
			Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарындағы технологиялық есеп**

			Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында есеп және есеп беру***
			Экономика және өндірісті ұйымдастыру
Кәсіпорын қызметін ұйымдастыру үшін жобалау-конструкторлық нормаларды қолдану		Технологиялық процестерді жетілдіру, тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау және қайта құру жөніндегі іс-шараларды әзірлейді	Ет және балық өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау* Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау** Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарын жобалау***
			Диплом алдындағы практика
Тамақ өндірісінің жаңа технологияларын игеру, жаңа техниканы пайдалану, тағамдық технологиялардың жаңа әдістері, технологиялық жетілдірілуін жобалау және жетілдіру, тамақ өнімдерін жасауда заманауи технологияларды қолдану	9 Модуль Қорытынды мемлекеттік аттестаттау	Технологтың кәсіби қызметінің мақсаттарын, әдіснамасын және әдістерін түсінеді; Технологиялық бақылау мен жұмыстың негізгі түрлерін жүргізеді, Қайта өңдеу өндірісі саласында іргелі зерттеулерді қолданады.	Дипломдық жұмысты/жобаны жазу және қорғау немесе кешенді емтихан дайындау және тапсыру

Ескертпе: / Примечание: Note:

- * - «Ет және балық өнімдерінің технологиясы» маманданудың оқу пәндері
- учебные дисциплины специализации «Технология мясных и рыбных продуктов»
- educational disciplines of specialization «Technology of meat and fish products»
- ** - «Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы» мамандануының оқу пәндері
- учебные дисциплины специализации «Технология молока и молочных продуктов»
- educational disciplines of specialization «Technology of milk and milk products»
- *** - «Қоғамдық тамақтану және арнайы тағайындалған өнімдер технологиясы» мамандануының оқу пәндері
- учебные дисциплины специализации «Технология продуктов общественного питания и специального назначения»
- educational disciplines of specialization «Technology of public alimentention products and special appointment»

4. «6B07202 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасының мазмұны

Оқу модулінің №	Қалыптасатын құзыреттіліктер	Құзыреттілікті қалыптастыратын пән/практика атаулары	ЖБП/БП/БП циклы МК/ЖК/ТК компоненттері	Академ. кредиттер саны	Сағат саны	Семестр	Білімді бақылау формасы
1 Модуль	Тілдік дайындық						
	Тұтқаралық және мәдениетаралық өзара іс-қимыл міндеттерін шешу үшін мемлекеттік, орыс және шет тілдерінде коммуникациялық дағдыларын пайдалану	Шетел тілі 1	ЖБП (МК)	5	150	1	емтихан
		Шетел тілі 2	ЖБП (МК)	5	150	2	емтихан
		Қазақ (орыс) тілі 1	ЖБП (МК)	5	150	1	емтихан
		Қазақ (орыс) тілі 2	ЖБП (МК)	5	150	2	емтихан
2 Модуль	Әлеуметтік-мәдени дайындық						
	Қоғамдық және еңбек өміріне тиімді және конструктивті қатысуға мүмкіндік беретін әлеуметтік-гуманитарлық ғылымдар саласында базалық білімге ие болу	Экономикалық-құқықтық және экологиялық білім негіздері	ЖБП (ЖК)	5	150	3	емтихан
		Әлеуметтік және саяси білім модулі (әлеуметтану, саясаттану, мәдениеттану, психология)	ЖБП (МК)	8	240	1	емтихан
		Қазақстанның қазіргі заманғы тарихы	ЖБП (МК)	5	150	2	Мемлекеттік емтихан
		Абай әлемі және жаңа қазақ жазуы	БП (ЖК)	5	150	4	емтихан
		Елбасы тағылымы	ЖБП (ЖК)	2	60	3	емтихан
		Философия	ЖБП (МК)	5	150	3	емтихан
		Дене шынықтыру	ЖБП (МК)	4	120	1,2	Диф сынақ
		Дене шынықтыру	ЖБП (МК)	4	120	3,4	Диф сынақ

3 Модуль	Жаратылыстануғылыми білім						
	Өндірістік мәселелерді анықтау және кәсіби міндеттерді шешу үшін жаратылыстану-ғылыми білімдер мен әдіснаманың негіздерін пайдалану.	Физика	БП (ЖК)	5	150	3	емтихан
		Математика	БП (ЖК)	5	150	1	емтихан
		Химия	БП (ЖК)	5	150	1	смтихан
4 Модуль	Жалпы инженерлік дайындық						
	Техникалық және кәсіптік шеберлік негіздерін меңгеру кезінде жалпы инженерлік дайындықты қолдану	Инженерлік графика	БП (ЖК)	5	150	3	емтихан
		Ет және балық өнеркәсібінің технологиялық жабдықтары*	БП(ТК)	5	150	5	смтихан
		Сүт өнеркәсібінің технологиялық жабдықтары**					
		Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының технологиялық жабдықтары***					
		Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар (ағылшын тілінде)	ЖБП (МК)	5	150	4	емтихан
		Оқу практикасы	БП (ЖК)	1	30	2	Диф сынақ
	Технологиялық процестерді жетілдіру үшін жалпы инженерлік дайындық барысында алынған ғылыми білімді қолдану	Биохимия	БП (ЖК)	5	150	3	смтихан
		Тамақ өндірістерінің микробиологиясы	БП (ЖК)	5	150	4	смтихан
		Ет және балық өнімдерінің технологиясына және тамақтану физиологиясына кіріспе*	БП(ТК)	7	210	2	смтихан
		Сүт өнімдері технологиясына және тамақтану физиологиясына кіріспе**					
		Қоғамдық тамақтану технологиясына және тамақтану физиологиясына кіріспе***					
5 Модуль	Азық-түлік шикізатын өндеудің жалпы әдістері						
	Кәсіби қызметте шикізатқа әсер студін жалпы әдістерін туралы білімдерін қолдану	Ет және балық өндірістеріндегі технологияның негіздері*	БП(ТК)	8	240	3	Емтихан
		Сүт өндірісіндегі технологияның негіздері**					
		Қоғамдық тамақтандыру					

		кәсіпорындарында өндірісті ұйымдастыру***					
		Ет және балық өнімдерін өңдеудің физикалық әдістері*	БП(ТК)	4	120	4	Емтихан
		Сүт және сүт өнімдерінің қасиеті**					
		Қоғамдық тамақтану және арнайы тағайындалатын өнімдерін өңдеудің физикалық әдісі***					
		Тамақ өндірістердің жалпы технологиясы	БП(ЖК)	10	300	6	Емтихан
		өндірістік тәжірибесі 1	БП(ЖК)	5	150	4	Емтихан
6 Модуль	Тамақ өнімдерінің сапасын қамтамасыз ету						
	Нормативтік құжаттардың және тамақтану туралы қазіргі заманғы ғылымның талаптарына сәйкес жоғары сапалы тамақ өнімдерін өндіруді қамтамасыз ету	Азық-түлік өнімдерінің тауартануы	БП(ТК)	4	120	4	Емтихан
		Ет және балық өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері*	БП(ТК)	7	210	5	Емтихан
		Сүт өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері**					
		Диеталық және емдік тамақтанудың ғылыми негіздері***					
		Азық-түлік өнімдері мен шикізаттарының сапасын бақылау және бағалау	БП(ТК)	8	240	6	Емтихан
7 Модуль	Тағам өнімдерін өндіру технологиясы						
	тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру	Ет және балық өнімдерін өндіру және сақтау технологиясы*	БП(ТК)	8	240	5	Емтихан
		Тұтас сүт өнімдерінің технологиясы**					
		Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы I***					
		Ет және балық консервілерін өндіру технологиясы*	ПП (ТК)	10	300	5	Емтихан
		Сары май және сүт консервілерін өндіру технологиясы**					
		Қоғамдық тамақтану саласындағы сервис және қызмет көрсету***					

		Шұжық бұйымдарының өндіру технологиясы*	ПП (ТК)	7	210	6	Емтихан
		Ірімшік өндіру технологиясы**					
		Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру технологиясы II***					
		Балалар және диеталық тамақтануға арналған ет өнімдерін өндіру технологиясы*	ПП (ТК)	8	240	7	Емтихан
		Балалар және диеталық сүт өнімдерінің технологиясы**					
		Әлем халықтарының асханасы***					
		өндірістік тәжірибесі 2	БП(ЖК)	5	150	6	Диф сынақ
	Ғылыми-техникалық прогрестің дамуын ескере отырып, жана тамақ өнімдерін өндіру технологияларын әзірлеу	Функционалды тағам өнімдерін өндіру технологиясы	ПП (ЖК)	5	150	7	Емтихан
Кәсіпорын қызметін ұйымдастыру							
8 Модуль	Тамақ өнеркәсібі салаларының кәсіпорындарында өнім өндірудің технологиялық процесін ұйымдастыру	Ет және балық өнеркәсібі кәсіпорындарында технологиялық есеп беру *	ПП (ТК)	5	150	7	Емтихан
		Сүт өнеркәсібі кәсіпорындарында технологиялық есеп беру **					
		Қоғамдық тамақтану орындарындағы есеп және есеп беру***					
		Өндіріс экономикасы мен оны ұйымдастыру	БП(ТК)	5	150	7	Емтихан
	Кәсіпорын қызметін ұйымдастыру үшін жобалау-конструкторлық нормаларды қолдану	Ет және балық өнеркәсібінің кәсіпорындарды жобалау*	ПП (ТК)	10	300	7	Емтихан
		Сүт өнеркәсібінің кәсіпорындарды жобалау**					
		Қоғамдық тамақтану өнеркәсібінің кәсіпорындарды жобалау***					
		Дипломалды тәжірибесі	ПП (ЖК)	15	450	8	Диф сынақ

9 Модуль	Қорытынды Мемлекеттік аттестация						
	Тамақ өндірісінің жаңа технологияларын игеру, жаңа техниканы пайдалану, тағамдық технологиялардың жаңа әдістері, технологиялық желілерді жобалау және жетілдіру, тамақ өнімдерін жасауда заманауи технологияларды қолдану	Дипломдық жұмысты (жобаны) жазу және қорғау немесе кешенді емтихан тапсыру	ҚА (МК)	12	360	8	Дипломдық жұмысты/жобаны қорғау немесе кешенді емтихан
Барлық кредит / сағат				242	7260	-	-

5. «6B07202 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасының көлемі бойынша жиынтық кесте

Оқу курсы	Семестр	Меңгерілетін модульдер саны	Пәндер саны		Академиялық кредиттер саны						Барлық академ. кредит	Барлық сағат саны	Саны	
			МК/ЖК	ТК	Теориялық оқыту	Практика түрлері және басқа да оқу/ғылыми жұмыс түрлері				ҚМА			емтихан	диф. сынақ
						атауы	атауы	атауы	атауы					
1	1	3	4/2	-	30						30	900	5	1
	2	3	4/1	1	29	1					30	900	5	2
2	3	4	2/4	1	32						32	960	6	1
	4	4	2/2	2	25		5				30	900	5	2
3	5	3	-	4	30						30	900	4	-
	6	3	-/1	2	26			5			30	900	3	1
4	7	2	-/1	4	32						33	990	5	-
	8	1	-/-	-	-				15	12	27	810	1	1
Жиыны:			12/11	14	204	1	5	5	15	12	242	7260		

ПІКІР

1. Сипаттама бөлімі

Жоғары (кәсіптік) білім беру бағдарламасына
6B07202 - Азық-түлік өнімдерінің технологиясы,
бағдарламалары бакалавриат / магистратура/ докторантура,
инженерлік-технологиялық факультетінің «Тамақ және қайта өңдеу
өндірістерінің 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 П042-1.06-2018 Шәкәрім университетінің 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 бөлуді 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

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН РГП на ПХВ «ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ имени ШАКАРИМА города СЕМЕЙ»		
Документ СМК 3 уровня	Редакция № 1 от «24»04 2020 года	ФП 042 – 1.06 – 2018 – 01
Образовательная программа (ОП)		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

6B07202 Технология продовольственных продуктов

код и наименование образовательной программы

6B07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли

код и классификация области образования

6B072 - Производственные и обрабатывающие отрасли

код и классификация направления подготовки

B068 - Производство продуктов питания

код и классификация группы образовательных программ









бакалавриат

уровень подготовки

Предисловие

РАЗРАБОТАНО

Академический комитет ОП «6B07202 Технология продовольственных продуктов» по направлению подготовки «6B072 Производственные и обрабатывающие отрасли» в количестве 8 чел.


Состав АК	Ф.И.О. полностью	Ученая степень, ученое звание, должность	Подпись	Дата
Руководитель АК	Касенов Амиржан Леонидович	Доктор технических наук, декан Инженерно-технологического факультета		9.04.2020
Руководитель ОП образовательной программы	Молдабаева Жанар Калибековна	Кандидат биологических наук, PhD доктор, заведующая кафедрой «Технологии пищевых и перерабатывающих производств»		9.04.2020
Член АК	Конганбаев Ермек Кыдырбаевич	PhD докторант 1 курса ОП «8D07201 – Технология продовольственных продуктов»		9.04.2020
Член АК	Даутова Асель Алибековна	PhD докторант 1 курса ОП «8D07201 – Технология продовольственных продуктов»		9.04.2020
Член АК	Идырышев Берик Арыстанбекович	PhD докторант 2 курса ОП «8D07201 – Технология продовольственных продуктов»		9.04.2020
Член АК	Жакупбекова Шугыла Кадыровна	Магистр технических наук, преподаватель кафедры «Технологии пищевых и перерабатывающих производств»		9.04.2020
Член АК	Каликов Марат Калиханович	Глава крестьянского хозяйства «Каликанулы»		9.04.2020
Член АК	Хамитова Айгерим Ерболкызы	Студент группы ПП-703		9.04.2020

РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ

Ф.И.О. рецензента	Должность, место работы	Контактные данные
Суйчинов Алуарбек Казисович	PhD доктор, Директор СФ ТОО «КазНИИППП»	Сот тел.: +7 701 233 18 14

РАССМОТРЕНО

На заседании Ученого совета инженерно-технологического факультета

председатель УС факультета, Ф.И.О.	подпись	дата заседания и № протокола	рекомендовано/не рекомендо- вано к утверждению на УС универ- ситета
Касенов Амиржан Леонидович		14.04.2020 г Протокол № 8	Рекомендовано

УТВЕРЖДЕНО

На заседании Ученого совета университета

Протокол от 24.04.2020 года, № 9

Председатель Ученого Совета университета

 М. Ескендиров**ВВЕДЕНО впервые**

Содержание

1. Введение	5
2. Паспорт образовательной программы:	6
2.1. Цель ОП.	6
2.2. Карта профиля подготовки в рамках образовательной программы.	6
✓ код и классификация области образования.	6
✓ код и классификация направления подготовки.	6
✓ код в международной стандартной классификации образования..	6
✓ код и классификация группы образовательных программ	6
✓ код и наименование образовательной программы.	6
2.3. Квалификационная характеристика выпускника:	6
✓ присуждаемая степень /квалификация.	6
✓ наименование профессии / перечень должностей специалиста....	6
✓ уровень квалификации по ОРК (отраслевая рамка квалификации)..	6
✓ область профессиональной деятельности.	6
✓ объект профессиональной деятельности.	6
✓ виды профессиональной деятельности.	7
3. Карта учебных модулей по формированию компетенций.	8
4. Содержание образовательной программы. В разрезе каждого учебного модуля указываются формируемые компетенции, объем в академических кредитах, часах, семестр, компоненты модуля (название дисциплин / практик и др.), принадлежность к обязательному компоненту, вузовскому компоненту или компоненту по выбору: циклы ООД / БД / ПД, компоненты ОК / ВК / КВ, дополнительное обучение, форма контроля знаний относительно каждой составляющей модуля.	15
5. Сводная таблица, отражающая общий объем кредитов в разрезе модулей образовательной программы.	20

1. Введение

1.1. Кафедра «Технология пищевых и перерабатывающих производств» инженерно-технологического факультета осуществляет подготовку кадров по образовательной программе «6В07202 Технология продовольственных продуктов».

Данная образовательная программа разработана с учетом потребностей рынка труда в пищевой промышленности. Модульная организация программы направлена на постепенное приобретение обучающимися компетенций, необходимых для качественного выполнения своей профессиональной деятельности.

Особенность образовательной программы заключается в высококвалифицированном профессорско-преподавательском составе - около 70% профессорско-преподавательского состава имеют ученые степени PhD, кандидата и доктора наук, имеется материально-техническое оснащение образовательной программы; внедрены международная кредитная мобильность, внешняя и внутренняя мобильность; налажена тесная связь с работодателями и выпускниками образовательной программы, возможность продолжить послевузовское образование.

Контактные данные разработчиков

Ф.И.О. разработчиков ОП	Электронный адрес	Контактный телефон
Касенов Амиржан Леонидович	amirzhan-1@mail.ru	Раб тел 8 (7222) 31-46-02 Сот тел 8 701 338 31 26
Молдабаева Жанар Калибековна	zhanar_moldabaeva@mail.ru	Раб.тел. 8 (7222) 31-48-56 Сот.тел. +77476857300
Конганбаев Ермек Кыдырбаевич	konganbaev-1988@mail.ru	Раб.тел. 8 (7222) 31-48-56 Сот.тел. +77476219861
Даутова Асель Алибековна	aska-nur@mail.ru	Раб.тел. 8 (7222) 31-48-56 Сот.тел. +77074938633
Идырышев Берик Арыстанбекович	b_1991@mail.ru	Раб.тел. 8 (7222) 31-48-56 Сот.тел. +77474707019
Жакупбекова Шугыла Кадыровна	siyanie__88@mail.ru	Раб.тел. 8 (7222) 31-48-56 Сот.тел. +77029209228
Каликов Марат Калиханович	kalikovmarat@mail.ru	Сот тел 8 705 180 26 62
Хамитова Айгерим Ерболқызы	aigerim_hamitova010799@mail.ru	Сот тел 8 702 802 89 40 8 747 201 07 99

1.2. Основным критерием завершенности образовательного процесса по подготовке бакалавров по образовательной программе «6В07202 Технология продовольственных продуктов» является освоение обучающимися не менее 204 кредитов теоретического обучения, а также не менее 26 кредитов практик, не менее 12 кредитов на подготовку, написание и защиту дипломной работы (проекта) или подготовку и сдачу комплексного экзамена. Всего 242 кредита.

1.3. Типичный срок обучения: 4 года.

2. Паспорт ОП

Цель ОП	Формирование конкурентоспособного компетентного специалиста пищевой промышленности, максимально соответствующего требованиям современного промышленного производства.
Карта профиля подготовки в рамках образовательной программы	
код и классификация области образования	6B07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
код и классификация направления подготовки	6B072 - Производственные и обрабатывающие отрасли
код в международной стандартной классификации образования	0720
код и классификация группы образовательных программ	B068 Производство продуктов питания
код и наименование образовательной программы	6B07202 Технология продовольственных продуктов
Квалификационная характеристика выпускника	
Присуждаемая степень / квалификация	Бакалавр техники и технологии по образовательной программе «6B07202 Технология продовольственных продуктов»
Наименование профессии / перечень должностей специалиста	<p>Могут занимать первичные должности</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технолог - техник-технолог производственной лаборатории - Технолог-калькулятор - Мастер цеха - Техник-лаборант производственной лаборатории - Специалист в научно-исследовательских лабораториях - Лаборант в учебных заведениях - Специалист проектных организаций - Методист в отделах образования
Уровень квалификации по ОРК (отраслевая рамка квалификации)	-
Область профессиональной деятельности	Областью профессиональной деятельности бакалавра являются отрасли пищевой промышленности, обеспечение разработки технологических процессов и производственного получения продукции пищевых производств, проектно-конструкторские и научно-исследовательские организации, а также фирмы различных форм собственности.
Объект профессиональной деятельности	<p>Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Мясокомбинаты - Колбасные цеха - Рыбоконсервные заводы - Пельменные цеха

ФП 042 – 1.06 – 2018 – 01	Редакция № 1 от 24.04. 2020 года	Страница 7 из 20
	<ul style="list-style-type: none"> - Молокозаводы - Кондитерские цеха - Предприятия общественного питания (столовые, кафе, рестораны) - Лаборатории пищевых производств и ветеринарно-санитарного контроля; - Научно-исследовательские институты и лаборатории - Конструкторские организации - Учебные заведения 	
Виды профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - организация ведения технологических процессов; совершенствование технологических операций и участие в работе по освоению ресурсосберегающих технологических процессов; анализ технической оснащенности и производственной деятельности предприятий с учетом требований экологии, охраны труда, пожар взрывобезопасности и производственной санитарии; - организация работы трудовых коллективов, принятие управленческих решений; анализ технико-экономических показателей предприятий и маркетинговой деятельности; выполнение работ по стандартизации и сертификации пищевых продуктов; - разработка и проектирование технологических схем предприятий пищевой промышленности и предприятий общественного питания; реконструкция существующих предприятий пищевой промышленности и общественного питания; - изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в отраслях пищевой промышленности; - работа в сфере образования. 	

3. Карта учебных модулей по формированию компетенций

Формируемые компетенции	Номер и наименование учебного модуля	Результаты обучения (единицы компетенций)	Наименование дисциплин, формирующих результаты обучения (единицы компетенций)
использовать навыки коммуникации на государственном, русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Модуль 1 Языковая подготовка	владеет навыками коммуникации в устной и письменной формах на государственном и иностранном языках	Иностранный язык (1)
			Иностранный язык (2)
			Казахский (русский) язык 1
			Казахский (русский) язык 2
Обладать базовыми знаниями в области социально-гуманитарных наук, которые позволяют эффективно и конструктивно участвовать в общественной и трудовой жизни.	Модуль 2 Социокультурная подготовка	Обладает базовыми знаниями, способствующими формированию личности с широким кругозором и культурой мышления	Основы экономико-правовых и экологических знаний
		Использует основные положения и методы социально-гуманитарных и психологических наук при решении социальных и профессиональных задач, формирование социально-политических и этических норм, регулирующих взаимоотношения между государством, обществом и отдельными гражданами. Приобретение аналитического взгляда и служения обществу в духе толерантности и равенства.	Модуль социально-политических знаний (Социология, политология, культурология, психология)
		Умел выразить свое мнение об идейно-эстетической ценности текстов из произведений А. Кунанбасва, Ш. Кудайбердисва, М.Ауэзова. Знает их стихотворения, слова назидания и поэмы. Знает о творчестве М.Ауэзова и общее содержание романа «Путь Абая».	Абай әлемі. Жаңа қазақ жазуы

		Умест использовать на практике человеческие и гуманистические идеи из стихотворений Абая. Усвоит результаты и новос из научных исследований о творчестве А.Кунанбаева, Ш.Кудайбердиева, М. Ауэзова.	
		Умеет использовать новые рассуждения об обществе. Умест делать научный прогноз на заданную тему, адаптирован к исследовательской работе, усвоил особенности профессионального общения.	
		Умест делать презентации эссе, докладов, аннотаций на основе изученных тем, составлять тезисы при подготовке рецензии.	
		Знает новый алфавит, правила орфографии, орфографические и орфоэпические нормы. Умеет систематизировать Интернет, IT- технологии с помощью нового алфавита.	
		Умест применять на практике полученные знания по дисциплине «Новый казахский алфавит и орфографическая система на основе латинской графики», умеет бегло читать и понимает тексты на основе нового алфавита, умеет в письменной форме изложить свои мысли, может быстро освоить английский язык с помощью нового казахского алфавита.	
		знает необходимые сведения о жизни и творчестве и основные мысли из работ Елбасы Н.А.Назарбаева.	Елбасы тағылымы
		Умест анализировать структуру инновационных проектов Елбасы, направленных на строительство нового Казахстана.	

		владеет понятиями «Бақорда», «Вечная страна», «Духовное обновление» из трудов Елбасы, умеет применять их на практике, умеет самостоятельно делать выводы.	
		Приобретает теоретическое представление о многообразии форм человеческого опыта и знания, о природе мышления, о соотношении истины и заблуждения, знания и веры, об особенностях функционирования знания в прежние исторические эпохи и в современном обществе.	Философия
		способен анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Современная история Казахстана
		Использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Физическая культура
Использовать основы естественнонаучных знаний и методологии для выявления производственных проблем и решения профессиональных задач.	Модуль 3 Естественнонаучные знания	Использует знания химических, физических и математических законов для решения задач в сфере профессиональной деятельности	Химия
			Математика
			Физика
Применять общинженерную подготовку при овладении основами технического и профессионального мастерства	Модуль 4 Общинженерная подготовка	Применяет правила выполнения чертежно - конструкторской документации в профессиональной деятельности	Инженерная графика
		эксплуатирует различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности	Технологическое оборудование мясной и рыбной промышленности*
			Технологическое оборудование молочной промышленности**
			Технологическое оборудование

			предприятий общественного питания***
		Обладает навыками использования современной техники и информационных технологий в сфере профессиональной деятельности	Информационно-коммуникационные технологии (на англ. языке)
		Имеет общее представление о структуре, сырьевой зоне и организации технологического процесса промышленного предприятия	Учебная практика
Применять научные знания, полученные в ходе общепромышленной подготовки, для совершенствования технологических процессов		применяет знания о биохимических, микробиологических процессах, протекающих в продовольственном сырье и готовой продукции, физиологических и гигиенических основах питания для совершенствования технологических процессов пищевых производств	Биохимия
			Микробиология пищевых производств
			Введение в технологию мясных и рыбных продуктов и физиологию питания* Введение в технологию молочных продуктов и физиологию питания** Введение в технологию общественного питания и физиологию питания***
применять знания общих методов воздействия на сырье в профессиональной деятельности	Модуль 5 Общие методы обработки продовольственного сырья	применяет знания об основных технологических операциях пищевых производств и методах обработки продовольственного сырья в практической деятельности	Основы технологии мясного и рыбного производства*
			Основы технологии молочного производства**
			Организация производства на предприятиях общепита*** Физические методы обработки мясных и рыбных продуктов* Свойства молока и молочных продуктов**

			Физическис методы обработки продуктов общественного питания и специального назначения***
		знает основные технологическис схемы, методы и способы переработки сырья животного и растительного происхождения в пищевые продукты;	Общая технология пищевых производств
		применяет различные методы и способы переработки сырья при производстве пищевых продуктов;	
		составляет основные технологические схемы производства пищевых продуктов.	
		Применяет знания основных технологических процессов производства пищевых продуктов от сырья до готовой продукции.	производственная практика I
Обеспечивать производство высококачественной пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативных документов и современной науки о питании	Модуль 6 Обеспечение качества пищевой продукции	Осуществляет контроль качества сырья и производимой продукции и услуг на соответствие требованиям нормативных документов	Товароведение продовольственных продуктов
		Использует научные знания для повышения качества продукции и эффективности производства на предприятиях пищевой промышленности	Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов Научные основы производства мясных продуктов* Научные основы производства молочных продуктов** Научные основы диетического и лечебного питания***
организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности	Модуль 7 Технология производства пищевых продуктов	Организует технологический процесс производства на предприятиях пищевой промышленности и принимает управленческие решения.	Технология производства и хранения мясных и рыбных продуктов* Технология цельномолочных продуктов**

			Технология производства продуктов общественного питания I***
			Технология производства мясных и рыбных консервов*
			Технология производства масла и молочных консервов**
			Сервис и обслуживание в общественном питании***
			Технология производства колбасных изделий*
			Технология производства сыров**
Разрабатывать технологии производства новых пищевых		Применяет знания организации и ведения технологических процессов различных отраслей пищевой промышленности в профессиональной деятельности	Технология производства продуктов общественного питания II***
			Технология производства мясопродуктов для детского и диетического питания*
			Технология детских и диетических молочных продуктов**
			Кухня народов мира***
		Понимает роль функциональных продуктов в питании различных групп населения.	Производственная практика 2
			Технология производства функциональных пищевых

продуктов с учетом развития научно-технического прогресса		Владет навыками составления рецептов и технологических схем производства продуктов функционального назначения	продуктов
Организовывать и управлять деятельностью предприятий пищевой промышленности	Модуль 8 Организация деятельности предприятия	Владет навыками определения и анализа производственных затрат промышленных пищевых предприятий	Технологическая отчетность на предприятиях мясной и рыбной промышленности*
			Технологическая отчетность на предприятиях молочной промышленности**
			Учет и отчетность на предприятиях общественного питания***
			Экономика и организация производства
Применять проектно-конструкторские нормы для организации деятельности предприятия	Модуль 8 Организация деятельности предприятия	Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов, проектированию и реконструкции предприятий пищевой промышленности	Проектирование предприятий мясной и рыбной промышленности*
			Проектирование предприятий молочной промышленности**
			Проектирование предприятий общественного питания***
			Преддипломная практика
Осваивать новые технологии пищевых производств, эксплуатацию новой техники, новые методы пищевых технологий, проектировать и совершенствовать технологические линии, применять современные	Модуль 9 Итоговая государственная аттестация	Понимает цели, методологию и методы профессиональной деятельности технолога; Производит основные виды технологических наблюдения и работы, Применяет фундаментальные исследования в области перерабатывающих производств.	Написание и защита дипломной работы/проекта или подготовка и сдача комплексного экзамена

технологии в создании пищевых продуктов			
--	--	--	--

Ескертпе: / Примечание: Note:

- * - «Ет және балық өнімдерінің технологиясы» мамандандыру оқу пәндері
- учебные дисциплины специализации «Технология мясных и рыбных продуктов»
- educational disciplines of specialization «Technology of meat and fish products»
- ** - «Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы» мамандандыру оқу пәндері
- учебные дисциплины специализации «Технология молока и молочных продуктов»
- educational disciplines of specialization «Technology of milk and milk products»
- *** - «Қоғамдық тамақтану және арнайы тағайындалған өнімдер технологиясы» мамандандыру оқу пәндері
- учебные дисциплины специализации «Технология продуктов общественного питания и специального назначения»
- educational disciplines of specialization «Technology of public alimentation products and special appointment»

4. Содержание образовательной программы «БВ07202 Технология продовольственных продуктов»

№ учебного модуля	Формируемые компетенции	Название дисциплин / практик, формирующих компетенции	Циклы ООД/ БД / ПД компоненты ОК / ВК / КВ	Кол-во академ. кредитов	Кол-во часов	Семестр	Форма контроля знаний
Модуль 1	Языковая подготовка						
	Использовать навыки коммуникации на государственном, русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Иностранный язык (1)	ООД (ОК)	5	150	1	Экзамен
		Иностранный язык (2)	ООД (ОК)	5	150	2	Экзамен
		Казахский (русский) язык 1	ООД (ОК)	5	150	1	Экзамен
		Казахский (русский) язык 2	ООД (ОК)	5	150	2	Экзамен
Модуль 2	Социокультурная подготовка						
	Обладать базовыми знаниями в области социально-гуманитарных наук, которые позволяют эффективно и конструктивно участвовать в общественной и трудовой жизни.	Основы экономико-правовых и экологических знаний	ООД (ВК)	5	150	2	Экзамен
		Модуль социально-политических знаний (Социология, политология, культурология, психология)	ООД (ОК)	8	240	1	Экзамен
		Современная история Казахстана	ООД (ОК)	5	150	2	Гос. экзамен
		Абай әлемі. Жаңа қазақ жазуы	БД (ВК)	5	150	4	Экзамен
		Елбасы тағылымы	ООД (ВК)	2	60	3	Экзамен
		Философия	ООД (ОК)	5	150	3	Экзамен
		Физическая культура	ООД (ОК)	4	120	1,2	Диф зачет
		Физическая культура	ООД (ОК)	4	120	3,4	Диф зачет
Модуль 3	Естественнонаучные знания						
	Использовать основы естественнонаучных знаний и	Физика	БД (ВК)	5	150	3	Экзамен
		Математика	БД (ВК)	5	150	1	Экзамен

	методологии для выявления производственных проблем и решения профессиональных задач.	Химия	БД (ВК)	5	150	1	Экзамен
Модуль 4	Общеинженерная подготовка						
	Применять общеинженерную подготовку при овладении основами технического и профессионального мастерства	Инженерная графика	БД (ВК)	5	150	3	Экзамен
		Технологическое оборудование мясной и рыбной промышленности*	БД(КВ)	5	150	5	Экзамен
		Технологическое оборудование молочной промышленности**					
		Технологическое оборудование предприятий общественного питания***					
		Информационно-коммуникационные технологии (на англ. языке)	ООД (ОК)	5	150	4	Экзамен
		Учебная практика	БД (ВК)	1	30	2	Диф.зачет
	Применять научные знания, полученные в ходе общеинженерной подготовки, для совершенствования технологических процессов	Биохимия	БД (ВК)	5	150	3	Экзамен
		Микробиология пищевых производств	БД (ВК)	5	150	4	Экзамен
		Введение в технологию мясных и рыбных продуктов и физиологию питания*	БД(КВ)	7	210	2	Экзамен
		Введение в технологию молочных продуктов и физиологию питания**					
		Введение в технологию общественного питания и физиологию питания***					
Модуль 5	Общие методы обработки продовольственного сырья						
	Применять знания общих методов воздействия на сырье в профессиональной деятельности	Основы технологии мясного и рыбного производства*	БД(КВ)	8	240	3	Экзамен
		Основы технологии молочного					

		производства**					
		Организация производства на предприятиях общественного питания***					
		Физические методы обработки мясных и рыбных продуктов *	БД(КВ)	4	120	4	Экзамен
		Свойства молоко и молочных продуктов**					
		Физические методы обработки продуктов общественного питания и специального назначения***					
		Общая технология пищевых производств	БД (ВК)	10	300	6	Экзамен
		производственная практика 1	БД (ВК)	5	150	4	Диф.зачет
Модуль 6	Обеспечение качества пищевой продукции						
	Обеспечивать производство высококачественной пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативных документов и современной науки о питании	Товароведение продовольственных продуктов/	БД(КВ)	4	120	4	Экзамен
		Научные основы производства мясных продуктов *	БД(КВ)	7	210	5	Экзамен
		Научные основы производства молочных продуктов**					
		Научные основы диетического и лечебного питания***	БД(КВ)	8	240	6	Экзамен
Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов							
Модуль 7	Технология производства пищевых продуктов						
	Организовывать технологический процесс производства продукции на предприятиях пищевой промышленности	Технология производства и хранения мясных и рыбных продуктов *	БД(КВ)	8	240	5	Экзамен
		Технология цельномолочных продуктов**					
Технология производства продуктов							

		общественного питания I***					
		Технология производства мясных и рыбных консервов*	ПД(КВ)	10	300	5	Экзамен
		Технология производства сливочного масла и молочных консервов**					
		Сервис и обслуживание в сфере общественного питания***					
		Технология производства колбасных изделий*	ПД(КВ)	7	210	6	Экзамен
		Технология производства сыров**					
		Технология производства продуктов общественного питания П***					
		Технология производства мясопродуктов для детского и диетического питания *	ПД(КВ)	8	240	7	Экзамен
		Технология детских и диетических молочных продуктов **					
		Кухня народов мира***					
		Производственная практика 2	БД (ВК)	5	150	6	Диф.зачет
Модуль 8	Разрабатывать технологии производства новых пищевых продуктов с учетом развития научно-технического прогресса	Технология производства функциональных пищевых продуктов	ПД (ВК)	5	150	7	Экзамен
	Организация деятельности предприятия						
	Организовывать и управлять деятельностью предприятий пищевой промышленности	Технологическая отчетность на предприятиях мясной и рыбной промышленности*	ПД (КВ)	5	150	7	Экзамен
		Технологическая отчетность на предприятиях молочной промышленности**					
		Учет и отчетность на предприятиях					

	Применять проектно-конструкторские нормы для организации деятельности предприятия	общественного питания***					
		Экономика и организация производства	БД (КВ)	5	150	7	Экзамен
		Проектирование предприятий мясной и рыбной промышленности *	ПД (КВ)	10	300	7	Экзамен
		Проектирование предприятий молочной промышленности **					
		Проектирование предприятий общественного питания***					
		Преддипломная практика	ПД (ВК)	15	450	8	Диф.зачет
Модуль 9	Итоговая государственная аттестация						
	Осваивать новые технологии пищевых производств, эксплуатацию новой техники, новые методы пищевых технологий, проектировать и совершенствовать технологические линии, применять современные технологии в создании пищевых продуктов	Написание и защита дипломной работы/проекта или подготовка и сдача комплексного экзамена	ИА (ОК)	12	360		Защита дипломной работы/проекта Или Комплексный экзамен
Всего кредитов/часов			-	242	7260	-	-

5 Сводная таблица по объему образовательной программы «6В07202 Технология продовольственных продуктов»

Курс обучения	Семес тр	Колич ест во осваив аем ых модуле й	Количес тво дисципли н		Количество академических кредитов						Всего акаде м. кред и тов	Все го часо в	Количество	
			ОК/ ВК	К В	Теорети чес кое обучени е	Виды практик и другие виды учебной / научной работы				ИГ А			экза ме нов	диф. зачет ов
						Учебн ая	Производстве нная 1	Производс твенная 2	Преддипло мная					
1	1	3	4/2	-	30						30	900	5	1
	2	3	4/1	1	29	1					30	900	5	2
2	3	4	2/4	1	30						32	960	6	1
	4	4	2/2	2	25		5				30	900	5	2
3	5	3	-	4	30						30	900	4	-
	6	3	-/1	2	26			5			30	900	3	1
4	7	2	-/1	4	32						33	990	5	-
	8	1	-/-	-	-				15	12	27	810	1	1
Итого			12/1 1	14	204	1	5	5	15	12	242	7260		

РЕЦЕНЗИЯ

1. Описательная часть

На образовательную программу высшего (профессионального) образования:

6В07202 - «Технология продовольственных продуктов»,

(код – наименование образовательной программы)

программы бакалавриат/магистратура/докторантура (нужное подчеркнуть),
разработанную выпускающей кафедрой

«Технология пищевых и перерабатывающих производств» Инженерно-технологического факультета

(наименование кафедры, факультета)

Государственного Университета имени Шакарима города Семей.

ОП разработана на основе нормативно-правовых документов в сфере образования Республики Казахстан и ГУ им. Шакарима г. Семей.

Общая характеристика ОП (общее впечатление от просмотра, оформление, содержание и структура, информативность):

Оформление ОП отвечает всем требованиям ПО42-1.06-2018 Положения об образовательной программе университета Шакарима. Содержание ОП раскрыто в полной мере. Все описанные разделы изложены понятным и доступным языком.

2. Оценочная часть

1. Оценка оптимального распределения компонентов (дисциплин, практик и т.п.) по модулям. Прослеживаются ли межпредметные связи?

Все дисциплины сгруппированы в соответствующие модули. Наблюдается логическая последовательность изучения дисциплин, знания, полученные в рамках одной дисциплины, углубляются и дополняются при изучении последующих дисциплин.

2. Оценка соответствия изучаемых дисциплин (в том числе дисциплин компонента по выбору) компетентностной модели выпускника:

Все изучаемые в рамках данной ОП дисциплины как обязательного, так и элективного циклов способствуют формированию знаний, умений и навыков, описанных в компетентностной модели выпускника по данной специальности.

3. Оценка соответствия результатов обучения и компетенций (таблица – Содержание ОП) современному уровню развития науки, техники и производства:

Компетенции, приобретаемые специалистом в результате обучения по данной ОП, отвечают требованиям современного уровня развития науки и техники.

4. Оценка актуальности, сильных сторон ОП, в том числе конкурентных преимуществ:

Образовательная программа высшего (профессионального) образования «6В07202 - Технология продовольственных продуктов», соответствует требованиям образовательного процесса.

5. Замечания / рекомендации / комментарии

Замечаний нет

3. Заключительная часть

В целом, рецензируемая образовательная программа, разработанная и реализуемая Государственным Университетом имени Шакарима города Семей, отвечает основным требованиям, необходимым для достижения высокого уровня качества подготовки выпускников, а также способствует формированию общих и профессиональных компетенций по вышеуказанному направлению подготовки специалистов.

Ф.И.О. рецензента	Место работы, должность, (при наличии уч. степень, уч. звание)	Контактные данные (раб.тел., сот.тел., email)
Суйчинов Ануарбек Казисович	PhD доктор, Директор СФ ТОО «КазНИИППП»	Сот.тел. +7 701 233 18 14

« 20 » 04 2020 г.

PhD доктор,
Директор
СФ ТОО КазНИИППП



Суйчинов А.К.