

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН НАО «ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ имени ШАКАРИМА города СЕМЕЙ»		
Документ СМК 3 уровня	Редакция №1 от «22» 04 2019 года	ФП 042 – 1.06 – 2018 – 01
Образовательная программа (ОП)		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

8D07201 Технология продовольственных продуктов

Код и наименование образовательной программы

8D07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли

код и классификация области образования

8D072 Производственные и обрабатывающие отрасли

код и классификация направления подготовки

D111 Производство продуктов питания

Код и классификация группы образовательных программ










докторантура

уровень подготовки

Предисловие

РАЗРАБОТАНО

Академический комитет ОП «8D07201Технология продовольственных продуктов» по направлению подготовки «8D072 Производственные и обрабатывающие отрасли» в количестве 9 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		09.04.20
Руководитель ОП образовательной программы	Молдабаева Жанар Калибековна	Кандидат биологических наук, PhD, Заведующий кафедрой «Технология пищевых и перерабатывающих производств»		09.04.20
Член АК	Амирханов Кумарбек Жунусбекович	Доктор технических наук, профессор, руководитель отдела «Бюро патентов и зарубежных публикаций»		09.04.20
Член АК	Нургазезова Алмагуль Нургазезовна	Кандидат технических наук, и.о. ассоц. профессор кафедры «Технология пищевых и перерабатывающих производств»		09.04.20
Член АК	Жарыкбасова Клара Сауыковна	Доктор технических наук, профессор, проректор по учебно-методической работе Казахского гуманитарно-юридического инновационного университета		09.04.20
Член АК	Асиржанова Жанна Баимбековна	Кандидат технических наук, и.о. ассоц. профессор кафедры «Технология пищевых и перерабатывающих производств»		09.04.20
Член АК	Окусханова Элеонора Курметовна	Доктор PhD кафедры «Технология пищевых и перерабатывающих производств»		09.04.20
Член АК	Атамбаева Жибек Манаповна	Старший преподаватель кафедры «Технология пищевых и перерабатывающих производств»		09.04.20
Член АК	Идырышев Берік Арыстанбекұлы	Докторант 3 курса по специальности «Технология продовольственных продуктов»		09.04.20

РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ


Ф.И.О. рецензента	Должность, место работы	Контактные данные
Игенбаев Айдын Кайырбекович	Доктор PhD Казахского агротехнического университета имени Сакена Сейфуллина	Сот.тел. +77471378686 Email: aidyn_mamyt@mail.ru

РАССМОТРЕНО

На заседании Ученого совета факультета (*факультетов*)
инженерно-технологический

председатель УС факультета (ов), Ф.И.О.	подпись ИНЖЕНЕРЛІК- ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ ФАКУЛЬТЕТ	дата заседания и № протокола	рекомендовано/ не рекомендовано к утверждению на УС университета
Касенов Амиржан Леонидович		№8 от 14.04.2020	Рекомендовано

УТВЕРЖДЕНО

На заседании Ученого совета университета
Протокол от «24» 04 2020 года, № 9.
Ректор  Ескенди́ров М.Г.

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;	
	✓ код и классификация направления подготовки;	
	✓ код в международной стандартной классификации образования;	
	✓ код и классификация группы образовательных программ;	
	✓ код и наименование образовательной программы;	
2.3.	Квалификационная характеристика выпускника:.....	6
	✓ присуждаемая степень /квалификация;	
	✓ перечень должностей специалиста;	
	✓ область профессиональной деятельности;	
	✓ объект профессиональной деятельности;	
	✓ функции профессиональной деятельности;	
	✓ виды профессиональной деятельности.	
3.	Карта учебных модулей по формированию компетенций.....	8
4.	Содержание образовательной программы.....	10
5.	Сводная таблица, отражающая общий объем кредитов в разрезе модулей образовательной программы.....	12

1. Введение

1.1. Кафедра «Технология пищевых продуктов и изделий легкой промышленности» инженерно-технологического факультета осуществляет подготовку кадров по образовательной программе «8D07201 Технология продовольственных продуктов».

№	Ф.И.О. разработчиков ОП	электронный адрес	контактный телефон
1.	Касенов Амиржан Леонидович	Amirzhan-1@mail.ru	87013383126 раб.тел: 8 (7222) 31-06-02
2.	Молдабаева Жанар Калибековна	zhanar_moldabaeva@mail.ru	раб.тел. 8 (7222) 31-48-56 тел.87476857300
3.	Амирханов Кумарбек Жунусбекович	kumarbekamirkhanov1957@gmail.com	тел. 87055269368
4.	Нургазезова Алмагуль Нургазезовна	almanya1975@mail.ru	тел. 87055281110
5.	Жарыкбасова Клара Сауыковна	klara_zharykbasova@mail.ru	тел: 87076590780.
6.	Асиржанова Жанна Баймбековна	aszb@mail.ru	раб.тел. 8 (7222) 31-48-56, тел: 87774275017
7.	Окусханова Элеонора Курметовна	eleonora-okushan@mail.ru	раб.тел. 8 (7222) 31-48-56, тел: 87475203989
8.	Атамбаева Жибек Манаповна	zh.atambayeva@mail.ru	раб.тел. 8 (7222) 31-48-56, тел: 87751339287
9.	Идырышев Берик Арыстанбекович	B_1991@mail.ru	87474707019 раб.тел. 8 (7222) 31-48-56

1.2. Основным критерием завершенности образовательного процесса по образовательной программе «8D07201 Технология продовольственных продуктов» является освоение обучающимся не менее 53 кредитов теоретического обучения, а также не менее 5 кредитов педагогической практики, 13 кредитов исследовательской практики, 115 кредитов научно-исследовательская работа, не менее 12 кредитов на написание и защиту докторской диссертации. Всего 180 кредитов.

1.3. Типичный срок обучения: 3 года.

2. Паспорт ОП

Цель ОП	Подготовка высококвалифицированных, конкурентоспособных на международном рынке труда специалистов, для предприятий пищевой промышленности, обладающих профессиональными и социальными компетенциями, отвечающими требованиям современной экономики и рынка труда
Карта профиля подготовки в рамках образовательной программы	
код и классификация области образования	8D07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
код и классификация направления подготовки	8D072 Производственные и обрабатывающие отрасли
код в международной стандартной классификации образования	0720
код и классификация группы образовательных программ	D111 Производство продуктов питания
код и наименование образовательной программы	«8D07201 Технология продовольственных продуктов»
Квалификационная характеристика выпускника	
присуждаемая степень / квалификация	Доктор философии PhD по образовательной программе «8D07201 Технология продовольственных продуктов»
Перечень должностей специалиста	<p>Могут занимать должности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • генеральный директор; • директор (начальник) организации; • заместитель директора (начальника) организации по научной работе; • главный инженер организации; • ученый секретарь; • заведующий научно-исследовательской лабораторией пищевой отрасли; • руководителем и ведущим специалистом в НИИ, НПЦ, производственных учреждениях пищевого профиля, структурных подразделениях Министерства сельского хозяйства; • преподавателем в высших и средних учебных заведениях пищевого профиля; • специалистом в сельскохозяйственных формированиях различной формы собственности, производственных учреждениях аграрного профиля, земельных и территориальных комитетах; • экспертом в проектах, выполняемых на тендерной основе и в различных пищевых и сельскохозяйственных фондах и др.
Область профессиональной деятельности	Сферой профессиональной деятельности доктора PhD являются все отрасли перерабатывающей промышленности,

	предприятия по сертификации пищевых продуктов, предприятия по санитарному надзору, учреждения государственных органов, осуществляющих контроль безопасности пищевой продукции, научно-исследовательские организации, а также фирмы различных форм собственности, высшие заведения.
Объект профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - высшие учебные заведения (Государственный университет имени Шакарима, Алматинский Технологический Университет, Казахский национальный аграрный университет, Казахский государственный аграрно-технический университет им.С.Сейфуллина, Западно-Казахстанский аграрно-технический университет им. Жангирхана и др.); - научно-исследовательские институты (Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности, Казахский научно-исследовательский институт плодоводства и виноградарства, КазНИИ земледелия и растениеводства, КазНИИ почвоведения и агрохимии им.У.Успанова, КазНИИ картофельного и овощного хозяйства, КазНИИ рисоводства, КазНИИ зернового хозяйства им.А.И.Бараева; Павлодарский НИИСХ, Карагандинский НИИ СиР и др.); - научно-производственные и методические центры; - государственные предприятия системы МОН РК и МСХ РК; экспертные и проектные учреждения, - сельскохозяйственные формирования, комитеты, фирмы и т.п. различных форм собственности. - предприятия по производству и контролю пищевой продукции, учреждения государственных органов, осуществляющих контроль безопасности пищевой продукции.
Функции профессиональной деятельности	<input type="checkbox"/> обучающая; <input type="checkbox"/> воспитывающая; <input type="checkbox"/> исследовательская; <input type="checkbox"/> методическая; <input type="checkbox"/> социально-коммуникативная;
Виды профессиональной деятельности	<p>Выпускники образовательной программы «8D07201Технология продовольственных продуктов» могут выполнять следующие виды профессиональной деятельности:</p> <p>производственно-технологическая; организационно-управленческая; экспериментально-исследовательская образовательная (научная и педагогическая).</p>

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 возможности письменной коммуникации в академической и научно-технической сфере при написании научно-исследовательских работ и проведении занятий.	<i>Модуль 1 «Теория и практика пищевых производств»</i>	Обладает навыками написания заявки на грант и отчетной документации по научным проектам.	Академическое письмо
Интерпретировать результаты научных исследований и границы их применения		Разрабатывает методы технического контроля и испытания продукции; анализирует причины брака и выпуска продукции низкого качества и сортов.	Методы научных исследований
Реализовывать методы и принимать участие в реализации мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расхода сырья, снижение трудоемкости, повышение производительности труда.	<i>Модуль 2 «Инновационные знания»</i>	Применяет знания теоретических и экспериментальных основ и технологий обучения	Научно-теоретические основы создания комбинированных продуктов
Создавать научно обоснованные концепции питания на основе потребности в пищевых веществах и энергии для отдельных групп населения.		Демонстрирует знания в области разработки инновационных технологий пищевых продуктов.	Инновационные технологические процессы при производстве новых продуктов питания

Обладать различными образовательными технологиями, методами и приемами устного и письменного изложения предметного материала, способствующими повышению качества образовательного процесса		Осуществляет контроль качества усвоения студентами учебного материала	Педагогическая практика
Применять практические навыки и методики преподавания в высшей школе		Обладает навыками подготовки учебного материала, проведения занятий	
Применять инновационные знания в ресурсосберегающих технологиях для реализации производственной деятельности.	<i>Модуль 3 «Научно-исследовательские, технологические знания»</i>	Демонстрирует знания в области глубокой переработки продуктов животного и растительного происхождения.	Актуальные проблемы глубокой переработки продуктов животного и растительного происхождения
Проводить самостоятельное научное исследование, характеризующееся академической целостностью, на основе современных теорий и методов анализа.		Применяет методы и методики научного познания для достижения поставленной цели исследования	Исследовательская практика
Способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	<i>Модуль 4 «Итоговая аттестация»</i>	Разрабатывает цели, задачи, объекты и предметы докторского исследования в области экспериментальной работы	Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации
Генерировать собственные новые научные идеи, сообщать свои знания и идеи научному сообществу, расширяя границы научного познания.		Применяет знания и навыки в области фундаментальных и прикладных наук для разработки и совершенствования технологий производства пищевых продуктов	Написание и защита докторской диссертации

4. Содержание образовательной программы «8D07201 Технология продовольственных продуктов»

[illegible]

Модуль 3	Научно-исследовательские, технологические знания						
	Применять инновационные знания в ресурсосберегающих технологиях для реализации производственной деятельности.	Актуальные проблемы глубокой переработки продуктов животного и растительного происхождения	ПД (КВ)	5	150	3	экзамен
	Проводить самостоятельное научное исследование, характеризующееся академической целостностью, на основе современных теорий и методов анализа.	Исследовательская практика	ПД	10	300	5	отчет
Модуль 4	Итоговая аттестация						
	Способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации	НИРД	115	3690	1,2,3,4,5,6	отчет
	Генерировать собственные новые научные идеи, сообщать свои знания и идеи научному сообществу, расширяя границы научного познания	Написание и защита докторской диссертации		12	360	6	Защита диссертации
Всего кредитов/часов				180	5400	-	-

5. Сводная таблица по объему образовательной программы «8D07201 «Технология продовольственных продуктов»

Курс обучения	Семе стр	Количес во осваивае мых модулей	Количество дисциплин		Количество академических кредитов					Всего академ. креди тов	Всего часов	Количество	
			ОК/ ВК	КВ	Теоретичес кое обучение	Виды практик и другие виды учебной / научной работы			ИГА			экзаме нов	диф. зачето в
						Педагогическая практика	Исследовате льская практика	НИРД					
1	1	3	-/3	-	15			15		30	900	3	1
	2	3	-/1	1	5			25		30	900	2	1
2	3	3	-	1	5	10		15		30	900	1	2
	4	1	-	-	-			30		30	900	-	1
3	5	2	-	-	10		10	20		30	900	-	2
	6	1	-	-	-			18	12	30	900	-	2
Итого			-/4	2	35	10	10	123	12	180	5400	6	9

РЕЦЕНЗИЯ

1. Описательная часть

На образовательную программу высшего (профессионального) образования «8D07201 Технология продовольственных продуктов», программы докторантура, группы образовательной программы D111 – Производство продуктов питания, по направлению 8D072 – «Производственные и обрабатывающие отрасли», разработанную выпускающей кафедрой «Технология пищевых и перерабатывающих производств», инженерно-технологического факультета Государственного Университета имени Шакарима города Семей.

Образовательная программа (ОП) разработана на основе нормативно-правовых документов в сфере образования Республики Казахстан и ГУ имени Шакарима города Семей.

Общая характеристика ОП (общее впечатление от просмотра, оформление, содержание и структура, информативность) Оформление ОП отвечает всем требованиям Положения о образовательной программе. 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.

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 «8D07201 Технология продовольственных продуктов», соответствует требованиям образовательного процесса.

Перспективы развития отраслей пищевой промышленности отражены в рамках реализации Государственной программы развития агропромышленного комплекса Республики Казахстан на 2018–2021 гг. В этой связи, определяется необходимость подготовки докторантов нового поколения по ОП «Технология продовольственных продуктов», владеющие комплексом теоретических и практических знаний в области пищевых и перерабатывающих производств, контроля качества и безопасности пищевых продуктов и повышающих на новый уровень актуальные направления науки и производства в Республике Казахстан.

Конкурентными преимуществами данной образовательной программы являются следующие:

- ОП разработана с учетом рекомендаций ведущих специалистов отрасли;

- Высококвалифицированный профессорско-преподавательский состав (кандидаты, доктора наук и PhD).

- Ведется обучение на трех языках (государственном, русском и английском);

- Обучающиеся имеют возможность выехать на стажировку в различные научно-исследовательские центры и вузы ближнего и дальнего зарубежья;

- Материально-техническое оснащение образовательной программы.

Сильные стороны ОП:

- Учеными кафедры выполняются хоздоговорные НИР и по госбюджету в рамках целевой научно-технической программы по рациональному использованию сырьевых ресурсов перерабатывающей промышленности;

- Докторанты по ОП «8D07201 Технология продовольственных продуктов» участвуют в научно-исследовательских работах, научных грантах.

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)
Игенбаев Айдын Кайырбекович	Казахский агротехнический университет имени С.Сейфуллина, ст. преподаватель кафедры «Технология пищевых и перерабатывающих производств», PhD	Раб.тел.: 8(7172)397327 Сот.тел. +77471378686 E-mail: aidyn_mamyt@mail.ru

«20» 04 20__ г.

PhD, ст.преп. кафедры «Технология пищевых
и перерабатывающих производств»
Казахского агротехнического
университета имени С.Сейфуллина

Игенбаев А.К.



ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ СЕМЕЙ қаласының ШӘКӘРІМ атындағы УНИВЕРСИТЕТІ ШЖҚ РМК		
СМК 3 дәрежелі құжат	«22» 04 2019 жыл №1 басылым	ДП 042 – 1.06 – 2018 – 01
Білім беру бағдарламасы (ББ)		

БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ

8D07201 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы

білім беру бағдарламасының аталуы

8D07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары

білім беру саласының коды және жіктелуі

8D072 Өндірістік және өңдеу салалары

Даярлау бағытының коды және жіктелуі

D111 Тамақ өнімдерін өндіру

білім беру бағдарламалары тобының коды және жіктелуі





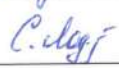
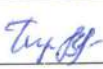



докторантура

дайындық деңгейі

П 042-1.17-2020	Басылым № 1, 24.04.2020 жыл	13 бетін _____ беті
-----------------	-----------------------------	---------------------

ӘЗІРЛЕНГЕН

7М072 Өндірістік және өңдеу салалары дайындау бағыты бойынша 7М07201 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы **ББ Академиялық комитет** 9 адам

АК құрамы	Толық аты-жөні	Ғылыми дәрежесі, ғылыми атағы, лауазымы	Қолы	Күні
АК жетекшісі	Касенов Амиржан Леонидович	Инженерлік-технологиялық факультетінің деканы, техника ғылымдарының докторы		18.04.20
ББ / білім беру бағдарламасы тобының жетекшісі	Молдабаева Жанар Калибековна	«Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы» кафедрасының меңгерушісі, биология ғылымдарының кандидаты (PhD)		18.04.20
АК мүшесі	Окуханова Элеонора Курметовна	PhD доктор, «ТжҚӨӨТ» кафедрасының қауымд. профессор м.а.		18.04.20
АК мүшесі	Атамбаева Жибек Манаповна	«ТжҚӨӨТ» кафедрасының аға оқытушысы		18.04.20
АК мүшесі	Лауенова Сания Акмановна	«ТжҚӨӨТ» кафедрасының аға оқытушысы		18.04.20
АК мүшесі	Туллубекова Гульназ Керейбаевна	«ТжҚӨӨТ» кафедрасының аға оқытушысы		18.04.20
АК мүшесі	Мухамеджанова Ляззат Махабатовна	«ТжҚӨӨТ» кафедрасының оқытушысы		18.04.20
АК мүшесі	Шаихова Мадина Касымовна	техника ғылымдарының кандидаты, Қазақстан инновациялық академиясы, факультет деканы		18.04.20
АК мүшесі	Мейрамғажыева Айнұр Мейрамғажықызы	магистрант, топ. МПП-901		18.04.20.

ПІКІР БЕРІЛДІ

Пікір берушінің аты-жөні	Лауазымы, қызмет орны	Байланыс мәліметтері
Жарыкбасова Клара Сауыковна	Қазақ инновациялық гуманитарлық-заң университетінің Оқу-әдістемелік жұмыс жөніндегі проректор,	жұм.тел. 8 (7222) 36-03-63 Ұялы тел. +77076590780 Email: klara_zharykbasova@mail.ru

ТАЛҚЫЛАНДЫ

Инженерлік-технологиялық факультеттің Ғылыми кеңесінің отырысында
Факультет(тер) атауы

Факультет ҒК төрағасының аты- жөні	қолы	ҒК өткізілген күні және хаттама №	Университеттің ҒК бекітуге ұсынылды/ ұсынылмады
Касенов Амиржан Леонидович		18.04.2020 ж., №8	Ұсынылған

БЕКІТІЛДІ

Университеттің Ғылыми кеңесінің отырысында

«24» 04 2020 жыл, №9 хаттама.

Ректор  Ескендіров М.Г.

ЕНГІЗІЛДІ алғаш рет

Мазмұны

1.	Кіріспе.....	5
2.	Білім беру бағдарламасының паспорты:.....	6
2.1.	ББ мақсаты:.....	6
2.2.	Білім беру бағдарламасы аясындағы даярлау профиль картасы:.....	6
	✓ білім беру саласының коды және жіктелуі;	
	✓ даярлау бағытының коды және жіктелуі;	
	✓ білім берудің халықаралық стандарт жіктелуіндегі коды;	
	✓ білім беру бағдарламалары тобының коды мен жіктелуі;	
	✓ білім беру бағдарламасының коды мен аталуы;	
2.3.	Түлектің біліктілік сипаттамасы:.....	6
	✓ берілетін дәреже / біліктілік;	
	✓ кәсіп атауы/ маман қызметінің тізімі;	
	✓ БСШ бойынша біліктілік деңгейі (біліктіліктің салалық шеңбері);	
	✓ кәсіби қызмет саласы;	
	✓ кәсіби қызмет нысаны;	
	✓ кәсіби қызмет түрлері.	
3.	Құзыреттілікті қалыптастыру бойынша оқу модульдерінің картасы.....	8
4.	Білім беру бағдарламасының мазмұны.....	9
5.	Білім беру бағдарламасының көлемі бойынша жиынтық кесте.....	12

1. Кіріспе

1.1. Инженерлік-технологиялық факультеттің «Тамақ өнімдерінің және жеңіл өнеркәсіп бұйымдарының технологиясы» кафедрасы «8D07201 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша кадрлар даярлауды жүзеге асырады.

Әзірлеушілердің байланыс деректері

№	ББ әзірлеушілердің аты-жөні	электрондық мекен-жайы	байланыс телефоны
1	Касенов Амиржан Леонидович	Amirzhan-1@mail.ru	87013383126 раб.тел: 8 (7222) 31-06-02
2	Молдабаева Жанар Калибековна	zhanar_moldabaeva@mail.ru	Раб.тел. 8 (7222) 31-48-56 тел.87476857300
3	Амирханов Кумарбек Жунусбекович	kumarbekamirkhanov1957@gmail.com	тел. 87055269368
4	Нургазезова Алмагуль Нургазезовна	almanya1975@mail.ru	тел. 87055281110
5	Жарыкбасова Клара Сауыковна	klara_zharykbasova@mail.ru	тел: 87076590780.
6	Асиржанова Жанна Баймбековна	aszb@mail.ru	Раб.тел. 8 (7222) 31-48-56, тел: 87774275017
7	Окусханова Элеонора Курметовна	eleonora-okushan@mail.ru	Раб.тел. 8 (7222) 31-48-56, тел: 87475203989
8	Атамбаева Жибек Манаповна	zh.atambayeva@mail.ru	Раб.тел. 8 (7222) 31-48-56, тел: 87751339287
9	Идырышев Берик Арыстанбекович	B_1991@mail.ru	87474707019 Раб.тел. 8 (7222) 31-48-56

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

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

1.2. 8D07201 «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша білім беру процесінің аяқталуының негізгі критерийі, білім алушыларға теориялық оқытудың кемінде 53 несиесін, сондай-ақ педагогикалық практиканың кемінде 5 кредитін, зерттеу практикасының 13 кредитін, ғылыми-зерттеу жұмысының 115 несиесін, докторлық диссертацияны жазу мен қорғауға кемінде 12 несиесін игеру болып табылады. Барлығы 180 несиесі.

1.3. Оқу мерзімі: 3 жыл.

2. ББ паспорты

Білім беру бағдарламасының мақсаты	Заманауи экономика мен еңбек нарығының талаптарына жауап беретін, тамақ өндірісі кәсіпорындары үшін халықаралық еңбек нарығында бәсекеге қабілетті, жоғары білікті, кәсіби және әлеуметтік құзыреттіліктеріне ие мамандарды даярлау
Білім беру бағдарламасы аясындағы даярлау профиль картасы	
білім беру саласының коды және жіктелуі	8D07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
даярлау бағытының коды және жіктелуі	8D072 Өндірістік және өңдеу салалары
білім берудің халықаралық стандарт жіктелуіндегі коды	0720
білім беру бағдарламалары тобының коды мен жіктелуі	D111 Тамақ өнімдерін өндіру
білім беру бағдарламаларының коды мен атауы	«8D07201 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы»
Түлектің біліктілік сипаттамасы	
Берілетін дәреже / біліктілік	«8D07201 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша PhD философия докторы
Кәсіп атауы/ маман лауазымдарының тізімі	<p>Мына қызмет лауазымдарында жұмыс істей алады:</p> <ul style="list-style-type: none"> • бас директор; • ұйым директоры (бастығы) ; • ғылыми жұмыс жөніндегі ұйым директорының (бастығының) орынбасары; • ұйымның бас инженері; • ғылыми хатшы; • тамақ саласының ғылыми-зерттеу зертханасының меңгерушісі; • ҒЗИ, ҒӨО, тамақ саласы өндірістік мекемелердің, ауыл шаруашылығы министрлігінің құрылымдық бөлімшелерінің басшысы және жетекші маманы; • тамақ саласы жоғары және орта оқу орындарында оқытушы; • әр түрлі меншік нысанындағы ауыл шаруашылығы құрылымдарында, аграрлық бейіндегі өндірістік мекемелерде, жер және аумақтық комитеттерде маман; • тендерлік негізде және әртүрлі азық-түлік және ауыл шаруашылығы қорларында орындалатын жобалардағы сарапшы және т. б.
СБШ бойынша біліктілік деңгейі (салалық біліктілік шеңбері)	PhD докторының кәсіби қызметінің саласы қайта өңдеу өнеркәсібінің барлық салалары, тамақ өнімдерін сертификаттау кәсіпорындары, санитарлық қадағалау кәсіпорындары, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бақылауды жүзеге асыратын мемлекеттік органдардың мекемелері,

	ғылыми - зерттеу ұйымдары, сондай-ақ әртүрлі меншік нысанындағы фирмалар, жоғары мекемелер болып табылады.
Кәсіби қызмет аясы	<p>- жоғары оқу орындары (Шәкәрім атындағы мемлекеттік университеті, Алматы технологиялық университеті, Қазақ ұлттық аграрлық университеті, С. Сейфуллин атындағы Қазақ мемлекеттік аграрлық-техникалық университеті, Жәңгірхан атындағы Батыс Қазақстан аграрлық-техникалық университеті және т. б.);</p> <p>- ғылыми-зерттеу институттары (Қазақ қайта өңдеу және тамақ өнеркәсібі ғылыми-зерттеу институты, Қазақ жеміс шаруашылығы және жүзім шаруашылығы ғылыми-зерттеу институты, Қазақ егіншілік және Өсімдік шаруашылығы ғылыми-зерттеу институты, Қазақ топырақтану және агрохимия ғылыми-зерттеу институты. У. Успанова, картоп және көкөніс шаруашылығы ҚазҒЗИ, күріш шаруашылығы ҚазҒЗИ, Қазақ астық шаруашылығы ҚазҒЗИ. А. И. Бараева; Павлодар АШҒЗИ, Қарағанды ЖІЖ ҒЗИ және т. б.);</p> <p>- ғылыми-өндірістік және әдістемелік орталықтар;</p> <p>- ҚР БжҒМ және ҚР АШМ жүйесінің мемлекеттік кәсіпорындары; сараптау және жобалау мекемелері,</p> <p>- ауыл шаруашылық құрылымдар, комитеттер, фирмалар және т.б.</p> <p>- тамақ өнімдерін өндіру және бақылау кәсіпорындары, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бақылауды жүзеге асыратын мемлекеттік органдардың мекемелері.</p>
Кәсіби қызмет нысаны	<input type="checkbox"/> оқыту; <input type="checkbox"/> тәрбиелеуші; <input type="checkbox"/> зерттеу; <input type="checkbox"/> әдістемелік; <input type="checkbox"/> әлеуметтік-коммуникативтік;
Кәсіби қызмет түрлері	<p>Білім беру бағдарламасының түлектері – азық-түлік өнімдерінің технологиясы келесі кәсіби қызмет түрлерін орындай алады:</p> <p>өндірістік-технологиялық; ұйымдастырушылық-басқарушылық; эксперименттік-зерттеу білім беру (ғылыми және педагогикалық).</p>

3. Құзыреттіліктер қалыптастыру бойынша оқу модульдерінің картасы

Құзыреттілік атауы	Оқу модульінің атауы мен нөмірі	Оқыту нәтижелері (құзыреттілік бірліктері)	Оқу нәтижелерін қалыптастыратын пәндердің атауы (құзыреттілік бірліктері)
Зерттеу жұмыстарын жазу және сабақ өткізу кезінде академиялық және ғылыми-техникалық салада жазбаша байланыс мүмкіндіктерін пайдалану	<i>1 Модуль «Тағам өндірісінің теориясы мен тәжірибесі»</i>	Грантка өтінімдер мен ғылыми жобалар бойынша есеп беру құжаттарын құрастыру дағдылары бар.	Академиялық хат
Ғылыми зерттеулердің нәтижелері мен оларды қолдану шекараларын түсіндіреді		Өнімді техникалық бақылау және сынау әдістерін әзірлейді; ақау себептерін және сапасы төмен сортты өнімдердің өндірілуін талдайды.	Ғылыми зерттеу әдістері
Шикізат шығынын қысқартуға, еңбек сыйымдылығын азайтуға, еңбек өнімділігін арттыруға бағытталған өндірістің тиімділігін арттыру жөніндегі іс-шараларды іске асыруға қатысу және әдістерді іске асыру.	<i>2 Модуль «Инновациялық білім»</i>	Оқытудың теориялық және эксперименттік негіздері мен технологияларын білуді қолданады	Құрама өнімдерді құрудағы ғылыми-теориялық негіздер
Халықтың жекелеген топтары үшін тамақ заттары мен энергияға қажеттілік негізінде тамақтанудың ғылыми негізделген тұжырымдамаларын құру		Тамақ өнімдерінің инновациялық технологияларын әзірлеу саласындағы білімін көрсетеді.	Жаңа тамақ өнімдерін өндіру кезіндегі инновациялы технологиялық үрдістер
Білім беру процесінің сапасын көтеруге ықпал ететін пән материалын ауызша және жазбаша баяндаудың түрлі білім беру технологияларын, әдістері мен тәсілдерін меңгеру.		Студенттердің оқу материалын меңгеру сапасын бақылауды жүзеге асырады	Оқу тәжірибесі
Жоғары мектепте тәжірибелік дағдылары мен оқыту әдістемесін қалыптастыру		Сабақ өткізу үшін, оқу материалын дайындау дағдысына ие	

Кәсіби қызмет саласындағы міндеттерді шешуде ғылыми зерттеулер мен ұжымдарды басқару технологияларын қолдану	<i>3 Модуль «Ғылыми-зерттеу, технологиялық білімдер»</i>	Жануар және өсімдік текті өнімдерді терең өңдеу саласындағы білімін көрсетеді.	Жануар және өсімдік тектес өнімдерді терең өңдеудің өзекті мәселелері
Қазіргі заманғы теориялар мен талдау әдістері негізінде академиялық тұтастықты сипаттайтын өзіндік ғылыми зерттеу жүргізу.		Алға қойылған зерттеу мақсатына жету үшін ғылыми таным әдістері мен тәсілдерін қолданады	Зерттеу тәжірибесі
Тұтыну нарығын дамыту саласында жаңа ақпаратты іздеу, таңдау және пайдалануды жүзеге асыру, ақпаратты жүйелеу және жалпылау қабілеті	<i>4 Модуль «Қорытынды аттестаттау»</i>	Эксперименттік жұмыс барысында докторлық зерттеудің мақсаттары, міндеттерін, объектілері мен заттарын әзірлейді	Докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы, оның ішінде тағылымдамадан өту және докторлық диссертацияны орындау
Өзінің жаңа ғылыми идеяларын қолданады, ғылыми таным шекараларын кеңейте отырып, өзінің білімі мен идеяларын ғылыми қоғамдастыққа жариялау		Тамақ өнімдері өндірісіндегі технологияларды әзірлеу және жетілдіру үшін іргелі және қолданбалы ғылымдар саласында білім мен дағдыларын қолданады	Докторлық диссертацияны жазу және қорғау

4. «8D07201 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасының мазмұны

оқу модулінің №	Қалыптасатын құзыреттіліктер	Құзыреттілікті қалыптастыратын пән/практика атаулары	ЖБП/БП/БП циклары МК/ЖК/ТК компоненттері	Академ. кредиттер саны	Сағат саны	Семестр	Білімді бақылау формасы
1 Модуль	<i>Тағам өндірісінің теориясы мен тәжірибесі</i>						
	Зерттеу жұмыстарын жазу және сабақ өткізу кезінде академиялық және ғылыми-техникалық салада жазбаша байланыс мүмкіндіктерін пайдалану	Академиялық хат	БП (ЖК)	5	150	1	емтихан
	Ғылыми зерттеулердің нәтижелері мен оларды қолдану шекараларын түсіндіреді	Ғылыми зерттеу әдістері	БП (ЖК)	5	150	1	емтихан
2 Модуль	<i>Инновациялық білім</i>						
	Шикізат шығынын қысқартуға, еңбек сыйымдылығын азайтуға, еңбек өнімділігін арттыруға бағытталған өндірістің тиімділігін арттыру жөніндегі іс-шараларды іске асыруға қатысу және әдістерді іске асыру.	Құрама өнімдерді құрудағы ғылыми-теориялық негіздер	БП (ТК)	5	150	2	емтихан
	Халықтың жекелеген топтары үшін тамақ заттары мен энергияға қажеттілік негізінде тамақтанудың ғылыми негізделген тұжырымдамаларын құру	Жаңа тамақ өнімдерін өндіру кезіндегі инновациялы технологиялық үрдістер	БП (ЖК)	5	150	1	емтихан
	Білім беру процесінің сапасын көтеруге ықпал ететін пән материалын ауызша және жазбаша баяндаудың түрлі білім беру технологияларын, әдістері мен тәсілдерін меңгеру.	Оқу тәжірибесі	БП	10	300	3	есеп
	Жоғары мектепте тәжірибелік дағдылары мен оқыту әдістемесін қалыптастыру						
М о д у л ь	<i>Ғылыми-зерттеу, технологиялық білімдер</i>						

ДП 042 – 1.06 – 2018 – 01	№1 басылым «22» 04 2019 жыл	12 беттің 11-ші беті
---------------------------	-----------------------------	----------------------

	Кәсіби қызмет саласындағы міндеттерді шешуде ғылыми зерттеулер мен ұжымдарды басқару технологияларын қолдану	Жануар және өсімдік тектес өнімдерді терең өндеудің өзекті мәселелері	БП (ТК)	5	150	3	емтихан
	Қазіргі заманғы теориялар мен талдау әдістері негізінде академиялық тұтастықты сипаттайтын өзіндік ғылыми зерттеу жүргізу.	Зерттеу тәжірибесі	БП	10	300	5	есеп
4 Модуль	Қорытынды мемлекеттік аттестаттау						
	Тұтыну нарығын дамыту саласында жаңа ақпаратты іздеу, таңдау және пайдалануды жүзеге асыру, ақпаратты жүйелеу және жалпылау қабілеті	Докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы, оның ішінде тағылымдамадан өту және докторлық диссертацияны орындау	ДФЗЖ	115	3690	1,2,3,4, 5,6	есеп
	Өзінің жаңа ғылыми идеяларын қолданады, ғылыми таным шекараларын кеңейте отырып, өзінің білімі мен идеяларын ғылыми қоғамдастыққа жариялау	Докторлық диссертацияны жазу және қорғау		12	360	6	Докторлық диссертацияны қорғау
Барлық несие / сағат:				180	5400	-	-

5. «8D07201 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасының көлемі бойынша жиынтық кесте

Оқу курсы	Семестр	Игерілетін модульдер саны	Пәндер саны		Академиялық несиелер саны					Барлық академ. несиелер	Барлық сағаттар	Саны	
			ЖК	ТК	Теориялық оқу	Тәжірибе түрлері және оқу/ғылыми жұмыстың басқа түрлері			ҚМА			емтихан дар	диф. сынақтар
						Оқу тәжірибесі	Зерттеу тәжірибесі	ДҒЗЖ					
1	1	3	-/3	-	15			15		30	900	3	1
	2	3	-/1	1	5			25		30	900	2	1
2	3	3	-	1	5	10		15		30	900	1	2
	4	1	-	-	-			30		30	900	-	1
3	5	2	-	-	10		10	20		30	900	-	2
	6	1	-	-	-			18	12	30	900	-	2
Жиыны:			-/4	2	35	10	10	123	12	180	5400	6	9

ПІКІР

1. Сипаттама бөлімі

«8D07201 Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» жоғары (кәсіптік) білім беру бағдарламасы, бағдарламалары докторантура, D111- Тамақ өнімдерін өндіру білім беру бағдарламасының топтары, 8D072 – «Өндірістік және өңдеу салалары» бағыты бойынша, инженерлік-технологиялық факультетінің «Тамақ және қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы» кафедрасы әзірлеген Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университеті.

Білім беру бағдарламасы Қазақстан Республикасының білім беру саласындағы және Семей қаласының Шәкәрім атындағы мемлекеттік университетінің нормативтік – құқықтық құжаттары негізінде әзірленген.

Білім беру бағдарламасының жалпы сипаттамасы (қарастырып көруден жалпы әсер, безендірілуі, мазмұны және құрылымы, ақпараттылығы)

Білім беру бағдарламасының ресімделуі білім беру бағдарламасы туралы ереженің барлық талаптарына жауап береді. Білім беру бағдарламасының 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 – білім беру бағдарламасының мазмұны).

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

4. Білім беру бағдарламасының күшті жақтарын, өзектілігін, оның ішінде бәсекелестік және артықшылықтарын бағалау

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

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

Осы білім беру бағдарламасының бәсекелестік артықшылықтары:

- Білім беру бағдарламасы саланың жетекші мамандарының ұсынымдарын ескере отырып әзірленген;

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

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

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

- Білім беру бағдарламасын материалдық-техникалық жабдықтау.

ББ күшті жақтары:

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

- «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасының докторанттары ғылыми-зерттеу жұмыстарына, ғылыми гранттарға қатысады.

5. Ескертпелер / ұсынымдар / пікірлер

Ескертпе жоқ

3. Қорытынды бөлім

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

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

" 20 " 04 2020 ж.

С. Сейфуллин атындағы
Қазақ агротехникалық университеті,
«Тамақ және қайта өңдеу
өндірістерінің технологиясы»
кафедрасының
аға оқытушысы, PhD

А. Қ. Игенбаев

