


«Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 17/1-18-2022	
Білім беру бағдарламасы	Редакция 2	

БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ

7M072 – ӨНДІРІСТІК ЖӘНЕ ӨНДЕУ САЛАЛАРЫ

7M07239 – «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» (салалар бойынша)
код және білім беру бағдарламасының атауы


Дәрежесі: *магистратура*
(ғылыми – педагогикалық бағыт, 2 жыл)

Директорлар кеңесі бекіткен « 18 » 05 «ҚазТБУ» АҚ
2023 ж. Хаттама № 17

Ғылыми кеңесі ұсынған « 29 » 05 «ҚазТБУ» АҚ
2023 ж. Хаттама № 8

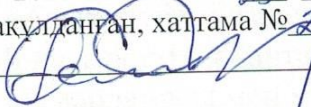
Астана, 2023

© «ҚазТБУ» АҚ зияткерлік меншігі болып табылады
Қайта басып шығаруға және/немесе басқаларға беруге тыйым салынады

«Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 17/1-18-2022	
Білім беру бағдарламасы	Редакция 2	

7M07239 - Азық-түлік өнімдері технологиясы (салалары бойынша)» Білім беру бағдарламасы Қазақстан Республикасы Білім және ғылым Министрлігінің 2022 жылғы 20 шілдедегі № 2 бұйрығымен бекітілген Жоғары білімнің мемлекеттік жалпыға міндетті стандартына сәйкес әзірленді.

7M07239 - Азық-түлік өнімдері технологиясы (салалары бойынша)» Білім беру бағдарламасы 2023 жылғы «28» 03. 2023 Сапаны қамтамасыз ету кеңесінің отырысында мақұлданған, хаттама № 21.


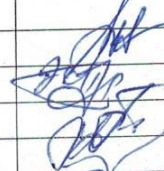
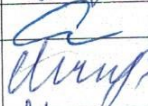
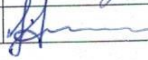
Төраға  С.Байбеков


7M07239 - Азық-түлік өнімдері технологиясы (салалары бойынша)» Білім беру бағдарламасы 2023 жылғы «15» 03 факультеттің Сапаны қамтамасыз ету комитетінің отырысында келісілген, хаттама № 311.

Төраға  Г.Жунусова

7M07239 - Азық-түлік өнімдері технологиясы (салалары бойынша)» Білім беру бағдарламасы 2023 жылғы «27» 04 кафедра отырысында әзірленген және талқыланған, хаттама № 7.


Кафедра меңгерушісі  А. Омаралиева

Аты, тегі, әкесінің аты	Ғылыми дәрежесі / Ғылыми атағы	Лауазымы	Қызмет орны	Қолы
Омаралиева А.М.	т.ғ.к	«ТЖС» кафедрасының меңгерушісі, профессор	«КазТБУ» АҚ	
Жунусова Г.С.	т.ғ.к	қауым.профессор	«КазТБУ» АҚ	
Ботбаева Ж.Т.	б.ғ.к	қауым.профессор	«КазТБУ» АҚ	
Тыкежанова Г.М.	б.ғ.к	қауым.профессор	«КазТБУ» АҚ	
Есиркеп Г.Е.	т.ғ.к	қауым.профессор	«КазТБУ» АҚ	
Бектурганова А.А.	т.ғ.к	қауым.профессор	«КазТБУ» АҚ	
Искакова Д.М.	э.ғ.к	Директор	ЖШС «Иноватор»	
Сайлыбай Н.	-	магистр	«КазТБУ» АҚ	

«Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 17/1-18-2022	
Білім беру бағдарламасы	Редакция 2	


Мазмұны

1. Білім беру бағдарламасының паспорты	3
2. Білім беру бағдарламасын бітірушінің біліктілік сипаттамасы	4
3. Білім беру бағдарламасының құрылымы	5
4. 7M07239 –«Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (салалар бойынша)» ББ құзыреттілік картасы	7
5. Білім беру бағдарламасы мен модульдерін Оқыту нәтижелері	9
6. Білім беру бағдарламасының пәндерін оқытудың мазмұны мен нәтижелері	12
7. Білім беру бағдарламасының құрылымы	25
8. ОП оқыту нәтижелеріне қол жеткізу матрицасы және олардың дескрипторлармен қатынасы	27
9. РО бағалаудың ұсынылатын технологиялары, оқыту және оқыту әдістері	28
10. Бағалау технологиялары (құралдары)	29
11. Әдеттегі оқу жоспары	32
12. Сараптамалық қорытынды	37
13. Келісу парағы	39
14. Танысу парағы	40
15. Тіркеу өзгерістері парағы	41
16. Мерзімді тексерулерді есепке алу парағы	42

«Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 17/1-18-2022	
Білім беру бағдарламасы	Редакция 2	


1 Білім беру бағдарламасының паспорты

ББХСК бойынша деңгейі	7
ҰБШ бойынша деңгейі	7
СБШ бойынша деңгейі	7
Білім беру саласының коды және атауы	7М07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
Дайындау бағыты	Ғылыми-педагогикалық
Білім беру бағдарламасы тобының нөмірі және атауы	7М072 Өндірістік және өңдеу салалары
БББ коды және атауы	М111 Азық-түлік өндірісі
БББ бейіні	7М07239 - Азық-түлік өнімдері технологиясы (салалары бойынша)»
БББ мақсаты	Тамақ өнімдерін өндіру саласындағы заманауи ғылыми және практикалық мәселелерді шешуге, ғылыми мекемелерде жұмыс істеуге, жоғары оқу орындарында, бейінді колледждерде сабақ беруге, тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында басқару қызметін жүзеге асыруға қабілетті кәсіби мәдениеті жоғары магистрлерді даярлау.
БББ аяқталу өлшемі	Білім алушының оқу қызметінің барлық түрлерін қоса алғанда, кемінде 120 академиялық кредит
БББ оқу тілі	Қазақ тілі, орыс тілі, ағылшын тілі
БББ айырым ерекшелігі	IAAR білім сапасын қамтамасыз ету жөніндегі халықаралық аккредиттеу агенттігінің оқу бағдарламасын аккредиттеу
Серіктес ЖОО	- Қазақ қайта өңдеу және тамақ және өнеркәсіп ғылыми-зерттеу институты


«Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 17/1-18-2022	
Білім беру бағдарламасы	Редакция 2	

2 Білім беру бағдарламасын бітірушінің біліктілік сипаттамасы

Дәреже берілді	"Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" ББ бойынша техника ғылымдарының магистрі
Кәсіби қызмет саласы (сферасы)	Магистранттың кәсіби қызмет саласы тамақ өнеркәсібі салалары, жобалау, ғылыми-зерттеу ұйымдары, меншіктің әртүрлі нысандары мен түрлерінің кәсіпорындары, жоғары оқу орындары болып табылады
Кәсіби қызмет түрлері	<p>Ұйымдық-басқарушылық:</p> <ul style="list-style-type: none"> - қоғамдық тамақтандыру, ет, балық, сүт, консерві өнеркәсібі кәсіпорындарының қызметіне басшылық жасау, - басқарудың жаңа прогрессивті нысандарын әзірлеу және енгізу; <p>Өндірістік-технологиялық:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тамақ өнімдерін шығару бойынша қоғамдық тамақтандыру, ет, балық, сүт, консерві өнеркәсібі кәсіпорындарының барлық бөлімшелерінің жұмысын ұйымдастыру; <p>Ғылыми-зерттеу:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тамақ өнімдерін өндіру және технологиясы саласындағы ғылыми зерттеулер <p>Педагогикалық:</p> <ul style="list-style-type: none"> - білім беру қызметтерін іске асыру
Мамандық объектісі әрекеттер	Магистранттың кәсіби қызметінің объектілері азық-түлік өнімдерін өндіретін кәсіпорындар, жобалау институттары, ғылыми мекемелер, оқу орындары болып табылады.
Кәсіби қызметтің функциялары (еңбек функциялары)	<ul style="list-style-type: none"> - заңнамаға сәйкес кәсіпорынның өндірістік-шаруашылық қызметіне басшылық жасайды; - заңнамаға сәйкес кәсіпорынның қаржы-экономикалық қызметіне басшылық жасайды; - басқарудың жаңа прогрессивті формаларын әзірлейді және енгізеді; - кәсіпорынның өндірістік қызметін ұйымдастырады; - кәсіпорынды білікті кадрлармен қамтамасыз ету, олардың кәсіби білімі мен тәжірибесін ұтымды пайдалану және дамыту жөнінде шаралар қабылдайды; - өндірілген азық-түлік өнімдерін сату жөніндегі бөлімшенің жұмысына басшылық жасайды; - әзірленген және бекітілген әдістемелік нұсқаулардың талаптарын ескере отырып, семинар, практикалық, зертханалық сабақтар өткізеді; - тәлімгердің басшылығымен курстың мақсаттарына сәйкес оқу сабақтарының (семинар,

«Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 17/1-18-2022	
Білім беру бағдарламасы	Редакция 2	


	<p>практикалық, зертханалық) мазмұнын анықтайды және нысандарын, әдістері мен құралдарын тандайды;</p> <ul style="list-style-type: none"> - тәлімгердің басшылығымен білім алушылардың өзіндік жұмысын жоспарлайды және ұйымдастырады; - тәлімгердің басшылығымен пәндердің оқу-әдістемелік кешендерін әзірлейді; - тамақ өнімдерін өндіру саласында ғылыми зерттеулер жүргізеді; - зерттеу міндеттерін қою және шешу үшін теориялық және практикалық білімді дербес пайдаланады; - зерттеу нәтижелерін практикалық педагогикалық қызметке дербес енгізеді; - өз бетінше және әріптестерімен өзара іс-қимыл жасай отырып, алынған зерттеу нәтижелерін сынақтан өткізеді; - оқу-тәрбие процесіне жұмыс берушілерді, кәсіптік бірлестіктердің, ғылыми ұйымдардың өкілдерін, шетелдік әріптестерді тартады; - білім алушылардың халықаралық ынтымақтастық дағдыларын дамытады
--	--

«Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 17/1-18-2022	
Білім беру бағдарламасы	Редакция 2	

3 Білім беру бағдарламасының құрылымы

Цикл және пән атаулары	Академиялық кредиттегі еңбек сыйымдылығы
Базалық пәндер циклі (БП)	35
ЖОО компоненті, оның ішінде педагогикалық практика	20
Таңдау компоненті	15
Бейіндеуші пәндер циклі (ПД)	53
ЖОО компоненті, оның ішінде зерттеу практикасы	15
Таңдау компоненті	38
Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы, оның ішінде тағылымдамадан өту және магистрлік диссертацияны орындау	24
Қорытынды аттестаттау	12
Магистрлік диссертацияны ресімдеу және қорғау	12
Барлығы	120

Құрамбөліктер	Пән циклдарының атауы	Академиялық кредиттегі еңбек сыйымдылығы			
		барлығы	МК	ЖОО	ТК
ЖББП	Жалпы білім беру	-	-	-	-
БаП	Базалық	35	-	20	15
БеП	Бейіндік	49	-	19	30
	Қорытынды аттестация Магистрлік диссертацияны, ФЗЖМ ресімдеу және қорғау	36	-	36	-
	Барлығы	120	-	65	45

«Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 17/1-18-2022	
Білім беру бағдарламасы	Редакция 2	

4 БББ құзыреттер картасы

Құзыреттер	Оқу нәтижелері (ОН)
Базалық (Ба)	ОН 1 Ғылым тарихы мен философиясы білімін пайдалана отырып тұтас жүйелі ғылыми дүниетаным негізінде тамақ технологиялары саласында зерттеулер жүргізеді
	ОН 2 Кәсіби қызмет саласында шет тілінде ғылыми және кәсіби коммуникацияның заманауи әдістері мен технологияларын қолданады
	ОН 3 Психология білімін басқару міндеттерін шешуде және кәсіби және жеке дамуды жоспарлауда қолданады
	ОН 4 Жоғары мектеп педагогикасының әдіснамалық негіздерін және кәсіптік білім мен іскерлікті кәсіби және білім беру қызметінде қолданады
Бейіндік (Бе)	ОН 5 Экспериментті ұйымдастырумен және заманауи әдіснаманы, құралдарды, стандарттарды білу негізінде деректерді өңдеумен айналысатын командалардың жұмысына қатысады
	ОН 6 Тамақ өнеркәсібіндегі ғылыми және практикалық мәселелерді шешу үшін теориялық және эксперименттік зерттеулер, олардың нәтижелеріне талдау жүргізеді
	ОН 7 Таңдалған бағыт бойынша ғылыми зерттеулерді білікті жүргізу дағдылары мен дағдыларын дамытады, зерттеулер жүргізу кезінде ғылыми әдістерді пайдаланады, алынған нәтижелерді талдайды, жинақтайды және пайдаланады.
	ОН 8 Тамақ өнеркәсібін дамыту процесінде ғылыми-техникалық білім негізінде Тамақ өнімдері технологиясының ғылыми негіздерін әзірлейді
	ОН 9 Этикалық және әлеуметтік жауапкершілікті және оларды қолданғаны үшін ғылыми этиканы ескере отырып ақпаратты жинау және түсіндіру негізінде пайымдаулар шығарады
	ОН 10 Ғылыми білім, озық тәжірибе және тамақ өнеркәсібін дамыту перспективалары негізінде тамақ өнімдерінің инновациялық технологияларын әзірлейді.
	ОН 11 Тамақ өнеркәсібі саласындағы ғылыми және кәсіби терминологияны пайдалана отырып, ақпаратты, идеяларды, қорытындыларды, проблемалар мен шешімдерді анық және қолжетімді баяндайды