

БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ

8D07 - Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
(Білім беру саласының жіктелуі және коды)

8D072 - Өндірістік және өңдеу салалары
(Даярлау бағытының жіктелуі және коды)

0720

(Халықаралық стандарттық білім беру жіктеуішіндегі код)

D111 - Тамақ өнімдерін өндіру
(Білім беру бағдарламасы тобының жіктелуі және коды)

8D07202 - Тағам қауіпсіздігі
(Білім беру бағдарламасының коды және атауы)

Философия докторы (PhD)
(дайындық деңгейі)

Семей

Білім беру бағдарламасы

8D07 – Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
(Білім беру саласының жіктелуі және коды)

8D072 - Өндірістік және өңдеу салалары
(Даярлау бағытының жіктелуі және коды)

0720
(Халықаралық стандарттық білім беру жіктеуішіндегі код)

D111 - Тамақ өнімдерін өндіру
(Білім беру бағдарламасы тобының жіктелуі және коды)

8D07202 - Тағам қауіпсіздігі
(Білім беру бағдарламасының коды және атауы)

Философия докторы (PhD)
(дайындық деңгейі)

АЛҒЫ СӨЗ

Әзірленді

Қазақстан Республикасы ҒжЖБМ 2022 жылғы 20 шілдедегі № 2 бұйрығы ЖжЖООкББМЖМС негізінде 8D072 - Өндірістік және өңдеу салалары даярлау бағыты бойынша 8D07202 - Тағам қауіпсіздігі білім беру бағдарламасы Академиялық комитетінде

АК құрамы	Аты- жөні, толық	Ғылыми лауазымы, атағы, қызметі
АК жетекшісі	Касымов Самат Кайратович	Тамақ технологиясы кафедрасының меңгерушісі, т.ғ.к.
БББ менеджері	Жуманова Гульнара токеновна	қауымдастырылған профессор м.а.
АК мүшесі	Асенова Бахыткуль Кажкеновна	профессор
АК мүшесі	Смольникова Фарида Харисовна	қауымдастырылған профессор
АК мүшесі	Кундызбаева Назигуль Джумакановна	С.Сейфуллин атындағы Қазақ агротехникалық зерттеу университетінің Азық-түлік және өңдеу өндірістері технологиясы кафедрасының аға оқытушысы
АК мүшесі	Есимбеков Жанибек Серикбекович	«Қазақ қайта өңдеу және тағам өнеркәсіптері ғылыми-зерттеу институты» ЖШС Семей филиалының жоба жетекшісі
АК мүшесі	Мұратхан Марат	ДПБ -101.2 топ докторанты
АК мүшесі	Бауыржанова Айгуль Заманбековна	ДПБ -301 топ докторанты

ПІКІР БЕРІЛДІ

Аты- жөні, толық	Қызметі, жұмыс орыны
Сыдыкова Гульжамал Ергалиевна	«Қазақ қайта өңдеу және тағам өнеркәсіптері ғылыми-зерттеу институты» ЖШС Семей филиалының жоба жетекшісі

ҚАРАСТЫРЫЛДЫ

Тамақ инженериясы зерттеу мектебінің кеңесінде
Университеттің Ғылыми кеңесінде бекітуге ұсынылды.
№ 7 хаттама, 11.03.2025 ж.

БЕКІТІЛДІ

Университеттің Ғылыми кеңесінің отырысында
2025 жылы «27» наурыз No 7 хаттама.

Университет Басқарма шешімімен
№23 «04» 04 2025 ж. хаттама

Мазмұны

1. Кіріспе

2. Білім беру бағдарламасының паспорты:

2.1. Білім беру бағдарламасының мақсаты;

2.2. Білім беру бағдарламасы шеңберінде даярлау бейінінің картасы:

Білім беру саласының жіктелуі және коды;

Даярлау бағытының жіктелуі және коды;

Халықаралық стандарттық білім беру жіктеуішіндегі код;

Білім беру бағдарламасы тобының жіктелуі және коды;

Білім беру бағдарламасының коды және атауы;

2.3. БББ айрықша ерекшеліктері (қос дипломды/бірлескен, ЖЖОКБҰ-серіктес, double major, инновациялық);

2.4. Түлектің біліктілік сипаттамасы:

Берілетін дәреже / біліктілік;

Кәсіптік стандарттың атауы;

Жаңа мамандықтар атласы;

Өңірлік стандарт;

Кәсіп атауы / маманның қызметінің тізімі;

СБШ (салалық біліктілік шеңбері) бойынша біліктілік деңгейі;

Кәсіби қызмет саласы;

Кәсіби қызмет нысаны;

Кәсіби қызмет түрлері;

2.5. Бітіруші түлек моделі.

3. Білім беру бағдарламасының модульдері мен мазмұны

4. Білім беру бағдарламасындағы көлемін көрсететін жиынтық кесте 8D07202 - Тағам қауіпсіздігі»

1.Кіріспе

1.1.Жалпы деректер

Семей қ. Шәкәрім атындағы университеттің КЕАҚ,тамақтану инженериясының ғылыми мектебің «Тамақ технологиясы» кафедрасы 8D07202 - «Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасы бойынша докторанттар даярлайды. "Тамақ қауіпсіздігі" мамандығы бойынша білім беру бағдарламасының мақсаты толыққанды сапалы кәсіптік білім алу үшін жағдайларды қамтамасыз ету, тамақ өнімдерінің сапасын бақылау және тамақ қауіпсіздігі саласында ғылыми-зерттеу, жалпы мәдени және кәсіптік құзыреттерді алу болып табылады

Білім беру бағдарламасын іске асыру кезінде оқу процесінде тез өзгеретін технологиялық ортада білім алушылардың цифрлық құзыреттерін дамыта отырып, жасанды интеллект құралдарын қолдану көзделеді.

Білім беру бағдарламасы жоғары оқу орны жағдайында ерекше білім беру қажеттіліктері бар студенттерді оқытуды, сондай-ақ оның әлеуметтенуін және қоғамға кірігуін көздейді.

1.2.Қорытындылау критерийлері

8D07202 - «Тағам қауіпсіздігі» даярлау бойынша білім беру процесінің аяқталуының негізгі критерийі білім алушылардың теориялық оқытудың кемінде 45 кредитін, сондай-ақ педагогикалық практиканың кемінде 10 кредитін, зерттеу практикасының 10 кредитін, ғылыми- зерттеу жұмысының 123 кредитін (оқу / ғылыми жұмыстың басқа да түрлерін), докторлық диссертация жазуға және қорғауға кемінде 12 кредитті меңгеруі болып табылады. Барлығы 180 кредит.

1.3.Типтік оқу мерзімі: 3 жыл.

2.Білім беру бағдарламасының паспорты

2.1.Білім беру бағдарламасының мақсаты	Азық-түлік өнімдерінің сапасы мен тамақ қауіпсіздігін бақылау саласында толыққанды сапалы кәсіби білім алу, ғылыми-зерттеу, жалпы мәдени және кәсіби құзыреттіліктерді алу үшін жағдайларды қамтамасыз ету.
2.2.Білім беру бағдарламасы шеңберінде даярлау бейінінің картасы	
Білім беру саласының жіктелуі және коды	8D07 - Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
Даярлау бағытының жіктелуі және коды	8D072 - Өндірістік және өңдеу салалары
Халықаралық стандарттық білім беру жіктеуішіндегі код	0720
Білім беру бағдарламасы тобының жіктелуі және коды	D111 - Тамақ өнімдерін өндіру
Білім беру бағдарламасының коды және атауы	8D07202 - Тағам қауіпсіздігі
2.3.БББ айрықша ерекшеліктері (қос дипломды/бірлескен, ЖЖОКБҰ-серіктес, double major, инновациялық)	-
2.4.Түлектің біліктілік сипаттамасы	
Берілетін дәреже / біліктілік	8D07202 - «Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасы бойынша PhD философия докторы
Кәсіптік стандарттың атауы	Жоғары және (немесе) жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру ұйымдарының педагогтеріне (профессор-оқытушылар құрамына) арналған кәсіптік стандарты
Жаңа мамандықтар атласы	
Өңірлік стандарт	-
Кәсіп атауы / маманның қызметінің тізімі	Келесі лауазымдарды атқара алады: * бас директор; * ұйымның директоры (бастығы); * ұйым директорының (бастығының) ғылыми жұмыс жөніндегі орынбасары; * ғылыми хатшы; * тамақ саласының ғылыми-зерттеу зертханасының меңгерушісі; * ғылыми-өндірістік және әдістемелік орталықтарда; * ҚР БҒМ және ҚР АШМ жүйесінің мемлекеттік кәсіпорындарында; сараптамалық және жобалау мекемелерінде; * ҒЗИ, ҒӨО басшысы және жетекші маман, санитарлық қадағалау кәсіпорындарында, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бақылауды жүзеге асыратын мемлекеттік органдар мекемелерінде, тамақ бейініндегі өндірістік мекемелерде, ауыл шаруашылығы министрлігінің құрылымдық бөлімшелерінде; * тамақ бейініндегі жоғары және орта оқу орындарында оқытушы; * тендерлік негізде және әртүрлі азық-түлік және ауылшаруашылық қорларында және т. б. жобалар бойынша сарапшы.
СБШ (салалық біліктілік шеңбері) бойынша біліктілік деңгейі	8

Кәсіби қызмет саласы	PhD докторының кәсіби қызметінің саласы тамақ өнеркәсібінің барлық салалары, тамақ өнімдерін сертификаттау бойынша кәсіпорындар, санитарлық қадағалау бойынша кәсіпорындар, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бақылауды жүзеге асыратын мемлекеттік органдардың мекемелері, ғылыми - зерттеу ұйымдары, сондай-ақ әртүрлі меншік нысанындағы фирмалар, жоғары мекемелер болып табылады.
Кәсіби қызмет нысаны	- жоғары оқу орындары (Шәкәрім атындағы мемлекеттік университеті, Қазақ ұлттық аграрлық университеті, Қазақ мемлекеттік аграрлық-техникалық университеті).С. Сейфуллин атындағы Батыс Қазақстан аграрлық-техникалық университеті.Жәңгір хан атындағы Көкшетау мемлекеттік университетіШ. Уәлиханов); - ғылыми-зерттеу институттары (Қазақ егіншілік және Өсімдік шаруашылығы ғылыми-зерттеу институты, Топырақтану және агрохимия ҚазҒЗИ.У. Успанов, картоп және көкөніс шаруашылығы ҚазҒЗИ, күріш шаруашылығы ҚазҒЗИ, астық шаруашылығы ҚазҒЗИ.А. и. Бараева; Павлодар АШҒЗИ, Қарағанды СиР ҒЗИ және т. б.); - ғылыми-өндірістік және әдістемелік орталықтар (ҚР Жер ресурстарын басқару агенттігінің ғылыми-өндірістік орталықтары, "Агрохимиялық қызметтің РҒӘО" ММ мекемелері және т. б.); - ҚР БҒМ және ҚР АШМ жүйесінің мемлекеттік кәсіпорындары; сараптамалық және жобалау мекемелері, - ауылшаруашылық құрылымдары, комитеттер, фирмалар және т.б. әр түрлі меншік нысандары. - тамақ өнімдерін өндіру және бақылау жөніндегі кәсіпорындар, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бақылауды жүзеге асыратын мемлекеттік органдардың мекемелері.
Кәсіби қызмет түрлері	8D07202 - «Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасының түлектері келесі кәсіби қызмет түрлерін орындай алады: - санитарлық-эпидемиологиялық, өндірістік-технологиялық, ұйымдастырушылық-басқару, эксперименттік-зерттеу, білім беру (ғылыми және педагогикалық) - санитарлық-эпидемиологиялық; - өндірістік-технологиялық; - ұйымдастырушылық-басқарушылық қызмет; - эксперименттік-зерттеу; - білім беру (ғылыми және педагогикалық).
2.5.Бітіруші түлек моделі	"8D07202 тамақ қауіпсіздігі"ББ түлектері үшін негізгі кәсіби құзыреттер PhD докторының кәсіби қызмет саласы тамақ өнеркәсібінің барлық салалары, тамақ өнімдерін сертификаттау жөніндегі кәсіпорындар, санитарлық қадағалау жөніндегі кәсіпорындар, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бақылауды жүзеге асыратын мемлекеттік органдардың мекемелері,

	ғылыми - зерттеу ұйымдары, сондай-ақ әртүрлі меншік нысанындағы фирмалар, жоғары мекемелер болып табылады. "8D07202 тамақ қауіпсіздігі " ББ түлегі келесі құзыреттерге ие : - Өндірісті технологиялық дайындау бойынша, азық-түлік шикізаты мен азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету бойынша құбылыстарды, әдістемелік және нормативтік материалдарды талдау, синтездеу және бағалау үшін жалпы және теориялық технология мен техника, қолданбалы технология мен техника білімдерін қолдану - Тамақ қауіпсіздігін қамтамасыз етудің ғылыми негіздері туралы түсінікке ие болу - Халықаралық азық-түлік қауіпсіздігі менеджменті жүйесінің нәтижелілігін тұрақты жақсартуды қамтамасыз етудің шетелдік әдістері мен құралдарына талдау жүргізе білу - НАССР жүйесін жоспарлау мен енгізудің жалпы қағидаттарын қолдану - Заттардың генетикалық уыттылығы, тамақ өнеркәсібінде туындайтын токсикологиялық - гигиеналық проблемалар туралы түсіну - Өндірістегі тамақ өнімдерінің қауіпсіздігіне қауіп төндіретін қауіптерді талдау арқылы анықталған алдын ала іс-шаралардың қауіптерін анықтау - Технологиялық процестің сақталуын бақылауды жүзеге асыру; тамақ өнімдерін өндіру қауіпсіздігін қамтамасыз ету жөніндегі іс-шараларды іске асыруға қатысу - Азық-түлік қауіпсіздігі менеджменті жүйесінің тарихы мен шығу тегі, қауіпті фактор мен бақылау сыни нүктелерін талдау жүйесі, Алиментариус кодексі комиссиясының қызметі туралы білімдерін қолдану - Сапалы және қауіпсіз орау материалдарын әзірлеуге және оларды өнімдерді өңдеудің технологиялық және санитарлық режимдерінде қолдануға және олардың сапасына қойылатын талаптарға қатысу - Тамақ қауіпсіздігі менеджменті жүйелерін жобалау және әзірлеу кезінде іргелі ғылымдар білімін пайдалану; Тамақ өнімдеріндегі физика - химиялық, токсикологиялық, микробиологиялық қасиеттерді, оларды өңдеу тәсілдерін зерделеу бойынша ғылыми-зерттеу қызметін ұйымдастыра білу - Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз етудің заманауи шетелдік әдістері мен құралдарын талдау және қолдану - НАССР жүйесі негізінде тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі жүйесін іске асыру.
--	---

3.Білім беру бағдарламасының модульдері мен мазмұны

Модуль 1.Тамақ өндірісінің практикасы мен теориясы

Модуль бойынша оқыту нәтижелері

Тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық үдерістерін қауіпсіздік пен сапа талаптарын ескере отырып бағалау. Тамақ өндірісінің барлық кезеңдерінде технологиялық параметрлерді талдау және бақылаудың заманауи әдістерін қолдану. Өндірістік тәуекелдерді сыни тұрғыдан талдап, оларды азайту бойынша негізделген шешімдер қабылдау.

Модуль пәндері

Академиялық хат

Ғылыми зерттеу әдістері

Тамақ қауіпсіздігін қамтамасыз етудің ғылыми негіздері

Модуль 2. Инновациялық білім

Модуль бойынша оқыту нәтижелері

Тағам қауіпсіздігі саласындағы заманауи ғылыми және технологиялық инновацияларды анықтау және түсіндіру. Тағам өнеркәсібінде инновациялық тәсілдер, технологиялар мен өнімдерді әзірлеу және енгізу. Өнімнің қауіпсіздігі мен сапасын арттыру мақсатында жасанды интеллект, биотехнология, нанотехнология және басқа да заманауи ғылыми талдау құралдарын пайдалану

Модуль пәндері

Азық-түлік қауіпсіздігін басқару жүйесін талдау және жақсарту

Жасанды интеллект өнеркәсіптік қауіпсіздік пен өндірістік тәуекелдерді басқаруда

Технологиялық процестер мен өндірістің халықаралық қауіпсіздігі

Тамақ өнімдері қауіпсіздігінің менеджмент жүйесін жетілдіру және жобалау

Азық-түлік қауіпсіздігін басқару жүйесін сертификаттау

ГМА жүйесі және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі

Педагогикалық практика

Модуль 3.Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі менеджментінің қазіргі заманғы жүйелері

Модуль бойынша оқыту нәтижелері

Тағам өнімдерінің қауіпсіздігін басқару бойынша халықаралық және ұлттық стандарттарды (HACCP, ISO 22000, FSSC 22000 және т.б.) талдау және енгізу. Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында сапа мен қауіпсіздікті басқару жүйелерін әзірлеу, енгізу және олардың тиімділігін бағалау. Тамақ өнімдеріне қатысты тәуекелдерді басқару және сәйкессіздіктер анықталған жағдайда түзету шараларын әзірлеу.

Модуль пәндері

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы I

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы II

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы III

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы IV

Зерттеу тәжірибесі

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы V

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы VI

Қорытынды аттестация

Модуль бойынша оқыту нәтижелері

Магистрлік диссертацияны жазу және қорғау

Модуль пәндері

Докторлық диссертацияны қорғау

4.Білім беру бағдарламасындағы көлемін көрсететін жиынтық кесте

«8D07202 - Тағам қауіпсіздігі»

Пән атауы	Цикл / компо- не нт	Семестр	Кредиттер саны	Барлық сағат саны	Дәріс	Пр. / Сем.	Зерт .	ОБА ӨЖ	БАӨ Ж	Білімді бақылау нысаны
Модуль 1. Тамақ өндірісінің практикасы мен теориясы										
Академиялық хат	БП/ ЖООК	1	5	150	30	15		35	70	Емтихан
Ғылыми зерттеу әдістері	БП/ ЖООК	1	5	150	15	30		35	70	Емтихан
Тамақ қауіпсіздігін қамтамасыз етудің ғылыми негіздері	БП/ ЖООК	1	5	150	45			35	70	Емтихан
Модуль 2. Инновациялық білім										
Азық-түлік қауіпсіздігін басқару жүйесін талдау және жақсарту	БеП/ТК	2	5	150	30	15		35	70	Емтихан
Жасанды интеллект өнеркәсіптік қауіпсіздік пен өндірістік тәуекелдерді басқаруда	БеП/ТК	2	5	150	30	15		35	70	Емтихан
Технологиялық процестер мен өндірістің халықаралық қауіпсіздігі	БеП/ТК	2	5	150	30	15		35	70	Емтихан
Тамақ өнімдері қауіпсіздігінің менеджмент жүйесін жетілдіру және жобалау	БеП/ТК	2	5	150	30	15		35	70	Емтихан
Азық-түлік қауіпсіздігін басқару жүйесін сертификаттау	БеП/ТК	2	5	150	30	15		35	70	Емтихан
ГМА жүйесі және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі	БеП/ТК	2	5	150	30	15		35	70	Емтихан
Педагогикалық практика	БП/ ЖООК	3	10	300						Практика бойынша қорытынды баға
Модуль 3. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі менеджментінің қазіргі заманғы жүйелері										
Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы I	ҒЗЖ/ ЖООК	1	15	450						Ғылыми-зерттеу жұмысы
Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы II	ҒЗЖ/ ЖООК	2	20	600						Ғылыми-зерттеу жұмысы
Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы III	ҒЗЖ/ ЖООК	3	20	600						Ғылыми-зерттеу жұмысы
Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы IV	ҒЗЖ/ ЖООК	4	30	900						Ғылыми-зерттеу жұмысы
Зерттеу тәжірибесі	БеП/ ЖООК	5	10	300						Практика бойынша қорытынды баға
Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы V	ҒЗЖ/ ЖООК	5	20	600						Ғылыми-зерттеу жұмысы
Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы VI	ҒЗЖ/ ЖООК	6	18	540						Ғылыми-зерттеу жұмысы

Қорытынды аттестация										
Докторлық диссертацияны қорғау		6	12	360						

«Шәкәрім университеті» ҚеАҚ
“Тамақ технологиясы” кафедрасы

БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫНЫҢ ДАМУ ЖОСПАРЫ
8D07202- «Тағам қауіпсіздігі»
2025-2028 жылдарға арналған

Семей 2025 ж.

№	Критерийлер	Күтілетін нәтижелер	Өлшем бірлігі	2025-2026	2026-2027	2027-2028
Бағыт 1. Оқу-әдістемелік қамтамасыз ету						
1.1	Жұмыс берушілердің ұсыныстарын ескере отырып, кәсіптік стандарттар негізінде білім беру бағдарламасын жаңарту	Түлектердің тәжірибеге бағдарлануын арттыру және кәсіби құзыреттілігін дамыту мақсатында «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасына сараптама жүргізу	факт	-	-	1
1.2	Негізгі және кәсіби құзыреттерін, еңбек нарығының сұраныстарын дамытуға сәйкес элективті пәндер каталогтарын мониторингілеу және жаңарту	Еңбек нарығының сұраныстарына сәйкес түлектердің негізгі және кәсіби құзыреттіліктерін дамытуға бағытталған элективті курстарды қосу арқылы білім беру бағдарламалары мазмұнының сапасын жақсарту.	факт	-	-	1
1.3	Оқу процесіне білім алушылардың танымдық белсенділігін, коммуникативтік қабілетін дамытуға ықпал ететін заманауи оқыту технологияларын енгізу	Танымдық белсенділікті дамытуға ықпал ететін жұмыстардың жаңалығы мен алуан түрлілігін ескере отырып, оқу пәндерін оқыту сапасын жетілдіру.	факт	-	1	-
1.3.1	Азық-түлік өнімдерінің технологиясы білім беру бағдарламасы бойынша жаппай ашық онлайн курстарды (ЖАОК) оқу процесіне енгізу	Танымдық белсенділікті дамытуға ықпал ететін жұмыстардың жаңалығы мен алуан түрлілігін ескере отырып, оқу пәндерін оқыту сапасын жетілдіру.	бірлік	-	-	-
1.4	Әлеуметтік әріптестер мен жұмыс берушілерді білім беру бағдарламаларын әзірлеуге, іске асыру сараптамасына тарту	Нарықтың сұраныстары мен жұмыс берушілердің ұсынымдарын ескере отырып, іске асырылатын білім беру бағдарламаларының сапасын жақсарту	бірлік	-	-	1
1.5	Ағылшын тілінде элективті курстарды әзірлеу және енгізу	Оқу процесіне ағылшын тілінде пәндерді енгізу	бірлік	-	-	1
1.6	Оқу процесіне инновациялық технологияларды қолдану бойынша семинарлар мен дөңгелек үстелдер өткізу	Оқу процесіне инновациялық технологияларды енгізу	бірлік	-	1	1
1.7	Іске асырылатын БББ бойынша оқу, оқу-әдістемелік және ғылыми	Білім беру бағдарламаларының іске асырылатын пәндері бойынша оқу-	бірлік	-	1	1

	әдебиеттерді басып шығару	әдістемелік қамтамасыздандыруды жетілдіру				
1.8	Барлық деңгейдегі білім алушылар мен ПОҚ академиялық алмасуды дамыту мақсатында шетелдік және отандық серіктес жоғары оқу орындарымен шарттар жасасу	Барлық деңгейдегі білім алушылар мен профессорлық-оқытушылық құрамның академиялық алмасуын дамыту үшін шетелдік және отандық серіктес ЖОО-лардың базасын құру	бірлік	-	-	1
1.9	Серіктес жоғары оқу орындарынан білім алушыларды семестрге, қысқа мерзімді тағылымдамаларға, практикаға және т.б. оқуға шақыру	Білім беру бағдарламаларының Халықаралық танылуын дамыту, білім алушылардың академиялық ұтқырлық бағдарламаларын іске асыру	адам саны	-	1	1
1.10	ПОҚ мен білім алушылардың академиялық алмасудың халықаралық бағдарламаларына қатысуы	8D072 Өндірістік және өндеу салалары бағыты бойынша білім беру бағдарламаларын іске асыратын шетелдік университеттермен халықаралық ынтымақтастықты дамыту	адам саны	-	1	1
1.11	ПОҚ және білім алушылардың шығыс академиялық ұтқырлығын Азық-түлік өнімдерінің технологиясы бағыты бойынша дамыту	ҚР жетекші жоғары оқу орындарында ұқсас бағдарламаларды іске асыру тәжірибесін пайдалану негізінде білім беру бағдарламасын жетілдіру	адам саны	-	1	1
Бағыт 2. Профессор-оқытушылар құрамы						
2.1	5 жылда бір рет білім беру бағдарламаларын іске асыру үшін ғылыми-педагогикалық кадрлардың кәсіби деңгейін арттыру және даярлау	Республикалық деңгейде біліктілігін арттырудан өткен ПОҚ үлесі 20%-дан кем емес	адам саны	1	1	1
2.2	ПОҚ біліктілігін арттырудан, қайта даярлаудан, тағылымдамадан халықаралық деңгейде өтуі	ПОҚ біліктілігін арттыру, қайта даярлау, тағылымдамадан өту бағдарламасының кемінде 2 оқытушысының халықаралық деңгейде өтуі	адам саны	-	1	1
2.3	Web of Science және Scopus дерекқорларымен индекстелетін халықаралық басылымдарда ПОҚ еңбектерінің жарияланымдарын	ПОҚ жалпы санының кемінде 30% Web of Science және Scopus дерекқорларымен индекстелетін басылымдарда ғылыми зерттеулердің	%	30	35	40

	ілгерілету	нәтижелерін жариялаған ПОҚ үлесін ұлғайту				
2.4	Оқытушылық және ғылыми қызметке практикалық қызмет саласының мамандарын тарту	Практик-мамандардың білім беру бағдарламаларын іске асыруға қатысу (мамандардың кемінде 20%)	%	20	25	30
Бағыт 3. Білім беру бағдарламаларын интернационалдандыру						
3.1	Шетелдік жоғары оқу орындарымен халықаралық ынтымақтастық бойынша шарттар жасасу	Бірлескен жобаларды іске асыру, шетелдік әріптестермен ғылыми жарияланымдар дайындау, білім алушылардың ғылыми тағылымдамадан өтуі үшін базалар құру	бірлік	-	1	1
3.2	«Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша оқу үшін шетелдік білім алушыларды тарту	Шетелдік білім алушылар санын ұлғайту	адам саны	-	-	-
3.3	Халықаралық әріптестермен бірлескен ғылыми-практикалық іс-шараларды ұйымдастыру	ПОҚ ғылыми және ғылыми-әдістемелік қызметінің тиімділігін арттыру, шетелдік әріптестермен тәжірибе алмасу	бірлік	-	1	1
3.4	Магистрлік жобалар мен диссертациялар бойынша дәрістер оқуға мен консультациялар беруге шетелдік мамандарды шақыру	Білім беру бағдарламаларын іске асыруда шетелдік мамандардың тәжірибесін енгізу негізінде білім беру бағдарламаларының мазмұндық компонентін жақсарту	бірлік	-	1	1
3.5	Білім беру бағдарламаларын іске асыруға неғұрлым білікті шетелдік мамандарды тарту мақсатында озық шетелдік ғылыми-білім беру ұйымдарымен ынтымақтастықты кеңейту	Жетекші жоғары оқу орындарының тәжірибесіне сәйкес негізгі және кәсіби құзыреттіліктерді қалыптастыру	адам саны	-	-	1
Бағыт 4. Материалдық-техникалық қамтамасыз ету және цифрландыру						
4.1	Оқу аудиторияларын техникалық оқыту құралдарымен кезең-кезеңмен	Кафедраға бекітілген оқу аудиторияларын техникалық оқыту	бірлік	-	1	1

	жабдықтау (проекторлар, панельдер, интерактивті және мультимедиялық тақталар, көпфункционалды құрылғылар, веб-камера, проекторға арналған экран және т.б.)	құралдарымен жарактандыру (проекторлар, панельдер, интерактивті және мультимедиялық тақталар, көпфункционалды құрылғылар, веб-камера, проекторға арналған экран және т.б.)				
4.2	Білім беру процесін автоматтандыруды жүргізу (тестілеу, сессияны басқару, студенттер контингентінің қозғалысы, деканат, кафедра, ПОҚ жүктемесі, кесте, кітапхана, силлабустар)	Білім беру процесін автоматтандыру негізінде ақпаратты басқару (тестілеу, сессияны басқару, студенттер контингентінің қозғалысы, деканат, кафедра, ПОҚ жүктемесі, кесте, кітапхана, силлабустар)	факт	-	1	1
4.3	ПОҚ және білім алушылардың ғылыми зерттеулері нәтижелерінің толық мәтінді базасын, ПОҚ (мақалалар, монографиялар және т.б.) толықтыру	Ғалымдардың ғылыми еңбектері, ПОҚ және білім алушылардың зерттеулері, ПОҚ (мақалалар, монографиялар және т. б.) нәтижелерінің санын ұлғайту	бірлік	-	1	1
4.4	Ғылыми және оқу әдебиеті қорын, оның ішінде іске асырылатын білім беру бағдарламалары бойынша электрондық жеткізгіштерде кеңейту	Қазіргі заманғы білім беру және ақпараттық ресурстар негізінде, оның ішінде электрондық жеткізгіштерде білім беру бағдарламаларын іске асыруды қамтамасыз ету	%	10	20	30
4.5	Факультет сайтын толықтыру және жетілдіру мониторингі	Білім беру бағдарламаларын іске асырудың әртүрлі аспектілері бойынша факультет сайтын қалыптастыру	%	-	100	100

Құрастырған:

Кафедра меңгерушісі Кас С.К. Касымов

Мектеп Кеңесінің отырысында бекітілді
отырысының № 9 хаттамасы, «11» 05 2025ж