

«М.Х. Дулати атындағы Тараз университеті» Ке АҚ
НАО «Таразский университет им. М.Х. Дулати»
«Taraz University named after M.Kh. Dulaty» NC JSC

«БЕКІТЕМІН»

Ғылыми кеңес отырысы
Қаттама №11 03.04.2025 ж.

«ТВЕРЖДЕНА»

На заседании Ученого совета
Протокол №11 03.04.2025 г.

«APPROVED»

At meetings of the Academic Council
Protocol №11 03.04.2025 y.



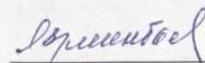
БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА EDUCATIONAL PROGRAM

8D07213-Тамақ және өңдеу өндірісінің технологиясы
8D07213-Технология пищевых и перерабатывающих производств
8D07213-Technology of food and processing industries

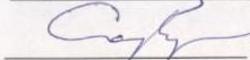
Тараз, 2025

Білім беру процесіне енгізу үшін Академиялық жұмыс жөніндегі департаментімен ұсынылды

Баскарма мүшесі-Академиялық мәселелер бойынша проректор Академиялық жұмыс жөніндегі департамент директоры м.а.



Еркинбаева Л.К.



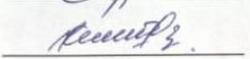
Садибаев А.К.

Үйлестіруші – аға маман



Аметова Г.С.

Үйлестіруші – аға маман



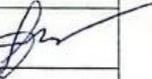
Байсерикова Н. Г.

Университеттің Академиялық Кеңес отырысында қаралды
Рассмотрено на заседании Академического Совета университета
Reviewed at the meeting of the Academic Council of the University

Хаттама / Протокол / Protocol
№ 9 20.03.2025 ж.

Разработчики ОП 8D07213-"Технология пищевых и перерабатывающих производств"

**БББ эзірлеушілер 8D07213 - "Тамақ және өндеу өндірісінің технологиясы"
Developers EP 8D07213 - "Technology of food and processing industries"**

Т.Ә.Ж./ Ф.И.О./ Full name	Ғылыми/академиялық дәрежесі, лауазымы, жұмыс/оқу орны/ Ученая/академическая степень, должность, место работы/учебы /Academic degree, position, place of work/study	Қолы/ Подпись/ Signature
Кенжеходжаев М.Д./ Kenzhekhojayev M.D.	М.Х. Дулати атындағы Тараз университетінің «Тамақ өндірісі және биотехнология» кафедрасының т.ғ.к., доценті /к.т.н., доцент кафедрасы «Пищевое производство и биотехнология» Таразского университета имени М.Х. Дулати/ Taraz University named after M.H. Dulaty, Candidate of Technical Sciences, Associate Professor of the Department «Food production and biotechnology»	
Садиебаев А.К./ Sadibaev A.K.	М.Х. Дулати атындағы Тараз университетінің «Тамақ өндірісі және биотехнология» кафедрасының т.ғ.к., қауымдастырылған профессор м.а./ к.т.н., и.о. ассоциированного профессора кафедрасы «Пищевое производство и биотехнология» Таразского университета имени М.Х. Дулати/ Taraz University named after M.Kh. Dulati, Candidate of Technical Sciences, Acting Associate Professor of the Department «Food production and biotechnology»	
Боранкулова А.С./ Vorankulova A.S.	М.Х. Дулати атындағы Тараз университетінің «Тамақ өндірісі және биотехнология» кафедрасының PhD, қауымдастырылған профессор м.а./ PhD, и.о. ассоциированного профессора кафедрасы «Пищевое производство и биотехнология» Таразского университета имени М.Х. Дулати / Taraz University named after M.Kh. Dulati, PhD, Acting Associate Professor of the Department «Food production and biotechnology»	
Мынбаева А.Б./ Mynbayeva A.B.	М.Х. Дулати атындағы Тараз университетінің «Тамақ өндірісі және биотехнология» кафедрасының т.ғ.к., доценті /к.т.н., доцент кафедрасы «Пищевое производство и биотехнология» Таразского университета имени М.Х. Дулати/ Taraz University named after M.H. Dulaty, Candidate of Technical Sciences, Associate Professor of the Department «Food production and biotechnology»	
Солтыбаева Б.Е./ Soltbayeva B.E.	М.Х. Дулати атындағы Тараз университетінің «Тамақ өндірісі және биотехнология» кафедрасының PhD, қауымдастырылған профессор м.а./ PhD, и.о. ассоциированного профессора кафедрасы «Пищевое производство и биотехнология» Таразского университета имени М.Х. Дулати / Taraz University named after M.Kh. Dulati, PhD, Acting Associate Professor of the Department «Food production and biotechnology»	
Козин А.А./ Kozin A.A.	"Козин А.А." ЖК директоры / Директор ИП «Козин А.А.»/ Director of IE " Kozin A.A."	
Маратқызы Н./ Maratkyzy N.	М.Х. Дулати атындағы Тараз университетінің 8D07213 - "Тамақ және өндеу өндірісінің технологиясы" БББ докторанты/ Таразский университет им. М.Х. Дулати, докторант ОП 8D07213- "Технология пищевых и перерабатывающих производств" / Taraz University named after M.Kh. Dulati doctoral student of the EP 8D07213-"Technology of food and processing industries"	

БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫНЫҢ ПАСПОРТЫ

Білім беру саласы	8D07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
БББ профилі	Жоғары инженерлік білім
Дайындық бағыты	8D072 Өндірістік және өңдеу салалары
Білім беру бағдарламаларының тобы	D111 Тамақ өнімдерін өндіру
Білім беру бағдарламасы	8D07213 - Тамақ және өңдеу өндірісінің технологиясы
ББ мақсаты (үш тілде: қазақ, орыс, ағылшын тілдерінде)	Зерттеу сипатындағы міндеттерді шешуге, педагогикалық және басқару қызметін жүргізуге қабілетті тамақ және қайта өңдеу өндірісі саласында жоғары кәсіби философия докторларын дайындау
БББ түрі (жаңа, қолданыстағы, инновациялық)	Қолданыстағы
ҰБШ бойынша деңгей	8
СБШ бойынша деңгей	8
БББ-ның айрықша ерекшеліктері (қос дипломды, бірлескен)	жоқ
Берілетін академиялық дәреже (бакалавр, магистр, PhD докторы)	"8D07213- Тамақ және өңдеу өндірісінің технологиясы" білім беру бағдарламасы бойынша PhD философия докторы/ индустриялық докторы
Оқу мерзімі	3
Кредиттер көлемі	180
Оқыту тілі	орыс, қазақ, ағылшын
БББ Ғылыми кеңесте бекітілген күні	Хаттама №11, 03.04.2025ж.
Кадрларды даярлауды бағыттауға арналған лицензияға қосымшаның болуы	№KZ47LAA00036894 Лицензиясы, берілген күні 21 қаңтар 2025жыл. Қосымшасы № 012
ББ аккредиттеуінің болуы	АРТА, 29.03.2024 - 28.03.2027ж.
Жаңа кәсіптер атласы	6

ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Область образования	8D07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
Профиль ОП	Высшее инженерное образование
Направление подготовки	8D072 Производственные и обрабатывающие отрасли
Группа образовательных программ	D111 Производство продуктов питания
Образовательная программа	8D07213 -Технология пищевых и перерабатывающих производств
Цель ОП	Подготовка высокопрофессиональных докторов философии в области пищевых и перерабатывающих производств, способных решать задачи исследовательского характера, вести педагогическую и управленческую деятельность
Вид ОП (новая, действующая, инновационная)	Действующая
Уровень по НРК	8
Уровень по ОРК	8
Отличительные особенности ОП (двудипломная, совместная)	нет
Присуждаемая академическая степень (бакалавр, магистр, доктор PhD)	Доктор философии (PhD)/доктор индустрии по образовательной программе "8D07213- Технология пищевых и перерабатывающих производств"
Срок обучения	3
Объем кредитов	180
Язык обучения	русский, казахский, английский
Дата утверждения ОП на Ученом Совете	Протокол №11 от 03.04.2025г.
Наличие приложения к лицензии на направление подготовки кадров	Лицензия №KZ47LAA00036894, дата выдачи 21 январь 2025 года. Приложение № 012
Наличие аккредитации ОП	НААР, 29.03.2024 - 28.03.2027г.
Атлас новых профессий	-

PASSPORT OF THE EDUCATIONAL PROGRAM

Field of education	8D07 Engineering, manufacturing and construction industries
OP profile	Zhogary inzhenerlik bilim
Training	8D072 Industrial and manufacturing branches
Group of educational programs	D111 Food production
Educational program	8D07213 - Technology of food and processing industries
OP goal (in three languages: Kazakh, Russian, English)	Training of highly professional doctors of philosophy in the field of food and processing industries, able to solve problems of a research nature, conduct pedagogical and managerial activities
Type of OP (new, current, innovative)	Current
Level on NQF	8
Level on SQF	8
Distinctive features of OP (two-degree, joint)	No
Degree to be conferred (Bachelor, Master, Doctor PhD)	Doctor of Philosophy (PhD) /doctor of industry in the educational program 8D07213-"Technology of food and processing industries"
Term of study	3
Credits	180
Language of study	russian, kazakh, english
Date of approval of the OP at the Academic Council	Protocol No. 11 of 04. 03. 2025e.
Availability of an appendix to the license for the direction of personnel training	License No. KZ47LAA00036894, issued on January 21, 2025, Application № 012
Availability of OP accreditation	IGAR , 29.03.2024 - 28.03.2027e.
Atlas of new professions	-

Білім беру бағдарламасының құрылымы/Структура образовательной программы/ Structure of the educational program

№	Циклдердің және пәндердің атауы /Наименование циклов и дисциплин/ Name of cycles and disciplines	Жалпы еңбек сыйымдылығы /Общая трудоемкость/ Total labor intensity	
		академиялық сағат бойынша/ в академических часах/ in academic hours	академиялық кредит бойынша/ в академических кредитах/in academic credits
1	2	3	4
1	Базалық пәндер циклы / Цикл базовых дисциплин/ Cycle of basic items	660	22
1.1	Міндетті компонент /Обязательный компонент/ Required component	540	18
	Академиялық хат/Академическое письмо/Academic writing	120	4
	Ғылыми зерттеу әдістері/Методы научных исследований/Research methods	120	4
	Педагогикалық тәжірибе/Педагогическая практика/Pedagogical practice	300	10
1.2	Таңдау компоненті / Компонент по выбору/ Component of choice	120	4
	Экологиялық жоғары потенциалды өнім ассортиментін жобалау негіздері /Основы конструирования экологически высокопотенциального ассортимента продукции/ Fundamentals of designing an environmentally high-potential product range	120	4
	Дәнді дақылдарын терең өңдеу / Глубокая переработка зерновых культур / Grain deep processing		
2	Кәсіптік пәндер/ Профилирующие дисциплины/ Profiling disciplines	690	23
2.1	Міндетті компонент /Обязательный компонент/ Required component	420	14
	Жасанды интеллект элементтері бар өңдеу және тамақ өндірістеріндегі инновациялық әрекеттері/ Инновационная деятельность пищевых и перерабатывающих производств с элементами искусственного интеллекта /Innovative activities of food and processing industries with elements of artificial intelligence	120	4

	Зерттеу тәжірибесі / Исследовательская практика / Research practice	300	10
2.2	Таңдау компоненті / Компонент по выбору/ Component of choice	270	9
	Қайта өңдеу өндірістерінің қор үнемдеу технологиялары/ Ресурсосберегающие технологии перерабатывающих производств/ Resource-saving technologies of processing industries	150	5
	Өңдеу өндірістерінің прогрессивті технологиясы/ Прогрессивная технология перерабатывающих производств/ Progressive technology of processing production		
	Өңдеу өндірістерінің инновациялық технологиялары/ Инновационные технологии перерабатывающих производств/ Innovative technologies of processing industries	120	4
	Азық-түлік концентраттарын өндіру инновациялары/ Инновации производства пищевых концентратов/ Innovation of food concentrate production		
3	Ғылыми-зерттеу жұмысы/ Научно-исследовательская работа/Research work	4050	135
3.1	Міндетті компонент /Обязательный компонент/ Required component		
	Докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы, оның ішінде тағылымдамадан өту және докторлық диссертацияны орындау 1 (ДФЗЖ 1)/Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации 1 (НИРД 1)/Research work of a doctoral student, including an internship and a doctoral dissertation 1 (DSRW 1)	150	5
	Докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы, оның ішінде тағылымдамадан өту және докторлық диссертацияны орындау 2 (ДФЗЖ 2)/Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации 2 (НИРД 2)/Research work of a doctoral student, including an internship and a doctoral dissertation 2 (DSRW 2)	600	20

	Докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы, оның ішінде тағылымдамадан өту және докторлық диссертацияны орындау 3 (ДФЗЖ 3)/Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации 3 (НИРД 3)/Research work of a doctoral student, including an internship and a doctoral dissertation 3 (DSRW 3)	600	20
	Докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы, оның ішінде тағылымдамадан өту және докторлық диссертацияны орындау 4 (ДФЗЖ 4)/Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации 4 (НИРД 4)/Research work of a doctoral student, including an internship and a doctoral dissertation 4 (DSRW 4)	900	30
	Докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы, оның ішінде тағылымдамадан өту және докторлық диссертацияны орындау 5 (ДФЗЖ 5)/Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации 5 (НИРД 5)/Research work of a doctoral student, including an internship and a doctoral dissertation 5 (DSRW 5)	900	30
	Докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы, оның ішінде тағылымдамадан өту және докторлық диссертацияны орындау 6 (ДФЗЖ 6)/Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации 6 (НИРД 6)/Research work of a doctoral student, including an internship and a doctoral dissertation 6 (DSRW 6)	540	18
4	Қорытынды аттестация/Итоговая аттестация/ Final certification		
4.1	Докторлық диссертацияны жазу және қорғау / Написание и защита докторской диссертации / Writing and defending a doctoral dissertation	360	12
	Барлығы / Итого/ Total	5400	180

ОҚЫТУ НӘТИЖЕЛЕРІ

ОН-1 Тамақ және қайта өңдеу өнеркәсібінің ғылыми секторының шекараларын дамыту және кеңейту үшін авторлық ғылыми-зерттеу қызметін (жеке ғылыми-зерттеу, ғылыми және халықаралық деңгейдегі басылымдар) біріктіру.

ОН-2 Қайта өңдеу және тамақ өнеркәсібі технологиясында қолданылатын зерттеу әдістері мен дағдыларын меңгеру, экологиялық жоғары потенциалды өнім ассортиментін зерттеу саласын жүйелі түсінуді көрсету

ОН-3 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында технологиялық процестер мен параметрлерді басқару үшін ресурстарды үнемдейтін технологиялар принциптеріне негізделген прогрессивті инновациялық технологияларды енгізу.

РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

РО-1 Интегрировать авторскую научно-исследовательскую деятельность (собственные исследования, публикации научного и международного уровня) в развитие и расширение границ научного сектора пищевой и перерабатывающей промышленности.

РО-2 Демонстрировать системное понимание области изучения экологически высокопотенциального ассортимента продукции, овладение навыками и методами исследования используемыми в технологии перерабатывающей и пищевой отрасли

РО-3 Внедрять прогрессивные инновационные технологии, основанные на принципах ресурсосберегающих технологий для управления технологическими процессами и параметрами на пищевых предприятиях.

LEARNING OUTCOMES

LO-1 Integrate original research activities (own research, scientific and international publications) into the development and expansion of the boundaries of the scientific sector of the food and processing industry.

LO-2 Demonstrate a systematic understanding of the field of studying an ecologically high-potential product range, mastering the skills and research methods used in the technology of the processing and food industries.

LO-3 Introduce progressive innovative technologies based on the principles of resource-saving technologies to manage technological processes and parameters in food enterprises

ОП оқытудың қол жетімділік матрицасы және олардың дескрипторлармен байланысы /Матрица достижимости обучения ОП и их соотношение с дескрипторами/ The matrix of achievability of learning OP and their correlation with descriptors

Тізбе бойынша дескрипторлардың реттік нөмірі*/Порядковый номер дескрипторов по перечню*/ Sequential number of descriptors in the list*/	Модуль /Модуль/ Module	БББ бойынша оқыту нәтижесі /Результата обучения по ОП/ The result of the OP training		
		PO1	PO2	PO3
1,3,4,5	Ғылыми зерттеулер /Научные исследования/ Scientific research	+		
1,2,6	Жобалау негіздері / Основы проектирование /Basics of design		+	
2,4	Инновациялық технологиялар/ Инновационные технологии/ Innovative technologies			+

8D07213 - "Тамақ және өңдеу өндірісінің технологиясы" білім беру бағдарламасының мазмұны
 Содержание образовательной программы 8D07213- "Технология пищевых и перерабатывающих производств"
 The content of the educational program 8D07213-"Technology of food and processing industries"

№	Модуль атауы/ Наименование модуля/ Module name	Пән атауы Наименование дисциплины Name of the discipline	Пәннің қысқаша сипаттамасы Краткое описание дисциплины A brief description of the discipline	ОН дисциплиналар бойынша РО по дисциплинам ON by disciplines	Цикл Цикл Cycle	Құрамдас Компонент Component	Кредит Кредит Credit
1	Ғылыми зерттеулер /Научные исследования/ Scientific research	Академиялық хат Академическое письмо Academic writing	<p>Цель дисциплины - формирование профессиональных и коммуникативных компетенций в написании академических текстов, осознанный выбор языковых единиц и их использование в зависимости от задач конкретного общения, осуществление аналитических текстовых действий (анализ и редактирование подготовленных рукописей). Изучаются структура и семантика текста, механизмы его формирования и восприятия; особенности академических жанров; основные цели аналитической обработки текстов как полной информационной и структурно полной целостности. В результате освоения дисциплины докторанты приобретают профессиональные навыки, связанные с построением текста, правильным, коммуникативным и целесообразным использованием языковых средств в речи (тексте), методами работы с текстом.</p> <p>Пәннің мақсаты – академиялық мәтін жазуда кәсіби және коммуникативтік құзыреттілікті қалыптастыру, тілдік бірліктерді саналы түрде таңдап, оларды</p>	ОН/РО/LO-1	БД/БП/BD	ВК/ЖК/УС	4

			<p>нақты қарым-қатынас саласының талаптарына сәйкес қолдану, сондай-ақ аналитикалық мәтіндік әрекеттерді жүзеге асыру (дайын қолжазбаларды талдау және редакциялау). Пән аясында мәтіннің құрылымы мен семантикасы, оның қалыптасу және қабылдау механизмдері, академиялық жанрлардың ерекшеліктері қарастырылады. Сондай-ақ мәтіндерді толық ақпараттық және құрылымдық тұтастық ретінде аналитикалық өңдеудің негізгі мақсаттары зерделенеді. Пәнді меңгеру нәтижесінде докторанттар мәтін құру, сөйлеуде (жазба және ауызша) тілдік құралдарды дұрыс, коммуникативтік тұрғыдан тиімді әрі орынды қолдану, сондай-ақ мәтінмен жұмыс істеу әдістерін меңгеру бойынша кәсіби дағдыларға ие болады.</p> <p>The purpose of the discipline is the formation of professional and communicative competencies in writing academic texts, the conscious choice of language units and their use depending on the tasks of specific communication, the implementation of analytical textual actions (analysis and editing of prepared manuscripts). The structure and semantics of the text, the mechanisms of its formation and perception are studied; the features of academic genres; the main principles of analytical text processing as a complete informational and structurally complete integrity. As a result of mastering the discipline, doctoral students acquire professional skills related to the construction of</p>				
--	--	--	---	--	--	--	--

			text, the correct, communicative and appropriate use of linguistic means in speech (text), and methods of working with text.				
2		<p>Ғылыми зерттеу әдістері</p> <p>Методы научных исследований</p> <p>Methods of scientific research</p>	<p>Цель дисциплины - формирование теоретических и практических знаний по методологическому потенциалу науки, методам научного познания, организации научно-исследовательских проблем в сфере филологии. Будут изучаться основные этапы научного исследования; теоретико-методологические, методические и организационные аспекты осуществления научно-исследовательской деятельности.</p> <p>В результате освоения дисциплины докторанты приобретут навыки отбора современного инструментария научных исследований (методология, этапы организации работы, современные методы наукометрии и их применение на практике) для осуществления профессиональной деятельности.</p> <p>Пәннің мақсаты - ғылымның әдіснамалық әлеуеті, ғылыми танымның әдістері туралы теориялық және практикалық білімдерді қалыптастыру, филология саласындағы зерттеу мәселелерін ұйымдастыру. Зерттелетін болады ғылыми зерттеудің негізгі кезеңдері; зерттеу қызметінің теориялық, әдіснамалық, әдістемелік және ұйымдастырушылық аспектілері.</p> <p>Пәнді меңгеру нәтижесінде докторанттар кәсіби қызметті жүзеге асыру үшін заманауи ғылыми зерттеу құралдарын</p>	ОН/РО/ЛО-1	БД/БП/ВД	ВК/ЖК/УС	4

			<p>(әдістемесі, жұмысты ұйымдастыру кезеңдері, сентометрияның заманауи әдістері және оларды тәжірибеде қолдану) таңдау дағдыларын меңгереді.</p> <p>The purpose of the discipline is the formation of theoretical and practical knowledge about the methodological potential of science, methods of scientific cognition, and the organization of research tasks in the field of philology.</p> <p>The main stages of scientific research will be studied; theoretical, methodological, methodological and organizational aspects of research activities. As a result of mastering the discipline, doctoral students acquire the skills to choose modern research tools (methodology, stages of work organization, modern methods of sentometry and their application in practice) for carrying out professional activities.</p>				
3	<p>Жобалау негіздері / Основы проектирование /Basics of design</p>	<p>Экологиялық жоғары потенциалды өнім ассортиментін жобалау негіздері</p> <p>Основы конструирования экологически высокопотенциального ассортимента продукции</p>	<p>Целью освоения дисциплины является формирование комплекса знаний о технологиях производства продуктов для здорового питания и разработке нового ассортимента.</p> <p>В результате освоения дисциплин обучающиеся будут владеть знанием тенденции развития пищевой отрасли по созданию продуктов функционального и лечебно-профилактического питания, целевым назначением сухих композитных смесей, разрабатывать методы конструирования и компьютерные программы рецептур сухих композитных смесей и их использование в хлебопекарной, кондитерской, макаронной</p>	ОН/РО/ЛО-2	БД/БП/ВД	КВ/ТК/ЕС	4

		<p>Fundamentals of designing an environmentally high-potential product range</p>	<p>и пищевых концентратной промышленности. Обучающиеся приобретут навыки анализировать качество и определять пищевую ценность продуктов питания на современном оборудовании; составлять композиционные смеси сырья различного вида и качества с целью изготовления нового ассортимента экологически высокопотенциального ассортимента продукции.</p> <p>Пәнді мақсаты – салауатты тамақтану және жаңа ассортиментті игеру үшін өнімдерді өндіру технологиялары туралы білім жиынтығын қалыптастыру.</p> <p>Пәндерді меңгеру нәтижесінде докторант тамақ өнеркәсібінің функционалдық және емдік тамақ өнімдерін жасаудағы даму тенденцияларын, құрғақ композиттік қоспаларды мақсатты белгіленуін, құрғақ композитті араласпалар рецептураларының компьютерлік бағдарламалары мен құрастыру әдістерін жасай алады және кондитерлік, макарон және тамақ концентраттары өнеркәсібінде пайдалану тәртібін біледі. Докторант заманауи жабдықтарды пайдалана отырып, тағам өнімдерінің сапасын талдау және тағамдық құндылығын анықтау дағдыларын меңгереді; экологиялық жоғары потенциалды өнімдердің жаңа ассортиментін өндіру үшін әртүрлі типтегі және сапалы шикізаттың композиттік қоспаларын құрастыра алады.</p> <p>The purpose of mastering the discipline is</p>				
--	--	--	--	--	--	--	--

			to form a set of knowledge about the technologies of production of products for healthy nutrition and the development of a new range As a result of mastering the disciplines, students will have knowledge of the development trends of the food industry in the creation of functional and therapeutic food products, the intended purpose of dry composite mixtures, develop design methods and computer programs for the formulation of dry composite mixtures and their use in the baking, confectionery, pasta and food concentrate industries . Students will acquire the skills to analyze the quality and determine the nutritional value of food products using modern equipment; compose composite mixtures of raw materials of various types and qualities in order to produce a new range of environmentally high-potential products.				
4		<p>Дәнді дақылдарын терең өңдеу</p> <p>Глубокая переработка зерновых культур</p> <p>Grain deep processing</p>	<p>Цель дисциплины - формирования у докторантов технологического мышления и углубленных знаний комплексной переработки зерна, технологических процессов переработки вторичного сырья, возможности снижения образующихся отходов, составляющих теоретическую и практическую основу современной комплексной технологии переработки зерна. Изучаются, реализуются мероприятия по повышению эффективного производства, направленных на рациональное использование и сокращения расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда,</p>	ОН/ПО/ЛО-2	БД/БП/ВД	КВ/ТК/ЕС	4

		<p>экономное расходование энергоресурсов. Обучающихся приобретут навыки разработать новых технологий и технологических схем глубокой переработки зерна, и организации эффективной системы контроля качества зерна, создать математической моделей позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса и улучшить качество продуктов переработки зерна.</p> <p>Пәннің мақсаты - докторанттарда астықты кешенді қайта өңдеудің технологиялық ойлауы мен терең білімін, қайталама шикізатты қайта өңдеудің технологиялық процестерін, астықты қайта өңдеудің қазіргі заманғы кешенді технологиясының теориялық және практикалық негізін құрайтын түзілетін қалдықтарды азайту мүмкіндігін қалыптастыру. Шикізат, материалдар шығындарын ұтымды пайдалануға және қысқартуға, өнім өндірудің еңбек сыйымдылығын төмендетуге, еңбек өнімділігін арттыруға, энергия ресурстарын үнемді жұмсауға бағытталған тиімді өндірісті арттыру жөніндегі іс-шаралар зерделенеді, іске асырылады. Білім алушылар астықты терең өңдеудің жаңа технологиялары мен технологиялық схемаларын әзірлеу және астық сапасын бақылаудың тиімді жүйесін ұйымдастыру, технологиялық процестің параметрлерін зерттеуге және оңтайландыруға және астықты қайта өңдеу өнімдерінің сапасын</p>				
--	--	--	--	--	--	--

			<p>жақсартуға мүмкіндік беретін математикалық модельдер жасау дағдыларына ие болады.</p> <p>The purpose of the discipline is to form doctoral students' technological thinking and in-depth knowledge of complex grain processing, technological processes for processing secondary raw materials, the possibility of reducing waste generated, which form the theoretical and practical basis of modern integrated grain processing technology. Measures are being studied and implemented to improve efficient production, aimed at rational use and reduction of raw materials, reducing the labor intensity of production, increasing labor productivity, and economical use of energy resources. Students will acquire the skills to develop new technologies and technological schemes for deep grain processing, and to organize an effective grain quality control system, to create mathematical models that allow them to explore and optimize the parameters of the technological process and improve the quality of grain processing products.</p>				
5	<p>Инновациялық технологиялар/ Инновационные технологии/</p>	<p>Жасанды интеллект элементтері бар өңдеу және тамақ өндірістеріндегі инновациялық әрекеттері/</p>	<p>Цель дисциплины обучающихся является формирование знаний современных технологий искусственного интеллекта для получения интеллектуальной собственности.</p> <p>В результате изучения дисциплины докторант должен знать: о видах интеллектуальной собственности, правильное и точное оформление заявки на</p>	ОН/РО/ЛО-3	ПД/БәП/PD	ВК/ЖК/УС	4

	<p>Innovative technologies</p>	<p>Инновационная деятельность пищевых и перерабатывающих производств с элементами искусственного интеллекта /</p> <p>Innovative activities of food and processing industries with elements of artificial intelligence</p>	<p>виды интеллектуальной собственности, использование искусственного интеллекта ускоряет и улучшает процесс исследования и разработки новых продуктов. Технологии ИИ помогают в анализе данных и выделении трендов, что облегчает прогнозирование пищевых предпочтений и разработку инновационных продуктов. Обучающийся должен уметь при помощи искусственного интеллекта оптимизировать процессы производства пищевых продуктов, управлять инвентаризацией и составлять рациональные графики производства. Докторант будет владеть: технологиями искусственного интеллекта, анализировать данные о производственных процессах, предлагать оптимальные настройки для повышения эффективности различать инновационные технологии, процессы, оборудование в пищевой и перерабатывающей промышленности, основанные на научно обоснованных результатах и внедрять их в учебный процесс и производство.</p> <p>Пәннің мақсаты білім алушыдардың зияткерлік меншікті алу үшін жасанды интеллекттің заманауи технологиялары туралы білімді қалыптастыру Пәнді оқу нәтижесінде докторант білуі керек: зияткерлік меншік түрлері туралы, зияткерлік меншік түрлеріне өтінімді дұрыс және дәл рәсімдеу, жасанды интеллектті пайдалану жаңа өнімдерді зерттеу және әзірлеу процесін жеделдетіп және жақсарту</p>				
--	--------------------------------	---	--	--	--	--	--

			<p>әдістері. Жасанды интеллект технологиясы деректерді талдауға және трендтерді бөлуге көмектеседі, бұл тағамға деген талғамды болжауды және инновациялық өнімдерді әзірлеуді жеңілдетеді. Докторанттар нәтижесінде келесі дағдыларды игереді: жасанды интеллект көмегімен тамақ өнімдерін өндіру процестерін оңтайландыру, түгендеуді басқару және өндірістің ұтымды кестелерін құра білу. Жасанды интеллект технологияларын меңгеру, өндірістік процестер туралы деректерді талдау, тиімділікті арттыру үшін оңтайлы параметрлерді ұсыну ғылыми негізделген нәтижелерге негізделген тамақ және қайта өңдеу өнеркәсібіндегі инновациялық технологияларды, процестерді, жабдықтарды ажырату және оларды оқу процесі мен өндіріске енгізу.</p> <p>The purpose of the students' discipline is to form knowledge of modern artificial intelligence technologies for obtaining intellectual property.</p> <p>As a result of studying the discipline, the doctoral student should know: about the types of intellectual property, the correct and accurate registration of applications for types of intellectual property, the use of artificial intelligence accelerates and improves the process of research and development of new products. AI technologies help in data analysis and trend identification, making it easier to predict food preferences and develop innovative products. Students should be able to optimize food production processes, manage</p>				
--	--	--	---	--	--	--	--

			inventory, and create rational production schedules using artificial intelligence. The doctoral student will master: artificial intelligence technologies, analyze data on production processes, propose optimal settings to increase efficiency, distinguish innovative technologies, processes, equipment in the food and processing industry based on scientifically proven results and implement them in the educational process and production.				
6		<p>Қайта өңдеу өндірістерінің қор үнемдеу технологиялары</p> <p>Ресурсосберегающие технологии перерабатывающих производств</p> <p>Resource-saving technologies of processing industries</p>	<p>Цель дисциплины - изучение теоретических основ ресурсосбережения и энергосберегающих технологий, освоение схем безотходных технологий перерабатывающих производств.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающиеся будут: знать характеристики и способы ресурсосбережения; теоретические основы ресурсосбережения, энергосберегающие технологии, производство продуктов перерабатывающих предприятий малой мощности, основы применения безотходных технологий; уметь использовать научно-теоретические методы и способы ресурсосберегающих технологий в профессиональной деятельности и в научных исследованиях по перерабатывающей отрасли; иметь навыки в демонстрировании способности самостоятельно проведения технологических режимов ресурсосбережения в производственных и технологических процессах</p>	ОН/РО/ЛО-3	ПД/БөП/PD	КВ/ТК/ЕС	5

			<p>перерабатывающих производств.</p> <p>Пәннің мақсаты – ресурстарды үнемдеу және энергия үнемдеу технологияларының теориялық негіздерін оқып үйрену, өңдеу өнеркәсібінің қалдықсыз технологиялық схемаларын меңгеру.</p> <p>Пәнді игеру нәтижесінде білім алушылар: - қор үнемдеудің әдістері мен сипаттамаларын білу; қор үнемдеудің теориялық негіздерін, энергия үнемдеу технологияларын, қуаты аз қайта өңдеу кәсіпорындарының өнімдерін өндіру, қалдықсыз технологияларды қолдану негіздерін білу; - кәсіби қызметте және қайта өңдеу саласы бойынша ғылыми зерттеулерде қор үнемдеу технологияларының ғылыми-теориялық әдістері мен әдістерін пайдалана білу; - қайта өңдеу өндірістерінің өндірістік және технологиялық процестерінде қор үнемдеудің технологиялық режимдерін өз бетінше жүргізу қабілетін көрсету дағдыларына ие болу керек.</p> <p>The aim of the course is to study the theoretical foundations of resource conservation and energy-saving technologies, and to master waste-free technology schemes for processing industries.</p> <p>As a result of mastering the discipline, students will: - know the characteristics and methods of resource conservation; the theoretical foundations of resource conservation, energy-saving technologies, the production of low-power processing products,</p>				
--	--	--	---	--	--	--	--

			the basics of using waste-free technologies; - be able to use scientific and theoretical methods and methods of resource-saving technologies in professional activities and in scientific research in the processing industry; - have skills in demonstrating the ability to independently carry out technological modes of resource conservation in production and technological processes of processing industries.				
7		<p>Өңдеу өндірістерінің прогрессивті технологиясы</p> <p>Прогрессивная технология перерабатывающих производств</p> <p>Progressive technology of processing production</p>	<p>Цель дисциплины - изучение новых технологий производства пищевых продуктов на современной материально-технической базе и научно обоснованных технологических режимах.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающиеся будут: знать перспективные направления и тенденций развития пищевых и перерабатывающих производств на современной материально-технической базе и научно обоснованных режимах, а также тенденции и направления дальнейшего совершенствования производства; уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов и повышению эффективности производства, а также управлять и контролировать качественные показатели продуктов на всех этапах обработки сырья; иметь навыки в демонстрации способности самостоятельно выполнять научные исследования с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при</p>	ОН/РО/ЛО-3	ПД/БєП/PD	КВ/ТК/ЕС	5

			<p>выполнении исследований в области прогрессивной технологии перерабатывающей промышленности</p> <p>Пәннің мақсаты қазіргі заманғы материалдық-техникалық базада және ғылыми негізделген технологиялық режимдерде тамақ өнімдерін өндірудің жаңа технологияларын оқып үйрену.</p> <p>Пәнді игеру нәтижесінде білім алушылар: -қазіргі заманғы материалдық-техникалық базада және ғылыми негізделген режимдерде тамақ және қайта өңдеу өндірістерін дамытудың перспективалық бағыттары мен үрдістерін, сондай-ақ өндірісті одан әрі жетілдіру үрдістері мен бағыттарын білу; технологиялық процестерді жетілдіру және өндіріс тиімділігін арттыру жөніндегі іс-шараларды әзірлей білу, сондай-ақ шикізатты өңдеудің барлық кезеңдерінде өнімдердің сапалық көрсеткіштерін басқара және бақылай білу; қайта өңдеу өнеркәсібінің прогрессивті технологиясы саласындағы зерттеулерді орындау кезінде шикізаттың, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімнің қасиеттерін зерттеудің заманауи аппаратурасы мен әдістерін пайдалана отырып, ғылыми зерттеулерді өз бетінше орындау қабілетін көрсету дағдыларына ие болу.</p> <p>The aim of the discipline is to study new technologies for the production of food products on a modern material and technical base and scientifically based technological</p>				
--	--	--	--	--	--	--	--

			regimes. As a result of mastering the discipline, students will: - know the promising directions and trends in the development of food and processing industries on a modern material and technical basis and scientifically based regimes, as well as trends and directions for further improvement of production; be able to develop measures to improve technological processes and increase production efficiency, as well as manage and control product quality indicators at all stages of raw material processing; have the skills to demonstrate the ability to independently carry out scientific research using modern equipment and methods for studying the properties of raw materials, semi-finished products and finished products while conducting research in the field of advanced processing industry technology				
8		<p>Өңдеу өндірістерінің инновациялық технологиялары</p> <p>/ Инновационные технологии перерабатывающих производств /</p> <p>Innovative technologies for processing industries</p>	<p>Цель дисциплины - формирования у докторантов технологического мышления и углубленных знаний закономерности развития техники и оборудования, а также ознакомление с инновационными технологиями производства продуктов пищевых и перерабатывающих отраслей.</p> <p>В результате изучения дисциплины докторант должен знать: технологические процессы, инновационные схемы производства продуктов пищевых и перерабатывающих отраслей, основы рациональной переработки сырьевых источников, схемы полных циклов пищевых производств для получения высококачественных продуктов питания в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011</p>	ОН/РО/ЛО-3	ПД/Беп/PD	КВ/ТК/ЕС	4

			<p>«О безопасности пищевых продукции». Обучающихся приобретут навыки: демонстрировать знание новейших достижений науки и техники на основе передовых Европейских технологий при введении технологических процессов производства продукции перерабатывающих производств.</p> <p>Пәннің мақсаты докторанттардың технологиялық ойлауын дамыту және технология мен жабдықтардың даму заңдылықтарын терең білу, сонымен қатар тамақ және өңдеу өнеркәсібіндегі инновациялық технологиялармен таныстыру.</p> <p>Пәнді оқу нәтижесінде докторант білуі керек: технологиялық процестерді, тамақ өнімдерін өндіру және өңдеу өнеркәсібінің инновациялық схемаларын, шикізатты ұтымды өңдеу негіздерін, ТР ТС 021/ 2011 «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» талаптарына сәйкес жоғары сапалы тамақ өнімдерін алу үшін тамақ өндірісінің толық циклдарының схемаларын. Білім алушылар келесі дағдыларды игереді: өңдеу өнеркәсібінде өнім өндірудің технологиялық процестерін енгізу кезінде озық еуропалық технологиялар негізінде ғылым мен техниканың соңғы жетістіктері туралы білімдерін көрсету.</p> <p>The aim of the discipline is to develop in doctoral students technological thinking and in-depth knowledge of the laws of development of technology and equipment, as well as</p>				
--	--	--	--	--	--	--	--

			<p>familiarization with innovative technologies for the production of food products and processing industries.</p> <p>As a result of mastering the discipline, students will know: technological processes, innovative schemes for the production of food products and processing industries, the basics of rational processing of raw materials, schemes for full cycles of food production to obtain high-quality food products in accordance with the requirements of TR CU 021/2011 “On Food Safety”. Students will acquire the following skills: to demonstrate knowledge of the latest achievements of science and technology based on advanced European technologies when introducing technological processes for the production of products in processing industries.</p>				
9		<p>Азық-түлік концентраттарын өндіру инновациялары</p> <p>Инновации производства пищевых концентратов</p> <p>Innovations in the production of food concentrates</p>	<p>Целью является формирование комплекса знаний о инновационных технологиях производства пищевых концентратов, а также процессов, которые влияют на них.</p> <p>В результате освоения дисциплины обучающиеся будут уметь: использовать современные технологий в производстве пищекокцентратов по подготовке сырьевых источников первичного и вторичного сырья продуктов переработки зерновых культур, молока. Владеть методами составления и разработки рецептур концентратов повышенной пищевой ценности.</p> <p>Пәннің мақсаты - тамақ концентраттарын өндірудің инновациялық</p>	ОН/РО/ЛО-3	ПД/БәП/PD	КВ/ТК/ЕС	4

			<p>технологиялары, сондай-ақ оларға әсер ететін процестер туралы білімдер жиынтығын қалыптастыру.</p> <p>Пәнді оқып меңгеру нәтижесінде білім алушы жасай білуі тиіс: мәдени астық дақылдарын, сүтті қайта өңдеу өнімдерін қайтарма шикізат және бастапқы шикізат көздерін дайындау бойынша тамақ қоспалары өндірісіндегі заманауи технологияларды пайдалана білу. Тағамдық құндылығы жоғары қоспалар рецептураларын өңдеу және жасау әдістерін меңгеру.</p> <p>The goal is to form a body of knowledge about innovative technologies for the production of food concentrates, as well as the processes that influence them.</p> <p>As a result of mastering the discipline, students will be able to: use modern technologies in the production of food concentrates for the preparation of raw materials for primary and secondary raw materials of processed grain products and milk. Know the methods of compiling and developing recipes for concentrates of increased nutritional value.</p>				
		<p>Педагогикалық тәжірибе Педагогическая практика Pedagogical practice</p>	<p>Проводит различные формы занятий, руководит различными видами практик, курсовым проектированием, научно-исследовательской работой, внедряет различные способы активизации учебно-познавательной деятельности, внедряет эффективные методы проведения научных исследований и организации коллективной</p>		БД/БП/ВД	ВК/ЖК/УС	10

			<p>научно- исследовательской работы студентов и магистрантов в соответствии с профилем подготовки.</p> <p>Әр түрлі сабақ түрлерін жүргізеді, практиканың әртүрлі түрлерін, курстық жобалауды, ғылыми-зерттеу жұмысын басқарады, оқу-танымдық қызметті жандандырудың әртүрлі тәсілдерін енгізеді, дайындық бейініне сәйкес студенттер мен магистранттардың ұжымдық ғылыми-зерттеу жұмыстарын ұйымдастыру және ғылыми зерттеулер жүргізудің тиімді әдістерін енгізеді.</p> <p>Conducts the different forms of employments, manages the different types of practices, course planning, research work, inculcates the different ways of activation of educational-cognitive activity, inculcates the effective methods of realization of scientific researches and organization of collective научно- of research work of students and магистрантов in accordance with the profile of preparation.</p>				
		<p>Зерттеу тәжірибесі</p> <p>Исследовательская практика</p> <p>Research practice</p>	<p>Проводит оценку и отбор информации, необходимую для развития профессиональной деятельности.</p> <p>Разрабатывает и реализует проекты, ведущие к получению новых знаний и новых решений в области совершенствования и развития перерабатывающей и пищевой отрасли.</p> <p>Кәсіби қызметті дамыту үшін қажетті</p>		БД/БП/ВД	ВК/ЖК/УС	10

			<p>ақпаратты бағалауды және іріктеуді жүргізеді.</p> <p>Қайта өңдеу және тамақ саласын жетілдіру және дамыту саласындағы жаңа білімдер мен жаңа шешімдер алуға алып келетін жобаларды әзірлейді және іске асырады.</p> <p>Assesses and selects information necessary for the development of professional activities.</p> <p>Develops and implements projects leading to new knowledge and new solutions in the field of improvement and development of the processing and food industry.</p>				
		<p>Докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы, оның ішінде тағылымдамадан өту және докторлық диссертацияны орындау 1</p> <p>Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации 1</p> <p>Doctoral student research work, including internship and doctoral dissertation 1</p>	<p>Ғылыми зерттеулер үдерісін ұйымдастыру, жоспарлау және іске асыру. Теориялық немесе қолданбалы міндеттерді шешуге мүмкіндік беретін жаңа ғылыми негізделген теориялық және эксперименттік нәтижелерді алу. Компьютерлік технологияларды және ғылыми зерттеулердің қазіргі заманғы әдістерін пайдалана отырып орындалатын деректерді өңдеу мен интерпретациялаудың қазіргі заманғы әдістеріне негізделген ғылымның, техника мен өндірістің заманауи теориялық, әдістемелік және технологиялық жетістіктерін меңгеру. Жасалынған жұмыстары бойынша әртүрлі көздерден алынған ақпараттарды талдау және өңдеуді жүргізу, эксперименталды (теориялық) материалдарды жинақтау және талдау, атқарылған жұмыс туралы есептерді дайындау және ресімдеу, конференцияларда мақалалар, баяндамалар дайындау.</p>		<p>ДФЗЖ/ НИРД RWDS</p>	<p>БК/ЖК/УС</p>	<p>5</p>

			<p>Организация, планирование и реализация процесса научных исследований. Получение новых научно-обоснованных теоретических и экспериментальных результатов, позволяющих решать теоретическую или прикладную задачу.</p> <p>Освоение современных теоретических, методических и технологических достижений науки, техники и производства, базирующихся на современных методах обработки и интерпретации данных с применением компьютерных технологий и выполняемых с использованием современных методов научных исследований. Проведение анализа и обработки информации из различных источников. Накопление и анализ экспериментального (теоретического) материала, подготовка и оформление отчета о проделанной работе, подготовка статей, докладов на конференции.</p> <p>Organization, planning and implementation of the research process. Obtaining new scientifically-based theoretical and experimental results that allow to solve a theoretical or applied problem. Development of modern theoretical, methodological and technological achievements of science, technology and production, based on modern methods of processing and interpretation of data using computer technology and performed using modern methods of scientific research. Analysis and processing of information from</p>				
--	--	--	--	--	--	--	--

			various sources Accumulation and analysis of experimental (theoretical) material, preparation and execution of the report on the work done, preparation of articles, reports at the conference.				
		<p>Докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы, оның ішінде тағылымдамадан өту және докторлық диссертацияны орындау 2</p> <p>Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации 2</p> <p>Doctoral student research work, including internship and doctoral dissertation 2</p>	<p>Ғылыми зерттеулерді жүргізуге немесе техникалық жасауларды орындауға, жобаланатын бұйымдардың тәжірибелік үлгілерін (партияларын) стендтік және өндірістік зерттеулерге қатысу. Тақырып немесе бөлім (кезең, тапсырма) бойынша есеп (есептің бөлімдері) құрастыру. Конференцияларда және т. б. баяндама жасау.</p> <p>Участие в проведении научных исследований или выполнении технических разработок, стендовых и промышленных испытаниях опытных образцов (партий) проектируемых изделий. Составление отчета (разделы отчета) по теме или ее разделу (этапу, заданию). Выступление докладом на конференции и т. д.</p> <p>Participation in scientific research or technical development, bench and industrial tests of prototypes (batches) of designed products. Preparation of the report (sections of the report) on the topic or its section (stage, task). Presentation at the conference, etc.</p>		ДФЗЖ/ НИРД RWDS	ВК/ЖК/УС	20
		<p>Докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы, оның ішінде тағылымдамадан өту</p>	<p>Өсімдік, жануар тектес шикізатты қайта өңдеу және тамақ өнімдерін өндіру үшін жаңа инновациялық қор үнемдеуші технологиялар мен технологиялық</p>		ДФЗЖ/ НИРД RWDS	ВК/ЖК/УС	20

		<p>және докторлық диссертацияны орындау 3</p> <p>Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации 3</p> <p>Doctoral student research work, including internship and doctoral dissertation 3</p>	<p>шешімдерді жасау. Сапаны бақылау мақсатында қазіргі заманғы ақпараттық-өлшеу кешендерін құруға мүмкіндік беретін шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімнің қасиеттеріне зерттеу жүргізудің қазіргі заманғы әдістерін жасау.</p> <p>Разработка новых инновационных ресурсосберегающих технологий и технологических решений для переработки сырья растительного, животного происхождения и производства продуктов питания. Разработка современных методов проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества.</p> <p>Development of new innovative resource-saving technologies and technological solutions for processing of raw materials of plant, animal origin and food production. Development of modern methods of research properties of raw materials, semi-finished products and finished products, allowing to create modern information and measurement systems for quality control.</p>				
		<p>Докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы, оның ішінде тағылымдамадан өту және докторлық диссертацияны орындау 4</p>	<p>Өндірістің технологиялық үдерісінің параметрлерін зерттеуге, оңтайландыруға және дайын бұйымдардың сапасын жақсартуға мүмкіндік беретін математикалық үлгілерді жасау. Зерттеулер мен жасаулардың нәтижелерін енгізу. Атқарылған жұмыс туралы есеп беру.</p>		<p>ДФЗЖ/ НИРД RWDS</p>	<p>ВК/ЖК/УС</p>	<p>30</p>

		<p>Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации 4</p> <p>Doctoral student research work, including internship and doctoral dissertation 4</p>	<p>Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшение качества готовых изделий. Внедрение результатов исследований и разработок. Отчета о проделанной работе.</p> <p>Creation of mathematical models allowing to investigate and optimize parameters of technological process of production and improvement of quality of finished products. Implementation of research and development results. Report on the work done.</p>				
		<p>Докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы, оның ішінде тағылымдамадан өту және докторлық диссертацияны орындау 5</p> <p>Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации 5</p> <p>Doctoral student</p>	<p>Практикадан, тағылымдамадан өту кезеңінде жиналған материалдарды жинақтау. Диссертациялық зерттеулерді жасауларды аяқтау үшін оның репрезентативтілігі мен шынайылығын анықтау. Есепті ресімдеу.</p> <p>Обобщение материала, собранного в период прохождения практики, стажировки. Определение его репрезентативности и достоверности для завершения разработки диссертационного исследования. Оформление отчета.</p> <p>Generalization of the material collected</p>		<p>ДФЗЖ/ НИРД RWDS</p>	<p>ВК/ЖК/УС</p>	<p>30</p>

		research work, including internship and doctoral dissertation 5	during the internship. Determination of its representativeness and reliability to complete the development of dissertation research. Execution of the report.				
		<p>Докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы, оның ішінде тағылымдамадан өту және докторлық диссертацияны орындау 6</p> <p>Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации 6</p> <p>Doctoral student research work, including internship and doctoral dissertation 6</p>	<p>Ғылыми-зерттеу практикасының қорытынды кезеңі</p> <p>Заключительный этап научно-исследовательской практики</p> <p>The final stage of research practice</p>		<p>ДФЗЖ</p> <p>НИРД</p> <p>RWDS</p>	ВК/ЖК/УС	18
		<p>Қорытынды аттестация</p> <p>Итоговая аттестация</p> <p>Final Certification</p>	<p>Докторлық диссертацияны жазу және қорғау</p> <p>Написание и защита докторской диссертации</p> <p>Writing and defending a doctoral dissertation</p>				12

Виды профессиональной деятельности выпускника

Выпускники ОП 8D07213- Технология пищевых и перерабатывающих производств, согласно ОКЭД ГК РК занимают следующие ниши в экономике Республики Казахстан:

- 10.61.1 Производство муки
- 10.61.2 Производство круп
- 10.61.3 Производство пищевых концентратов
- 10.71.0 Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий недлительного хранения
- 10.72.0 Производство сухарей и печенья, мучных кондитерских изделий длительного хранения
- 10.73.0 Производство макаронных изделий

Перечень профессий, которые может выполнять выпускник после завершения ОП

Согласно Национального классификатора занятий РК 01-2017 выбрана следующая группа профессий:

- 1233-0-001 Главный конструктор (по научным исследованиям и разработкам)
- 1233-0-002 Главный научный сотрудник
- 1233-0-004 Директор лаборатории
- 1233-0-006 Заведующий лабораторией (научно-исследовательской)
- 1233-0-007 Заведующий научно-исследовательской лабораторией
- 1233-0-008 Заведующий отделом (научно-технического развития)
- 1233-0-014 Руководитель исследовательского проекта
- 1233-0-015 Руководитель научно-исследовательского подразделения
- 1321-0-014 Главный технолог (обрабатывающая промышленность)
- 1321-0-016 Директор по производству (обрабатывающая промышленность)
- 1321-0-035 Начальник отделения (обрабатывающая промышленность)
- 1321-0-037 Начальник производства (обрабатывающая промышленность)
- 1321-0-048 Начальник цеха (обрабатывающая промышленность)
- 1321-0-051 Руководитель (управляющий) (обрабатывающая промышленность)
- 1321-0-052 Руководитель группы (обрабатывающая промышленность)
- 1321-0-053 Технический руководитель (обрабатывающая промышленность)
- 1329-1-010 Заведующий отделением (в прочих отраслях)
- 1345-0-009 Заведующий докторантурой
- 1345-0-010 Заведующий кафедрой
- 1345-0-011 Заведующий магистратурой
- 1345-0-012 Заведующий практикой (производственной, учебной)
- 1345-0-020 Руководитель студенческого исследовательского бюро
- 2318-2-009 Преподаватель, доцент, профессор технологии обработки, хранения и переработки зерна, ВУЗ

Кәсіптік стандарттардың еңбек функцияларына білім беру бағдарламасын оқыту нәтижелерінің арақатынасы (бар болса) /Соотнесение результатов обучения образовательной программы трудовым функциям профессиональных стандартов (при наличии)/ Correlation of the learning outcomes of the educational program with the labor functions of professional standards (if any)

Пайдаланылған кәсіби стандарттардың атауы /Наименование использованных профессиональных стандартов/ Name of the professional standards used	СБШ 8 деңгейі бойынша мамандықтар /Профессии по 8 уровню ОРК/ Professions at level 8 ORC	Еңбек функциялары /Трудовые функции/ Labor functions	Дағдылар /Навыки / Skills	БББ бойынша оқыту нәтижелері /Результаты обучения по ОП/ Results of training in the OP
Профессиональный стандарт «Педагог (профессорско-преподавательский состав) организаций высшего и (или) послевузовского образования» Приказ Министра науки и высшего образования Республики Казахстан от 20 ноября 2023 года № 591.	Преподаватель, ассоциированный профессор (доцент) в области образования, ОВПО	Трудовая функция 1: Обучение	Навык 1: Обеспечение требуемого уровня академических компетенций обучающихся	РО-1,
		Навык 2: Обеспечение требуемого уровня профессиональных компетенций обучающихся	РО-2, РО-3	
		Трудовая функция 2: Проведение научных исследований	Навык 1: Обеспечение интеграции науки, высшего образования и рынка труда	РО-1,
		Навык 2: Развитие у обучающихся требуемого уровня исследовательских навыков	РО-2, РО-3	
		Трудовая функция 3: Осуществление научно-методической работы	Навык 1: Научно-методическое обеспечение макропроцессов ОВПО	РО-1, РО-2
		Трудовая функция 4: Социализация обучающейся молодежи	Навык 1: Продвижение социальных ценностей в студенческой среде	РО-1,
		Навык 2: Приобщение обучающихся к	РО-2, РО-3	

			ценностям выбранной профессии	
--	--	--	-------------------------------------	--

**БББ РЕСУРСТЫҚ ҚАМСЫЗДАНДЫРУ
РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОП
RESOURCEPROVISION OF THE EP**

Кадрлық ресурстар/ Кадровые ресурсы/ Humanresources	
1	<p>Білім беру бағдарламалары пәндерге сәйкес оқытушылармен қамтамасыз етілген. Оқытушылардың білімі және (немесе) олардың ғылыми/академиялық дәрежесі оқытылатын пәндердің бейініне сәйкес келеді. ПОҚ оқытылатын пәндер бейініне сәйкес кемінде 3 жылда 1 рет және көлемі кемінде 72 сағат біліктілікті арттырудан өтумен қамтамасыз етілген.</p> <p>ОП обеспечена преподавателями в соответствии с дисциплинами образовательных программ. Образование преподавателей и (или) их ученая/академическая степень доктора философии PhD/доктора по профилю соответствует профилю преподаваемых дисциплин. ППС обеспечен прохождением повышения квалификации в соответствии с профилем преподаваемых дисциплин не реже 1 раза в 3 года и объемом не менее 72 часов.</p> <p>The EP provided by teachers in accordance with the disciplines of the educational programs. The education of teachers and (or) their academic/academic degree of Doctor of Philosophy PhD/doctorate in the profile corresponds to the profile of the disciplines taught. Teaching staff provided with advanced training in accordance with the profile of the disciplines taught at least once every 3 years and for at least 72 hours.</p>
Материалдық-техникалық қамтамасыз ету / Материально-техническая обеспеченность / Material and technical security	
2	<p>БББ іске асыру үшін университетте білім беру қызметтерінің сапасын қамтамасыз ететін қажетті ғимараттар (оқу ғимараттары) бар. Оқу ғимараттары медициналық пункттермен жабдықталған. Барлық корпусстар өрт қауіпсіздігі ережелеріне сәйкес келеді, корпусстар мен іргелес аумақтар бейнебақылаумен қамтамасыз етілген. Білім беру бағдарламаларын іске асыру үшін қажетті компьютерлік кабинеттер, компьютерлер, мамандандырылған лицензиялық бағдарламалық қамтамасыз ету бар, кең жолақты интернет, соның ішінде сымсыз технологиялар қол жетімді. БББ оқу, оқу-әдістемелік және ғылыми әдебиеттердің кітапхана қорымен оқыту тілдері бойынша білім беру бағдарламасының 100% пәндерін қамтамасыз ететін баспа және (немесе) электрондық басылымдар форматында қамтамасыз етілген.</p> <p>Для реализации ОП университет располагает необходимыми зданиями (учебными корпусами), обеспечивающими качество образовательных услуг. Учебные корпуса оборудованы медицинскими пунктами. Все корпуса соответствуют правилам пожарной безопасности, обеспечены видеонаблюдением помещений и прилегающих территорий. Имеются компьютерные кабинеты, компьютеры, специализированное лицензионное программное обеспечение, необходимое для реализации образовательных программ, доступен широкополосный интернет, включая беспроводные технологии. ОП</p>

	<p>обеспечена библиотечным фондом учебной, учебно-методической и научной литературы в формате печатных и (или) электронных изданий, обеспечивающих 100% дисциплин образовательной программы по языкам обучения.</p> <p>To implement the educational program, the university has the necessary buildings (academic buildings) that ensure the quality of educational services. The academic buildings are equipped with medical facilities. All buildings comply with fire safety regulations, provided with video surveillance of premises and adjacent territories. There are computer rooms, computers, and special licensed software necessary for the implementation of educational programs, broadband Internet is available, including wireless technologies. The OP is provided with a library fund of educational, methodical and scientific literature in the format of printed and (or) electronic publications that provide 100% of the disciplines of the educational program in the languages of instruction.</p>
<p>МООС көмегімен қашықтықтан/онлайн оқыту мүмкіндіктері Возможности дистанционного/онлайн обучения с использованием МООС Distance/online elearning opportunities using MOOCs</p>	
<p>3</p>	<p>Қашықтықтан оқытуды үздіксіз ұйымдастыру үшін-тұрақты желілік байланыс, серверлік жабдық, деректерді сақтау жүйесі, киберқауіпсіздік жүйелерінің, Интернет желісіне қосылуды қамтамасыз ететін коммуникациялық байланыс арналарының, білім алушының жеке басын сәйкестендіру үшін аутентификация жүйелерінің, антиплагиат жүйесінің, онлайн-прокторингтің жұмыс істеуі үшін университет ақпараттық-технологиялық инфрақұрылыммен қамтамасыз етілген. Білім беруді басқарудың ақпараттық жүйесі, оның ішінде веб-сайтты, білім беру порталын, оқытудың кредиттік технологиясын қамтамасыз етудің автоматтандырылған жүйесін, цифрлық білім беру ресурстарының жиынтығын қамтитын оқытуды басқару платформасы жұмыс істейді. Оқу процесі цифрлық білім беру ресурстарымен, онлайн-курстармен (курстың құрылымдық дизайны, қалыптастырылатын оқу нәтижелерінің картасы, бағалау жүйесінің, бағалау көрсеткіштері мен критерийлерінің сипаттамасы) қамтамасыз етілген.</p> <p>Для бесперебойной организации дистанционного обучения – устойчивого сетевого соединения, серверного оборудования, системы хранения данных, функционирование систем кибербезопасности, коммуникационных каналов связи, обеспечивающих подключение к сети Интернет, систем аутентификации для идентификации личности обучающегося, системы обнаружения заимствований, онлайн-прокторинга университет обеспечен информационно-технологической инфраструктурой. Функционирует информационная система управления образованием, в том числе платформа управления обучением, включающей веб-сайт, образовательный портал, автоматизированную систему обеспечения кредитной технологии обучения, совокупность цифровых образовательных ресурсов. Учебный процесс обеспечен цифровыми образовательными ресурсами, онлайн-курсами (структурированный дизайн курса, карта формируемых результатов обучения, спецификация системы оценивания, описание показателей и критериев оценивания).</p> <p>For the uninterrupted organization of distance learning – a stable network connection, server equipment, data storage systems, the functioning of cybersecurity systems, communication channels providing Internet connection, authentication systems for student identification, loan detection systems, online proctoring, the university provided with information technology</p>

	<p>infrastructure. There is an information system for education management, including a learning management platform, which includes a website, an educational portal, an automated system for providing credit technology for education, and a set of digital educational resources. The educational process provided with digital educational resources, online courses (structured course design, a map of the generated learning outcomes, a specification of the assessment system, a description of indicators and assessment criteria).</p>
<p>Инклюзивті білім беру / Инклюзивное образование/ Inclusive education</p>	
<p>4</p>	<p>Университетте ерекше білім беру қажеттіліктері бар білім алушылар үшін білім беру қызметтеріне тең жағдайлар және кедергісіз қолжетімділік, атап айтқанда: кіру жолдарының, ақпараттық-навигациялық қолдау құралдарының, пандустардың, арнайы кабинеттердің, арнайы оқыту құралдарының, бейімделген бағдарламалардың болуы қамтамасыз етілген. ПОҚ инклюзивті білім беру әдістемесі бойынша біліктілікті арттыру курстарымен немесе тағылымдамамен/қайта даярлаумен қамтамасыз етілген.</p> <p>В университете созданы равные условия и безбарьерный доступ к образовательным услугам для обучающихся с особыми образовательными потребностями: наличие входных путей, средств информационно-навигационной поддержки, пандусы, специальные кабинеты, специальные средства обучения, адаптированные программы. ППС обеспечены курсами повышения квалификации или стажировкой/переподготовкой по методике инклюзивного образования.</p> <p>The university has created equal conditions and barrier-free access to educational services for students with special educational needs: access paths, information and navigation support facilities, ramps, special classrooms, special learning tools, adapted programs. Teaching staff provided with advanced training courses or internships/retraining according to the methodology of inclusive education.</p>

«М.Х.Дулати атындағы Тараз университеті» КЕ АҚ / НАО «Таразский университет им.М.Х.Дулати»

"М.Х.Дулати атындағы Тараз университеті" КЕ АҚ Ғылыми кеңесінің шешімімен бекітілген (29.04.2025ж. №12 хаттама)

8D07213 - "Тамақ және өңдеу өндірісінің технологиясы"/ 8D07213- "Технология пищевых и перерабатывающих производств" /8D07213- "Technology of food and processing industries"

ОҚУ ЖҰМЫС ЖОСПАРЫ / РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН / WORKING CURRICULUM

2025-2028 оқу жылдарына/ на 2025-2028 учебные годы (лето)

Берілетін дәреже: 8D07213 - "Тамақ және өңдеу өндірісінің технологиясы" білім беру бағдарламасы бойынша философия докторы (PhD)

Присуждаемая степень: доктор философии (PhD) по образовательной программе 8D07213- "Технология пищевых и перерабатывающих производств"

Awarded degree: Doctor of Philosophy (PhD) in the educational program 8D07213-"Technology of food and processing industries"

Модуль нөмірі Номер модуля	Модульдің аты Наименование модуля	Пәннің коды Код дисциплины	Пәннің циклы Цикл дисц	Пәннің статусы Статус дисц	Наименование дисциплины	Кред	Модульдің кр-т көлемі. Объем кр-та модуля	Семестр	код занятий	Ауд часы					СӨЖО сағ. часы СРОП	СӨЖ сағ. часы СРО	Барлығы сағат. Всего часов.	КР, КП, Практик	Форма контроля закрепление за кафедрой		
										барлығы	лекция	практик. занятия	лабораторные	семинары							
Базалық пәндер (БП)/ Базовые дисциплины (БД)/Basic disciplines(BD)																					
M4	Ғылыми зерттеулер /Научные исследования/ Scientific research	AP-4	БД	ВК	Академиялық хат/Академическое письмо/Academic writing	4	8			2	1	45	15	30		3	72	120		3	25
		MNI-4	БД	ВК	Ғылыми зерттеу әдістері/Методы научных исследований/Research methods	4				2	1	45	15	30		3	72	120		3	25
M3	Жобалау негіздері / Основы проектирование /Basics of design	ОКЕВАР-4	БД	КВ	Экологиялық жоғары потенциалды өнім ассортиментін жобалау негіздері /Основы конструирования экологически высокопотенциального ассортимента продукции/ Fundamentals of designing an environmentally high-potential product range	4	4			2	1	45	15	30		3	72	120		3	25
		GPZK-4	БД	КВ	Дәнді дақылдарын терең өңдеу / Глубокая переработка зерновых культур / Grain deep processing																
		PP-10	БД	ВК	Педагогикалық тәжірибе/Педагогическая практика/Pedagogical practice	10	10			1	4					300	300	3			
					ВСЕГО ВК БД	8															
					ВСЕГО КВ БД	4															
					ВСЕГО БД	22															
Кәсіптік пәндер (КП)/Профилирующие дисциплины (ПД)/Profiling disciplines (PD)																					
	Инновациялық	IDPіPPEI	ПД	ВК	Жасанды интеллект элементтері бар өңдеу және тамақ өндірістеріндегі инновациялық әрекеттері/ Инновационная деятельность пищевых и перерабатывающих производств с элементами искусственного интеллекта /Innovative activities of food and processing industries with elements of artificial intelligence	4				2	1	45	15	30		3	72	120		3	25

M2	инновациялық технологиялар/ Инновационные технологии/ Innovative technologies	RTPP-5	ПД	КВ	Қайта өңдеу өндірістерінің қор үнемдеу технологиялары/Ресурсосберегающие технологии перерабатывающих производств/Resource-saving technologies for processing industries	5	13	2	1	45	15	30		15	90	150	3	25	
		PNPP-5	ПД	КВ	Өңдеу өндірістерінің прогрессивті технологиясы / Прогрессивная технология перерабатывающих производств /Progressive technology of processing production														
		ITPP-4	ПД	КВ	Өңдеу өндірістерінің инновациялық технологиялары / Инновационные технологии перерабатывающих производств / Innovative technologies for processing industries	4		2	1	45	15	30		3	72	120		3	25
		IPPK-4	ПД	КВ	Азық-түлік концентраттарын өндіру инновациялары / Инновации производства пищевых концентратов /Innovations in the production of food concentrates														
		IP-10	ПД	ВК	Зерттеу тәжірибесі / Исследовательская практика / Research practice	10	10	3	4					300	300	3			
					ВСЕГО ВК ПД	14													
					ВСЕГО КВ ПД	9													
					ВСЕГО ПД	23													
			НИР	ВК	Ғылыми-зерттеу жұмысы/ Научно-исследовательская работа/Research work														
M1	ДФЗЖ/ НИРД RWDS	NIRD1	НИР	ВК	Докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы, оның ішінде тағылымдамадан өту және докторлық диссертацияны орындау 1 (ДФЗЖ 1)/Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации 1 (НИРД 1)/Research work of a doctoral student, including an internship and a doctoral dissertation 1 (DSRW 1)	5	123	2						150	150	3			
		NIRD2	НИР	ВК	Докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы, оның ішінде тағылымдамадан өту және докторлық диссертацияны орындау 2 (ДФЗЖ 2)/Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации 2 (НИРД 2)/Research work of a doctoral student, including an internship and a doctoral dissertation 2 (DSRW 2)	20		1						600	600	3			
		NIRD3	НИР	ВК	Докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы, оның ішінде тағылымдамадан өту және докторлық диссертацияны орындау 3 (ДФЗЖ 3)/Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации 3 (НИРД 3)/Research work of a doctoral student, including an internship and a doctoral dissertation 3 (DSRW 3)	20		3							600	600	3		
		NIRD4	НИР	ВК	Докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы, оның ішінде тағылымдамадан өту және докторлық диссертацияны орындау 4 (ДФЗЖ 4)/Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации 4 (НИРД 4)/Research work of a doctoral student, including an internship and a doctoral dissertation 4 (DSRW 4)	30		4							900	900	3		
		NIRD5	НИР	ВК	Докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы, оның ішінде тағылымдамадан өту және докторлық диссертацияны орындау 5 (ДФЗЖ 5)/Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации 5 (НИРД 5)/Research work of a doctoral student, including an internship and a doctoral dissertation 5 (DSRW 5)	30		5							900	900	3		
		NIRD6	НИР	ВК	Докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы, оның ішінде тағылымдамадан өту және докторлық диссертацияны орындау 6 (ДФЗЖ 6)/Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации 6 (НИРД 6)/Research work of a doctoral student, including an internship and a doctoral dissertation 6 (DSRW 6)	18		6							540	540	3		
	ҚА/ ИА/FC	ҚА/ ИА/FC			Қорытынды аттестация: / Итоговая аттестация: / Final Certification														
					1. Докторлық диссертацияны жазу және қорғау / Написание и защита докторской диссертации / Writing and defending a doctoral dissertation	12	12	6						360	360	3			

РЕЦЕНЗИЯ
на образовательную программу
8D07213-«Технология пищевых и перерабатывающих производств»

по направлению подготовки 8D072-Производственные и обрабатывающие отрасли
квалификация (уровень 8) – доктор философии PhD,
форма обучения – очная

Структура основных документов, входящих в состав образовательной программы:

1. Характеристика профессиональной деятельности выпускника
2. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения образовательной программы
3. Содержание образовательной программы
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы
5. Ресурсное обеспечение образовательной программы

На основании изученного материала следует нижеизложенное.

Образовательная программа (далее ОП) 8D07213 - «Технология пищевых и перерабатывающих производств» докторантуры, реализуемая вузом по направлению подготовки 8D072 - Производственные и обрабатывающие отрасли представляет собой систему документов, разработанную в Таразском университете имени М.Х. Дулати с учетом потребностей регионального рынка труда на основе профессионального стандарта: «Профессиональный стандарт: для педагогов (профессорско-преподавательского состава) организаций высшего и (или) послевузовского образования Утвержден приказом Министра науки и высшего образования Республики Казахстан от 20 ноября 2023 года № 591

ОП регламентирует цели, виды профессиональной деятельности выпускника, перечень профессий, которые может выполнять выпускник после завершения ОП, компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОП, требования к результатам освоения ОП в разрезе модулей и дисциплин, документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП, а также программы педагогической, научной, научно-исследовательской практик.

Миссия ОП 8D07213-«Технология пищевых и перерабатывающих производств» докторанта по направлению подготовки 8D072- Производственные и обрабатывающие отрасли - подготовка высокопрофессиональных докторов философии в области пищевых и перерабатывающих производств, способных решать задачи исследовательского характера, вести педагогическую и управленческую деятельности.

Трудоемкость освоения ОП составляет 180 кредитов за весь период обучения в соответствии с рабочим учебным планом по данному направлению и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы докторанта; практики и время, отводимое на контроль качества освоения докторантом ОП.

Развитие таких компетентностных характеристик выпускников как умение и навыки достигается значительным увеличением кредитов, отведенных для практических и занятий, к проведению которых привлекаются специалисты-практики, имеющие практический опыт работы в отраслях пищевых и перерабатывающих производств.

Для достижения поставленной цели программой педагогической, исследовательской, научно-исследовательской практики предусматривается направление докторантов на предприятия и организации перерабатывающих производств на основании подписанных договоров, которые дают докторантам возможность трудоустройства в случае успешного прохождения практики в качестве испытательного срока.

В целом программа нацелена на подготовку докторов философии (PhD), новой формации, обладающего широкими фундаментальными знаниями, инициативного,

адаптивного к меняющимся требованиям рынка труда и технологий, умеющего работать в команде, обладающего необходимыми знаниями в области технологии перерабатывающих производств.

Заключение

В целом ОП 8D07213-«Технология пищевых и перерабатывающих производств» реализуемая в Таразском университете имени М.Х. Дулати по направлению подготовки 8D072 - Производственные и обрабатывающие отрасли отвечает квалификационным требованиям, предъявляемым к образовательной деятельности имеет комплексный и целевой подход для подготовки докторов философии (PhD), обладающего необходимыми профессиональными навыками и компетенциями, необходимыми для дальнейшей профессиональной деятельности по соответствующему направлению. Образовательная программа одобрена и может быть использована для осуществления образовательной деятельности.

Рецензент
к.т.н, доцент Международного Таразского
университета» зав кафедрой
«Стандартизация и ветеринария»



Маликтаева П.М

Протокол	Ф 2.57-2024 20.11.2024	 DUJATY
----------	---------------------------	---

НАО «ТАРАЗСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. М.Х.ДУЛАТИ»
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА «ПИЩЕВОЕ ПРОИЗВОДСТВО И БИОТЕХНОЛОГИЯ»

ПРОТОКОЛ №8

от «05» марта 2025 г.

Председатель: Кенжеходжаев М.Д.

Секретарь: Ергалиева С.М.

Члены комиссии: Кенжеходжаев М.Д., зав. кафедрой, к.т.н., ассоц. профессор, Садибаев А.К., к.т.н, и.о. ассоц. профессора, Мынбаева А.Б., к.т.н., ассоц. профессор, Боранкулова А.С, PhD, и.о. ассоц. профессора, Солтыбаева Б.Е., PhD, и.о. ассоц. профессора, Ержанова М.Е., к.т.н., ассоц. профессор, Ергалиева С.М., магистр, ст. преподаватель, Умирбекова А.С., магистр, ст. преподаватель, Саршаева А.Б., магистр, ст. преподаватель, Копжасарова Д.К., зав. лаб., Орақбай Н., учебный мастер, Козин А.А., директор ИП «Козин А.А.», Маратқызы Н. докторант 1-го курса.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

2.1 О пересмотре и обновлении содержания образовательной программы докторантуры 8D07213-Технология пищевых и перерабатывающих производств по направлению подготовки 8D072 Производственные и обрабатывающие отрасли.

ВЫСТУПИЛ:

Зав. кафедрой, к.т.н., ассоц. профессор, Кенжеходжаев М.Д. - представил к обсуждению образовательную программу 8D07213-Технология пищевых и перерабатывающих производств, требующая обновления в Национальном реестре образовательных программ в 2024-2025 году.

СЛУШАЛИ:

Боранкулова А.С, PhD, и.о. ассоц. профессора - ознакомила присутствующих структурой и содержанием образовательной программы докторантуры 8D07213-Технология пищевых и перерабатывающих производств по направлению подготовки 8D072-Производственные и обрабатывающие отрасли на 2025-2026 учебный год.

В структуре образовательной программы 8D07213-"Технология пищевых и перерабатывающих производств" включены результаты обучения и описание компетенций, а также дисциплины связанные со следующим профессиональным стандартом: «Профессиональный стандарт: для педагогов (профессорско-преподавательского состава) организаций высшего и (или) послевузовского образования Утвержден приказом Министра науки и высшего образования Республики Казахстан от 20 ноября 2023 года № 591:

Обновление образовательной программы производится в соответствии с «Государственным общеобязательным стандартом высшего образования» утвержденным приказом Министра НиВО за №90 от 4 марта 2025 года (Приказ и.о. Министра науки и высшего образования Республики Казахстан) и рекомендациям работодателей связано:

- с добавлением профилирующей дисциплины (ПД) - Инновационная деятельность пищевых и перерабатывающих производств с элементами искусственного интеллекта. (4 кредита);

Протокол	Ф 2.57-2024 20.11.2024	
----------	---------------------------	---

- с исключением дисциплины: Инновационная деятельность пищевых и перерабатывающих производств, Научные разработки пищевых и перерабатывающих производств;

Помимо включения дисциплины *пересмотрены количество кредитов следующих дисциплин (БД):* Основы конструирования экологически высокопотенциального ассортимента продукции, Глубокая переработка зерновых культур с 5 кредита на 4 кредита; Ресурсосберегающие технологии перерабатывающих производств, Прогрессивная технология перерабатывающих производств 4 кредита на 5 кредита.

СЛУШАЛИ:

Садибаев А.К., к.т.н, и.о. асоц. профессора - Уважаемые разработчики ОП, я поддерживаю рекомендации, предложенные работодателем Козин А.А. внести изменения в содержание образовательной программы докторантуры, т.е внести изменение в учебный план, перечень дисциплин, объём и содержание учебных материалов.

СЛУШАЛИ:

Мынбаева А.Б., к.т.н., асоц. профессор - поддержала предложение.

РЕШЕНИЕ:

2 Принять к сведению рекомендации разработчиков ОП и рекомендовать образовательную программу 8D07213-Технология пищевых и перерабатывающих производств к рассмотрению на заседании факультетской комиссии, ответственной за контроль качества образовательного процесса.

Председатель



Кенжеходжаев М.Д.

Секретарь



Ергалиева С.М.