

Non-commercial joint-stock company
«Kazakh National Agrarian Research University»



AGREED

Director of LLP «ALMATY MAI»

R. Samakhunov

2024



«APPROVED»

Chairman of the Board - Rector

A. Kurishbaev

2024

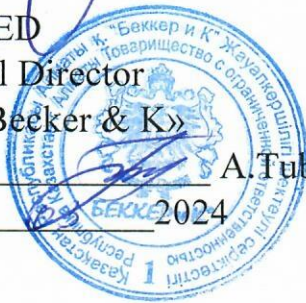
AGREED

General Director

LLP «Becker & K»

A. Tubekov

«03» 2024



EDUCATIONAL PROGRAM

«6B07210 – Food safety»

Degree awarded: Bachelor of Engineering and Technology
according to the educational program "6B07210 – Food safety"

Almaty 2024

Approved at the meeting of the Department «Technology and food safety»
Protocol № 6, «16» 01 2024

Head of the department  L. Mamayeva

Considered at meetings Academic Committee of the Faculty of «Zooengineering and food production technology»

Protocol № 6 «30» 01 2024

Chairman of the AC of the faculty  K. Iskakova

Reviewed by the Educational Methodological Council of the University and recommended to the Academic Council

Protocol № 4 «01» 02 2024

Chairman of the EMC of the University  A. Abdyrov

The educational program was approved at the meeting of the Academic Council of KazNARU

Protocol № 9, «01» 03 2024

Developers:

Dean of the Faculty



B. Yerenova

Head of department



L. Mamayeva

Teacher:

Candidate of Biological Sciences., Assoc.
professor



Zh. Suleimenova

Assistant, Master of Technical Sciences



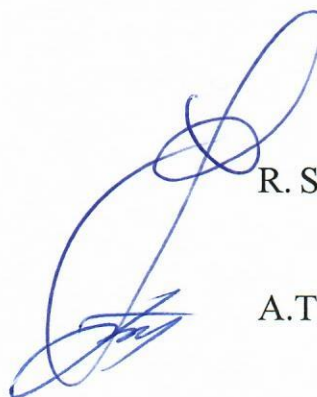
M. Ametova

Employers:

Director of LLP «ALMATY MAI»

R. Samakhunov

General Director LLP
«Becker & K»



A. Tubekov

Agreed:

Head of the Educational Programs Design
Office



Zh. Kussainova

Application area

Designed for bachelor's degree training in the educational program "6B07210– Food safety" in the NAO "Kazakh National Agrarian Research University"

Regulations

"On Education" Law of the Republic of Kazakhstan dated July 27, 2007 No. 319-III;

The state mandatory standard of higher education. Order of the Minister of Science and Higher Education of the Republic of Kazakhstan dated July 20, 2022 No. 2;

Classifier of training areas with higher and postgraduate education. Order of the Minister of Education and Science of the Republic of Kazakhstan dated October 13, 2018 No. 569;

Standard rules of activity of educational organizations implementing educational programs of higher and (or) postgraduate education. Order of the Minister of Education and Science of the Republic of Kazakhstan dated October 30, 2018 No. 595;

Rules for the organization of the educational process on credit technology of training. Order of the Minister of Education and Science of the Republic of Kazakhstan dated 12.10.2018 No. 563;

The algorithm of inclusion and exclusion of educational programs in the Register of educational programs of higher and postgraduate education. Order of the Minister of Education and Science of the Republic of Kazakhstan No. 665 dated December 4, 2018;

Order of the Minister of Science and Higher Education of the Republic of Kazakhstan dated October 12, 2022 No. 106. Rules for maintaining the register of educational programs implemented by organizations of higher and (or) postgraduate education, as well as the grounds for inclusion in the register of educational programs and exclusion from it.

Professional standards for the production of cheese (dated 26.12.19, No. 263).

Professional standard for the production of milk and dairy products (dated 26.12.19, No. 263).

Professional standard for the production of meat and meat products (dated 26.12.19, No. 263)

Professional standard for the production of bakery and flour confectionery (No. 289 of 10/24/2018).

Professional standard for the production of sugary confectionery and cocoa powder (No. 263 of 12/26/2019).

Professional standard for the production of cereals (No. 263 of 12/26/2019).

Professional standard for the production of pasta (No. 263 of 12/26/2019)

Website of NCE Atameken <http://atameken.kz/>

1. Passport of the educational program

Code and classification of the education field	6B07 Engineering, manufacturing and Civil engineering
Code and classification of training areas	6B072-Manufacturing and processing
Code and name of educational program	«6B07210 – Food safety»
Type of educational program	New
The purpose of the educational program	To prepare a competitive and competent specialist in the field of food production, quality and innovation, able to organize the management of food quality and safety, as well as the development of innovations in food companies, conduct creative research and form the basis for further education in higher education.
Level according to ISCED	6
Level according to NQF	6
Level according to PQF-professional qualification framework	6
The number of appendix to the licenses for the training direction	KZ89LAA00031870 05.08.2021 (№006 26.01.2022)
Accreditation of EP The name of the accreditation body The period of accreditation validity	
Degree awarded	bachelor of Engineering and Technology under the educational program «6B07210-Food safety»
Learning outcome	Table 2
List of qualifications and positions	- technologist; - master of food enterprises of various forms of ownership; - technician-technologist of the production laboratory; - specialist (laboratory assistant) in research institutes and universities; - specialist in food standardization and certification enterprises;; - specialist in the state constituent bodies that control the safety of food products; - laboratory assistant (microbiologist, polarographer, spectral and chemical-bacteriological, chemical analysis).
Field of professional activity	food production, technology, organization, establishment and control of the implementation of norms, rules and requirements for products, production processes; control and ensuring the quality and safety of raw materials and products; research organizations; design institutes; educational activities; organizations of various forms of ownership.
Scope and object of professional activity	food industry enterprises; food certification enterprises; enterprises for sanitary supervision; institutions of state bodies exercising food safety control; research institutes. The objects of professional activity of graduates are: organizations for the improvement of cities and towns, decorative nurseries, greenhouses and greenhouses.
Functions of professional activity	- organization and maintenance of the technological

	process of the food industry; - techno chemical control of raw materials, technological processes and finished products; - ensuring the release of high-quality, competitive products that meet the standards and sanitary and epidemiological requirements; - exercise control over compliance with the quality and safety of the technology of the production process and the operation of equipment; - development and design of technological schemes for the examination of products of raw materials of animal origin and individual plant products in accordance with the requirements and recommendations of international organizations on food safety at food production enterprises; - participate in carrying out experimental work on the development of new technological processes; - development of technical conditions for the creation of methods for monitoring and ensuring food safety; - organization of work of labor collectives and adoption of managerial decisions; - analysis of technical equipment and production activities of enterprises, taking into account the requirements of ecology, industrial sanitation, labor protection, fire and explosion safety.
Types of professional activity	- reduction; - scientific; - organization of technological processes; - improvement of research methods and introduction of technological processes in the creation of new products; - development and implementation to improve the quality of the study of raw materials, finished products corresponding to GOSO; - analysis of technical equipment and production activities of enterprises, taking into account the requirements of ecology, labor protection, fire-explosion safety and industrial sanitation; - study and analysis of scientific and technical information, domestic and foreign experience in veterinary and sanitary examination of products of animal and vegetable origin; - organizing the work of labor collectives, making managerial decisions, monitoring the quality and safety of food products and raw materials, using the methods of organoleptic, microbiological, physicochemical, biochemical, toxicological, radiological, histological, ELISA, ICA and other research.
Be competent	Be competent in matters of food technology and the choice of the optimal mode of technological processes; in modern problems of food production; in global food safety issues; in ensuring biological and food safety in food production.

2. Learning results of Educational Programs

Codes	Learning results
LO1	Demonstrate knowledge of the social-humanitarian and natural-mathematical sciences, in the formation of the personality of a modern educated and educated specialist with flexible thinking and a broad outlook, maintaining a healthy lifestyle throughout life.
LO2	Possess skills and knowledge of labor legislation, regulatory and technological documents and labor protection standards in the field of professional activity, observing the culture and principles of academic integrity.
LO3	Apply knowledge of information and communication technologies to create presentations in the field of scientific and professional activity.
LO4	Apply knowledge of natural science disciplines to solve educational, practical and professional tasks in quality control of raw materials and finished products.
LO5	Demonstrate theoretical and practical knowledge taking into account modern environmental requirements in the food industry to improve the quality and range of products and their processing.
LO6	To organize effective experimental research methods and means of quality control in technological operations of the food industry.
LO7	Apply auxiliary tasks for the selection of products and ingredients, engineering calculations, technological schemes for the creation of fortified foods in accordance with sanitary and epidemiological requirements.
LO8	Uses knowledge and skills in organizing the process of storage, transportation of raw materials and finished products according to sanitary and epidemiological requirements, taking into account the quality and safety of raw materials and finished products.
LO9	To carry out technological processes at food production enterprises, as well as the operation of various types of technological equipment in accordance with safety requirements.
LO10	Design food industry enterprises taking into account environmental safety.
LO11	Apply entrepreneurial, research skills and financial literacy to improve food quality safety.

3. The content of the educational program

Модульдің шифрі / Шифр модуля /	Модульдің атауы / Наименование модуля /	Пәннің циклы / Цикл дисциплины /	Пәннің компоненті / Компонент дисциплины /	Пәннің коды / Код дисциплины /	Пәннің атауы / Наименование дисциплины / Subject name	Академиялық кредиттер / Академические кредиты / Academic study period	Сағаттар саны / Количество часов / Number of hours						Кредиттерді академиялық мерзімге бөлу / Распределение кредитов по академическим периодам / Distribution of credits per academic period							
							Дәрісханалық жұмыс / Аудиторная работа / Classroom work				СӨЖ / СРО / IWS		1 курс / course		2 курс / course		3 курс / course		4 курс / course	
							Дәрістер / Лекции / Lectures	Лабораториялық / Лабораторные / Laboratory trainings	Тәжірибелік / Практические / Practice	СӨЖ / СРОП / IWST	СӨЖ / СРО / IWS	1	2	3	4	5	6	7	8	
												Академиялық мерзімдегі апталар саны / Недель в академическом периоде / Number of weeks in the academic period								
													15	15	15	15	15	15	15	
Жалпы модульдер / Общие модули / General modules																				
Мамандық/білім беру бағдарламасы модульдері / Модули специальности/образовательной программы / Modules of specialty/education programm																				
Қосымша модульдер / Дополнительные модули / Additional modules beyond qualification																				
Таңдау бойынша модульдер / Модули по выбору / Modules of choice																				
1	Гуманитарлық және тілдік модулі / Гуманитарный и языковой / Humanities and language	ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	KRYa / KOT / KRL 1103	Қазақ (Орыс) тілі / Казахский (Русский) язык / Kazakh (Russian) language	5			45		30	75	5.0							
2		ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	SHT / Iya / FL 1101	Шет тілі / Иностранный язык / Foreign language	5			45		30	75	5.0							
3		ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	KTM / IKG / HOKS 1102	Қазақстан тарихы (МЕ) / История Казахстана (ГЭ) / History of Kazakhstan (SEC)	5	15		30		30	75	5.0							
4		ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	SHT / Iya / FL 1108	Шет тілі / Иностранный язык / Foreign language	5			45		30	75		5.0						

					corruption culture															
15		ЖБП / ООД / GER	ТК / КВ / ES	Kas / Pre / Ent 2126	Кәсіпкерлік / Предпринимательство / Entrepreneurship	5														
16		ЖБП / ООД / GER	ТК / КВ / ES	GZN / ONI / FOSR 2127	Ғылыми зерттеулердің негіздері / Основы научных исследований / Fundamentals of scientific research	5														
17		ЖБП / ООД / GER	ТК / КВ / ES	KSN / OFG / BOFL 2128	Қаржылық сауаттылық негіздері / Основы финансовой грамотности / Basics of financial literacy	5														
18		ЖБП / ООД / GER	ТК / КВ / ES	Eko / Eco 2129	Экономика / Economy	5														
19		ЖБП / ООД / GER	ТК / КВ / ES	TAK / BZh / LS 2124	Тіршілік әрекетінің қауіпсіздігі / Безопасность жизнедеятельности / Life safety	5														
20	Жаратылыстану ғылымы / Естественно-научная подготовка / Natural science training	БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	BOH / NOH / IAOC 1221	Бейорганикалық және органикалық химия / Неорганическая и органическая химия / Inorganic and organic chemistry	5	15	15.0	15		30	75	5.0							
21		БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	Mat 1230	Математика / Mathematics	5	15		30		30	75		5.0						
22		БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	IKG / CGWEB 1231	Инженерлік және компьютерлік графика / Инженерная и компьютерная графика / Computer graphics with engineering basics	5	15	15.0	15		30	75		5.0						
23		БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	TKM / TPM / TAAM 2241	Теориялық және қолданбалы механика / Теоретическая и прикладная механика / Theoretical and applied mechanics	5	15	15.0	15		30	75			5.0					
24		БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	Fiz / Phy 2232	Физика / Physics	5	15	15.0	15		30	75			5.0					
25		БП / БД /	ЖК / БК /	АН / AC 2234	Аналитикалық химия / Аналитическая химия /	5	15	15.0	15		30	75			5.0					

		BS	UC		Analytical chemistry															
26	Кәсіби коммуникациялар / Профессиональные коммуникации / Professional communications	БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	EOT / MPE / МОСТЕ 1202	Эксперимент өткізу тәсілдері / Методы проведения эксперимента / Methods of conducting the experiment	6	15		45		30	90		6.0						
27		БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	OP / UP / TP 1240	Оқу практикасы / Учебная практика / Training practice	2				20		40		2.0						
28		БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	TGN / ONP / TFOTSON 2239	Тамактанудың ғылыми негіздері / Основы науки о питании / The foundations of the science of nutrition	5	15		30		30	75				5.0				
29		БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	OP / PP 2242	Өндірістік практика / Производственная практика / Production practice	5				50		100				5.0				
30	Тағам химиясы / Пищевая химия / Food chemistry	БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	FKH / PACC 2235	Физикалық және коллоидтық химия / Физическая и коллоидная химия / Physical and colloidal chemistry	5	15	15.0	15		30	75				5.0				
31		БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	Mik / Mic 2236	Микробиология / Microbiology	5	15	30.0			30	75				5.0				
32		БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	TSTN / TOTE / TBOCSAE 3247	Тауартану және сараптаманың теориялық негіздері / Теоретические основы товароведения и экспертизы / Theoretical basis of commodity science and expertise	5	15	30.0			30	75					5.0			
33		БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	TB / PB / FB 3245	Тағам биотехнологиясы / Пищевая биотехнология / Food biotechnology	5	15		30		30	75					5.0			
34		БП / БД / BS	ТК / КВ / ES	TH / PH / FC 3243	Тағам химия / Пищевая химия / Food chemistry	5	15	30.0			30	75					5.0			
35		БП / БД / BS		TM / PM / FM 3243	Тағамдық микробиология / Пищевая микробиология / Food Microbiology															

36	Шикізат пен дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігі / Качество и безопасность сырья и готовой продукции / Quality and safety of raw materials and finished products	БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	TMRN / ORPM / BOROFM 2237	Тағам массаларының реология негіздері / Основы реологии пищевых масс / Bases of a rheology of food masses	5	15		30		30	75				5.0				
37		БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	TOPA / PAPP / PADOFM 2238	Тамақ өндірістерінің процестері мен аппараттары / Процессы и аппараты пищевых производств / Processes and devices of food productions	5	15		30		30	75				5.0				
38		БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	TOZHT / OTTP / GTOFM 3248	Тағам өндірісінің жалпы технологиясы / Общая технология пищевых производств / General technology of food production	6	15		45		30	90					6.0			
39		Беп / ПД / AS	ЖК / БК / UC	FQASMAS / SMKBPP / FQASMAS 4331	Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі мен сапа менеджменті жүйесі / Система менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов / Food quality and safety man-agement system	5	15		30		30	75							5.0	
40		Беп / ПД / AS	ЖК / БК / UC	OTB / TKP / TCOP 4339	Өндірісті технокимиялық бақылау / Технохимический контроль производства / Technochemical control of production	5	15		30		30	75								5.0
41	Азық-түлік өнімдерінің технологиясы / Технология продуктов питания / Food technology	БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	TOUS / IPPPP / IOPAPOFM 3249	Тамақ өнімдерін және үрдістерін сәйкестендіру / Идентификация продукции и процессов пищевых производств / Identification of products and processes of food production	5	15		30		30	75					5.0			
42		Беп / ПД / AS	ЖК / БК / UC	TOSG / SGPP / SAHITFI 3304	Тағам өнеркәсібіндегі санитария және гигиена / Санитария и гигиена в пищевой промышленности / Sanitation and hygiene in the food industry	5	15		30		30	75						5.0		

43		Беп / ПД / AS	ЖК / БК / UC	ТМКОІТ / ІТНМКІ / ІТОВРАСР 4305	Нан-тоқаш, макарон және кондитерлік өнімдердің инновациялық технологиялары / Инновационные технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий / Innovative technologies of bakery, pasta and confectionery products	5	15		30		30	75							5.0	
44		Беп / ПД / AS	ЖК / БК / UC	TOSRSB / PSPPSO / FCAASA 4332	Тағам өнімдерінің сәйкестігін растау және сенсорлық бағалау / Подтверждение соответствия пищевых продуктов и сенсорная оценка / Food conformity assessment and sensory assessment	6	15		45		30	90							6.0	
45		Беп / ПД / AS	ТК / КВ / ES	ТОРОРТ / ТРІРРР / ТОРАУОРІТІ 4333	Тағам өнеркәсібінде полифитокомпонентті өндіру және пайдалану технологиясы / Технология производства и использования полифитокомпонента в пищевой промышленности / Technology of production and use of a polyphythocomponent in the food industry	5	15		30		30	75							5.0	
46		Беп / ПД / AS		FTOT / TPFN / ТОРОРР 4301	Функционалды тамақ өнімдерінің технологиясы / Технология продуктов функционального назначения / Technology of products of functional purpose															
47		Беп / ПД / AS	ТК / КВ / ES	SHKVS BK / VSKNGT / VASCASATBAT 4334	Шекарада және көлікте ветеринариялық- санитариялық бақылау және қадағалау / Ветеринарно- санитарный контроль и надзор на границе и	5	15		30		30	75							5.0	

					транспорте / Veterinary and sanitary control and supervision at the border and transport														
48		Беп / ПД / AS		TOEK / EBPP / EFS 4342	Тағам өнімдерінің экологиялық қауіпсіздігі / Экологическая безопасность продуктов питания / Environmental food Safety														
49	Тамақ өндірісі технологиясының негіздері / Основы технологии пищевых производств / Fundamentals of food production technology	БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	ATOOZh / OPPP / FPE 3246	Азық-түлік өнімдері өндірісінің жабдыктары / Оборудование производства продовольственных продуктов / Food production equipment	6	15		45		30	90				6.0			
50		БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	TORK / RBPP / RSOFP 3254	Тағам өнімдерінің радиациялық қауіпсіздігі / Радиационная безопасность пищевой продукции / Radiation safety of food products	6	15		45		30	90					6.0		
51		БП / БД / BS	ТК / KB / ES	TOOTT / BTPPP / BTIFP 3251	Тамақ өнімдері өндірісіндегі тосқауыл технологиялары / Барьерные технологии в производстве пищевых продуктов / Barrier technologies in food production	6	15		45		30	90					6.0		
52		БП / БД / BS		TKT / TP / TOFC 3251	Тағамдық концентраттар технологиясы / Технология пищекопцентратов / Technology of food concentrates														
53		БП / БД / BS	ТК / KB / ES	AU / OA / AO 3253	Агробизнесі ұйымдастыру / Организация агробизнеса / Agribusiness organization	6	15		45		30	90					6.0		
54		БП / БД / BS		AE 3253	Аграрлық экономика / Аграрная экономика / Agrarian Economy														
55		Беп / ПД /	ЖК / ВК /	OP / PP 3341	Өндірістік практика / Производственная	5				50		100					5.0		

		AS	UC		практика / Production practice															
56	Тағам өндірісінің арнайы технологиялары / Специальные технологии пищевых производств /	БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	ТТ / РТ / FT 4255	Тағам токсикологиясы / Пищевая токсикология / Food Toxicology	5	15		30		30	75							5.0	
57		БеП / ПД / AS	ЖК / ВК / UC	SEOKZh / PPMMP / DODAMIE 4336	Сүт және ет өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау / Проектирование предприятий молочной и мясной промышленности / Design of dairy and meat industry enterprises	5	15		30		30	75						5.0		
58		БеП / ПД / AS	ЖК / ВК / UC	KP / PP 4340	Кәсіби практика / Профессиональная практика / Professional practice	5				50		100							5.0	
59		БеП / ПД / AS	ТК / КВ / ES	TRN / OTR / FOTR 4337	Техникалық реттеудің негізі / Основы технического регулирования / Fundamentals of technical regulation	6	15		45		30	90								6.0
60		БеП / ПД / AS		OSKE / OKP / PQA 4343	Өнімнің сапасын қамтамасыз ету / Обеспечение качества продукции / Product quality assurance															
Орташа апталық жүктеменің сағат саны / Средняя недельная нагрузка в часах / Weekly average workload at hours													0	0	0	0	0	0	0	
1	Орта білім беру пәндері(ЖБП) / Общеобразовательные дисциплины(ООД) / General education subjects(GER)					56	90	0	465	0	420	705	25	12	17	2	0	0	0	0
	Міндетті компонент(ЖБП/МК) / Обязательный компонент(ООД/ОК) / Core subjects(GER/CS)					51	75	0	435	0	390	630	25	12	12	2	0	0	0	0
	ЖОО компоненті(ЖБП/ЖК) / Вузовский компонент(ООД/ВК) / University component(GER/UC)					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Таңдау бойынша компонент(ЖБП/ТК) / Компонент по выбору(ООД/КВ) / Electives(GER/ES)					5	15	0	30	0	30	75	0	0	5	0	0	0	0	0
2	Базалық пәндер(БП) / Базовые дисциплины(БД) / Base requirements(BS)					123	330	180	570	70	660	1880	5	18	15	30	32	18	0	5
	Міндетті компонент(БП/МК) / Обязательный компонент(БД/ОК) / Core subjects(BS/CS)					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ЖОО компоненті(БП/ЖК) / Вузовский компонент(БД/ВК) / University component(BS/UC)					106	285	150	480	70	570	1625	5	18	15	30	27	6	0	5
	Таңдау бойынша компонент(БП/ТК) / Компонент по выбору(БД/КВ) / Electives(BS/ES)					17	45	30	90	0	90	255	0	0	0	0	5	12	0	0
3	Профильді пәндер(БеП) / Профилирующие дисциплины(ПД) / Profession requirements(VRS)					57	135	0	300	100	270	905	0	0	0	0	0	10	31	16
	Міндетті компонент(БеП/МК) / Обязательный компонент(ПД/ОК) / Core subjects(VRS/CS)					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ЖОО компоненті(БеП/ЖК) / Вузовский компонент(ПД/ВК) / University component(VRS/UC)					41	90	0	195	100	180	665	0	0	0	0	0	10	21	10

	Таңдау бойынша компонент(Беп/ТК) / Компонент по выбору(ПД/КВ) / Electives(VRS/ES)	16	45	0	105	0	90	240	0	0	0	0	0	0	10	6
	Оқу жоспары бойынша барлығы / Итого по учебному плану / Total on curriculum	236	555	180	1335	170	1350	3490	30	30	32	32	32	28	31	21
4	Оқытудың қосымша түрлері / Дополнительные виды обучения / Additional courses	Кредиттер саны / Количество кредитов / Number of credits						Академиялық кезең / Академический период / Academic period			Сағаттар саны / Количество часов / Number of hours			Апта саны / Количество недель / Number of weeks		
5	Қорытынды аттестаттау модулі (ҚАМ) / Модуль итоговой аттестации (МИА) / Module of final certification (MoFC)	8									240.0					
	Қорытынды ҚА ескерілуімен / Итого с уч. ИА / Total including FC	244									7320.0					

**«ҚАЗАҚ ҰЛТТЫҚ АГРАРЛЫҚ ЗЕРТТЕУ УНИВЕРСИТЕТІ»
КОММЕРЦИЯЛЫҚ ЕМЕС АКЦИОНЕРЛІК ҚОҒАМЫ
«Зооинженерия және тағам өндірісінің технологиясы» факультеті
«Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедрасының
кеңейтілген мәжілісінің
№ 6 хаттамасының көшірмесі**

Алматы қаласы

«25» қаңтар 2024 жыл

Төрайым – Л.Мамаева
Хатшы – А.Есмагамбетова
Мәжіліс мүшелері:
Барлығы-20
Жұмыс берушілер - 5
Түлектер - 5

КҮН ТӘРТІБІНДЕ

2024-2028 оқу жылдарына арналған кафедраның білім беру бағдарламаларын бекіту туралы

ТЫҢДАЛДЫ: Кафедра меңгерушісі Л.Мамаева 2024-2028 оқу жылдарына арналған «Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедрасының комитет мүшелерімен мемлекеттік жалпыға міндетті білім беру стандарттары негізінде әзірленген білім беру бағдарламаларымен таныстырды. Білім беру бағдарламалары жұмыс берушілердің талаптарына сәйкес, ғылым мен техниканың қазіргі даму тенденциялары мен саладағы жаңа жетістіктерді ескере отырып әзірленгендігін жеткізе отырып, талқылауға ұсынды.

СӨЗ СӨЙЛЕДІ: «6B07210, 7M07210, 7M07220 – Тағам қауіпсіздігі», білім беру бағдарламалары бойынша 2024-2028 жж., 2024-2026жж., және 2024-2027 жж. арналған білім беру бағдарламаларын жұмыс берушілердің, түлектер мен студенттердің қатысуымен бірге талқылау және оңтайландыру, даярлауды жүзеге асыруға арналған білім беру бағдарламасына сын пікір беруші «Беккер и К» ЖШС персонал жөніндегі директоры Е.Салоп сөз алып: білім беру бағдарламасының артықшылықтарының бірі - міндетті пәндерді қалыптастыру кезінде жұмыс берушілердің талаптары ескерілген. Бұл оның мазмұны бойынша түлектің құзыреттілігін қамтамасыз етуге мүмкіндік береді. Мазмұнды компоненттің сапасы күмән тудырмайды. Оқу жоспарының құрылымы тұтастай алғанда қисынды және дәйекті. Пәндердің мазмұны түлек моделінің құзыреттілігіне сәйкес келеді. Әзірленген білім беру бағдарламалары мәлімделген дайындық деңгейіне толық сәйкес келетіндігін жеткізді.

«6B07210, 7M07210, 7M07220 – Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасының студенті Малтай А.: білім беру бағдарламасы кәсіби құзыреттіліктер мен ғылыми практикалық дағдыларды игеру кәсіби және жалпы білім беру циклінің пәндерімен тығыз байланысты болатындай етіп

жасалған. Кәсіптік модульдің ғылыми өндірістік практика бағдарламасының құрылымы мен мазмұны студенттердің жалпы және кәсіби құзыреттіліктерін толық игеруге арналғандығын айтты.

т.ғ.д., профессор Л.Каимбаева 2024-2028 оқу жылдарына арналған «6B07210, 7M07210, 7M07220 – Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламалары еңбек нарығының талаптары мен жұмыс берушілердің сұраныстарын ескере отырып, ұлттық біліктілік шеңбері негізінде әзірленген. Білім беру бағдарламалары болашақ ғылыми педагогикалық бағыттағы мамандардың еңбек нарығына қажетті құзыреттіліктер мен дағдыларды игеруге мүмкіндік беретінін айтты.

ДАУЫС БЕРДІ: Кафедра меңгерушісінің ұсынысымен «Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедрасының профессорлық оқытушылар құрамы ұсынылып отырған білім беру бағдарламасын бекіту туралы шешім дауысқа салынып, бірауыздан мақұлданды.

Қаулы етті: 2024 – 2028 оқу жылдарына арналған «6B07210, 7M07210, 7M07220 – Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламалары бекітілсін және факультеттің академиялық комитетінде қарастыруға ұсынылсын.

Төрайымы



Л.Мамаева

Хатшы



А.Есмаганбетова

**«ҚАЗАҚ ҰЛТТЫҚ АГРАРЛЫҚ ЗЕТТЕУ УНИВЕРСИТЕТІ»
КОММЕРЦИЯЛЫҚ ЕМЕС АКЦИОНЕРЛІК ҚОҒАМЫ
«Зооинженерия және тағам өндірісінің технологиясы» факультетінің
Академиялық комитеті мәжілісінің**

№ 6 ХАТТАМАСЫНАН КӨШІРМЕ

Алматы қаласы

29 қаңтар 2024 жыл

Төрағасы – Искакова К.М.

Хатшы – Искакова Ж.А.

Қатысқандар саны: 30 (тізімі қоса беріліп отыр).

КҮН ТӘРТІБІ:

1. «6B07210, 7M07210, 7M07220 – Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламалары бойынша 2024-2028 жж., 2024-2026жж., және 2024-2027 жж. арналған білім беру бағдарламаларын жұмыс берушілердің, түлектер мен студенттердің қатысуымен бірге талқылау және оңтайландыру.

ТЫНДАЛДЫ:

«Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедрасының меңгерушісі Л.Мамаева - Қазіргі уақытта жұмыс беруші білім беру сапасына тапсырыс беруші және бағалаушы болып табылатындығы анық. Кафедрамызда аталған БББ жаңғырту және жаңадан БББ құрастыру бойынша жұмыстар атқарылды. Кәсіби стандарттар негізінде еңбек қызметтерін ескере отырып оқыту нәтижелері жаңартылды. Әрбір БББ бойынша мазмұны толығымен жаңартылды.

Осыған байланысты, «6B07210, 7M07210, 7M07220 – Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламалары кадрлар даярлау бағыты бойынша кафедраларында жүзеге асырылып отырған білім беру бағдарламаларының мазмұнын еңбек нарығының заманауи талаптарына сәйкес өзгерту және жаңғырту қажет.

СӨЗ СӨЙЛЕГЕНДЕР:

«Almaty mai» ЖШС директоры Р.Самахунов білім беру бағытын дұрыс жолға қою керектігін, сонымен қатар, жаңадан ашылған «6B07210 – Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасының дұрыс әрі дер кезінде ашылып отырғанын баса айтып өтті.

ҚАУЛЫ ЕТТІ:

Жұмыс берушілердің тарапынан айтылған ұсыныстарды негізге ала отырып «6B07210, 7M07210, 7M07220 – Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламалары бойынша 2024-2028 жж., 2024-2026 жж., және 2024-2027 жж. арналған мазмұндарына өзгерістер мен толықтырулар енгізілсін, «07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары» білім беру саласы оның ішінде кадрлар даярлау бағыты бойынша жаңа «6B07210– Тағам қауіпсіздігі білім

беру бағдарламасы құрастырылсын. Кафедра оқытушылары Л.Каимбаева, Ж.Искакова, А.Қожабергенов, М.Әметова жауапкершілігіне алып қадағаласын.

«Зооинженерия және тағам өндірісінің технологиясы» факультетінің Кеңесіне қарастыруға ұсынылсын.

Төраға



Искакова К.М.

Хатшы



Искакова Ж.А.

РЕЦЕНЗИЯ

На образовательную программу «6B07210- Пищевая безопасность»

Представленная образовательная программа составлена кафедрой «Технология и безопасность пищевых продуктов» на 2022-2026 учебный год для подготовки бакалавров естествознания.

Цель образовательной программы «6B07210- Пищевая безопасность»: подготовить конкурентоспособного и компетентного специалиста в области производства, качества и инноваций пищевых продуктов, способного организовать управление качеством и безопасностью пищевых продуктов.

В процессе обучения обучающиеся осваивают следующие навыки и умения: совершенствование методов исследования и внедрение технологических процессов в создании новых продуктов; разработка и внедрение по улучшению качества исследования сырья, готовой продукции соответствующих по ГОСО; анализ технической оснащенности и производственной деятельности предприятий с учетом требований экологии, охраны труда, пожара-взрывобезопасности и производственной санитарии; изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения; организация работы трудовых коллективов, принятие управленческих решений, контроль качества и безопасности пищевых продуктов и сырья, используя разные методы; организация и обеспечение технологического процесса пищевой промышленности; технохимический контроль сырьевых компонентов, технологических процессов и готовой продукции; обеспечение выпуска высококачественной, конкурентно способной продукции, отвечающей по стандартам и санитарно-эпидемиологии требованиям.

Дисциплины учебного плана по рецензируемой ОП формирует весь необходимый перечень общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Преимущество программы хочу отметить, что к ее реализации привлекается достаточно опытный профессорско-преподавательский состав, а также практические деятели. Качество содержательной составляющей учебного плана не вызывает сомнений. Включенные в план дисциплины раскрывают сущность актуальных на сегодняшний день пищевых проблем на рынке.

Одним из недостатков образовательной программы считаю недостаточное количество выделенных часов для производственной практики. Производственная практика неотъемлемая и очень важная составляющая для подготовки специалиста в данной отрасли. С учетом международной практики и мнений работодателей, предлагаю увеличить объем часов профессиональной практики за счет интеграции отдельных общеобразовательных дисциплин в базовый и профессиональный модуль.

Считаю необходимым привязать производственные практики на основные профилирующие дисциплины. Например, на дисциплины Качество и безопасность пищевых продуктов, Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности, Санитария и гигиена в пищевой промышленности.

Таким образом предоставленная образовательная программа «6B07210- Пищевая безопасность» кафедры «Технология и безопасность пищевых продуктов» содержательна, имеет теоретическую и практическую направленность, включает достаточное количество элементов, полностью соответствует требованиям подготовки конкурентоспособных высококвалифицированных кадров, способных к самостоятельному мышлению и обеспечению прогрессивного научно-технического, социально-экономического и культурного развития общества, в том числе успешно осуществлять управленческую деятельность в различных предприятиях и организациях пищевой промышленности.

Доцент кафедры «КХМТ»
Ферганского Политехнического

Института :



д.т.н. Назирова Р.М.

РЕЦЕНЗИЯ

на образовательные программы « 6В07210, 7М07210, 7М07220 - Пищевая безопасность », кафедры «Технология и безопасность пищевых продуктов» КазНАИУ

Рецензируемые образовательные программы разработаны с учетом требований и конъюнктуры рынка труда, востребованности выпускников и направлений развития науки и техники РК.

Структура и содержание образовательной программы « 6В07210, 7М07210, 7М07220 - Пищевая безопасность» обеспечивает достижение студентами, магистрантами запланированных результатов обучения.

Структура программы, такова что позволяет избежать чрезмерной рабочей нагрузки. Нагрузка включает в себя как посещаемость на основе обучения, так и обязательные элементы поучения степени.

Предоставленные альтернативные образовательной программе гармонизированны с ведущими зарубежными ВУЗами и самостоятельное изучение. Это включает в себя все дисциплины модульной дают возможность сделать самостоятельно выбор обучаемого предмета студентами, магистрантами, а так же помогут легко усвоить и улучшат закрепление и детализацию знаний.

Выпускник образовательной программы 6В07210, 7М07210, 7М07220 - «Пищевая безопасность» владеет следующими способностями:

- осуществляет комплексные исследования на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний истории и философии науки.

- обладает знаниями о роли науки и научного познания, его структуре, формах и методах, социальных этических проблемах, связанных развитием и использованием достижений науки, техники и технологии.

- способен к письменной и устной профессиональной коммуникации на и одном из иностранных языков.

- применяет психологии успешной реализации знания управленческой деятельности и самосовершенствования.

- управляет рисками в процессе внедрения новых технологий пищевых продуктов.

- применяет инновационные технологии для решения комплексных инженерных задач при переработке сырья растительного и животного происхождения.

- использует профессиональные компьютерные программы в области пищевой безопасности.

- применяет знания методологии и методов экспериментальных исследований в научной и практической деятельности в области пищевой безопасности использует международные, региональные практики работ по безопасности пищи, документы о взаимном признании результатов работ;

Обладает всеми формами поведения , которые позволяют ему эффективным и конструктивным образом участвовать в общественной и трудовой жизни в частности , во все более разнообразных обществах, а также при необходимости разрешать конфликты, позволяют ему во всей в полноте участвовать гражданской жизни, основываясь на знании социальных и политических понятий и структур и готовности к активному и демократическому участию.

Достижение результатов обучения при реализации образовательной программы обеспечивается за счет основных факторов гарантий достижения запланированных результатов обучения. В результате на Казахстанском рынке труда мы получим перспективных и востребованных выпускников данной образовательной программы.

Директор по персоналу ТОО «Беккер и К»



Е Салоп