



**«ҚАЗАҚ ҰЛТТЫҚ АГРАРЛЫҚ ЗЕРТТЕУ УНИВЕРСИТЕТІ» КеАҚ
НАО «КАЗАХСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ АГРАРНЫЙ
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
NJSC «KAZAKH NATIONAL AGRARIAN RESEARCH
UNIVERSITY»**

БЕКІТІЛДІ/УТВЕРЖДЕНО/APPROVED

Директорлар кеңесінің шешімімен/
Решением Совета директоров/

By the decision of the Board of Directors

Хаттама/Протокол / Protocol № 46

2025 ж./г.



**БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
EDUCATIONAL PROGRAMME**

**6B07210 ТАҒАМ ҚАУІПСІЗДІГІ
6B07210 ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ
6B07210 FOOD SAFETY**

**БАКАЛАВРИАТ
BACHELOR'S DEGREE**

Алматы/Almaty, 2025

БББ әзірленді/ ОП разработана/ The EP is developed:

Кафедра меңгерушісі / Зав.кафедрой/ Head of the Department		Мамаева Лаура Асылбековна , биология ғылымдарының кандидаты, профессор. Мамаева Лаура Асылбековна , кандидат биологических наук, профессор Mamayeva Laura Asylbekovna , candidate of biological sciences, professor E-mail laura.mamayeva@kaznaru.edu.kz
Академиялық персонал/ Академический персонал/ Academic staff		Сүлейменова Жұлдуз Маукеновна , б.ғ.д, кафедра қауымдастырылған профессоры Сүлейменова Жұлдуз Маукеновна , к.б.н., ассоциированный профессор кафедры Suleimenova Zhulduz Maukenovna , Candidate in Biological Sciences, Associate Professor of the Department E-mail zhulduz.suleimenova@kaznaru.edu.kz
Білім алушы/ Обучающийся/ Student		«6B07210 – Тағам қауіпсіздігі» БББ 2 курс студенті Қалыбай Айгүл Құралбекқызы студентка 2 курса ОП «6B07210 – Пищевая безопасность» Қалыбай Айгүл Құралбекқызы 6B07210 – Food safety 3th year student of EP Қалыбай Айгүл Құралбекқызы E-mail 515189@kaznaru.edu.kz
Сарапшылар/ Эксперты/ Exerts		Уразбаев Жуматай Зейноллаевич «Қазақ қайта өңдеу және тағам өнеркәсіптері ғылыми зерттеу институты» ЖШС Басқарма Төрағасы Уразбаев Жуматай Зейноллаевич Председателя Правления – ТОО «Казахский НИИ перерабатывающей и пищевой промышленности» Urazbaev Zhumatay Zeynollaevich Chairman of the Board – JSC «Kazakh Research Institute of Processing and Food industry» E-mail info@rpf.kz .
Жұмыс берушілер/ Работодатели/ Employers		«Күн Нұры» ЖШС директоры Шарифканов Дулат Нигметканович ТОО «Күн Нуры», директор Шарифканов Дулат Нигметканович LLP Kun Nury, Director Dulat Nigmatkanovich Sharifkanov E-mail: sharif-kanoff@mail.ru

Білім беру бағдарламасы талқыланды және бекітуге ұсынылды/

Образовательная программа рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседаниях/

The educational program was considered and recommended for approval at meetings:

Университеттің Ғылыми Кеңесі/Ученого Совета Университета/Academic Council of University

Хаттама/Протокол/Protocol № 9 « 26 » 03 2025ж./г.

Ғылыми Кеңес Төрағасы (Басқарма Төрағасы - Ректор)/

Председатель Ученого Совета (Председатель Правления - Ректор)/

Chairman of the Academic Council

(The Chair of the Managing Board-Rector) Т А.Куришбаев/ A.Kurishbayev

Университеттің академиялық сапа кеңесі/ Совет академического качества университета/

Academic Quality Council of the University

Хаттама/Протокол/Protocol № 2 « 19 » 03 2025ж./г.

АСК төрағасы/ Председатель САК/Chairman of the AQC

Басқарма Төрағасы - Ректордың орынбасары

Заместитель Председателя Правления – Ректора

Deputy Chairman of the Board- Rector А А.Абдыров/ A.Abdyrov

Инженерлік технологиялар факультетінің академиялық комитеті / Академический комитет

факультета Инженерные технологии / Academic Committee of the Faculty Engineering Technologies

Хаттама/Протокол/Protocol № 8 « 14 » 03 2025ж./г.

АК төрағасы/

Председатель АК /

Chairman of the AC У. Ибишев У. Ибишев/ U. Ibishev

Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі кафедрасы

Кафедра Технологии и безопасность пищевых продуктов

Department of Technology and food safety

Хаттама/Протокол/Protocol № 6 « 27 » 01 2025ж./г.

**Білім беру бағдарламасының сипаттамасы/
Паспорт образовательной программы/
Passport of the educational program**

Білім беру саласының коды және жіктелімі/ Код и классификация области образования/ Code and classification of the education field	6B07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары 6B07 Инженерные обрабатывающие и строительные отрасли 6B07 Engineering manufacturing and construction industries
Даярлау бағыттарының коды және жіктелімі/ Код и классификация направлений подготовки/ Code and classification of training areas	6B072 Өндірістік өңдеу саласы 6B072 Производственные и обрабатывающие отрасли 6B072 Manufacturing and processing industries
Білім беру бағдарламасының коды және атауы/ Код и наименование образовательной программы/ Code and name of educational program	«6B07210 - Тағам қауіпсіздігі» «6B07210 - Пищевая безопасность» "6B07210 - Food Safety»
Білім беру бағдарламасының түрі/ Вид образовательной программы/ Type of educational program	Қолданыстағы Действующая Acting
Білім беру бағдарламасының мақсаты/ Цель образовательной программы/ The purpose of the educational program	Тағам өнімдерінің өндірісі, сапасы және инновациялары саласында сапасы мен қауіпсіздігін басқаруды ұйымдастыра алатын, бәсекеге қабілетті және құзыретті маман дайындау./ Подготовить конкурентоспособного и компетентного специалиста в области производства, качества и инноваций пищевых продуктов, способного организовать управление качеством и безопасностью пищевых продуктов./ To prepare a competitive and competent specialist in the field of food production, quality and innovation, capable of organizing the management of food quality and safety.
БХСЖ деңгейі бойынша/ Уровень по МСКО/ Level according to ISCED	6
ҰБШ бойынша деңгейі/ Уровень по НРК/ Level according to NQF	6
СБШ бойынша деңгейі/ Уровень по ОРК/ Level according to PQF-professional qualification framework	6
Кадрларды даярлау бағыты лицензиясы қосымшасының нөмірі/	KZ89LAA00031870, 05.08.2021 (№006, 26.01.2022)

Номер приложения к лицензии на направление подготовки кадров/ The number of appendix to the licenses for the training direction	
ББ Аккредиттеу Аккредиттеу органының атауы Аккредитацияның қолданылу мерзімі/ Аккредитация ОП Наименование аккредитационного органа Срок действия аккредитации/ Accreditation of EP The name of the accreditation body The period of accreditation validity	Куәлік №АВ 5710 АРТА 31.01.2025 -30.01.2030 ж. Сертификат №АВ 5710 НААР 31.01.2025 -30.01.2030 г. Certificate No. AB 5710 IAAR 31.01.2025 -30.01.2030
Берілетін дәрежесі/ Присуждаемая степень/ Degree awarded	«6B07210-Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасы бойынша техника және технология бакалавры Бакалавр техники и технологий по образовательной программе «6B07210 - Пищевая безопасность» The bachelor of the equipment and technologies for the educational program «6B07210 - Food Safety»
Оқыту нәтижелері/ Результаты обучения/ Learning outcome	Кесте 2 Таблица 2 Table 2
Оқыту тілі/ Язык обучения/ Language of instruction	Қазақша/ Орысша/Ағылшынша Казахский/ Русский/Английский Kazakh/ Russian/English
Кәсіби стандарттар/ Профессиональные стандарты/ Professional standards	- Дайындалған тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттар өндірісі; - Тамақтандыру индустриясы/ - Производство приготовленных пищевых продуктов и полуфабрикатов; - Индустрия питания/ - Production of prepared food products and semi-finished products; - Food industry
Біліктіліктер мен лауазымдар тізімі/ Перечень квалификаций и должностей/ List of qualifications and positions	- тағам қауіпсіздігі жөніндегі маман; - тағам өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау маманы; - тағам өнімдерін сертификаттау және сәйкестікті бағалау маманы; - тағам өнімдерінің зертханалық талдау маманы; - тағам өндірісінде сапа менеджменті жүйесін енгізу маманы; - тағам гигиенасы және санитария маманы; - тағам қауіпсіздігі бойынша инспектор; - тағам қауіпсіздігі бойынша зертхана меңгерушісі; - тағам өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету инженері; - тағам қауіпсіздігі бойынша техникалық сарапшы.

	- специалист по пищевой безопасности; - специалист по контролю качества и безопасности пищевой продукции; - специалист по сертификации и оценке соответствия пищевых продуктов; - специалист по лабораторным исследованиям пищевых продуктов; - специалист по внедрению системы менеджмента качества в пищевой промышленности; - специалист по гигиене и санитарии пищевых производств; - инспектор по пищевой безопасности; - заведующий лабораторией по пищевой безопасности; - инженер по обеспечению безопасности пищевой продукции; - технический эксперт в области пищевой безопасности. - food safety specialist; - specialist in quality and safety control of food products; - specialist in certification and conformity assessment of food products; - specialist in laboratory analysis of food products; - specialist in implementation of quality management systems in the food industry; - specialist in food hygiene and sanitation; - food safety inspector; - head of food safety laboratory; - engineer for ensuring food product safety; - technical expert in food safety.
Кәсіби қызметтердің түрлері/ Виды профессиональной деятельности/ Types of professional activity	1. Бағалау: - азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігін, сапасын және тағамдық құндылығын бағалау; - шикізаттың, қосалқы материалдардың және дайын өнімнің нормативтік талаптарға сәйкестігін бақылау және сынау; - өндірістік процестердің тамақ қауіпсіздігі стандарттарына сәйкестігін бағалау (HACCP, ISO 22000 және т.б.); - тамақ өнімдерінің микробиологиялық, химиялық және физикалық қауіпсіздігін бағалау; - тағам қауіпсіздігі жүйелерін енгізу және жетілдіру деңгейін бағалау, қауіп-қатерді талдау және тәуекелдерді басқару шараларын бағалау; - тағамдық уланулар мен қауіпсіздік бұзушылықтарының себептерін талдау. 2. Конструктивтік: - тағам қауіпсіздігі жүйелерін құру немесе жаңғырту мақсаттарын тұжырымдау;

	- азық-түлік өндірісінде қауіпсіздік пен сапаны қамтамасыз етуге арналған технологиялық және ұйымдастырушылық шешімдерді әзірлеу; - тағам қауіпсіздігі бойынша стандарттар, техникалық шарттар және нұсқаулықтар жобаларын дайындау; - тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз етуге арналған бақылау және тестілеу жүйелерін жобалау. 3. Ақпараттық-технологиялық: - тағам қауіпсіздігі бойынша ішкі және сыртқы аудиттерді ұйымдастыру және жүргізу; - шикізат пен дайын өнімнің қауіпсіздігін бақылау және мониторинг жүргізу; - HACCP, ISO 22000 және басқа да тағам қауіпсіздігі жүйелерін енгізу және сүйемелдеу; - зертханалық зерттеулер нәтижелерін өңдеу және талдау, тамақ қауіпсіздігі бойынша деректер базасын жүргізу; - өндірістік процестердегі қауіпті факторларды анықтау, бақылау нүктелерін белгілеу және түзету шараларын әзірлеу. 1. Оценочные: - оценка безопасности, качества и пищевой ценности продуктов питания; - контроль и испытания сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции на соответствие нормативным требованиям; - оценка соответствия производственных процессов стандартам пищевой безопасности (HACCP, ISO 22000 и др.); - оценка микробиологической, химической и физической безопасности пищевых продуктов; - оценка уровня внедрения и совершенствования систем пищевой безопасности, анализ рисков и мер по их управлению; - анализ причин пищевых отравлений и нарушений безопасности. 2. Конструктивные: - формулирование целей проекта по созданию или модернизации систем пищевой безопасности; - разработка технологических и организационных решений для обеспечения безопасности и качества в пищевом производстве; - подготовка проектов стандартов, технических условий и инструкций по пищевой безопасности; - проектирование систем контроля и тестирования для обеспечения безопасности пищевых продуктов. 3. Информационно-технологические: - организация и проведение внутренних и внешних аудитов по пищевой безопасности;
--	--

	- контроль и мониторинг безопасности сырья и готовой продукции; - внедрение и сопровождение систем HACCP, ISO 22000 и других систем пищевой безопасности; - обработка и анализ результатов лабораторных исследований, ведение баз данных по пищевой безопасности; - выявление опасных факторов в производственных процессах, установление контрольных точек и разработка корректирующих мероприятий. 1. Evaluative: - assessment of the safety, quality, and nutritional value of food products; - control and testing of raw materials, auxiliary materials, and finished products for compliance with regulatory requirements; - assessment of compliance of production processes with food safety standards (HACCP, ISO 22000, etc.); - evaluation of the microbiological, chemical, and physical safety of food products; - assessment of the implementation and improvement level of food safety systems, risk analysis, and risk management measures; - analysis of the causes of food poisoning and safety violations. 2. Constructive: - defining project objectives for the creation or modernization of food safety systems; - development of technological and organizational solutions to ensure safety and quality in food production; - preparation of draft standards, specifications, and instructions for food safety; - design of control and testing systems to ensure food product safety. 3. Information-technological: - organization and implementation of internal and external food safety audits; - monitoring and control of the safety of raw materials and finished products; - implementation and maintenance of HACCP, ISO 22000, and other food safety systems; - processing and analysis of laboratory research results, maintaining food safety databases; - identification of hazards in production processes, establishing control points, and developing corrective actions.
Дағдысы болу/ Иметь навыки/ Be competent	Дағдысы болу: - тағам өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін бағалау және бақылау дағдылары;

	- тағамдық шикізат пен дайын өнімнің микробиологиялық, химиялық және физикалық көрсеткіштерін талдау; - тағам өндірісіндегі технологиялық процестерді қадағалау және жетілдіру; - азық-түлік қауіпсіздігі стандарттарын (НАССР, ISO 22000 және т.б.) енгізу және қолдану; - өндірістік гигиена мен санитарлық нормаларды сақтау және бақылау; - тәуекелдерді бағалау және тамақ тізбегіндегі қауіпті факторларды анықтау; - зертханалық сынақтар жүргізу және нәтижелерін интерпретациялау; - сапаны басқару және қадағалау жүйелерін құру және жетілдіру. Иметь навыки: - оценка и контроль качества и безопасности пищевых продуктов; - анализ микробиологических, химических и физических показателей пищевого сырья и готовой продукции; - контроль и совершенствование технологических процессов пищевого производства; - внедрение и применение стандартов пищевой безопасности (НАССР, ISO 22000 и др.); - соблюдение и контроль санитарных норм и правил производственной гигиены; - оценка рисков и выявление опасных факторов в пищевой цепочке; - проведение лабораторных испытаний и интерпретация результатов; - разработка и совершенствование систем управления и контроля качества. Be competent: - assessment and control of food quality and safety; - analysis of microbiological, chemical and physical parameters of food raw materials and finished products; - monitoring and improvement of technological processes in food production; - implementation and application of food safety standards (НАССР, ISO 22000, etc.); - compliance with and control of sanitary norms and production hygiene requirements; - risk assessment and identification of hazards in the food chain; - conducting laboratory tests and interpreting results; - development and improvement of quality management and control systems.
--	--

**2. Білім беру бағдарламасы үшін оқыту нәтижелері/ Результаты обучения по ОП/
Learning results of Educational Programs**

Кодтар/ Коды/ Codes	Оқыту нәтижелері/ Результаты обучения/ Learning outcomes
ОН1/ PO1/ LO1	Қазақстан тарихы, философиясы туралы білімі мен түсінігін көрсете білу, қазақ, орыс, ағылшын тілдерінде кәсіби қарым-қатынас жасай білу. Әлеуметтік, құқықтық, мәдени, адамгершілік аспектілерді түсіндіре білу және салауатты өмір салтын насихаттау. Инклюзивті білім беру жағдайында студенттерге психологиялық-педагогикалық қолдау көрсетуді ұйымдастыру құзыреттілігін дамыту./ Уметь демонстрировать знания и понимание истории Казахстана, философии и вести профессиональное общение на казахском, русском и английском языках. Уметь объяснять социальные, правовые, культурные и моральные аспекты и пропагандировать здоровый образ жизни. Развитие компетенции в организации психолого-педагогического сопровождения студентов в условиях инклюзивного образования./ To be able to demonstrate knowledge and understanding of the history of Kazakhstan, philosophy, and to conduct professional communication in Kazakh, Russian, and English. To be able to explain social, legal, cultural, and moral aspects and promote a healthy lifestyle. Development of competence in the organisation of psychological and pedagogical support of students in the conditions of inclusive education.
ОН2/ PO2/ LO2	Сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениеттің, физика-заң ғылымдарының құрылымы мен функцияларын түсіне білу; ғылыми зерттеу әдістерін қолдана білу және кәсіби міндеттерде жасанды интеллект элементтерін қолдана білу./ Уметь понимать структуру и функции антикоррупционной культуры, физических и юридических наук; уметь применять методы научных исследований и использовать элементы искусственного интеллекта в профессиональных задачах./ To be able to understand the structure and functions of anti-corruption culture, physical and legal sciences; to be able to apply scientific research methods and to use elements of artificial intelligence in professional tasks.
ОН3/ PO3/ LO3	Азық-түлік қауіпсіздігін басқару және реттеу контекстінде қаржылық сауаттылық принциптерін және экономика мен азаматтық құқықтың негізгі ұғымдарын қолдана білу./ Уметь применять принципы финансовой грамотности и базовые понятия экономики и гражданского права в контексте управления и регулирования безопасности пищевых продуктов./ To be able to apply principles of financial literacy and basic concepts of economics and civil law in the context of food safety management and regulation.
ОН4/ PO4/ LO4	Теориялық және аспаптық ғылыми тәсілдерді қолдана отырып, тамақ өнімдері мен шикізаттың химиялық құрамы мен молекулалық құрылымын талдай білу./ Уметь анализировать химический состав и молекулярную структуру пищевых продуктов и сырья, используя теоретические и инструментальные научные подходы./ To be able to analyze chemical composition and molecular structure of food products and raw materials using theoretical and instrumental scientific approaches.
ОН5/	Өнімнің сапасы мен қауіпсіздігіне әсер ететін тамақ жүйелеріндегі физика-химиялық және биохимиялық процестерді түсіндіре білу./

PO5/ LO5	Уметь объяснять физико-химические и биохимические процессы в пищевых системах, которые влияют на качество и безопасность продуктов./ To be able to explain the physicochemical and biochemical processes in food systems that influence product quality and safety.
OH6/ PO6/ LO6	Тамақ өнімдеріндегі микробтық қауіпті анықтай білу және оларды анықтау мен бақылаудың микробиологиялық әдістерін қолдана білу./ Уметь выявлять опасные микроорганизмы в пищевых продуктах и применять микробиологические методы для их обнаружения и контроля./ To be able to identify microbial hazards in food products and apply microbiological methods for their detection and control.
OH7/ PO7/ LO7	Өнімнің функционалдығы мен қауіпсіздігін жақсарту үшін тамақ өнімдерін өндіруде биотехнологиялық әдістерді қолдана білу./ Уметь применять биотехнологические методы в производстве пищевых продуктов для повышения функциональности и безопасности продуктов./ To be able to apply biotechnological methods in food production to improve product functionality and safety.
OH8/ PO8/ LO8	Тамақ өнімдерін қайта өңдеу операцияларын бақылау және оңтайландыру үшін ЖИ элементтерін мен технологиялық жабдықтарды қолдана білу./ Уметь использовать элементы ИИ и технологическое оборудование для контроля и оптимизации процессов переработки пищевых продуктов./ To be able to use AI elements and technological equipment for controlling and optimizing food processing operations.
OH9/ PO9/ LO9	Гигиеналық және технологиялық критерийлерге сәйкес шикі және дайын тамақ өнімдерінің тағамдық құндылығы мен реологиялық қасиеттерін бағалай білу./ Уметь оценивать пищевую ценность и реологические свойства сырых и готовых пищевых продуктов в соответствии с гигиеническими и технологическими критериями./ To be able to assess nutritional value and rheological properties of raw and finished food products according to hygienic and technological criteria.
OH10/ PO10/ LO10	Тағамдық ластаушы заттар мен қоспалардың уыттылығын бағалай білу және тағамдық химиялық қауіптердің қаупін бағалау./ Уметь оценивать токсичность пищевых загрязнителей и добавок, а также риски, связанные с опасными химическими веществами пищевого происхождения./ To be able to evaluate the toxicity of food contaminants and additives, and assess risks of foodborne chemical hazards.
OH11/ PO11/ LO11	Азық-түлік қауіпсіздігі ережелеріне сәйкес сенсорлық бағалау және стандартталған аналитикалық әдістер арқылы өнімнің сапасын бағалай білу./ Уметь оценивать качество продукции с помощью сенсорной оценки и стандартизированных аналитических методов в соответствии с правилами безопасности пищевых продуктов./ To be able to assess product quality through sensory evaluation and standardized analytical methods in accordance with food safety regulations.
OH12/	Азық-түлік өнімдерін өндірудің барлық кезеңдерінде санитарлық-гигиеналық шараларды қауіпсіздікті және нормативтік актілердің сақталуын қамтамасыз ету үшін жүзеге асыра білу./

PO12/ LO12	Уметь применять санитарно-гигиенические меры на всех этапах производства пищевых продуктов для обеспечения безопасности и соблюдения нормативных требований./ To be able to implement sanitary and hygiene measures at all stages of food production to ensure safety and compliance with regulations.
ОН13/ PO13/ LO13	Шекаралық және көлік деңгейлеріндегі санитарлық бақылау жүйелерінің ұйымдастырылуы мен функцияларын түсіну және азық-түлік инспекциясында құқықтық ережелерді қолдану./ Уметь разбираться в организации и функциях систем санитарного контроля на границе и транспорте, а также применять правовые нормы при инспекции пищевых продуктов./ To be able to understand the organization and functions of sanitary control systems at border and transport levels and apply legal provisions in food inspection.
ОН14/ PO14/ LO14	Экологиялық және техникалық стандарттарға сәйкес тамақ өнімдері мен тамақ қалдықтарын сараптауды, бақылауды және жоюды ұйымдастыра білу./ Уметь организовывать экспертизу, контроль и утилизацию продуктов питания и пищевых отходов в соответствии с экологическими и техническими стандартами./ To be able to organize expert examination, control, and disposal of food and food waste in line with environmental and technical standards.

Модульдің атауы / Наименование модуля / Module name	Модульдің атауы / Наименование модуля / Module name	Пәннің циклы / Цикл дисциплины / Discipline cycle	Пәннің компоненті / Компонент дисциплины / Discipline component	Пәннің коды / Код дисциплины / Code of subject	Пәннің атауы / Наименование дисциплины / Subject name	Академиялық кредиттер / Академические кредиты / Academic credits	Оқудың академиялық мерзімдегі / Академический период обучения / Academic study period	Бақылаудың академиялық мерзімдегі / Контроль по академическим периодам / Control in the academic period				Сағаттар саны / Количество часов / Number of hours						Кредиттерді академиялық мерзімге бөлу / Распределение кредитов по академическим периодам / Distribution of credits per academic period							
								Емтихандар / Экзамены / Exams	Дифференциалды сынақ / Дифференцированный зачет / Differentiated test	Курстық жұмыс/жоба / Курсовая работа/проект / Term paper/project	Барлығы / Всего / Total	Дәрісханалық жұмыс / Аудиторная работа / Classroom work			СӨЖ / СРО / IWS			1 курс / course		2 курс / course		3 курс / course		4 курс / course	
												Лабораториялық / Лабораторные / Laboratory trainings	Тәжірибелік / Практические / Practice	Студиялық сағаты / Студийные занятия / Studio lessons	Практика / Practice	СӨЖ / СРОП / Independent work of students with faculty staff	СӨЖ / СРО / Independent work of students	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	15
Жалпы модульдер / Общие модули / General modules																									
1	Гуманитарлық-тілдік және IT технологиялар / Гуманитарно-языковые и IT technologies	ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	KOT / KRYa / KRL 1103	Қазақ (Орыс) тілі / Казахский (Русский) язык / Kazakh (Russian) language	5	1	1			5/150			45			30	75	5.0						
2		ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	SHT / Iya / FL 1101	Шетел тілі / Иностранный язык / Foreign language	5	1	1			5/150			45			30	75	5.0						
3		ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	AKT / IKT / IACT 1111	Ақпараттық-коммуникациялық технологиялар / Информационно-коммуникационные технологии / Information and communication technologies	5	2	2			5/150	15		30			30	75		5.0					
4		ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	KTM / IKG / HOKS 1102	Қазақстан тарихы (МЕ) / История Казахстана (ГЭ) / History of Kazakhstan (SEC)	5	2	2			5/150	15		30			30	75		5.0					

[illegible]

20	Жаратылыстану-ғылыми дайындық / Естественно-научная подготовка / Natural-science preparation	БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	ZhM / VM / HM 1256	Жоғарғы математика / Высшая математика / Higher Mathematics	5	1	1			5/150	15		30			30	75	5.0					
21		БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	BOH / NOH / IAOC 1221	Бейорганикалық және органикалық химия / Неорганическая и органическая химия / Inorganic and organic chemistry	5	1	1			5/150	15	15.0	15			30	75	5.0					
22		БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	IKG / CGWEB 1231	Инженерлік және компьютерлік графика / Инженерная и компьютерная графика / Computer graphics with engineering basics	5	2	2			5/150	15	15.0	15			30	75		5.0				
23		БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	TKM / TPM / TAAM 2241	Теориялық және қолданбалы механика / Теоретическая и прикладная механика / Theoretical and applied mechanics	5	3	3			5/150	15	15.0	15			30	75		5.0				
24		БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	АН / AC 2234	Аналитикалық химия / Аналитическая химия / Analytical chemistry	5	3	3			5/150	15	15.0	15			30	75		5.0				
25		БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	Fiz / Phy 2232	Физика / Physics	6	3	3			6/180	15	30.0	15			30	90		6.0				
26	Кәсіби коммуникация / Профессиональные коммуникации / Professional communications	БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	EOT / MPE / MOCTE 1202	Эксперимент өткізу тәсілдері / Методы проведения эксперимента / Methods of conducting the experiment	6	2	2			6/180	15		45			30	90		6.0				
27		БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	OP / UP / TP 1240	Оқу практикасы / Учебная практика / Training practice	2	2			2/60				20			40		2.0					
28		БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	TGN / ONP / TFOTSON 2239	Тамақтанудың ғылыми негіздері / Основы науки о питании / The foundations of the science of nutrition	5	3	3			5/150	15		30			30	75		5.0				
29		БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	OP / PP 2242	Өндірістік практика / Производственная практика / Production practice	5	4				5/150				50			100			5.0			
30	Тағам химиясы / Пищевая химия / Food chemistry	БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	FKH / PACS 2235	Физикалық және коллоидтық химия / Физическая и коллоидная химия / Physical and colloidal chemistry	5	3	3			5/150	15	15.0	15			30	75		5.0				
31		БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	Mik /Mic 2236	Микробиология / Microbiology	5	4	4			5/150	15	30.0				30	75		5.0				
32		БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	TB / PB / FB 3245	Тағам биотехнологиясы / Пищевая биотехнология / Food biotechnology	5	5	5			5/150	15		30			30	75		5.0				
33		БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	TSTN / TOTE / TBOCSAE 3247	Тауартану және сараптаманың теориялық негіздері / Теоретические основы товароведения и экспертизы / Theoretical basis of commodity science and expertise	6	5	5			6/180	15		45			30	90		6.0				
34		БП / БД / BS	TK / KB / ES	TH / PH / FC 3264	Тағам химиясы / Пищевая химия / Food chemistry	5	5	5		5/150	15	30.0				30	75				5.0			
35		БП / БД / BS		TM / PM / FM 3243	Тағамдық микробиология / Пищевая микробиология / Food Microbiology			5		5/150														

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 / ВК / UC	TMRN / ORPM / BOROFM 2237	Тағам массаларының реология негіздері / Основы реологии пищевых масс / Bases of a rheology of food masses	5	3	3			5/150	15		30			30	75			5.0				
37		БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	TOPA / PAPP / PADOPF 2238	Тамақ өндірістерінің процестері мен аппараттары / Процессы и аппараты пищевых производств / Processes and devices of food productions	5	4	4			5/150	15		30			30	75			5.0				
38		БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	TOZhT / OTPP / GTOFP 3248	Тағам өндірісінің жалпы технологиясы / Общая технология пищевых производств / General technology of food production	6	5	5			6/180	15		45			30	90					6.0		
39		БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	TOKSMZh / SMKBP / FQASMAS 4265	Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі мен сапа менеджменті жүйесі / Система менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов / Food quality and safety management system	5	7	7			5/150	15		30			30	75						5.0	
40		БөП / ПД / AS	ЖК / ВК / UC	OTB / TKP / TCOP 4338	Өндірісті технокимиялық бақылау / Технокимический контроль производства / Technochemical control of production	5	8	8			5/150	15		30			30	75							5.0
41	Қазіргі әлемдегі қауіпсіздік, экология және цифрлық этика / Безопасность, экология и цифровая этика в современном мире / Safety, Ecology, and Digital Ethics in the Modern World	БП / БД / BS	ТК / КВ / ES	SZhKM / AK / ACC 2259	Сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет / Антикоррупционная культура / Anti-corruption culture	5	4	4			5/150														
42		БП / БД / BS	ТК / КВ / ES	ETD / EUR / EASD 2258	Экология және тұрақты даму / Экология и устойчивое развитие / Ecology and sustainable development	5	4	4			5/150														
43		БП / БД / BS	ТК / КВ / ES	TAK / BZh / LS 2257	Тіршілік әрекетінің қауіпсіздігі / Безопасность жизнедеятельности / Life safety	5	4	4			5/150	15		30			30	75			5.0				
44		БП / БД / BS	ТК / КВ / ES	ZhIN / OIP / TBOAI 2260	Жасанды интеллект негіздері / Основы искусственного интеллекта / The basics of artificial intelligence	5	4	4			5/150														
45		БП / БД / BS	ТК / КВ / ES	GZN / ONI / FOSR 2261	Ғылыми зерттеулердің негіздері / Основы научных исследований / Fundamentals of scientific research	5	4	4			5/150														
46	Азық-түлік өнімдерінің технологиясы / Технология продуктов питания / Food technology	БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	TOUS / IPPPP / IOPAOPF 3249	Тағам өнімдерін және үрдістерін сәйкестендіру / Идентификация продукции и процессов пищевых производств / Identification of products and processes of food production	5	5	5			5/150	15		30			30	75					5.0		
47		БөП / ПД / AS	ЖК / ВК / UC	TOSG / SGPP / SAHITFI 3304	Тағам өнеркәсібіндегі санитария және гигиена / Санитария и гигиена в пищевой промышленности / Sanitation and hygiene in the food industry	5	6	6			5/150	15		30			30	75						5.0	

48		Бел / ПД / AS	ЖК / ВК / UC	TOSRSB / PSPPSO / FCAASA 4331	Тағам өнімдерінің сәйкестігін растау және сенсорлық бағалау / Инновационные технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий / Food conformity assessment and sensory assessment	6	7	7			6/180	15		45			30	90						6.0
49		Бел / ПД / AS	ЖК / ВК / UC	ТМКОИТ / ІТНМКІ / ІТОВРАСР 4305	Нап-тоқаш, макарон және кондитерлік өнімдердің инновациялық технологиялары / Инновационные технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий / Innovative technologies of bakery, pasta and confectionery products	5	7	7			5/150	15		30			30	75						5.0
50		Бел / 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 транспорте / Veterinary and sanitary control and supervision at the border and transport	5	7	7			5/150	15		30			30	75						5.0
51		Бел / ПД / AS		ТОЕК / ЕВРР / EFS 4342	Тағам өнімдерінің экологиялық қауіпсіздігі / Экологическая безопасность продуктов питания / Environmental food safety			7			5/150													
52		Бел / ПД / AS	ТК / КВ / ES	ТОРОПТ / ТРІРРР / ТОРАУОПІТІ 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	8	8			5/150	15		30			30	75						5.0
53		Бел / ПД / AS		FTOT / ТРFN / ТОРОПР 4301	Функционалды тамақ өнімдерінің технологиясы / Технология продуктов функционального назначения / Technology of products of functional purpose			8			5/150													
54	Тамақ өндірісі технологиясының негіздері / Основы технологии пищевых производств / Fundamentals of food production technology	БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	АТООЗҺ / ОРРР / FPE 3246	Азық-түлік өнімдері өндірісінің жабдыктары / Оборудование производства продовольственных продуктов / Food production equipment	6	5	5			6/180	15		45			30	90					6.0	
55		БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	TORK / RBPP / RSOFP 3254	Тағам өнімдерінің радиациялық қауіпсіздігі / Радиационная безопасность пищевой продукции / Radiation safety of food products	6	6	6			6/180	15		45			30	90					6.0	

56	Тағам өндірісінің арнайы технологиялары / Специальные технологии пищевых производств / Special technologies of food production	БП / БД / BS	TK / KB / ES	TOOTT / BTPPP / BTIFP 3263	Тамақ өнімдері өндірісіндегі тосқауыл технологиялары / Барьерные технологии в производстве пищевых продуктов / Barrier technologies in food production	6	6	6		6/180	15	45		30	90					6.0		
57		БП / БД / BS		TKT / TP / TOFC 3251	Тағамдық концентраттар технологиясы / Технология пищекопцентратов / Technology of food concentrates			6		6/180												
58		БП / БД / BS	TK / KB / ES	AE 3253	Аграрлық экономика / Аграрная экономика / Agrarian Economy	5	6	6		5/150	15	30		30	75					5.0		
59		БП / БД / BS		AU / OA / AO 3262	Агробизнесің ұйымдастыру / Организация агробизнеса / Agribusiness organization			6		5/150												
60		БөП / ПД / AS	ЖК / БК / UC	OP / PP 3340	Өндірістік практика / Производственная практика / Production practice	5	6			5/150			50		100					5.0		
61		Тағам өндірісінің арнайы технологиялары / Специальные технологии пищевых производств / Special technologies of food production	БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	TT / PT / FT 4255	Тағам токсикологиясы / Пищевая токсикология / Food Toxicology	5	8	8		5/150	15	30		30	75						5.0
62	БөП / ПД / AS		ЖК / БК / UC	SEOKZh / PPMMP / DODAMIE 4335	Сүт және ет өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау / Проектирование предприятий молочной и мясной промышленности / Design of dairy and meat industry enterprises	5	7	7		5/150	15	30		30	75					5.0		
63	БөП / ПД / AS		TK / KB / ES	TRN / OTR / FOTR 4337	Техникалық реттеудің негізі / Основы технического регулирования / Fundamentals of technical regulation	6	7	7		6/180	15	45		30	90					6.0		
64					OSKE / OKP / PQA 4343			Өнімнің сапасын қамтамасыз ету / Обеспечение качества продукции / Product quality assurance	7				6/180									
65			БөП / ПД / AS	ЖК / БК / UC	KP / PP 4339	Кәсіптік практика / Профессиональная практика / Professional practice	5	8			5/150			50		100						5.0

Қосымша модульдер / Дополнительные модули, выходящие за рамки квалификации / Additional modules beyond qualification

Таңдау бойынша модульдер / Модули по выбору / Modules of choice

Орташа апталық жүктеменің сағат саны / Средняя недельная нагрузка в часах / Weekly average workload at hours														0	0	0	0	0	0	0	0	
1	Орта білім беру пәндері(ЖБП) / Общеобразовательные дисциплины(ООД) / General education subjects(GER)	56		16	0	0	1680	120	0	480	0	0	420	660	20	22	2	12	0	0	0	0
	Міндетті компонент(ЖБП/МК) / Обязательный компонент(ООД/ОК) / Core subjects(GER/CS)	51		15	0	0	1530	105	0	450	0	0	390	585	20	22	2	7	0	0	0	0
	ЖОО компоненті(ЖБП/ЖК) / Вузовский компонент(ООД/БК) / University component(GER/UC)	0		0	0	0	0	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		1	0	0	150	15	0	30	0	0	30	75	0	0	0	5	0	0	0	0
2	Базалық пәндер(БП) / Базовые дисциплины(БД) / Base requirements(BS)	134		24	0	0	4020	360	165	660	0	70	720	2045	10	13	31	20	33	17	5	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	0	0	0	0	0
	ЖОО компоненті(БП/ЖК) / Вузовский компонент(БД/БК) / University component(BS/UC)	113		20	0	0	3390	300	135	555	0	70	600	1730	10	13	31	15	28	6	5	5
	Таңдау бойынша компонент(БП/ТК) / Компонент по выбору(БД/КВ) / Electives(BS/ES)	21		4	0	0	630	60	30	105	0	0	120	315	0	0	0	5	5	11	0	0

3	Профильді пәндер(Беп) / Профилирующие дисциплины(ПД) / Profession requirements(VRS)	52		8	0	0	1560	120	0	270	0	100	240	830	0	0	0	0	0	10	27	15
	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	0	0	0	0	0
	ЖОО компоненті(Беп/ЖК) / Вузовский компонент(ПД/ВК) / University component(VRS/UC)	36		5	0	0	1080	75	0	165	0	100	150	590	0	0	0	0	0	10	16	10
	Таңдау бойынша компонент(Беп/ТК) / Компонент по выбору(ПД/КВ) / Electives(VRS/ES)	16		3	0	0	480	45	0	105	0	0	90	240	0	0	0	0	0	0	11	5
Оқу жоспары бойынша барлығы / Итого по учебному плану / Total on curriculum		242			0	0	7260	600	165	1410	0	170	1380	3535	30	35	33	32	33	27	32	20
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											250				7500.0							

Құрастырушы

Кафедра меңгерушісі

Факультет деканы

Академиялық мәселелер жөніндегі департамент директоры

Оқу процесінің мазмұны бөлімінің бастығы

Сүйет

*Алқып-
Сен
Хұтмұлы*

Ж. Сулейменова

Л. Мамаева

Л. Алдибаева

Г. Алпысбаева

Ж. Кусаинова

**«Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі»
кафедрасы**

№6 ХАТТАМАСЫ
«27» қаңтар 2025 ж.

Төрайым – Л.Мамаева

Хатшы – Т.А

ҚАТЫСҚАНДАР: ____ адам (тізімі тіркеледі)

КҮН ТӘРТІБІ:

1. 2025-2029 оқу жылдарына арналған кафедраның білім беру бағдарламаларын бекіту туралы

ТЫҢДАЛДЫ: Кафедра меңгерушісі Л.Мамаева 2025-2029 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 СӨЙЛЕГЕНДЕР: «6B07208, 7M07208 – Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (сала бойынша)» бакалавр, магистр даярлауды жүзеге асыруға арналған білім беру бағдарламасына сын пікір беруші Тараз халықаралық университетінің президенті Мұслимов Н.Ж. сөз алып: Бұл білім беру бағдарламасы өңдеуші өндірістер технологиясы саласында заманауи және жан-жақты дайындалған мамандарды даярлауға бағытталған. Бағдарлама еңбек нарығының сұранысын, халықаралық үрдістерді және тұрақты даму қағидаттарын ескере отырып құрылған. Оқыту үдерісінде студенттерге терең ғылыми-теориялық білім беріліп, инженерлік және технологиялық негіздерді меңгеру қамтамасыз етіледі. Пәндердің бірізділігі студенттерге жалпы түсініктен күрделі кәсіби міндеттерді шешуге көшуге мүмкіндік береді. Бағдарлама жүйелі және стратегиялық ойлау қабілеттерін дамытуға баса назар аударады, бұл болашақ мамандардың өндірістік процестерге кешенді көзқараспен қарауына ықпал етеді. Сонымен қатар, цифрлық технологиялар мен жасанды интеллект құралдарын пайдалану студенттердің заманауи еңбек нарығына бейімделуін жеңілдетеді. Зерттеу қызметі де бағдарламаның маңызды бөлігі болып табылады, студенттер ғылыми жобаларға қатысып, тәжірибелік зерттеу дағдыларын қалыптастырады. Жалпы алғанда, бұл бағдарлама бәсекеге қабілетті, инновациялық ойлайтын және кәсіби өсуге дайын мамандарды тәрбиелеуге бағытталған тиімді білім беру жүйесі болып табылады.

6B07208 – Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (сала бойынша) білім беру бағдарламасының білім алушысы Таукенова Альбина сөз алып: «Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы қазіргі заман талаптарына толық сай келетін, өте мазмұнды және пайдалы бағдарлама. Бұл бағдарлама терең теориялық біліммен қатар, инженерлік және технологиялық принциптерді түсінуге мүмкіндік береді. Сабақтар бірізді және жүйелі құрылған, сондықтан қарапайым түсініктерден бастап күрделі кәсіби есептерді өз бетімізше шешуді үйренеміз. Маған әсіресе бағдарламаның жүйелі және сыни ойлауды дамытуға бағытталуы ұнайды, себебі ол өндіріс үдерістерін тұтас жүйе ретінде қарауға үйретеді. Сондай-ақ, цифрлық технологиялар мен жасанды интеллект құралдарын меңгеру болашақта еңбек нарығында бәсекеге қабілетті болуға көмектеседі. Бағдарламада ғылыми зерттеу жұмыстарына да көп көңіл бөлінеді, бұл бізге зерттеушілік дағдыларды

дамытуға және тәжірибе жинауға мүмкіндік береді. Жалпы алғанда, мен бұл бағдарламаны кәсіби тұрғыда өсуге, жаңа білім мен тәжірибе алуға үлкен мүмкіндік деп есептеймін.

т.ғ.д., профессор Оспанов А.А.: 6B07208, 7M07208 – Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (сала бойынша) білім беру бағдарламалары еліміздің өндеуші өнеркәсібіне жоғары кәсіби деңгейде дайындалған мамандарды даярлауға бағытталған өзекті және мазмұны терең бағдарлама. Бағдарламаның ерекшелігі теориялық білім мен практикалық тәжірибенің тиімді үйлесімінде. Білім алушылар оқу барысында заманауи технологиялық үдерістердің негізін меңгеріп, өндіріс саласындағы нақты мәселелерді шешуге қажетті дағдыларды қалыптастырады.

«6B07207, 7M07207 – Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» бакалаврлар мен магистрларды даярлауды жүзеге асыруға арналған білім беру бағдарламасына сын пікір беруші «Begemot Almaty» ЖШС директоры Васильковская Н.В. сөз алып: «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы тағам өнеркәсібі мен агроөнеркәсіптік кешенге білікті мамандар даярлауға бағытталған маңызды және өзекті бағдарлама. Бағдарлама химия, биология, инженерия және экономика салаларындағы білімдерді біріктіре отырып, сапалы және қауіпсіз азық-түлік өнімдерін өндіруді мақсат етеді. Қазіргі қоғамның азық-түлік сапасына деген жоғары талаптары бұл мамандықтың маңыздылығын арттыра түсуде. Бағдарлама аясында студенттер теориялық біліммен қатар, өндірістік тәжірибе арқылы нақты дағдыларды меңгереді. Оқыту үдерісі іргелі және қолданбалы пәндерді қамтып, студенттердің кәсіби көкжиегін кеңейтеді. Маған әсіресе өндірістегі сапаны бақылау, экологиялық қауіпсіздік пен автоматтандыру мәселелеріне назар аударылатыны ұнайды. Практикалық бағыт студенттерге өз жобаларын жүзеге асырып, жаңа өнім түрлерін әзірлеуге мүмкіндік береді. Бұл бағдарлама түлектерге тағам өнеркәсібінде, зертханаларда, ғылыми орталықтарда және жеке кәсіп ашуда мол мүмкіндік береді. Жалпы алғанда, «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» бағдарламасы жауапкершілігі жоғары, заманауи талаптарға сай және болашағы зор мамандық.

Жұмыс беруші ретінде 7M07207 – Азық-түлік өнімдерінің технологиясы білім беру бағдарламасын жоғары деңгейде ұйымдастырылған және еңбек нарығының сұранысына толық жауап беретін бағдарлама деп бағалаймын. Бұл бағдарлама тағам өнеркәсібі мен агроөнеркәсіптік кешен үшін кәсіби тұрғыдан дайындалған, жауапкершілігі жоғары және заманауи технологияларды меңгерген мамандарды даярлауға бағытталған. Практико-бағытталған оқыту тәсілі болашақ мамандардың нақты өндірістік процестерге бейімделуіне және кәсіби дағдыларын дамытуына мүмкіндік береді. Әсіресе сапаны бақылау, автоматтандыру және экологиялық тұрақтылыққа қатысты білімдердің қамтылуы қазіргі заманғы өндіріс талаптарына сай келеді. Мұндай дайындық деңгейі түлектердің біздің саладағы кәсіпорындарда жылдам бейімделуін және тиімді жұмыс істеуін қамтамасыз етеді.

«6B07207 – Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасының 4 курс студенті Қаман Айерке Қуанышқызы: «Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасын қазіргі заманның ғылым мен өндіріс талаптарына сай құрылған маңызды және мазмұнды бағдарлама деп есептеймін. Бағдарлама аясында біз тағам өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз етуге бағытталған заманауи технологияларды меңгереміз. Оқыту процесі химия, биология, инженерия және экономика сияқты негізгі ғылым салаларына сүйенеді, бұл болашақ кәсіби қызмет үшін мықты теориялық негіз қалыптастырады. Бағдарламаның практикалық және зертханалық жұмыстарға ерекше көңіл бөлетіні ұнайды, себебі бұл ғылыми ойлау мен тәжірибелік дағдыларды дамытады. Сондай-ақ, өндірістік процестерді автоматтандыру және сапаны бақылау жүйелерін зерттеу болашақта инновациялық шешімдер ұсынуға мүмкіндік береді. Бағдарлама экологиялық тұрақтылық қағидаттарына негізделіп, тағам өндірісінің тиімділігін арттыруды көздейді. Оқу барысында алынған білім мен тәжірибе тағам өнеркәсібі, зертханалық зерттеулер және кәсіпкерлік саласында кең мүмкіндіктер ашады. Жалпы алғанда, бұл бағдарлама ғылыми және кәсіби өсуіме үлкен серпін беретін, өзекті және перспективалы бағыт деп ойлаймын.

а.ш.ғ.к., қауымдастырылған профессор С.Қозықан 2025-2029 оқу жылдарына арналған «6B07207, 7M07207 – Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламалары еңбек нарығының талаптары мен жұмыс берушілердің сұраныстарын ескере отырып әзірленген. Білім беру бағдарламасы болашақ мамандардың еңбек нарығына қажетті құзыреттіліктер мен дағдыларды игеруге мүмкіндік береді. Кәсіптік модульдің өндірістік практика бағдарламасының құрылымы мен мазмұны студенттердің жалпы және кәсіби құзыреттіліктерін толық игеруге арналғандығын айтты.

«6B07210, 7M07210 – Тағам қауіпсіздігі» бакалаврлар мен магистрлерді даярлауды жүзеге асыруға арналған білім беру бағдарламаларына сын пікір беруші «Қазақ қайта өңдеу және тағам өнеркәсіптері ғылыми-зерттеу институты» ЖШС директоры Уразбаев Ж.З. сөз алды. Рецензияланатын білім беру бағдарламасы еңбек нарығының талаптары мен конъюнктурасын, түлектердің сұранысын және ҚР ғылымы мен техникасын дамыту бағыттарын ескере отырып әзірленген. Білім беру бағдарламасының құрылымы мен мазмұны студенттердің жоспарланған оқу нәтижелеріне қол жеткізуін қамтамасыз етуге бағытталған. Ұсынылып отырған «6B07210, 7M07210 – Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламалары мазмұнды, теориялық және практикалық бағытқа ие, элементтердің жеткілікті санын қамтиды, биотехнология саласында бәсекеге қабілетті жоғары білікті кадрларды даярлау талаптарына толық сәйкес келеді.

б.ғ.к., қауымдастырылған профессор Ж. Сулейменова 2025-2029 оқу жылдарына арналған «6B07210, 7M07210 – Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламалары еңбек нарығының талаптары мен жұмыс берушілердің сұраныстарын ескере отырып әзірленген. Білім беру бағдарламасы болашақ мамандардың еңбек нарығына қажетті құзыреттіліктер мен дағдыларды игеруге мүмкіндік береді. Кәсіптік модульдің өндірістік практика бағдарламасының құрылымы мен мазмұны студенттердің жалпы және кәсіби құзыреттіліктерін толық игеруге арналғандығын айтты.

6B07210 – Тағам қауіпсіздігі білім беру бағдарламасының студенті Қалыбай Айгүл Құралбекқызы сөз алып: осы бағдарламаның мазмұны мен құрылымын жоғары бағалаймыз. Бағдарлама заманауи тағам қауіпсіздігі мәселелерін жан-жақты қамтиды және теориялық білім мен практикалық дағдыларды үйлестіре отырып оқытуды қамтамасыз етеді. Бағдарлама барысында біз тағам өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз етудің ғылыми негіздерін, санитарлық-гигиеналық нормаларды және сапаны бақылау әдістерін терең меңгердік. Сонымен қатар, зертханалық жұмыстар мен практикалық сабақтар арқылы алған білімімізді нақты өндірістік жағдайларда қолдануды үйрендік. Бағдарламаның мазмұны еңбек нарығының талаптарына сай және студенттерді кәсіби маман ретінде даярлауға бағытталған. Біз оның сапалы оқыту, заманауи құрал-жабдықтар мен зертханалық базаның бар болуы арқылы білім алуымызға үлкен үлес қосатынын атап өтеміз.

7M07210 – Тағам қауіпсіздігі магистранты Шарипбаева Айгера Арманқызы: білім беру бағдарламасы кәсіби және ғылыми дамуыңызға зор мүмкіндік беретін жоғары деңгейдегі бағдарлама болып табылады. Бағдарлама күрделі ғылыми зерттеулер, сапаны бақылау, тағам өнімдерінің қауіпсіздігі саласындағы заманауи әдістерді меңгеруге бағытталған. Бағдарлама аясында біз тағам өнімдерінің қауіпсіздігін бағалау, тәуекелдерді басқару, сапаны бақылау жүйелерін енгізу және ғылыми зерттеу жүргізу дағдыларын дамытуға мүмкіндік алдық. Магистратура бағдарламасы теориялық білімді практикамен ұштастыра отырып, кәсіби тұрғыда тереңдетілген дағдылар берді.

«6B07501, 7M07501, 8D07501 - Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)» бакалавр, магистр және PhD даярлауды жүзеге асыруға арналған білім беру бағдарламасына сын пікір беруші «Қазақ қайта өңдеу және тағам өнеркәсіптері ғылыми-зерттеу институты» ЖШС директоры Уразбаев Ж.З. сөз алып: кафедрасы әзірлеген білім беру бағдарламалары қазіргі заманғы талаптар мен тенденцияларға сай болып, мамандарды сапалы дайындауға бағытталған. Бағдарламалардың құрылымы логикалық сабақтастықты сақтай отырып құрастырылған, оқу жоспарларының мазмұны теңгерімді және оқу жүктемесі тиімді

бөлінген. Бұл студенттердің кәсіби құзыреттіліктерін қалыптастыруға, жоспарланған оқу нәтижелеріне қол жеткізуге мүмкіндік береді.

Бағдарламалар арқылы студенттер сапаны басқару, нормативтік-техникалық реттеу, өнімдер мен қызметтердің стандартизациясы және сертификаттау саласында негізгі білім мен дағдыларға ие болып, зерттеу жүргізу және аналитикалық ойлау қабілеттерін дамытуға мүмкіндік алады. Сонымен қатар, оқыту процесінде заманауи әдістерді қолдану, сыни ойлауды жетілдіру және кәсіби мәдениетті қалыптастыру арқылы түлектердің бәсекеге қабілеттілігін арттыруға көңіл бөлінген. Осы бағдарламалар студенттерге теориялық білім мен практикалық дағдыларды үйлестіре отырып, тағам қауіпсіздігі саласында кәсіби деңгейде дайындалуға мүмкіндік беретін тиімді білім беру құралы болып табылады.

6B07501 – Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша)» БББ студенті Мұрат Айару Даниярқызы сөз алып: білім беру бағдарламасы біздің кәсіби дайындығымызға негіз қалайды. Бағдарлама барысында өнімдер мен қызметтердің сапасын бақылау, стандарттау және сертификаттау жүйелерін меңгердік. Теориялық білім мен практикалық дағдылар үйлестіріліп, заманауи стандарттау әдістерін қолдануды үйренудеміз. Бұл бағдарлама біздің еңбек нарығында сұранысқа ие болуымызға және кәсіби құзыреттілігімізді қалыптастыруға мүмкіндік береді.

7M07501 – Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша) БББ 2 курс магистранты Сулейменова Айжан Адлетовна: БББ кәсіби мамандарды тереңдетілген дайындауға арналған. Бағдарлама аясында біз сапа менеджменті, нормативтік-құқықтық реттеу және стандарттау жүйелерін зерттеу арқылы ғылыми және аналитикалық дағдыларды жетілдірудеміз. Оқу процесі зерттеу мәдениетін дамытуға, сыни ойлауды қалыптастыруға және кәсіби шешім қабылдау қабілетін арттыруға бағытталған. Бұл бағдарлама кәсіби бәсекеге қабілеттілігімізді арттырады және саладағы зерттеу жұмыстарында сенімді маман болуға мүмкіндік береді.

8D07501 – Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша)» БББ докторанты Кауменова Альбина Ержановна: БББ ғылыми-зерттеу және кәсіби практикалық бағытта терең білім алуға мүмкіндік береді. Бағдарлама сапаны стандарттау, сертификаттау жүйелерін жетілдіру және инновациялық әдістерді енгізу бойынша жоғары деңгейлі зерттеулер жүргізуге бағытталған. Кәсіби және ғылыми құзыреттерімізді дамытып, саладағы күрделі мәселелерді шешуге дайындауда. Бұл бағдарлама біздің ғылыми және кәсіби біліктілігімізді арттырып, халықаралық стандарттарға сай маман болуға жол ашады.

ДАУЫС БЕРДІ:

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

ҚАУЛЫ ЕТТІ:

2025-2029 оқу жылдарына арналған кафедраның білім беру бағдарламалары бекітілсін және факультеттің Академиялық комитетінде қарастыруға ұсынылсын.

Төрайымы



Л. Мамаева

Хатшы



Т.Ахлан

Қазақ ұлттық аграрлық зерттеу университеті
Коммерциялық емес акционерлік қоғамы
Инженерлік технологиялар факультеті

№8 ХАТТАМАСЫНАН КӨШІРМЕ

«14» наурыз 2025 ж

Алматы қаласы

Инженерлік технологиялар факультет кеңесінің отырысы

Төрайымы - Алдибаева Лаззат Тургынбаевна

Хатшы - Самбеткулова Назира Нургалиевна

Қатысқандар: 17 адам (тізімі қоса беріліп отыр)

Күн тәртібі:

4 Әртүрлі мәселелер: кафедраларда дайындалатын 2025-2029оқу жылдарына арналған бакалавр білім беру бағдарламаларын, 2025-2027оқу жылдарына арналған магистратура білім беру бағдарламалары және 2025-2028оқу жылдарына арналған докторантура білім беру бағдарламаларын талқылау.

ТЫҢДАЛДЫ: Факультет кеңесінің төрайымы Алдибаева Лаззат Тургынбаевна күн тәртібіндегі әртүрлі мәселелерге байланысты кафедраларда дайындалатын 2025-2029оқу жылдарына арналған бакалавр білім беру бағдарламаларын, 2025-2027оқу жылдарына арналған магистратура білім беру бағдарламалары және 2025-2028оқу жылдарына арналған докторантура білім беру бағдарламаларын талқылау үшін сөз кезегін кафедра меңгерушілеріне берді.

СӨЗ СӨЙЛЕГЕНДЕР: «Энергетика және электротехника» кафедрасының меңгерушісі **А.К Молдажанов:** кафедра бойынша 2025-2029оқу жылдарына арналған 6B07109-Электротехникалық инжиниринг», «6B08702-Ауыл шаруашылығын энергиямен қамтамасыз ету» және «6B07111-Жылу техникалық инжиниринг» білім беру бағдарламаларын 2020-2025 жылдарындағы білім мен ғылымды дамытудың мемлекеттік бағдарламасын жүзеге асыруға байланысты жаңарту қажет екендігін жеткізді.

Сонымен қатар, кафедра меңгерушісі аталған мемлекеттік бағдарлама жұмыс берушілермен әзірленген кәсіби стандарттар негізінде барлық білім беру бағдарламаларын жаңартуды меңзейтіндігін атап, бұл жаңартулар БББ қызмет нарығының талаптарына сай, ал түлектері бәсекеге қабілетті болуы үшін жасалатындығын жеткізді. Сондай-ақ, кафедра меңгерушісі А.К. Молдажанов «6B07110-Энергетикалық жүйелер инжинирингі» білім беру бағдарламасын қысқарту қажеттігін айтып, оның негізінде аталған БББ бойынша 2024-2025оқу жылдарында қабылдау болмағандығы және 2024-2025 оқу жылында жаңа БББ тобы ашылып, сол білім беру бағдарламалар тобына кіретін «6B07111-Жылу техникалық инжиниринг» білім беру бағдарламасы

әзірленіп, Жоғары білім берудің бірінғай платформасына енгізіліп, сарапшылардан оң бағалауға ие болғандығын жеткізді.

Кафедра меңгерушісі А.К. Молдажанов магистратура және докторантура деңгейінің білім беру бағдарламаларының пәндерінде еш өзгеріс болмайтынғын, тек магистратураға арналған БББ педагогикалық практика кредит саны екіден төрт кредитке арқанын айтып, дегенмен, барлық деңгейдегі БББ-ын директорлар кеңесінде талқылап, шешім қабылдайтын болғандықтан жаңа үлгіде дайындау қажеттігін айтып, факультет кеңес мүшелеріне талқылауды ұсынды.

«Аграрлық техника және машина жасау» кафедрасының меңгерушісі А.К.Ниязбаев.: 2025-2029оқу жылдарына арналған 6B08701-«Аграрлық техника және технология», 6B07103-«Машина жасау» және 6B11201-«Қоршаған ортаны қорғау және өміртіршілік қауіпсіздігі» білім беру бағдарламаларының қолдану саласы және паспорты келтірілген. Білім беру бағдарламасы студенттерге сапалы білім беруді қамтамасыз ету үшін оқу бағдарламасы, пәндердің мазмұны, оқу нәтижелері және басқа материалдар қамтылғандығы туралы айтып, талқылау үшін факультет кеңес мүшелеріне ұсынды.

2025-2027 оқу жылдарына арналған 7M08701-«Аграрлық техника және технология», 7M07103-«Машина жасау», 7M11201-«Қоршаған ортаны қорғау және өміртіршілік қауіпсіздігі» білім беру бағдарламаларын және 2025-2028оқу жылдарына арналған 8D08701-«Аграрлық техника және технология» білім беру бағдарламасын талқылау қажеттігін айтып, факультет кеңес мүшелеріне талқылауды ұсынды.

И.В. Сахаров атындағы «Көлік техникасы және технологиялары» кафедра меңгерушісі М.Шуренов 2025-2029оқу жылдарына арналған бакалавр бойынша 6B11302-Логистика (сала бойынша), 6B07104-Көлік, көліктік техникасы және технологиялар, 6B11301-Көлікті пайдалану және жүк қозғалысы мен тасымалдауды ұйымдастыру, білім беру бағдарламаларын 2020-2025 жылдарындағы білім мен ғылымды дамытудың мемлекеттік бағдарламасын жүзеге асыруға байланысты жаңарту қажет екендігін, ал магистратура бойынша 7M07104-Көлік, көліктік техникасы және технологиялар, 7M11301-Көлікті пайдалану және жүк қозғалысы мен тасымалдауды ұйымдастыру білім беру бағдарламаларын оқыту тілін қазақ және орыс тілінде оқытуды және педагогикалық практиканы 4 кредитке ауыстыру қажеттігін айтып, факультет кеңес мүшелеріне талқылауды ұсынды.

«Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедра меңгерушісі Л.Мамаева 2025-2029оқу жылдарына арналған «Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедрасының комитет мүшелерімен білім беру бағдарламалары жұмыс берушілердің талаптарына сәйкес, ғылым мен техниканың қазіргі даму тенденциялары мен саладағы жаңа жетістіктерді ескере отырып әзірленгендігін жеткізді. Бағдарламалардың ерекшелігі теориялық білім мен практикалық тәжірибенің тиімді үйлесімінде. Білім алушылар оқу барысында заманауи технологиялық үдерістердің негізін меңгеріп, өндіріс саласындағы нақты мәселелерді шешуге қажетті дағдыларды қалыптастыратыны айтты. Кәсіби және ғылыми құзыреттерімізді дамытып, саладағы күрделі мәселелерді шешуге дайындауда. Бұл бағдарламалар біздің

ғылыми және кәсіби біліктілігімізді арттырып, халықаралық стандарттарға сай маман болуға жол ашатыны жеткізді.

6B07208, 7M07208, 8D07201-Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы (сала бойынша)» бакалавр, магистр даярлауды жүзеге асыруға арналған білім беру бағдарламасы, «6B07207, 7M07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» бакалаврлар мен магистрларды даярлауды жүзеге асыруға арналған білім бағдарламасы, «6B07210, 7M07210-Тағам қауіпсіздігі» бакалаврлар мен магистрлерді даярлауды жүзеге асыру, «6B07501, 7M07501, 8D07501-Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)» бакалавр, магистратура және докторантура білім беру бағдарламасын талқылау қажеттігін айтып, факультет кеңес мүшелеріне талқылауды ұсынды. Факультет кеңес мүшелері бір ауыздан қолдады.

ҚАУЛЫ ҚАБЫЛДАНДЫ:

1.«Энергетика және электротехника» кафедрасының меңгерушісі А.К Молдажановтың ұсынысы бойынша:

2025-2029оқу жылдарына арналған «6B07109-Электротехникалық инжиниринг», «6B08702-Ауыл шаруашылығын энергиямен қамтамасыз ету», «6B07111-Жылу техникалық инжиниринг»; 2025-2027оқу жылы бойынша 7M07109-Электр энергетикасы», «7M08702-Ауыл шаруашылығын энергиямен қамтамасыз ету», «7M07108-Жылу энергетикасы» және 2025-2028оқу жылы бойынша 8D08702-Ауыл шаруашылығын энергиямен қамтамасыз ету» білім беру бағдарламалары факультеттің академиялық комитеті отырысында қарастырылуға ұсынылсын және «6B07110-Энергетикалық жүйелер инжинирингі» білім беру бағдарламасын қысқартуға;

2.«Аграрлық техника және машина жасау» кафедрасының меңгерушісі А.К.Ниязбаевтың ұсынысы бойынша: 2025-2029оқу жылдарына арналған 6B08701-«Аграрлық техника және технология», 6B07103-«Машина жасау», 6B11201-«Қоршаған ортаны қорғау және өміртіршілік қауіпсіздігі» білім беру бағдарлары; 2025-2027оқу жылдарына арналған 7M08701-«Аграрлық техника және технология», 7M07103-«Машина жасау», 7M11201-«Қоршаған ортаны қорғау және өміртіршілік қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасы; 2025-2028оқу жылдарына арналған 8D08701-«Аграрлық техника және технология» білім беру бағдарламасы қарастырылуға ұсынылсын.

3.И.В. Сахаров атындағы «Көлік техникасы және технологиялары» кафедра меңгерушісі М.Шуреновтың ұсынысы бойынша: 2025-2029оқу жылдарына арналған бакалавр бойынша 6B11302-Логистика (сала бойынша), 6B07104-Көлік, көліктік техникасы және технологиялар, 6B11301-Көлікті пайдалану және жүк қозғалысы мен тасымалдауды ұйымдастыру, білім беру бағдарламаларын, ал магистратура бойынша 7M07104-Көлік, көліктік техникасы және технологиялар, 7M11301-Көлікті пайдалану және жүк қозғалысы мен тасымалдауды ұйымдастыру білім беру бағдарламасы қарастырылуға ұсынылсын.

4.«Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедра меңгерушісі Л.Мамаеваның ұсынысы бойынша 2025-2029оқу жылдарына арналған 6B07208, 7M07208, 8D07201-Қайта өңдеу өндірістерінің

технологиясы (сала бойынша)» бакалавр, магистр даярлауды жүзеге асыруға арналған білім беру бағдарламасы, «6B07207, 7M07207-Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» бакалаврлар мен магистрларды даярлауды жүзеге асыруға арналған білім бағдарламасы, «6B07210, 7M07210-Тағам қауіпсіздігі» бакалаврлар мен магистрлерді даярлауды жүзеге асыру, «6B07501, 7M07501, 8D07501-Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)» бакалавр, магистратура және докторантура білім беру бағдарламасын Университеттің академиялық сапа ке кеңесіне қарастырылуға ұсынылсын.

Төрайым

Л. Алдибаева

Хатшы

Н. Самбеткулова

Хаттама көшірмесін растаймын:



Н. Самбеткулова

РЕЦЕНЗИЯ

на образовательную программу бакалавриата «6B07210 - Пищевая безопасность», кафедры «Технология и безопасность пищевых продуктов» КазНАИУ

Рецензируемая образовательная программа бакалавриата разработана с учетом требований и конъюнктуры рынка труда, востребованности выпускников и направлений развития науки и техники РК.

Структура и содержание образовательной программы «6B07210 - 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 обучения 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 6B07210 - «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 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.

**Председатель Правления –
ТОО «Казахский НИИ перерабатывающей
и пищевой промышленности»**



Уразбаев Ж.З.

РЕЦЕНЗИЯ

на образовательную программу бакалавриата

6B07210 – «Пищевая безопасность»

После анализа образовательной программы бакалавриата 6B07210 – «Пищевая безопасность» отмечается её актуальность и соответствие современным требованиям пищевой отрасли. Программа направлена на подготовку специалистов, способных обеспечивать качество и безопасность пищевой продукции, проводить контроль сырья и готовых изделий, выполнять лабораторные исследования и работать в рамках действующих нормативных требований.

Структура программы сочетает фундаментальные дисциплины естественно-научного цикла с профессиональными модулями, охватывающими технологию пищевого производства, химический и микробиологический анализ, санитарно-гигиенические нормы, оценку рисков, процессы и аппараты пищевых производств, системы менеджмента качества и безопасности, а также принципы технического регулирования. Такой подход формирует широкий спектр практических и аналитических компетенций.

Особое значение имеют предусмотренные учебная, производственная и профессиональная практики, позволяющие обучающимся приобрести навыки работы в условиях реального производства. Программа предусматривает освоение современных методов контроля, внедрение HACCP и ISO 22000, применение цифровых технологий и элементов искусственного интеллекта, что соответствует тенденциям развития пищевой индустрии.

Отмечается, что выпускники данной программы получают подготовку, позволяющую им выполнять функции специалистов по качеству, контролю безопасности, сертификации, проведению мониторинга, экспертизы и лабораторного анализа. В качестве пожеланий может рассматриваться усиление практикоориентированности некоторых дисциплин и расширение использования цифровых инструментов мониторинга производственных процессов.

В целом образовательная программа 6B07210 – «Пищевая безопасность» является структурированной, современной и ориентированной на реальные запросы рынка труда, обеспечивая подготовку компетентных и востребованных специалистов пищевой отрасли.

Директор ТОО «Күн Нұры»



Д.Шарифканов