

Некоммерческое акционерное общество
«Казахский национальный аграрный исследовательский университет»

СОГЛАСОВАНО
Директор
ТОО «АЛМАТУМАІ»

Р.Самахунов
«02» 2024 г.

СОГЛАСОВАНО
Генеральный директор
ТОО «Беккер и К»

А.Тубеков
«02» 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Председатель Правления –
Ректор

А.Куришбаев
«03» 2024 г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

«6B07210 – Пищевая безопасность»

Присуждаемая степень: бакалавр техники и технологий
по образовательной программе «6B07210 – Пищевая безопасность»

Алматы, 2024

Обсуждена на заседании кафедры «Технология и безопасность пищевых продуктов»
протокол № 6 от «16» 01 2024 г.

Заведующий кафедрой Л.Мамаева Л.Мамаева

Рассмотрена на заседании Академического комитета факультета «Зооинженерия и технология пищевых производств»
протокол № 6 от «30» 01 2024 г.

Председатель АК факультета К.Искакова К.Искакова

Рассмотрено Учебно-методическим Советом университета и рекомендовано Ученому Совету
протокол № 4 от «01» 02 2024 г.

Председатель УМС университета А.Абдыров А.Абдыров

Образовательная программа утверждена на заседании Ученого Совета КазНАИУ протокол № 9 от «01» 03 2024 г

Разработчики:

Декан факультета

Заведующий кафедрой

Ассоциированный профессор, к.б.н.,

ассистент, м.т.н.,

Работодатель:

Директор ТОО «ALMATY MAI»

Генеральный директор ТОО «Беккер и К»

Согласовано:

Начальник офиса проектирования
образовательных программ

Б.Еренова

Л.Мамаева

Ж.Сулейменова

М.Әметова

Р.Самахунов

А.Тубеков

Ж. Кусайнова

Область применения

Предназначен для осуществления подготовки бакалавров по образовательной программе «6B07210– Пищевая безопасность» в НАО «Казахский национальный аграрный исследовательский университет»

Нормативные документы

«Об образовании» Закон Республики Казахстан от 27 июля 2007 года № 319-III;

Государственный общеобязательный стандарт высшего образования. Приказ Министра науки и высшего образования Республики Казахстан от 20 июля 2022 года № 2;

Классификатор направлений подготовки кадров с высшим и послевузовским образованием. Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 13 октября 2018 года № 569;

Типовые правила деятельности организаций образования, реализующих образовательные программы высшего и (или) послевузовского образования. Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 30 октября 2018 года № 595;

Правила организации учебного процесса по кредитной технологии обучения. Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан от 12.10.2018 № 563;

Алгоритм включения и исключения образовательных программ в Реестр образовательных программ высшего и послевузовского образования. Приказ Министра образования и науки Республики Казахстан №665 от 4 декабря 2018года;

Приказ Министра науки и высшего образования Республики Казахстан от 12 октября 2022 года № 106. Правила ведения реестра образовательных программ, реализуемых организациями высшего и (или) послевузовского образования, а также основания включения в реестр образовательных программ и исключения из него.

Профессиональные стандарты по производству сыра (от 26.12.19 г. № 263).

Профессиональный стандарт по производству молока и молочных продуктов (от 26.12.19 г. № 263).

Профессиональный стандарт по производству мяса и мясопродуктов (от 26.12.19 г. № 263)

Профессиональный стандарт по производству хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (№ 289 от 24.10.2018 г.).

Профессиональный стандарт по производству сахаристых кондитерских изделий и какао порошка (№ 263 от 26.12.2019 г.).

Профессиональный стандарт по производству круп (№ 263 от 26.12.2019 г.).

Профессиональный стандарт по производству макаронных изделий (№ 263 от 26.12.2019 г.)

Сайт НПП Атамекен <http://atameken.kz/>

1. Паспорт образовательной программы

Код и классификация области образования	6B07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
Код и классификация направлений подготовки	6B072 Производственные и обрабатывающие отрасли
Код и наименование образовательной программы	«6B07210 – Пищевая безопасность»
Вид образовательной программы	Новая
Цель образовательной программы	Подготовить конкурентоспособного и компетентного специалиста в области производства, качества и инноваций пищевых продуктов, способного организовать управление качеством и безопасностью пищевых продуктов.
Уровень по МСКО	6
Уровень по НРК	6
Уровень по ОРК	6
Номер приложения к лицензии на направление подготовки кадров	KZ89LAA00031870 от 05.08.2021 (№006 26.01.2022)
Аккредитация ОП Наименование аккредитационного органа Срок действия аккредитации	
Присуждаемая степень	Бакалавр техники и технологий по образовательной программе «6B07210 – Пищевая безопасность»
Результаты обучения	Таблица 2
Перечень квалификаций и должностей	- технолог; - мастер пищевых предприятий различных форм собственности; - техник-технолог производственной лаборатории; - специалист (лаборант) в научно-исследовательских институтах и ВУЗах; - специалист в предприятия стандартизации и сертификации пищевых продуктов; - специалист в государственных учредительных органах, осуществляющих контроль безопасности пищевой продукции; - лаборант (микробиолог, полярографист, спектрального и химико-бактериологического, химического анализа).
Область профессиональной деятельности	производство пищевых продуктов, технология, организация, установление и контроль выполнения норм, правил и требований к продукции, процессу на производстве; контроль и обеспечение качество и безопасность сырья и продукции; научно-исследовательские организации; проектные институты; образовательная деятельность; организации различных форм собственности.
Сфера и объект профессиональной деятельности	предприятия пищевой промышленности; предприятия по сертификации пищевых продуктов; предприятия по санитарному надзору; учреждения государственных органов, осуществляющих контроль безопасности пищевой продукции; научно-исследовательские институты.

Функции профессиональной деятельности	- организация и обеспечение технологического процесса пищевой промышленности; - теххимический контроль сырьевых компонентов, технологических процессов и готовой продукции; - обеспечение выпуска высококачественной, конкурентноспособной продукции, отвечающей по стандартам и санитарно-эпидемиологии требованиям; - осуществлять контроль над соблюдением качества и безопасности технологии производственного процесса и эксплуатацией оборудования; - разработка и проектирование технологических схем экспертизы продуктов сырья животного происхождения и отдельных растительных продуктов в соответствии с требованиями и рекомендациями международных организаций по пищевой безопасности на предприятиях пищевых производств; - участвовать в проведении экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов; - разработка технических условий для создания методов контроля и обеспечения безопасности пищевых продуктов; - организация работы трудовых коллективов и принятие управленческих решений; - анализ технического оснащения и производственной деятельности предприятий с учетом требований экологии, производственной санитарии, охраны труда, пожаровзрывобезопасности.
Виды профессиональной деятельности	- производственный; - научный; - организация ведения технологических процессов; - совершенствование методов исследования и внедрение технологических процессов в создании новых продукций; - 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 методы органолептического, микробиологического, физико-химического, биохимического, токсикологического, радиологического, гистологического, ИФА, ИХА и других исследований.
Быть компетентным	в вопросах технологии продуктов питания и выборе оптимального режима технологических процессов; в современных проблемах производств продуктов питания; в глобальных вопросах пищевой безопасности продуктов питания; в обеспечении биологической и пищевой безопасности в производстве продуктов питания.

2. Результаты обучения ОП

Коды	Результаты обучения
PO1	Демонстрировать знания социально-гуманитарных и естественно-математических наук, в формировании личности современного образованного и воспитанного специалиста с гибким мышлением и широким кругозором, поддерживающего здоровый образ в течение всей жизни.
PO2	Владеть навыками и знаниями трудового законодательства, нормативные и технологические документы и стандарты охраны труда в сфере профессиональной деятельности, соблюдая культуру и принципы академической честности.
PO3	Применять знания информационно-коммуникационных технологий для создания презентации в сфере научной и профессиональной деятельности.
PO4	Применять знаний естественно-научных дисциплин для решения учебно-практических и профессиональных задач в контроле качества сырья и готовой продукции.
PO5	Демонстрировать теоретические и практические знания учитывая радиационный безопасность в пищевой промышленности для улучшения качества и ассортимента выпускаемой продукции и их обработки.
PO6	Организовать эффективные экспериментально-исследовательские методы и средства контроля качества в технологических операциях пищевой промышленности.
PO7	Применять вспомогательные задачи выбора продуктов и ингредиентов, инженерные расчеты, технологические схемы для создания обогащенных пищевых продуктов в соответствии санитарно-эпидемическими требованиями.
PO8	Использовать знания и навыки в организации процесса хранения, транспортировки сырья и готовой продукции с учетом безопасности и качественных показателей.
PO9	Осуществлять технологические процессы на предприятиях пищевых производств, так же эксплуатацию различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности.
PO10	Проектировать предприятия пищевой промышленности с учетом экологической безопасности.
PO11	Применять предпринимательские, исследовательские навыки и финансовую грамотность для улучшения безопасности качества продуктов питания.

2. Содержание образовательной программы

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 / Практика /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	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						

[illegible]

					культура / Law and anti-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 / ВК / UC	ВОН / НОН / 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 / ВК / UC	Mat 1230	Математика / Mathematics	5	15		30		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	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	15	15.0	15		30	75			5.0					
24		БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	Fiz / Phy 2232	Физика / Physics	5	15	15.0	15		30	75			5.0					

25		БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	АН / AC 2234	Аналитикалық химия / Аналитическая химия / Analytical chemistry	5	15	15.0	15		30	75			5.0					
26	Кәсіби коммуникациялар / Профессиональные коммуникации / Professional communications	БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	ЕОТ / МРЕ / 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	ОР / 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	Тамақтанудың 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	ОР / 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		БП / 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		БП / ПД / AS	ЖК / БК / UC	OTB / TKP / TCOP 4339	Өндірісті теххимиялық бақылау / Теххимический 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		БП / 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	SHKVSBK / 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	

[illegible]

[illegible]

	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
	Тандау 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