



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

БЕКІТІЛДІ/УТВЕРЖДЕНО/APPROVED

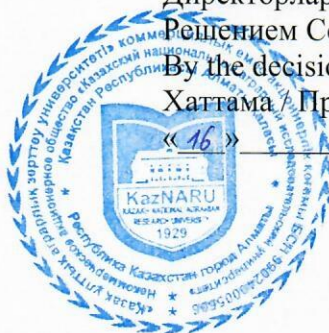
Директорлар кеңесінің шешімімен/

Решением Совета директоров/

By the decision of the Board of Directors

Хаттама / Протокол / Protocol № 46

«16» 06 2025 ж./г.



**БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
EDUCATIONAL PROGRAMME**

**7M07210 ТАҒАМ ҚАУІПСІЗДІГІ
7M07210 ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ
7M07210 FOOD SAFETY**

МАГИСТРАТУРА

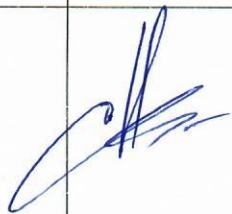
Ғылыми-педагогикалық бағыт / научно-педагогическое направление

MASTER'S DEGREE

in scientific and pedagogical direction

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		«7М07210 – Тағам қауіпсіздігі» БББ 2 курс магистранты Сагинтаев Аңсаған Абзалұлы Магистрант 2 курса ОП «6В07210 – Пищевая безопасность» Сагинтаев Аңсаған Абзалұлы 6В07210 – Food safety 3th year student of EP Sagintayev Angsagan 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 «Кун 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 / У
Chairman of the AC 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	7M07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары 7M07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли 7M07 Engineering manufacturing and construction industries
Даярлау бағыттарының коды және жіктелімі/ Код и классификация направлений подготовки/ Code and classification of training areas	7M072 Өндірістік өңдеу саласы 7M072 Производственные и обрабатывающие отрасли 7M072 Manufacturing and processing industries
Білім беру бағдарламасының коды және атауы/ Код и наименование образовательной программы/ Code and name of educational program	«7M07210 -Тағам қауіпсіздігі» «7M07210 - Пищевая безопасность» «7M07210 - 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 өнімдерін өндіру, тарату және коммерцияландыру жөніндегі мемлекеттік және халықаралық нормативтік актілерде тағам өнімдерінің қауіпсіздігін және құзыреттілігін реттеу саласында жоғары білікті мамандарды даярлау./ Подготовка высококвалифицированных специалистов в области регулирования безопасности пищевых продуктов и компетентностью в государственных и международных нормативных актах по производству, распространению и коммерциализации продуктов питания./ Training of highly qualified specialists in the field of food safety regulation and competence in state and international regulations on the production, distribution and commercialization of food
БХСЖ деңгейі бойынша/ Уровень по МСКО/ Level according to ISCED	7
ҰБШ бойынша деңгейі/ Уровень по НРК/ Level according to NQF	7
СБШ бойынша деңгейі/ Уровень по ОРК/ Level according to PQF-professional qualification framework	7

Кадрларды даярлау бағыты лицензиясы қосымшасының нөмірі/ Номер приложения к лицензии на направление подготовки кадров/ The number of appendix to the licenses for the training direction	KZ89LAA00031870 05 тамыз 2021 жыл KZ89LAA00031870 05 августа 2021 год KZ89LAA00031870 August 05, 2021
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	7M07210 «Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасы (магистратура) Аккредитация, сертификаттау және сапаны қамтамасыз ету институты (ACQUIN) тарапынан 2021 жылғы 27 қыркүйекте аккредиттеліп, аккредитацияның қолданылу мерзімі 2028 жылғы 30 қыркүйекке дейін, Байройт қ. Образовательная программа 7M07210 «Пищевая безопасность» (магистратура) аккредитована Институтом аккредитации, сертификации и обеспечения качества (ACQUIN) с 27 сентября 2021 года, срок действия аккредитации — до 30 сентября 2028 года, г. Байройт. The educational program 7M07210 “Food Safety” (Master’s degree) was accredited by the Accreditation, Certification and Quality Assurance Institute (ACQUIN) on September 27, 2021, with the accreditation valid until September 30, 2028, Bayreuth.
Берілетін дәрежесі/ Присуждаемая степень/ Degree awarded	«7M07210 – Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасы бойынша техникалық ғылымдар магистрі Магистр технических наук по образовательной программе «7M07210 - Пищевая безопасность» Master of Technical Sciences in the educational program “7M07210 – Food Safety”
Оқыту нәтижелері/ Результаты обучения/ Learning outcome	Кесте 2 Таблица 2 Table 2
Оқыту тілі/ Язык обучения/ Language of instruction	Қазақша/ Орысша Казахский/ Русский Kazakh/ Russian
Кәсіби стандарттар/ Профессиональные стандарты/ Professional standards	Тамақ өнімдерінің сәйкестігін куәландыру; Жоғары және (немесе) жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру ұйымдарының педагогтеріне (профессор-оқытушылар құрамына) арналған кәсіптік стандарты./ Подтверждение соответствия пищевой продукции; Педагог (профессорско-преподавательский состав) организаций высшего и (или) послевузовского образования./ Assessment of conformity for food products; Professional standard: Teacher (faculty) of higher and (or) postgraduate education organizations.

Біліктіліктер мен лауазымдар тізімі/ Перечень квалификаций и должностей/ List of qualifications and positions	Қоғамдық тамақтану ұйымының директоры, өндіріс меңгерушісі, бас аспаз, бас кондитер, мейрамхана менеджері, метрдотель, калькулятор, қонақ үйлерде тамақ дайындауды ұйымдастыру маманы, тағам қауіпсіздігі технологы, HACCP жүйесін енгізу маманы, тағам қауіпсіздігі менеджменті жүйесінің аудиторы, химия-бактериологиялық талдау зертханашысы, ЖОО немесе колледж оқытушысы, сертификаттау органының сарапшы-аудиторы, санитариялық-эпидемиологиялық қызмет маманы, кедендік немесе фитосанитариялық қызмет маманы, тағам технологиясы және қауіпсіздігі саласындағы ғылыми қызметкер. Директор организации общественного питания, заведующий производством, шеф-повар, шеф-кондитер, менеджер ресторана, метрдотель, калькулятор, специалист по организации приготовления еды в гостиницах, технолог по пищевой безопасности, специалист по внедрению HACCP, аудитор систем менеджмента безопасности пищевых продуктов, лаборант химико-бактериологического анализа, преподаватель вуза или колледжа, эксперт-аудитор сертификационного органа, сотрудник санитарно-эпидемиологической службы, специалист таможенной или фитосанитарной службы, научный сотрудник в области пищевых технологий и безопасности. Director of food service organization, production manager, chef, head confectioner, restaurant manager, maître d', cost accountant, hotel food preparation specialist, food safety technologist, HACCP implementation specialist, food safety management systems auditor, chemical and bacteriological analysis laboratory technician, university or college lecturer, certification body expert-auditor, sanitary and epidemiological service specialist, customs or phytosanitary service specialist, research scientist in food technology and safety.
Кәсіби қызметтерінің саласы/ Область профессиональной деятельности/ Field of professional activity	- Тамақ және қайта өңдеу кәсіпорындары (ет, сүт, нан-тоқаш, кондитер, балық, көкөніс өңдеу өнеркәсібі) - Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау және қадағалау зертханалары - Сертификаттау және инспекциялау органдары - Мемлекеттік бақылау және қадағалау органдары (Санитариялық-эпидемиологиялық бақылау комитеті, Ветеринариялық бақылау және қадағалау комитеті) - Кедендік және фитосанитариялық қызметтер - Ғылыми-зерттеу институттары және жобалау ұйымдары - ЖОО және колледждер (оқытушылық қызмет)

	- HACCP, ISO 22000 және басқа тағам қауіпсіздігі менеджменті жүйелерін енгізу бойынша консалтингтік компаниялар - Азық-түлік қауіпсіздігі және қоршаған ортаны қорғау саласындағы халықаралық және ұлттық ұйымдар (FAO, WHO, Codex Alimentarius және т.б.) Пищевые и перерабатывающие предприятия (мясная, молочная, хлебобулочная, кондитерская, рыбная, овощеперерабатывающая промышленность) - Лаборатории санитарно-эпидемиологического контроля и надзора - Сертификационные и инспекционные органы - Государственные органы контроля и надзора (Комитет санитарно-эпидемиологического контроля, Комитет ветеринарного контроля и надзора) - Таможенные и фитосанитарные службы - Научно-исследовательские институты и проектные организации - Вузы и колледжи (преподавательская деятельность) - Консалтинговые компании по внедрению HACCP, ISO 22000 и других систем менеджмента безопасности пищевой продукции - Международные и национальные организации в области продовольственной безопасности и охраны окружающей среды (FAO, WHO, Codex Alimentarius и др.) Food and processing enterprises (meat, dairy, bakery, confectionery, fish, vegetable processing industries) - Sanitary and epidemiological control and supervision laboratories - Certification and inspection bodies - Government control and supervision authorities (Committee for Sanitary and Epidemiological Control, Committee for Veterinary Control and Supervision) - Customs and phytosanitary services - Research institutes and design organizations - Universities and colleges (teaching positions) - Consulting companies for implementing HACCP, ISO 22000, and other food safety management systems - International and national organizations in the field of food security and environmental protection (FAO, WHO, Codex Alimentarius, etc.)
Кәсіби қызметтерінің саласы мен объектісі/ Сфера и объект профессиональной деятельности/	Тағам өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету саласы; тамақ және қайта өңдеу өнеркәсібі кәсіпорындары, қоғамдық тамақтану орындары, қонақ үйлер, зертханалар, мемлекеттік бақылау және қадағалау

Scope and object of professional activity	органдары, сертификаттау және инспекциялау органдары, ғылыми-зерттеу ұйымдары, білім беру мекемелері. Сфера обеспечения безопасности пищевой продукции; предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности, объекты общественного питания, гостиницы, лаборатории, государственные органы контроля и надзора, органы сертификации и инспекции, научно-исследовательские организации, образовательные учреждения. Field of food safety; enterprises of the food and processing industry, public catering facilities, hotels, laboratories, government control and supervision authorities, certification and inspection bodies, research organizations, educational institutions.
Кәсіби қызметтердің функциялары/ Функции профессиональной деятельности/ Functions of professional activity	Тағам өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін бағалау және бақылау; тағам қауіпсіздігі менеджменті жүйелерін (НАССР, ISO 22000 және т.б.) енгізу және сүйемелдеу; технологиялық процестерді әзірлеу және жетілдіру; өндірістік санитария және гигиена талаптарын қамтамасыз ету; зертханалық зерттеулер жүргізу; мемлекеттік бақылау және қадағалау іс-шараларына қатысу; ғылыми-зерттеу және педагогикалық қызмет. Оценка и контроль качества и безопасности пищевой продукции; внедрение и сопровождение систем менеджмента пищевой безопасности (НАССР, ISO 22000 и др.); разработка и совершенствование технологических процессов; обеспечение требований производственной санитарии и гигиены; проведение лабораторных исследований; участие в мероприятиях государственного контроля и надзора; научно-исследовательская и педагогическая деятельность. Assessment and control of food quality and safety; implementation and maintenance of food safety management systems (НАССР, ISO 22000, etc.); development and improvement of technological processes; ensuring compliance with industrial sanitation and hygiene requirements; conducting laboratory research; participation in government control and supervision activities; research and teaching activities.
Кәсіби қызметтердің түрлері/ Виды профессиональной деятельности/ Types of professional activity	Өндірістік-технологиялық (тамақ өнімдерін өндіру және қайта өңдеу процестерін ұйымдастыру, технологиялық жабдықты таңдау және пайдалану, өндірістік бақылау

	жүргізу), ұйымдастырушылық-басқарушылық (өндіріс пен персоналды басқару, еңбек қауіпсіздігі мен санитариялық-гигиеналық талаптарды қамтамасыз ету, жоспарлау және есеп жүргізу), сараптамалық-аудиторлық (НАССР, ISO 22000 және басқа да тағам қауіпсіздігі жүйелеріне аудит жүргізу, сәйкестікті бағалау, сертификаттау рәсімдері), зертханалық-талдамалық (химиялық, микробиологиялық, токсикологиялық талдау жүргізу, өнім сапасы мен қауіпсіздігін анықтау), ғылыми-зерттеу (жаңа технологиялар әзірлеу, ғылыми жобаларға қатысу, тағам қауіпсіздігі бойынша зерттеулер жүргізу), педагогикалық (ЖОО мен колледждерде оқыту, оқу бағдарламаларын әзірлеу, студенттерге ғылыми жетекшілік жасау), консалтингтік (тағам қауіпсіздігі жүйелерін енгізу бойынша кеңес беру, персоналды оқыту, өндіріс тиімділігін арттыру бойынша шешімдер ұсыну). Производственно-технологическая (организация процессов производства и переработки пищевой продукции, подбор и эксплуатация технологического оборудования, проведение производственного контроля), организационно-управленческая (управление производством и персоналом, обеспечение требований охраны труда и санитарно-гигиенических норм, планирование и учет), экспертно-аудиторская (проведение аудита систем НАССР, ISO 22000 и других систем пищевой безопасности, оценка соответствия, процедуры сертификации), лабораторно-аналитическая (проведение химических, микробиологических, токсикологических анализов, определение качества и безопасности продукции), научно-исследовательская (разработка новых технологий, участие в научных проектах, проведение исследований в области пищевой безопасности), педагогическая (преподавание в вузах и колледжах, разработка учебных программ, научное руководство студентами), консалтинговая (консультирование по внедрению систем пищевой безопасности, обучение персонала, предложения по повышению эффективности производства). Production and technological (organization of food production and processing processes, selection and operation of technological equipment, implementation of production control), organizational and managerial (management of production and personnel, ensuring compliance with occupational safety and sanitary-hygienic requirements, planning and record-keeping), expert and auditing (conducting audits of HACCP, ISO 22000, and other food safety systems, conformity assessment, certification
--	--

	procedures), laboratory and analytical (conducting chemical, microbiological, and toxicological analyses, determining the quality and safety of products), research (development of new technologies, participation in scientific projects, conducting studies in food safety), teaching (lecturing at universities and colleges, developing educational programs, supervising students' research), consulting (advising on the implementation of food safety systems, training personnel, offering solutions to improve production efficiency).
Дағдысы болу/ Иметь навыки/ Be competent	Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін бағалау дағдылары; тағам қауіпсіздігі менеджменті жүйелерін (НАССР, ISO 22000 және т.б.) енгізу және сүйемелдеу; өндірістік процестерді жоспарлау және ұйымдастыру; зертханалық талдау әдістерін қолдану (химиялық, микробиологиялық, токсикологиялық); санитариялық-гигиеналық нормаларды сақтау және бақылау; аудит және инспекция жүргізу; ғылыми-зерттеу және талдау жұмыстарын орындау; оқу процесін ұйымдастыру және білім беру технологияларын қолдану; кәсіби коммуникация және командада жұмыс істеу. Навыки оценки качества и безопасности пищевой продукции; внедрения и сопровождения систем менеджмента пищевой безопасности (НАССР, ISO 22000 и др.); планирования и организации производственных процессов; применения методов лабораторного анализа (химического, микробиологического, токсикологического); соблюдения и контроля санитарно-гигиенических норм; проведения аудита и инспекций; выполнения научно-исследовательских и аналитических работ; организации учебного процесса и применения образовательных технологий; профессиональной коммуникации и работы в команде. Skills in assessing food quality and safety; implementing and maintaining food safety management systems (НАССР, ISO 22000, etc.); planning and organizing production processes; applying laboratory analysis methods (chemical, microbiological, toxicological); ensuring and monitoring compliance with sanitary and hygienic standards; conducting audits and inspections; performing research and analytical work; organizing the educational process and applying teaching technologies; professional communication and teamwork.

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	Жүйелі ғылыми тәсілді және ғылым тарихы мен философиясын қолдана отырып кешенді ғылыми зерттеулер жүргізе білу./ Уметь проводить комплексные научные исследования с применением системного научного подхода и знаний истории и философии науки./ Be able to conduct comprehensive scientific research using a systematic scientific approach and knowledge of the history and philosophy of science
ОН2/ PO2/ LO2	Ғылыми зерттеулердің құрылымын, нысандары мен әдістерін қоса алғанда, ғылым мен ғылыми танымның әсерін талдау, сондай-ақ жанжалдарды шешу, бизнес жоспарларын модельдеу және жоғары білім беру педагогикасының аспектілерін ескеру қабілетінде тағам қауіпсіздігі саласындағы ғылыми жетістіктердің ілгерілеуі мен қолданылуына байланысты әлеуметтік және этикалық аспектілерді түсіну./ Анализировать влияние науки и научного познания, включая структуру, формы и методы научного исследования, а также осмысливать социальные и этические аспекты, связанные с прогрессом и применением научных достижений в области пищевой безопасности, при умении решать конфликты, моделировать бизнес-сценарии и учитывать аспекты педагогики высшего образования./ To analyze the impact of science and scientific knowledge, including the structure, forms and methods of scientific research, as well as to comprehend the social and ethical aspects related to the progress and application of scientific achievements in the field of food safety, with the ability to resolve conflicts, model business scenarios and take into account aspects of higher education pedagogy.
ОН3/ PO3/ LO3	Тағам қауіпсіздігі саласында кәсіби практика талаптарына сәйкес келетін шетел тілінің бірінде жазбаша және ауызша кәсіби коммуникацияда құзыреттілігін көрсету./ Проявлять компетенцию в письменной и устной профессиональной коммуникации на одном из иностранных языков, соответствующую требованиям профессиональной практики в области пищевой безопасности./ To demonstrate competence in written and oral professional communication in one of the foreign languages that meets the requirements of professional practice in the field of food safety.
ОН4/ PO4/ LO4	Тағам қауіпсіздігі саласында кәсіби қызметті және өзінің дамуын тиімді басқару үшін психология принциптерін қолдану./ Применять принципы психологии для эффективного управления профессиональной деятельностью и собственным развитием в области пищевой безопасности./ Apply the principles of psychology for effective management of professional activities and personal development in the field of food safety.
ОН5/ PO5/ LO5	Азық-түлік және тағам қауіпсіздігі саласында терең білім мен түсіністікті таныту, сондай-ақ тағам өнеркәсібіне жаңа технологияларды енгізу жағдайында тәуекелдерді тиімді басқару./ Проявлять глубокие знания и понимание в области пищевых продуктов и безопасности пищевой продукции, а также эффективно управлять рисками при внедрении новых технологий в пищевую промышленность./ Demonstrate in-depth knowledge and understanding in the field of food and food safety, as well as effectively manage risks when introducing new technologies into the food industry.

ОН6/ РО6/ ЛО6	Азық-түлік қауіпсіздігі саласында өсімдік және жануарлардан алынатын шикізатты қайта өңдеу жөніндегі міндеттерді шешу үшін инновациялық технологияларды әзірлеу және енгізу./ Разрабатывать и внедрять инновационные технологии для решения задач по переработке сырья растительного и животного происхождения в области пищевой безопасности./ To develop and implement innovative technologies to solve the tasks of processing raw materials of plant and animal origin in the field of food safety.
ОН7/ РО7/ ЛО7	Тағам өнімдерінің сақталуын қамтамасыз етумен қатар, Қазақстан Республикасы заңнамасының, ішкі нормативтік актілерінің және лауазымдық міндеттерінің сақталуын бақылау үшін тағам қауіпсіздігі саласындағы мамандандырылған компьютерлік бағдарламаларды қолдану./ Применять специализированные компьютерные программы в области пищевой безопасности для обеспечения сохранности продуктов питания и контроля за соблюдением законодательства Республики Казахстан, внутренних нормативных актов и должностных обязанностей./ Use professional computer programs in the field of food safety, ensure the safety of property and monitor compliance by employees with the legislation of the Republic of Kazakhstan, internal regulatory documents and job responsibilities.
ОН8/ РО8/ ЛО8	Адам денсаулығына әсер беретінін ескере отырып, тағам өнімдерінің функционалдық сипаттамалары мен қауіпсіздік көрсеткіштерін бағалау, тамақтану мәселелерін талдау және тағам өнімдерінің қауіпсіздігі саласындағы ғылыми-зерттеу және өндірістік міндеттерін шешу үшін заманауи жабдықтар мен әдістерді пайдалана отырып, зертханалық жұмыстар жүргізу./ Оценивать функциональные характеристики и показатели безопасности пищевых продуктов с учетом их воздействия на здоровье человека, анализировать проблемы питания и проводить лабораторные исследования с использованием современного оборудования и методов для решения научно-исследовательских и производственных задач в области безопасности пищевой продукции./ Evaluate the functional characteristics and indicators of food safety, taking into account their impact on human health, analyze nutrition problems and conduct laboratory studies using modern equipment and methods to solve research and production tasks in the field of food safety
ОН9/ РО9/ ЛО9	Сапаны басқару қағидаларын ұстана отырып, өсімдік және жануарлар шикізатын өндіру, сақтау және қайта өңдеу үшін экологиялық нормативтерді пайдалану және ауыл шаруашылығы өнімдерін қайта өңдеу саласында энергия тиімді, қалдықтары аз және экологиялық орнықты технологияларды тұжырымдау және әзірлеу үшін әлеуметтік, этикалық және ғылыми аспектілерді ескеру./ Использовать экологические нормативы для производства, хранения и переработки растительного и животного сырья, придерживаясь принципов управления качеством, и учитывать социальные, этические и научные аспекты для обоснования выводов и разработки энергоэффективных, малоотходных и экологически устойчивых технологий в области переработки сельскохозяйственной продукции./ Use environmental standards for the production, storage and processing of plant and animal raw materials, adhering to the principles of quality management, and take into account social, ethical and scientific aspects to substantiate conclusions and develop energy-efficient, low-waste and environmentally sustainable technologies in the field of processing agricultural products.

Бекітемін

Басқарма Төрағасы – Ректордың бірінші орынбасары

« 19 » 03 2025 ж.



П. Ибрагимов

3. Білім беру бағдарламасының мазмұны «7M07210 – Тағам қауіпсіздігі»
Содержание образовательной программы «7M07210 – Пищевая безопасность»
Content of the educational program «7M07210 – Food safety»

Модульдің шифрі / Шифр модуля / Module code	Модульдің атауы / Наименование модуля / Module name	Пәннің циклы / Цикл дисциплины / Discipline cycle	Пәннің компонент / Компонент дисциплины / Discipline component	Пәннің коды / Код дисциплины / Code of subject	Пәннің атауы / Наименование дисциплины / Subject name	Академиялық кредиттер / Академические кредиты / Academic credits	Бақылаудың академиялық мерзімдегі / Контроль по академическим периодам / Control in the academic period				Оқу сағатының көлемі / Объем в часах / Volume of hours						Кредиттерді академиялық мерзімге бөлу / Распределение кредитов по академическим периодам / Distribution of credits per academic period					
							Емтихандар / Экзамены / Exams	Дифференциалды сынақ(тәжірибе) / Дифференцированный зачет(практика) / Differentiated test(exercise)	Дифференциалды сынақ(курстық жұмыс) / Дифференцированный зачет(испытание) / Differentiated test(course paper)	Практика/ҒЖЗ / Практика/НИР / Practice/SRW	Курстық жұмыс/жоба / Курсовая работа/проект / Term paper/project	Барлығы / Всего / Total	Аудиторлық / Аудиторные / In-class learning	соның ішінде / в т.ч. / including			ОМӨЖ / СРМП / MSIWT	МӨЖ / СРМ / MSIW	1 курс / course		2 курс / course	
														Дерістер / Лекции / Lectures	Тәжірибелік / Практические / Practice	Лабораториялық-тәжірибелік / ЛПЗ / Lab practicals			1	2	3	4
Магистранттың/докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы / Научно-исследовательская работа магистранта/докторанта / Research work of a master's/doctoral student																						
1	Тағлымдамадан өту мен магистрлік диссертацияны орындауды қамтитын магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы (МҒЗЖ) / Научно-исследовательская работа	ҒЗЖ / НИР / RW	ЖК / ВК / UC	MGZZh / NIRM / RWBMDS 5501	Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы / Научно-исследовательская работа магистранта / Research work by a Master's Degree student	4				20		120.0		0	0	0	0	100		4.0		
2		ҒЗЖ / НИР / RW	ЖК / ВК / UC	MGZZh / NIRM / RWBMDS 6502	Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы / Научно-исследовательская работа магистранта / Research work by a Master's Degree student	3				15		90.0		0	0	0	0	75			3.0	

[illegible]

15	Тағам өнімдерінің қауіпсіздігін бағалау / Оценка безопасности пищевых продуктов / Food safety assessment	БП / БД / BS	ТК / KB / ES	ATKKKEKRSHM ZTST / POBPPSAZPRKZS / LPOFSCAOLAPO TROKAFС 5206	Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарындағы өндірістің экономикалық және құқықтық негіздері / Экономические и правовые основы производства на предприятиях общественного питания / Economic and legal bases of production at public food enterprises	5	1					150.0	45.0	15	30	0	30	75	5.0			
16				TOSUHZ / NMZOPP / NAIFL 5206	Тағам өндірісі саласындағы ұлттық және халықаралық заңнама / Национальное и международное законодательство в области пищевого производства / National and international food law		1						45.0	15	30	0	30	75				
17		БП / БД / BS	ТК / KB / ES	TOKL / KPP / FC 5207	Тағам өнімдерінің контаминациясы (ластануы) / Контаминация пищевых продуктов / Food contamination	5	1					150.0	45.0	15	30	0	30	75	5.0			
18				SHTOTZA / SMAPSPP / MMOAOFRMAF 5207	Шикізат және тағам өнімдерін талдаудың заманауи әдістері / Современные методы анализа пищевого сырья и продуктов питания / Modern methods of analysis of food raw materials and food		1						45.0	15	30	0	30	75				
19	Тағам кәсіпорынындағы менеджмент / Менеджмент на пищевом предприятии / Management at a food enterprise	БөП / ПД / AS	ТК / KB / ES	RUTOOT / RTPPP / RSFT 6302	Ресурс үнемдеуші тағам өнімдерін өңдеу технологиялары / Ресурсосберегающие технологии производства пищевых продуктов / Resource-Saving Food Technology	6	3					180.0	60.0	15	45	0	30	90			6.0	
20				TOKKENZH / MSOBPP / IFSS 6302	Тағам өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз етудің халықаралық жүйелері / International food safety systems / Международные системы обеспечения безопасности пищевых продуктов / International food safety systems		3						60.0	15	45	0	30	90				
21		БөП / ПД / AS	ТК / KB / ES	KKMK / MKR / RMAC 6303	Қауіп-қатер менеджменті және коммуникациясы / Менеджмент и коммуникации рисков / Risk management and communication	6	3					180.0	60.0	15	45	0	30	90			6.0	
22				ATOB BK / BASPPP / BCIFP 6303	Азық-түлік өндірісіндегі биологиялық белсенді қосылыстар / Биологически активные соединения в производстве пищевых продуктов / Bioactive Compounds in Food Production		3						60.0	15	45	0	30	90				
23		БөП / ПД / AS	ТК / KB / ES	TKEKM / MEPPB / MEFSI 6304	Тағам қауіпсіздігінің экологиялық көрсеткіштерінің мониторингі / Мониторинг экологических показателей пищевой безопасности / Monitoring Environmental Food Safety Indicators	5	3					150.0	45.0	15	30	0	30	75			5.0	
24				TOMB / MKPP / MCOFP 6304	Тағам өндірісін микробиологиялық бақылау / Микробиологический контроль пищевых производств / Microbiological control of food production		3						45.0	15	30	0	30	75				
25	Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі / Безопасность пищевых продуктов / Food safety	БөП / ПД / AS	ТК / KB / ES	TOT / APP / AOFP 5208	Тағам өнімдерін талдау / Анализ пищевых продуктов / Analysis of food products	5	1					150.0	45.0	15	30	0	30	75	5.0			
26				ESOGS / GSMP / HASITMADI 5208	Ет-сүт өнеркәсібіндегі гигиена және санитария / Гигиена и санитария в мясомолочной промышленности / Hygiene and sanitation in the meat and dairy industry		1						45.0	15	30	0	30	75				
27		БөП / ПД / AS	ТК / KB / ES	TOHLA / IHZPP / IOCPIF 5303	Тағам өнімдерінің химиялық ластануын анықтау / Идентификация химических загрязнителей пищевых продуктов / Identification of chemical pollutants in food	6	2					180.0	60.0	15	45	0	30	90		6.0		
28				GOOBM / GMPPPB / GMFABI 5303	Генетикалық өзгертілген өнімдер және биоқауіпсіздік мәселелері / Генно-модифицированные пищевые продукты и проблемы биобезопасности / Genetically modified foods and biosafety issues		2						60.0	15	45	0	30	90				

1	Орта білім беру пәндері(ЖБП) / Общеобразовательные дисциплины(ООД) / General education subjects(GER)	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Міндетті компонент(ЖБП/МК) / Обязательный компонент(ООД/ОК) / Core subjects(GER/CS)	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ЖОО компоненті(ЖБП/ЖК) / Вузовский компонент(ООД/ВК) / University component(GER/UC)	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Таңдау бойынша компонент(ЖБП/ТК) / Компонент по выбору(ООД/КВ) / Electives(GER/ES)	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2	Базалық пәндер(БП) / Базовые дисциплины(БД) / Base requirements(BS)	37		0	0	40	0	1110	300	90	210	0	210	560	30	7	0	0	0
	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
	ЖОО компоненті(БП/ЖК) / Вузовский компонент(БД/ВК) / University component(BS/UC)	22		0	0	40	0	660	165	45	120	0	120	335	15	7	0	0	0
	Таңдау бойынша компонент(БП/ТК) / Компонент по выбору(БД/КВ) / Electives(BS/ES)	15		0	0	0	0	450	135	45	90	0	90	225	15	0	0	0	0
3	Профильді пәндер(БөП) / Профилирующие дисциплины(ПД) / Profession requirements(VRS)	53		0	0	100	0	1590	405	120	285	0	240	845	0	21	27	5	5
	Міндетті компонент(БөП/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
	ЖОО компоненті(БөП/ЖК) / Вузовский компонент(ПД/ВК) / University component(VRS/UC)	30		0	0	100	0	900	180	60	120	0	120	500	0	15	10	5	5
	Таңдау бойынша компонент(БөП/ТК) / Компонент по выбору(ПД/КВ) / Electives(VRS/ES)	23		0	0	0	0	690	225	60	165	0	120	345	0	6	17	0	0
	Теориялық оқыту бойынша барлығы / Итого теоретического обучения / Total of theoretical course	90	15	0	0	140	0	3300	705	210	495	0	450	1405	30.0	28.0	27.0	5.0	5.0
	МҒЗЖ/МТЗЖ/ДҒЗЖ / НИРМ/ЭИРМ/НИРД / USRW/UERW/DSRW	24	0	0	0	120	0	120	0	0	0	0	0	600	0.0	4.0	3.0	17.0	17.0
ОҚТ / ДВО / АС	Оқытудың қосымша түрлері / Дополнительные виды обучения / Additional courses																		
ҚА / ИА / БА	Қорытынды аттестаттау / Итоговая аттестация / Final attestation	8																	
	Магистрлік диссертацияны рәсімдеу және қорғау / Оформление и защита магистерской диссертации / Preparation and defence of Master's Thesis	8				4													
	Барлығы / Итого / Total	122				264		3660	705	210	495	0	450	2005					

Құрастырушы

Кафедра меңгерушісі

Факультет деканы

Академиялық мәселелер жөніндегі департамент директоры

Оқу процесінің мазмұны бөлімінің бастығы





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 өңдеуші 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 максат 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 кеңесіне қарастырылуға ұсынылсын.

Төрайым

Л. Алдибаева

Хатшы

Н. Самбеткулова

Хаттама көшірмесін растаймын:



Н. Самбеткулова

Рецензия на образовательную программу магистратуры «7M07210 – Пищевая безопасность»

Образовательная программа «7M07210 – Пищевая безопасность» Казахского национального аграрного исследовательского университета демонстрирует современный подход к подготовке специалистов, востребованных в сфере обеспечения качества и безопасности пищевой продукции. Программа отвечает актуальным вызовам отрасли, сочетая глубокую теоретическую базу с практической направленностью.

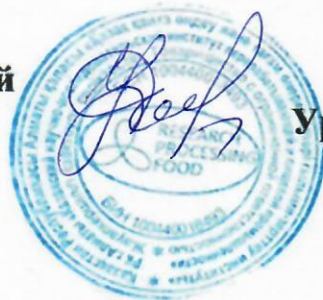
Структура программы позволяет сформировать у обучающихся магистратуры целостное представление о ключевых аспектах пищевой безопасности. Изучение международных стандартов, таких как ISO 22000, НАССР и др., инновационных методов анализа и технологий мониторинга качества, обеспечивает выпускникам конкурентоспособность как на национальном, так и на международном рынках труда. Большое внимание уделяется оценке рисков и разработке энергосберегающих и экологически безопасных технологий, что является важным компонентом современного устойчивого производства.

Для дальнейшего повышения эффективности программы рекомендуется усилить интеграцию цифровых технологий, включив дисциплины, связанные с автоматизированным анализом и управлением процессами. Также полезным будет развитие междисциплинарного подхода, который объединит знания в области биотехнологий, устойчивого развития и предпринимательства. Расширение взаимодействия с профильными компаниями через стажировки и совместные проекты поможет ещё больше адаптировать программу к современным требованиям.

Программа «7M07210 – Пищевая безопасность» заслуживает высокой оценки за свою актуальность и ориентированность на реальные потребности рынка. Она вносит важный вклад в подготовку специалистов, способных обеспечивать качество и безопасность пищевых продуктов, тем самым укрепляя позиции отрасли на национальном и международном уровнях.

Заключение. Образовательная программа «7M07210 – Пищевая безопасность» демонстрирует высокий уровень подготовки кадров для пищевой промышленности. Поддерживаю данную программу и рекомендую её к дальнейшему развитию как ключевой элемент подготовки профессионалов, способных решать сложные задачи в области качества и безопасности продукции.

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



Уразбаев Ж.З.

РЕЦЕНЗИЯ

на образовательную программу «7М07210 –Пищевая безопасность»

Содержание образовательной программы магистратуры «7М07210 – Пищевая безопасность», имеет высокую актуальность и соответствие современным требованиям отрасли. Представленная программа отражает ключевые задачи, стоящие перед предприятиями пищевой индустрии, включая обеспечение безопасности пищевой продукции, соблюдение национального и международного законодательства, внедрение систем менеджмента безопасности пищевых продуктов, развитие производственного контроля, повышение санитарно-гигиенических требований и совершенствование технологических процессов.

Особое значение имеет то, что программа формирует у обучающихся комплекс компетенций, востребованных на реальном производстве: умение проводить оценку рисков, разрабатывать и сопровождать систему менеджмента безопасности пищевых продуктов, выполнять химические, микробиологические и токсикологические исследования, анализировать функциональные и качественные параметры сырья и готовой продукции, работать с современным оборудованием и специализированными программными решениями. Структура подготовки обеспечивает развитие навыков управления персоналом, организации производственных процессов, контроля соблюдения нормативных требований и обеспечения прослеживаемости на всех этапах производства.

Положительно оцениваем включение в программу дисциплин, связанных с современными методами анализа пищевых продуктов, мониторингом экологических показателей, международными системами обеспечения безопасности, проектным управлением, конфликтологией, а также научно-исследовательской и педагогической подготовкой. Такое сочетание теоретических и практических компонентов способствует формированию всесторонне подготовленных специалистов, способных решать сложные задачи пищевого производства, внедрять инновации и обеспечивать стабильное качество выпускаемой продукции.

Одновременно считаем целесообразным усилить практическую направленность отдельных дисциплин за счёт расширения количества практических кейсов, производственных ситуаций и примеров из реальных объектов пищевой промышленности. Также было бы полезно углубить вопросы цифровизации процессов контроля безопасности, применения современных систем мониторинга и автоматизации производственных процессов.

Дополнительно коллектив предприятия отмечает, что образовательная программа демонстрирует чёткую преемственность между теоретическими основами и их практическим применением. Значительное внимание уделено современным тенденциям развития пищевой индустрии, включая интеграцию международных регламентов, повышение требований к качеству и безопасности продукции, устойчивое производство и применение

инновационных технологий. Такая направленность отвечает стратегическим задачам отрасли и способствует подготовке специалистов, способных эффективно реагировать на вызовы рынка и быстро адаптироваться к изменениям нормативной среды.

Также важно подчеркнуть, что программа формирует у обучающихся навыки аналитического мышления, научного поиска и критической оценки информации, что является неотъемлемой частью профессиональной деятельности в сфере пищевой безопасности. Выпускники обладают способностью разрабатывать обоснованные решения, проводить оценку рисков, осуществлять внутренний контроль и участвовать в совершенствовании производственных процессов. Всё это делает выпускников программы конкурентоспособными и востребованными на предприятиях пищевой промышленности различного профиля.

В целом образовательная программа «7М07210 –Пищевая безопасность» является современной, структурированной и ориентированной на реальные потребности отрасли. Подтверждаем её значимость и считаем, что выпускники данной программы обладают необходимыми знаниями и навыками для успешной профессиональной деятельности в пищевой промышленности, а их подготовка отвечает ожиданиям работодателей и требованиям современного рынка труда.

Директор ТОО «Күн Нұры»



Д.Шарифканов