

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

AGREED

General Director of LLP «Becker & K»

A. Tubekov

" 01 "

03

2024



«APPROVED»

Chairman of the Board - Rector

A. Kurishbaev

03

2024



EDUCATIONAL PROGRAM

«7M07210 – Food safety»

Degree awarded: Master of Engineering and Technology
according to the educational program "7M07210 – Food safety"

Almaty 2024

Approved at the meeting of the Department «Technology and food safety»

Protocol № 6, «16» 01 2024

Head of the department  L. Mamayeva

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

Protocol № 6 «30» 01 2024

Chairman of the AC of the faculty  K. Iskakova

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

Protocol № 4 «01» 02 2024

Chairman of the EMC of the University  A. Abdyrov

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

Protocol № 9, «01» 03 2024

Developers:

Dean of the Faculty



B. Yerenova

Head of department



L. Mamayeva

Teacher:

Candidate of Biological Sciences., Assoc.
professor



Zh. Suleimenova

Assistant, Master of Technical Sciences



M. Ametova

Employers:

General Director LLP
«Becker & K»



A. Tubekov

Agreed:

Head of the Educational Programs Design
Office



Zh. Kussainova

	- use the basic laws of natural science disciplines, methods of mathematical analysis and modeling, theoretical professional knowledge to solve professional problems in their activities; - choose the most effective methods and ways to perform professional tasks; - to monitor compliance with the quality and safety of the production process technology and the operation of equipment; technological discipline and improvement of product quality; to manage the activities of the division for the production of products in a given volume, nomenclature, on time and of high quality; to organize the provision of necessary materials, semi-finished products, technological documentation; - choose test methods; analyze and process the results of research and measurements; participate in experimental work on the development of new technological processes, - formulate and solve problems that arise in the course of professional, research and teaching activities and require in-depth professional knowledge, choose the necessary research methods, modify existing and develop new methods based on the tasks of a particular study; process the results obtained, analyze and comprehend them taking into account the available literature data; - conduct bibliographic work with the use of modern information technologies; - present the results of the work done in the form of reports, abstracts, articles, designed in accordance with the existing requirements, with the involvement of modern editing and printing tools, organize work on product quality management; evaluate technical and organizational solutions from the standpoint of achieving product quality; identify defects, violations in the operation of equipment, analyze the causes and eliminate them in a timely manner; - work with technical documentation; develop technological documentation (technological standards, instructions, work schedules, estimates, plans, applications for materials and equipment, etc.); perform work on analysis, systems for modeling the safety of products, processes and production; - use innovative technologies of engineering work; master modern methods of food production technology; analyze existing, refine and develop new documented procedures; - evaluate the impact of the adopted engineering decisions on the environment; select and calculate the necessary equipment, taking into account the solution of the tasks of energy and resource conservation, as well as environmental protection from man-made impacts of production; follow the safety and fire safety instructions.
--	---

	Undergraduates of all educational trajectories can conduct teaching activities in educational organizations
Types of professional activity	- sanitary and epidemiological, production and technological, organizational and managerial, experimental and research, implementation of inspection control over certified products, services, processes, implementation of inspection by stages: production, design, inspection during operation, technical management, risk management and quality control during inspection, educational (scientific and pedagogical).
Be competent	Objectivity, correctness, diplomacy, observation, responsibility and impartiality. Communicative competence. Compliance with ethical standards, tact. A broad outlook and a range of social and professional interaction. Ability to analyze and synthesize, critical thinking. The combination of punctuality in work with creative search and business activity.

2. Results of training in the OP

Result code	Result statement
LO 1	Carries out complex research based on a holistic system of scientific worldview using knowledge of the history and philosophy of science
LO 2	Knowledge of the role of science and scientific knowledge, its structure, forms and methods, social and ethical problems associated with the development and use of science, technology and technology
LO 3	Capable of written and oral professional communication in one of the foreign languages
LO 4	Applies knowledge of psychology for successful implementation of management activities and self-improvement
LO 5	Demonstrate developing knowledge and understanding in the field of study of food and manage risks in the process of introducing new technologies
LO 6	Uses innovative technologies to solve complex engineering problems when processing raw materials of plant and animal origin
LO 7	Uses professional computer programs in the field of food safety
LO 8	Applies knowledge of the methodology and methods of experimental research in scientific and practical activities in the field of food safety
LO 9	To collect and interpret information to form judgments, taking into account social, ethical and scientific considerations and design energy-saving, low-waste, environmentally friendly technologies for processing agricultural products
LO 10	Evaluates the functionality and safety of food products in the context of human health, analyzes nutrition problems
LO 11	Applies environmental standards for the production, storage of raw materials, finished products in the processing of plant and animal raw materials in compliance with the principles of quality management
LO 12	Clearly and unambiguously communicate information, ideas, conclusions, problems and solutions, to both specialists and non-specialists work with scientific and specialized literature in search of solutions to scientific problems of food safety
LO 13	Performs laboratory research to solve research and production tasks using modern equipment and methods for investigating the properties of raw materials, semi-finished products and finished products when performing safety research in the food and processing industry

3. Content about the disciplines

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	Оқу сағатының көлемі / Распределение кредитов по академическим периодам / Volume of hours						Кредиттерді академиялық мерзімге бөлу / Распределение кредитов по академическим периодам / Distribution of credits per academic period				
								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
15	15	15	15															

Магистранттың/докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы / Научно-исследовательская работа магистранта/докторанта / Research work of a master's/doctoral student																	
1	Тағылымдамадан өту мен магистрлік диссертацияны орындауды қамтитын магистранттың	ҒЗЖ / НИР / RW	ЖК / БК / UC	MGZZh / NIRM / RWBMD S 5501	Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы / Научно-исследовательская работа магистранта / Research work by a Master's Degree student	4	120.0		0	0	0	0	0		4.0		
2	ғылыми-зерттеу жұмысы (МҒЗЖ) / Научно-исследовательская работа магистранта,	ҒЗЖ / НИР / RW	ЖК / БК / UC	MGZZh / NIRM / RWBMD S 6502	Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы / Научно-исследовательская работа магистранта / Research work by a Master's Degree student	3	90.0		0	0	0	0	0			3.0	
3	включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (НИРМ) / Research	ҒЗЖ / НИР / RW	ЖК / БК / UC	MGZZh / NIRM / RWBMD S 6503	Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы / Научно-исследовательская работа магистранта / Research work by a Master's Degree student	17	510.0		0	0	0	0	0				17.0

	work of a master's student(RWMDS), including internship and completion of a master's thesis																	
Мамандық/білім беру бағдарламасы модульдері / Модули специальности/образовательной программы / Modules of specialty/education programm																		
4	Ғылыми қарым-қатынас және жоғары білім беру процесін	БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	SHTK / IYaP / FLFSP 5205	Шет тілі (кәсіби) / Иностранный язык (профессиональный) / Foreign Language (for specific purposes)	5	150.0	45.0	0	45	0	30	75	5.0				
5	ұйымдастыру / Научная коммуникация и организация	БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	ZhMP / PVSH / TT 5201	Жоғары мектептің педагогикасы / Педагогика высшей школы / Pedagogy of Higher education	5	150.0	45.0	15	30	0	30	75	5.0				
6	процесса обучения в высшей школе / Scientific	БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	GTF / IFN / HAPOS 5201	Ғылым тарихы мен философиясы / История и философия науки / History and Philosophy of Science	5	150.0	45.0	15	30	0	30	75	5.0				
7	communication and organization of the learning process in higher education	БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	BP / PU / MP 5201	Басқару психологиясы / Психология управления / Psychology of Management	3	90.0	30.0	15	15	0	30	30		3.0			
8	Педагогикалық практика / Педагогическая практика / Teaching Practice	БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	PP 5201	Педагогикалық практика / Педагогическая практика / Pedagogical practice	2	60.0		0	0	0	0	40		2.0			
9	Іскерлік шешімдерді басқару және модельдеу / Управление и моделирование бизнес решений / Management and modeling of business solutions	БеП / ПД / AS	ЖК / ВК / UC	TKGZA / MNIPB / MOSRIF S 5310	Тағам қауіпсіздігіндегі ғылыми зерттеулер әдіснамасы / Методология научных исследований в пищевой безопасности / Methodology of scientific research in food safety	5	150.0	45.0	15	30	0	30	75		5.0			
10		БеП / ПД / AS	ЖК / ВК / UC	KSZhB / UPOP / PMITFO E 5309	Кәсіпкерлік саласындағы жобаларды басқару / Управление проектами в области предпринимательства / Project management in the field of entrepreneurship	5	150.0	45.0	15	30	0	30	75		5.0			
11		БеП / ПД / AS	ЖК / ВК / UC	Kon / Con 6313	Конфликтология / Conflictology	5	150.0	45.0	15	30	0	30	75			5.0		
12		БеП / ПД / AS	ЖК / ВК / UC	BSHM / MBR / MOBS 6312	Бизнес шешімдерді модельдеу / Моделирование бизнес решений / Modeling of business solutions	5	150.0	45.0	15	30	0	30	75			5.0		
13	Зерттеу практикасы / Исследовательская	БеП / ПД / AS	ЖК / ВК / UC	ZP / IP / RP 5311	Зерттеу практикасы / Исследовательская практика / Research practice	5	150.0		0	0	0	0	100		5.0			

14	практика / Research scientific training	Беп / ПД / AS	ЖК / ВК / UC	ZP / IP / RP 6314	Зерттеу практикасы / Исследовательская практика / Research practice	5	150.0		0	0	0	0	100				5.0
Таңдау бойынша модульдер / Модули по выбору / Modules of choice																	
15	Тағам өнімдерінің қауіпсіздігін бағалау / Оценка безопасности пищевых продуктов / Food safety assessment	БП / БД / BS	ТК / КВ / ES	TOKL / KPP / FC 5207	Тағам өнімдерінің контаминациясы (ластануы) / Контаминация пищевых продуктов / Food contamination	5	150.0	45.0	15	30	0	30	75	5.0			
16				SHTOT ZA / SMAPS PP / MMOAO FRMAF 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			45.0	15	30	0	30	75				
17		БП / БД / BS	ТК / КВ / ES	ATKKKE KRSHM ZTST / POBPP SAZPR KZS / LPOFS CAOLA POTRO KAFC 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	150.0	45.0	15	30	0	30	75	5.0			
18				TOSUH Z / NMZOP P / NAIFL 5206	Тағам өндірісі саласындағы ұлттық және халықаралық заңнама / Национальное и международное законодательство в области пищевого производства / National and international food law			45.0	15	30	0	30	75				
19	Тағам кәсіпорынындағы менеджмент / Менеджмент на пищевом предприятии / Management at a food enterprise	Беп / ПД / AS	ТК / КВ / ES	TOKKE HZh / MSOVP P / IFSS 6302	Тағам өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз етудің халықаралық жүйелері / Международные системы обеспечения безопасности пищевых продуктов / International food safety systems	6	180.0	60.0	15	45	0	30	90			6.0	
20				RUTOOT / RTPPP / RSFT 6302	Ресурс үнемдеуші тағам өнімдерін өңдеу технологиялары / Ресурсосберегающие технологии производства пищевых продуктов / Resource-Saving Food Technology			60.0	15	45	0	30	90				
21		Беп / ПД / AS	ТК / КВ / ES	KKMK / MKR / RMAC 6303	Қауіп-қатер менеджменті және коммуникациясы / Менеджмент и коммуникации рисков / Risk management and communication	6	180.0	60.0	15	45	0	30	90			6.0	
22				ATOBBK / BASPP P /	Азық-түлік өндірісіндегі биологиялық белсенді қосылыстар / Биологически активные соединения в производстве			60.0	15	45	0	30	90				

				BCIFP 6303	пищевых продуктов / Bioactive Compounds in Food Production													
23		Беп / ПД / AS	ТК / КВ / ES	ТКЕКМ / МЕРРВ / MEFSI 6304	Тағам қауіпсіздігінің экологиялық көрсеткіштерінің мониторингі / Мониторинг экологических показателей пищевой безопасности / Monitoring Environmental Food Safety Indicators	5	150.0	45.0	15	30	0	30	75			5.0		
24				ТОМВ / МКРР / MCOFP 6304	Тағам өндірісін микробиологиялық бақылау / Микробиологический контроль пищевых производств / Microbiological control of food production			45.0	15	30	0	30	75					
25	Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі / Безопасность пищевых продуктов / Food safety	БП / БД / BS	ТК / КВ / ES	TOT / APP / AOFР 5208	Тағам өнімдерін талдау / Анализ пищевых продуктов / Analysis of food products	5	150.0	45.0	15	30	0	30	75	5.0				
26				ESOGS / GSMP / HASITM ADI 5208	Ет-сүт өнеркәсібіндегі гигиена және санитария / Гигиена и санитария в мясомолочной промышленности / Hygiene and sanitation in the meat and dairy industry			45.0	15	30	0	30	75					
27		Беп / ПД / AS	ТК / КВ / ES	ТОНЛА / IНZPP / IOCPIF 5303	Тағам өнімдерінің химиялық ластануын анықтау / Идентификация химических загрязнителей пищевых продуктов / Identification of chemical pollutants in food	6	180.0	60.0	15	45	0	30	90			6.0		
28				GOOBM / GMPPP B / GMFABI 5303	Генетикалық өзгертілген өнімдер және биоқауіпсіздік мәселелері / Генно-модифицированные пищевые продукты и проблемы биобезопасности / Genetically modified foods and biosafety issues			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
	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
	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
	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
2	Базалық пәндер(БП) / Базовые дисциплины(БД) / Base requirements(BS)					35	1050	300	90	210	0	210	520	30	5	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
	ЖОО компоненті(БП/ЖК) / Вузовский компонент(БД/ВК) / University component(BS/UC)					20	600	165	45	120	0	120	295	15	5	0	0	0
	Таңдау бойынша компонент(БП/ТК) / Компонент по выбору(БД/КВ) / Electives(BS/ES)					15	450	135	45	90	0	90	225	15	0	0	0	0

3	Профильді пәндер(БеП) / Профилирующие дисциплины(ПД) / Profession requirements(VRS)	53	159 0	405	120	285	0	240	84 5	0	21	27	5
	Міндетті компонент(БеП/МК) / Обязательный компонент(ПД/ОК) / Core subjects(VRS/CS)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ЖОО компоненті(БеП/ЖК) / Вузовский компонент(ПД/ВК) / University component(VRS/UC)	30	900	180	60	120	0	120	50 0	0	15	10	5
	Таңдау бойынша компонент(БеП/ТК) / Компонент по выбору(ПД/КВ) / Electives(VRS/ES)	23	690	225	60	165	0	120	34 5	0	6	17	0
	Теориялық оқыту бойынша барлығы / Итого теоретического обучения / Total of theoretical course	112	336 0	705	210	495	0	450	13 65	30. 0	30.0	30.0	22.0
ОҚТ / ДВО / АС	Оқытудың қосымша түрлері / Дополнительные виды обучения / Additional courses			0									
ҚА / ИА / ФА	Қорытынды аттестаттау / Итоговая аттестация / Final attestation	8	240.0										
	Магистрлік диссертацияны рәсімдеу және қорғау / Оформление и защита магистрской диссертации / Design and defense of master's thesis	8	240										
	Барлығы / Всего / Total	120	360 0	705	210	495	0	450	13 65				

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

№6 ХАТТАМАСЫ
«25» қаңтар 2024 ж.

Төрайым – Л.Мамаева
Хатшы – А.Есмаганбетова

ҚАТЫСҚАНДАР: 20 адам (тізімі тіркеледі)

КҮН ТӘРТІБІ:

1. 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 СӨЙЛЕГЕНДЕР: «6B07501, 7M07501, 8D07501 - Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)» бакалавр, магистр және PhD 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 бағдарламасы мәлімделген дайындық деңгейіне толық сәйкес келетіндігін жеткізді.

«6B07501 - Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)» білім беру бағдарламасының 2022 жылғы түлегі Ш. Бақытжанұлы: білім беру бағдарламасы кәсіби құзыреттіліктер мен практикалық дағдыларды игеру кәсіби және жалпы білім беру циклінің пәндерімен тығыз байланысты болатындай етіп жасалған. Кәсіптік модульдің өндірістік практика бағдарламасының құрылымы мен мазмұны студенттердің жалпы және кәсіби құзыреттіліктерін толық игеруге арналғандығын айтты.

«7M07501 - Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)» білім беру бағдарламасының 2022 жылғы түлегі А.Шағырәлі: білім беру бағдарламасы кәсіби құзыреттіліктер мен практикалық дағдыларды игеру кәсіби және жалпы білім беру циклінің пәндерімен тығыз байланысты болатындай етіп жасалған. Кәсіптік модульдің өндірістік практика бағдарламасының құрылымы мен мазмұны магистранттардың жалпы және кәсіби құзыреттіліктерін толық игеруге арналғандығын айтты.

«8D07501 - Стандарттау және сертификаттау (салалар бойынша)» білім беру бағдарламасының 2020 жылғы түлегі А.Хастаева: 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 докторанттардың жалпы және кәсіби құзыреттіліктерін толық игеруге арналғандығын айтты.

а.ш.ғ.к., профессор О.Дуйсенбекова 2023-2027 оқу жылдарына арналған «6B07501, 7M07501, 8D07501 - Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)» білім беру бағдарламалары еңбек нарығының талаптары мен жұмыс берушілердің сұраныстарын ескере отырып, ұлттық біліктілік шеңбері негізінде әзірленген. Білім беру бағдарламалары болашақ мамандардың еңбек нарығына қажетті құзыреттіліктер мен дағдыларды игеруге мүмкіндік беретінін айтты.

«6B05102, 7M05102 – Биотехнология» бакалаврлар мен магистрларды даярлауды жүзеге асыруға арналған білім беру бағдарламасына сын пікір беруші ҚР ҒЖЖБМ ҒК «Өсімдіктердің биологиясы және биотехнологиясы институты» ШЖҚ РМК бас директоры К.Жамбакин сөз алды: білім беру бағдарламасы қажетті еңбек функциялары бар биотехнология мамандарын сапалы даярлауға ықпал етеді. Биотехнологиялық процестерді басқару процесін жетілдіру және биотехнологиялық өндірістердегі биотехнологиялық өнімнің сапасын бақылау; биотехнологияда пайдалану мақсатында микробтық, өсімдік, жануар тектес биологиялық объектілер; биотехнологиялық өнім өндіруді жүзеге асыру; зертханаларда және өнеркәсіптік жағдайларда қолданылатын микроорганизмдердің, жасуша дақылдарының және олардың көмегімен алынатын заттардың қасиеттерін зерттеуге арналған аспаптар мен жабдықтар туралы білім алушылардың кәсіби құзыреттіліктерін игеруге мүмкіндік береді.

Ұсынылып отырған «6B05102, 7M05102 – Биотехнология» білім беру бағдарламасының мазмұнды, теориялық және практикалық бағытқа ие элементтердің жеткілікті санын қамтиды, биотехнология саласында бәсекеге қабілетті жоғары білікті кадрларды даярлау талаптарына толық сәйкес келеді.

«6B05102–Биотехнология» білім беру бағдарламасының 4 курс студенті А.Бектенова: Ұсынылып отырған білім беру бағдарламасының мақсаттары мен міндеттері нақты көрсетілген. Студенттің әртүрлі мақсаттағы биотехнологиялық өнімдерді өндіру және жаңа биотехнологиялық процестерді әзірлеу, микроорганизмдерді, өсімдіктер мен жануарларды іріктеу бойынша кәсіби құзыреттері, практикалық дағдыларының қалыптасуына бағытталған.

б.ғ.д., профессор А.Серикбаева 2024-2028 оқу жылдарына арналған «6B05102, 7M05102 – Биотехнология» білім беру бағдарламасы 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.

«6B07207, 7M07207 – Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» бакалаврлар мен магистрларды даярлауды жүзеге асыруға арналған білім беру бағдарламасына сын пікір беруші «Беккер и К» ЖШС персонал жөніндегі директоры Э.Найманбаева сөз алды. Бұл білім беру бағдарламасы жоғары білімнің мемлекеттік жалпыға міндетті стандартында және кәсіптік стандартта көзделген негізгі, жалпы және арнайы құзыреттердің барлық қажетті тізбесін қалыптастырады. Бұл білім беру бағдарламасының пәндері сөзсіз өзекті және заманауи талаптарға сәйкес келеді. «6B07207, 7M07207 – Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша бакалаврларды даярлау – кәсіби құзыреттіліктерді игеруге мүмкіндік береді.

«6B07207 – Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасының 3 курс студенті А.Алмат: бұл білім беру бағдарламасының пәндері сөзсіз өзекті және тағам өнімдерінің технологияларына қойылатын заманауи талаптарға сәйкес келеді. Жоспарға енгізілген пәндер бүгінгі таңда тағам өндірісі саласындағы өзекті мәселелердің мәнін ашады. Білім беру бағдарламасының теориялық бөлімі практикалық бөліммен ұштасып жатыр, яғни білімгерлердің кәсіби құзыреттіліктерді толық игеруіне көңіл бөлінген.

«7M07207 – Азық-түлік өнімдерінің технологиясы» білім беру бағдарламасының түлегі А.Әлинұр: Бұл білім беру бағдарламасының пәндері, сөзсіз, өзекті және тамақ өндіру

технологияларына қойылатын заманауи талаптарға сәйкес келеді. Жоспарға енгізілген пәндер бүгінгі таңда тамақ өндірісі саласындағы өзекті мәселелердің мәнін ашады. Білім беру бағдарламасының теориялық бөлімі практикалық бөліммен ұштасып жатыр, яғни білімгерлердің кәсіби құзыреттіліктерді толық игеруіне көңіл бөлінген.

а.ш.ғ.к., қауымдастырылған профессор С.Қозықан 2024-2028 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 «Беккер и К» ЖШС персонал жөніндегі директоры Е.Салоп 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 2023-2027 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.

ДАУЫС БЕРДІ:

1. 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:

1. 2024-2028 оқу жылдарына арналған кафедраның білім беру бағдарламалары бекітілсін және факультеттің Академиялық комитетінде қарастыруға ұсынылсын.

Төрайымы



Л. Мамаева

Хатшы



А.Есмағанбетова

**Зооинженерия және тағам өндірісінің технологиясы факультетінің
АКАДЕМИЯЛЫҚ КОМИТЕТІ МӘЖІЛІСІНІҢ**

№ 4 ХАТТАМАСЫНАН КӨШІРМЕ

«25» желтоқсан 2023 ж.

Төрайым – Қ. Искакова

Хатшы – Ж. Искакова

Қатысқандар: 21 адам

КҮН ТӘРТІБІ:

Білім беру бағдарламаларын оңтайландыру бойынша жұмыс берушілер мен білім алушылармен бірге жүргізілген дөңгелек үстел.

ТЫҢДАЛДЫ: «Тағам өнімдерінің технологиясы және тағам қауіпсіздігі» кафедрасының меңгерушісі Л.Мамаева кафедрада өтілетін бакалавриат деңгейіндегі 6 білім беру бағдарламалары бойынша: 6B07208 - "Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы", 6B07501 - "Стандарттау және сертификаттау", 6B07112 - "Технологиялық машиналар мен жабдықтар", 7M07112 «Технологиялық машиналар мен жабдықтар», 6B07210 - "Тағам қауіпсіздігі", 6B07207 - "Азық-түлік өндірісінің технологиясы", 6B05102 - "Биотехнология" пәндерді оңтайландыру қажеттілігінің туындауына байланысты әр білім беру бағдарламаларына жауапты комитет мүшелеріне тапсырма берілді.

СӨЗ СӨЙЛЕДІ:

Комитет мүшесі Исматуллаев С.Л.: 2024-2028 оқу жылдарына арналған 6B07501 – «Стандарттау және сертификаттау» БББ бойынша енгізілген өзгеріс 12% құрады, яғни жаңа 6 пән қосылды: 1. Жалпы биология, 2. Шикізат пен өнімнің сапасын органолептикалық бағалау, 3. Кәсіпорындардағы мониторинг және бақылау, 4. АӨК жүйесіндегі бақылау, 5. Мал шаруашылығы өнімдеріне сараптама жүргізу әдістері, 6. Өсімдік шаруашылығы өнімдеріне сараптама жүргізу әдістері. Бір пәннің атауы өздері: 7. Ауыл шаруашылығы өндірісінің салалары бойынша процестер мен өнімдерді стандарттау. Өндірістік тәжірибелердің кредиттері 8-ден 5 кредитке азайды.

Комитет мүшесі Әметова М.: 2024-2028 оқу жылдарына арналған 6B07210 - "Тағам қауіпсіздігі" БББ бойынша жаңа 8 сабақ қосылды: 1. БП / ЖК Тағам өнімдерін сәйкестендіру және бұрмалау 2. Агробизнесіті ұйымдастыру. КП/ЖК, 3. Тағам өнімдерінің радиациялық қауіпсіздігі 4. Азық-түлік қауіпсіздігі БП / ТК, 5. Азық-түлік шикізаты мен азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігі КП / ЖК 6. БП/ЖК Тағам өнімдерін талдау 7. БП / ЖК Жалпы биология, 8. Тағам өнеркәсібіндегі санитария және гигиена ПД/ВК. БББ пәндік құрамы 20% өзгерді; 7M07210 - "Тағам қауіпсіздігі" БББ бойынша №1 «Тағам өнімдерінің қауіпсіздігін бақылау әдістері» және №2 «Тағам өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету жүйесі» білім беру траекториялары алынып тасталды.

Комитет мүшесі Валиева Г.А.: 2024-2028 оқу жылдарына арналған «6B05102 – Биотехнология» білім беру бағдарламасы бойынша өзгеріс 12 % құрады. Келесі пәндер қосылды: 1. Компьютерлік ғылымдар БП / ЖК, 2. Жалпы биология БП / ЖК, 3. Аналитикалық химия БП / ЖК, 4. Агробизнесіті ұйымдастыру / Аграрлық экономика КП/ТК, 5. Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы КП/ТК, 6. Микроорганизмдерді оқшаулау және өсіру әдістері КП / ЖК.

Комитет мүшесі Мұратбекова Қ.: 2024-2028 оқу жылдарына арналған 6B072 – «Өндірістік және өңдеу салалары» бағыты бойынша 6B07207 - "Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" білім беру бағдарламалары бойынша өзгеріс 5% құрады, яғни 3 пән қосылды: БП/ЖК-5кр Жалпы биология, БП/ЖК – 5 кр Тағам өнімдерінің сапасы мен Ү ҚазҰАЗУ 403-02-21. Хаттама. Сергізінші басылым

қауіпсіздігін басқару жүйесі, БП/ЖК – 5 кр Аграрлық экономика/Агробизнесті ұйымдастыру.

Комитет мүшесі Жалелов Д.Б. 2024-2028 оқу жылдарына арналған 6B072 – «Өндірістік және өңдеу салалары» бағытындағы 6B07208 - "Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы" білім беру бағдарламасына 3 пән қосылды «Жалпы биология» БП/ЖК - 5кр, Аграрлық экономика / Агробизнесті ұйымдастыру БП/ТК- 5 кр, Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқару жүйесі БП/ЖК - 5 кр, өзгеріс 6% құрады; 7M07204 – «Технологиялық машиналар мен жабдықтар» білім беру бағдарламалары бойынша өзгерістер жоқ.

Комитет мүшесі Тимурбекова А.К.: 2024-2028 оқу жылдарына арналған 6B072 – «Өндірістік және өңдеу салалары» бағытындағы 7M07208 - "Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы" білім беру бағдарламасы бойынша өзгеріс жоқ.

Комитет мүшесі Тәжен Қ.П. 6B07204 – «Технологиялық машиналар мен жабдықтар» білім беру бағдарламасы бойынша жаңа 1 сабақ қосылды: 4-семестрге БП/ЖК – Жалпы биология, 5кр. Келесі сабақтардың кредит сандары өзгертілді:

1. БП/ЖК Математика -2 семестрден 1-ші семестрге ауыстырылды;
2. 5-семестр, БП/ЖК Конструкционные материалы и термообработка кредит саны 5-тен 6-ға жоғарлады;
3. 8-семестр, КП/ТК Технология и технологическое оборудование процессов первичной обработки и хранения зерна/ Технологическое оборудование мукомольного производства кредит саны 7-тен 5-ке төмендеді;
4. 8-семестр, КП/ТК Технологическое оборудование хлебопекарных и макаронных производств/ Технология производства молочных продуктов кредит саны 7-тен 6-кредитке төмендеді
5. 8-семестр, ЖК Профессиональная практика 2 кредиттен 5-кредитке жоғарлады.

Комитет мүшесі Тәжен Қ.П. 7M07112 «Технологиялық машиналар мен жабдықтар» білім беру бағдарламасы бойынша соңғы 3 оқу жылында білім алушылар даярланбағандықтан жоғары білім берудің бірыңғай платформасынан алу туралы ұсыныс берді.

Комитет мүшесі Жамурова В.С.: 2024-2026 оқу жылдарына арналған 7M07501 – «Стандарттау және сертификаттау» БББ бойынша оқыту траекториялары алынып тасталды және 2-курстағы «Өндірісті технологиялық-химиялық бақылау» пәнінің орнына «Тағам өнімдерінің химиялық ластаушыларын сәйкестендіру» пәні енгізілді.

Комитет мүшесі Қожабергенев А.Т. 2024-2026 оқу жылдарына арналған 7M07207 - "Азық-түлік өнімдерінің технологиясы" БББ бағдарламасы бойынша «Ет және ет өнімдерінің технологиясы» траекториясы мен «Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы» траекториясын біріктіріп «Сүт және ет өнімдерінің технологиясы» траекториясына өзгертілгенін айтты.

Комитет мүшелері Искакова Қ.М.: 2024-2026 оқу жылының 7M05102 - "Биотехнология" БББ бағдарламасы бойынша ешқандай өзгерістер енгізілмеген.

СӨЗ СӨЙЛЕДІ:

B068 – «Тағам өнімдерін өндіру» білім беру бағдарламаларының тобының және 6B07501, 7M07501 – «Стандарттау және сертификаттау» БББ жұмыс берушісі ЖШС «Беккер К» компаниясының персонал бойынша директоры Салоп Е.: 6B07208, 7M07208 - "Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы", 6B07501, 7M07501 - "Стандарттау және сертификаттау (сала бойынша)", 6B07112, 7M07112- "Технологиялық машиналар мен жабдықтар", 6B07210, 7M07210 - "Тағам қауіпсіздігі", 6B07207, 7M07207 - "Азық-түлік өндірісінің технологиясы" білім беру бағдарламаларын оңтайландыру арқылы қажеттілігі төмен жалпыға білім беру пәндері қысқартылып, кәсіби бағыттағы жаңа пәндердің қосылғаны болашақ бітірушілердің кәсіби құзыреттілігінің қалыптасуына орасан зор үлес қосады. Мәселен 6B07207 - "Азық-түлік өндірісінің технологиясы" БББ-да қосылған «Тағам өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқару жүйесі» пәні қазіргі таңда өзекті болып

табылатын тағам өндірісіндегі тағам кәсіпшілігін қамтамасыз ету жүйесімен жұмыс істеуге құзыреттілік береді, сонымен қатар 6B07210 - "Тағам қауіпсіздігі" БББ пәндері 20% жаңартылды. 6B07501 – «Стандарттау және сертификаттау» БББ келетін болсақ, болашақ мамандардың кәсіби құзыреттілігін жетілдіруге бағытталған 6 жаңа пән қосылған.

6B07207 - "Азық-түлік өндірісінің технологиясы" БББ білім алушы Әлиханов А.: Білім беру бағдарламасына қосылған жаңа пәндер болашақ мамандардың жұмысқа орналасқан кезде өзінің дайындық деңгейін жоғары деңгейде көрсетуге ықпал етеді деп ойлаймын.

6B05102 – Биотехнология БББ жұмыс берушісі РМК «Өсімдіктердің биологиясы және биотехнологиясы институты» бас директоры К.Жамбакин: «6B05102 – Биотехнология» білім беру бағдарламасына кәсіби пән ретінде «Микроорганизмдерді оқшаулау және өсіру әдістері» пәнін енгізуді ұсынып отырмыз, болашақ биотехнологтар осы салада ғылыми зерттеу жұмыстарын жүргізу үшін микроағзаларды оқшаулауды және өсіру тәсілдерінің негіздерін игеруі керек, оған қоса «Компьютерлік ғылымдар» пәні де, болашақ мамандардың компьютерлік бағдарламалар арқылы ғылыми жұмыстардың нәтижелерін өңдеуге құзыреттілік береді.

«6B05102 – Биотехнология» білім беру бағдарламасының білім алушысы Аманжол Айгерім: «Биотехнология» білім беру бағдарламасына 3 жаңа базалық пән қосылды. Бұл пәндер білім алушылардың болашақ кәсіби саласында өзін білікті маман ретінде көрсетуіне мүмкіндік береді.

ДАУЫС БЕРІЛДІ: Академиялық комитет мүшелерінің сын пікірлерін ескере отырып, 6 білім беру бағдарламаларында оқытатын пәндер бойынша енгізілген өзгерістер қабылданып бірауыздан мақұлданды. Сонымен қатар, 7M07112 «Технологиялық машиналар мен жабдықтар» білім беру бағдарламасын жоғары білім берудің бірыңғай платформасынан алып тастау туралы ұсыныс қабылданып бірауыздан мақұлданды.

СӨЗ СӨЙЛЕДІ: «Зооинженерия» кафедрасының меңгерушісі Адылканова Ш.Р. ҚазҰАЗУ-нің «Зооинженерия» кафедрасына қарасты 2024-2028 оқу жылдарына арналған «6B08201 - Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша студенттері барлығы 40 пәнді оқуы жоспарланып отырғанын айтты. Соның ішінде 2023-2027 жылдарға арналған бағдарламадан өзгеріске ұшырағаны 7 пән, ал бұл жалпы оқылатын пәндерге пайыздық ара қатынасы **17,5** құрайтынын жеткізді.

-Бағдарламаға жаңа қосылған пәндер:

1. **БД/ЖК** Компьютерлік ғылым
2. **БД/ЖК** Агробизнесі ұйымдастыру

-Бағдарламадағы аты өзгерген пәндер:

1. **БД/ТК** Ветеринарлық акушерлік (2023-27 БББ-да Ветеринарлық акушерлік және гинекология – деп аталған еді)
2. **БД/ЖК** Ауылшаруашылығы малдарының морфологиясы (2023-27 БББ-да Ауылшаруашылығы малдарының морфологиясы және физиологиясы– деп аталған)
3. **БД/ЖК** Ауылшаруашылығы малдарының физиологиясы (2023-27 БББ-да Ауылшаруашылығы малдарының морфологиясы және физиологиясы– деп аталған)
4. **КП/ЖК** Жылқы шаруашылығы (2023-27 БББ-да Жылқы және түйе шаруашылығы– деп аталған еді)
5. **КП/ЖК** Түйе шаруашылығы (2023-27 БББ-да Жылқы және түйе шаруашылығы– деп аталған еді)

ҚазҰАЗУ-нің «Зооинженерия» кафедрасына қарасты бейіндік бағыттағы 1,5 жылдық 7M08203-«Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы» білім беру бағдарламасы 2010 жылдары ашылған еді. Осы уақыт аралығында 2021 жылы ғана бір магистрант түскен еді, ал ол 2022-23 оқу жылы академиялық демалыс алғандықтан биыл, яғни 2024 жылдың басында диссертациясын қорғап отыр. Ендеше, 1,5 жылдық бейіндік бағыттағы

7M08203-«Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы» білім беру бағдарламасын қысқартуды сұраймыз.

ДАУЫС БЕРІЛДІ: Академиялық комитет мүшелерінің сын пікірлерін ескере отырып, 6B08201 - Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы» білім беру бағдарламасы бойынша 2 пән қосылып, 5 пәннің атауына өзгеріс енгізілуіне дауыс беріліп, бірауыздан мақұлданды. 7M08203-«Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы» білім беру бағдарламасын тиімсіз деп танып, қысқартуға бірауыздан дауыс беріп, мақұлданды.

ҚАУЛЫ ЕТІЛДІ: 6B07208, 7M07208 - "Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы", 6B07501, 7M07501 - "Стандарттау және сертификаттау", 6B07204, 7M07204 - "Технологиялық машиналар мен жабдықтар", 6B07210, 7M07210 - "Тағам қауіпсіздігі", 6B07207, 7M07207 - "Азық-түлік өндірісінің технологиясы", 6B05102, 7M05102 - "Биотехнология", 6B08201, 7M08201 - «Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы» білім беру бағдарламаларының пәндерін оңтайландыру мақсатында енгізілген өзгерістер қабылданын. Ғылыми-педагогикалық бағыттағы 7M07112 «Технологиялық машиналар мен жабдықтар» білім беру бағдарламасы, 1,5 жылдық бейіндік бағыттағы 7M08203-«Мал шаруашылығы өнімдерін өндіру технологиясы» білім беру бағдарламасы, 7M07208 - "Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы", 7M07501 - "Стандарттау және сертификаттау", 7M07207 - "Азық-түлік өндірісінің технологиясы", 7M05102 - "Биотехнология" бір жылдық білім беру бағдарламалары жоғары білім берудің бірыңғай платформасынан шығарылсын.

Академиялық комитет төрайымы

Академиялық комитеттің хатшысы



Қ. Исакова

Ж. Исакова

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