



БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ

8D07 - Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
(Білім беру саласының жіктелуі және коды)

8D072 - Өндірістік және өңдеу салалары
(Даярлау бағытының жіктелуі және коды)

0720

(Халықаралық стандарттық білім беру жіктеуішіндегі код)

D111 - Тамақ өнімдерін өндіру
(Білім беру бағдарламасы тобының жіктелуі және коды)

8D07202 - Тағам қауіпсіздігі
(Білім беру бағдарламасының коды және атауы)

Философия докторы (PhD)
(дайындық деңгейі)

Семей

Білім беру бағдарламасы

8D07 - Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
(Білім беру саласының жіктелуі және коды)

8D072 - Өндірістік және өңдеу салалары
(Даярлау бағытының жіктелуі және коды)

0720

(Халықаралық стандарттық білім беру жіктеуішіндегі код)

D111 - Тамақ өнімдерін өндіру
(Білім беру бағдарламасы тобының жіктелуі және коды)

8D07202 - Тағам қауіпсіздігі
(Білім беру бағдарламасының коды және атауы)

Философия докторы (PhD)
(дайындық деңгейі)

АЛҒЫ СӨЗ

Әзірленді

Қазақстан Республикасы ҒжЖБМ 2022 жылғы 20 шілдедегі № 2 бұйрығы (жаңа редакцияда - 20.02.2023 № 66) ЖжЖООкББМЖМС негізінде 8D072 - Өндірістік және өңдеу салалары даярлау бағыты бойынша 8D07202 - Тағам қауіпсіздігі білім беру бағдарламасы Академиялық комитетінде

АК құрамы	Аты- жөні, толық	Ғылыми лауазымы, атағы, қызметі	Қолы
АК жетекшісі	Нұрымхан Гүлнур Несиптаевна	инженерлік-технологиялық факультетінің деканы, PhD	
БББ менеджері	Асенова Бакыткуль Кажкеновна	тамақ өндірістерінің технологиясы және биотехнология кафедрасының профессоры, т.ғ.к.	
АК мүшесі	Жуманова Гүлнар Токеновна	аға оқытушы, PhD	
АК мүшесі	Смольникова Фарид Харисовна	тамақ өндірістерінің технологиясы және биотехнология кафедрасының қауымдастырылған профессор т.ғ.к.	
АК мүшесі	Жарыкбасова Клара Сауықовна	Alikhan Bokeikhan University ОӘЖ проректоры	
АК мүшесі	Есимбеков Жанибек Серикбекович	«Тамақ және өңдеу өнеркәсібі Қазақ ғылыми зерттеу институты» ЖШС Семей бөлімінің директоры орынбасары, PhD	
АК мүшесі	Мұратхан Марат	ДПБ -101.2 тобының докторанты	
АК мүшесі	Жакупбекова Шугыла Кадыровна	ДПБ -101 тобының докторанты	

ПІКІР БЕРІЛДІ

Аты- жөні, толық	Қызметі, жұмыс орыны	Қолы
Сыдыкова Гүлжамал Ергалиевна	"Қазақ қайта өңдеу және тамақ өнеркәсібі ғылыми-зерттеу институты" ЖШС СФ	

ҚАРАСТЫРЫЛДЫ

Инженерлік-технологиялық факультетінің сапасын қамтамасыз ету жөніндегі комиссия отырысында Университеттің Ғылыми кеңесінде бекітуге ұсынылды 2023 жылғы "10" сәуір № 4.6 хаттама Комиссия Төрағасы Абдилова Г.Б.

Университеттің Ғылыми кеңесінің отырысында 2023 ж. «25» сәуірдегі № 8 хаттама бекітілді.

БЕКІТІЛДІ

Университеттің Ғылыми кеңесінің отырысында 2023 жылғы "01" қыркүйек No 1 хаттама. Университеттің Ғылыми кеңесінің төрағасы Орынбеков Д.Р.

Мазмұны

1. Кіріспе
2. Білім беру бағдарламасының паспорты:
 - 2.1. Білім беру бағдарламасының мақсаты;
 - 2.2. Білім беру бағдарламасы шеңберінде даярлау бейінінің картасы:
 - Білім беру саласының жіктелуі және коды;
 - Даярлау бағытының жіктелуі және коды;
 - Халықаралық стандарттық білім беру жіктеуішіндегі код;
 - Білім беру бағдарламасы тобының жіктелуі және коды;
 - Білім беру бағдарламасының коды және атауы;
 - 2.3. Түлектің біліктілік сипаттамасы:
 - Берілетін дәреже / біліктілік;
 - Кәсіп атауы / маманның қызметінің тізімі;
 - СБШ (салалық біліктілік шеңбері) бойынша біліктілік деңгейі;
 - Кәсіби қызмет саласы;
 - Кәсіби қызмет нысаны;
 - Кәсіби қызмет түрлері.
3. Білім беру бағдарламасының модульдері мен мазмұны
4. Білім беру бағдарламасындағы көлемін көрсететін жиынтық кесте 8D07202 - Тағам қауіпсіздігі»
5. ЖОО компонентінің оқу пәндерінің тізімі
6. Элективті пәндер каталогы
7. Оқу жұмыс жоспары

1.Кіріспе

1.1.Жалпы деректер

Семей қ. Шәкәрім атындағы университеттің КЕАҚ, инженерлік- технологиялық факультетінің «Тамақ өнімдерін өндіру технологиясы және биотехнологиясы» кафедрасы 8D07202 - «Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасы бойынша докторанттар даярлайды. "Тамақ қауіпсіздігі" мамандығы бойынша білім беру бағдарламасының мақсаты толыққанды сапалы кәсіптік білім алу үшін жағдайларды қамтамасыз ету, тамақ өнімдерінің сапасын бақылау және тамақ қауіпсіздігі саласында ғылыми- зерттеу, жалпы мәдени және кәсіптік құзыреттерді алу болып табылады

1.2.Қорытындылау критерийлері

8D07202 - «Тағам қауіпсіздігі» даярлау бойынша білім беру процесінің аяқталуының негізгі критерийі білім алушылардың теориялық оқытудың кемінде 45 кредитін, сондай- ақ педагогикалық практиканың кемінде 10 кредитін, зерттеу практикасының 10 кредитін, ғылыми- зерттеу жұмысының 123 кредитін (оқу / ғылыми жұмыстың басқа да түрлерін), докторлық диссертация жазуға және қорғауға кемінде 12 кредитті меңгеруі болып табылады. Барлығы 180 кредит.

1.3.Типтік оқу мерзімі: 3 жыл.

2. Білім беру бағдарламасының паспорты

2.1. Білім беру бағдарламасының мақсаты	Азық-түлік өнімдерінің сапасы мен тамақ қауіпсіздігін бақылау саласында толыққанды сапалы кәсіби білім алу, ғылыми-зерттеу, жалпы мәдени және кәсіби құзыреттіліктерді алу үшін жағдайларды қамтамасыз ету.
2.2. Білім беру бағдарламасы шеңберінде даярлау бейінінің картасы	
Білім беру саласының жіктелуі және коды	8D07 - Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
Даярлау бағытының жіктелуі және коды	8D072 - Өндірістік және өңдеу салалары
Халықаралық стандарттық білім беру жіктеуішіндегі код	0720
Білім беру бағдарламасы тобының жіктелуі және коды	D111 - Тамақ өнімдерін өндіру
Білім беру бағдарламасының коды және атауы	8D07202 - Тағам қауіпсіздігі
2.3. Түлектің біліктілік сипаттамасы	
Берілетін дәреже / біліктілік	8D07202 - «Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасы бойынша PhD философия докторы
Кәсіп атауы / маманның қызметінің тізімі	<p>Келесі лауазымдарды атқара алады:</p> <ul style="list-style-type: none"> * бас директор; * ұйымның директоры (бастығы); * ұйым директорының (бастығының) ғылыми жұмыс жөніндегі орынбасары; * ғылыми хатшы; * тамақ саласының ғылыми-зерттеу зертханасының меңгерушісі; * ғылыми-өндірістік және әдістемелік орталықтарда; * ҚР БҒМ және ҚР АШМ жүйесінің мемлекеттік кәсіпорындарында; сараптамалық және жобалау мекемелерінде; * ҒЗИ, ҒӨО басшысы және жетекші маман, санитарлық қадағалау кәсіпорындарында, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бақылауды жүзеге асыратын мемлекеттік органдар мекемелерінде, тамақ бейініндегі өндірістік мекемелерде, ауыл шаруашылығы министрлігінің құрылымдық бөлімшелерінде; * тамақ бейініндегі жоғары және орта оқу орындарында оқытушы; * тендерлік негізде және әртүрлі азық-түлік және ауылшаруашылық қорларында және т. б. жобалар бойынша сарапшы.
СБШ (салалық біліктілік шеңбері) бойынша біліктілік деңгейі	8
Кәсіби қызмет саласы	PhD докторының кәсіби қызметінің саласы тамақ өнеркәсібінің барлық салалары, тамақ өнімдерін сертификаттау бойынша кәсіпорындар, санитарлық қадағалау бойынша кәсіпорындар, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бақылауды жүзеге асыратын мемлекеттік органдардың мекемелері, ғылыми - зерттеу ұйымдары, сондай-ақ әртүрлі меншік нысанындағы фирмалар, жоғары мекемелер болып табылады.
Кәсіби қызмет нысаны	- жоғары оқу орындары (Шәкәрім атындағы

	<p>мемлекеттік университеті, Қазақ ұлттық аграрлық университеті, Қазақ мемлекеттік аграрлық-техникалық университеті).С. Сейфуллин атындағы Батыс Қазақстан аграрлық-техникалық университеті.Жәңгір хан атындағы Көкшетау мемлекеттік университетіШ. Уәлиханов);</p> <p>-ғылыми-зерттеу институттары (Қазақ егіншілік және Өсімдік шаруашылығы ғылыми-зерттеу институты, Топырақтану және агрохимия ҚазҒЗИ.У. Успанов, картоп және көкөніс шаруашылығы ҚазҒЗИ, күріш шаруашылығы ҚазҒЗИ, астық шаруашылығы ҚазҒЗИ.А. и. Бараева; Павлодар АШҒЗИ, Қарағанды СиР ҒЗИ және т. б.);</p> <p>- ғылыми-өндірістік және әдістемелік орталықтар (ҚР Жер ресурстарын басқару агенттігінің ғылыми-өндірістік орталықтары, "Агрохимиялық қызметтің РҒӘО" ММ мекемелері және т. б.););</p> <p>- ҚР БҒМ және ҚР АШМ жүйесінің мемлекеттік кәсіпорындары; сараптамалық және жобалау мекемелері,</p> <p>- ауылшаруашылық құрылымдары, комитеттер, фирмалар және т.б. әр түрлі меншік нысандары.</p> <p>- тамақ өнімдерін өндіру және бақылау жөніндегі кәсіпорындар, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бақылауды жүзеге асыратын мемлекеттік органдардың мекемелері.</p>
Кәсіби қызмет түрлері	<p>8D07202 - «Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасының түлектері келесі кәсіби қызмет түрлерін орындай алады:</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарлық-эпидемиологиялық, өндірістік-технологиялық, ұйымдастырушылық-басқару, эксперименттік-зерттеу, білім беру (ғылыми және педагогикалық) - санитарлық-эпидемиологиялық; - өндірістік-технологиялық; - ұйымдастырушылық-басқарушылық қызмет; - эксперименттік-зерттеу; - білім беру (ғылыми және педагогикалық).
Бітіруші түлек моделі	<p>"8D07202 тамақ қауіпсіздігі"ББ түлектері үшін негізгі кәсіби құзыреттер</p> <p>PhD докторының кәсіби қызмет саласы тамақ өнеркәсібінің барлық салалары, тамақ өнімдерін сертификаттау жөніндегі кәсіпорындар, санитарлық қадағалау жөніндегі кәсіпорындар, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бақылауды жүзеге асыратын мемлекеттік органдардың мекемелері, ғылыми - зерттеу ұйымдары, сондай-ақ әртүрлі меншік нысанындағы фирмалар, жоғары мекемелер болып табылады.</p> <p>"8D07202 тамақ қауіпсіздігі " ББ түлегі келесі құзыреттерге ие :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Өндірісті технологиялық дайындау бойынша, азық-түлік шикізаты мен азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету бойынша құбылыстарды, әдістемелік және нормативтік материалдарды талдау, синтездеу және бағалау үшін жалпы және теориялық технология мен

техника, қолданбалы технология мен техника білімдерін қолдану

- Тамақ қауіпсіздігін қамтамасыз етудің ғылыми негіздері туралы түсінікке ие болу
- Халықаралық азық-түлік қауіпсіздігі менеджменті жүйесінің нәтижелілігін тұрақты жақсартуды қамтамасыз етудің шетелдік әдістері мен құралдарына талдау жүргізе білу
- НАССР жүйесін жоспарлау мен енгізудің жалпы қағидаттарын қолдану
- Заттардың генетикалық уыттылығы, тамақ өнеркәсібінде туындайтын токсикологиялық - гигиеналық проблемалар туралы түсіну
- Өндірістегі тамақ өнімдерінің қауіпсіздігіне қауіп төндіретін қауіптерді талдау арқылы анықталған алдын ала іс-шаралардың қауіптерін анықтау
- Технологиялық процестің сақталуын бақылауды жүзеге асыру; тамақ өнімдерін өндіру қауіпсіздігін қамтамасыз ету жөніндегі іс-шараларды іске асыруға қатысу
- Азық-түлік қауіпсіздігі менеджменті жүйесінің тарихы мен шығу тегі, қауіпті фактор мен бақылау сыни нүктелерін талдау жүйесі, Алиментариус кодексі комиссиясының қызметі туралы білімдерін қолдану
- Сапалы және қауіпсіз орау материалдарын әзірлеуге және оларды өнімдерді өңдеудің технологиялық және санитарлық режимдерінде қолдануға және олардың сапасына қойылатын талаптарға қатысу
- Тамақ қауіпсіздігі менеджменті жүйелерін жобалау және әзірлеу кезінде іргелі ғылымдар білімін пайдалану; Тамақ өнімдеріндегі физика - химиялық, токсикологиялық, микробиологиялық қасиеттерді, оларды өңдеу тәсілдерін зерделеу бойынша ғылыми-зерттеу қызметін ұйымдастыра білу
- Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз етудің заманауи шетелдік әдістері мен құралдарын талдау және қолдану
- НАССР жүйесі негізінде тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі жүйесін іске асыру.

3.Білім беру бағдарламасының модульдері мен мазмұны

Модуль 1.Тамақ өндірісінің практикасы мен теориясы

Академиялық хат

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	31343 (3010966)
Курс	1
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	45сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Академиялық жазудың ерекшеліктері. Академиялық жазу жанрлары. Академиялық мәтін. Ғылыми мәтінді құрылымдау қағидаттары. Зерттеу мәселесін қою. Енгізу құрылымы. Грантқа өтінімді және ғылыми жобалар бойынша есептік құжаттаманы жазу. Библиография және анықтамалық аппарат. Аннотациялар және оларды жасау ерекшеліктері. Ғылыми-біліктілік академиялық мәтін ретінде диссертация. Ғылыми мәтінді рецензиялау. Академиялық хатта ғылыми немесе ғылыми-публицистикалық стильді сақтау міндетті.

Пәнді оқыту мақсаты

Академиялық жазылым – эссе, курстық жұмыс, диплом жұмысы, магистрлік және докторлық диссертациялар, ғылыми мақалалар мен монографиялар сияқты ғылыми мәтін жазудың әдістемесі. Академиялық жазылым – докторанттардың жеке ойлары мен идеяларын білдіруі, және оны негіздей білу, әрі оларды мақсатты аудиторияға жеткізе білу. Академиялық жазылым – бұл ғылыми мәтіндер жазу, олардың жазу тілі мен стилін таңдап, қолдана білу дағдысы.

Докторанттардың академиялық жазуға төселуі. Кәсіби құзыреттілік пен коммуникативтік байланысты нығайту. Лингвистикалық және прагматикалық ойлау қабылетін қалыптастыру. Ғылыми құжаттар мен мәтіндерді сауатты жаза білу және рәсімдеу.

Оқыту нәтижелері

ON1 Тамақ қауіпсіздігін қамтамасыз етудің ғылыми негіздері туралы түсінігі болуы тиіс

ON2 Азық-түлік өнімдерінің халықаралық қауіпсіздігі менеджменті жүйесінің нәтижелілігін тұрақты жақсартуды қамтамасыз етудің шетелдік әдістері мен құралдарына талдау жүргізу

Пререквизиттер

Магистратура курсы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Ғылыми зерттеу әдістері

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	31345 (3023546)
Курс	1
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	30сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	15сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Ғылымның функциялары. Ғылыми білім, оның қағидаттары, меңгеру заңдылықтары, білім деңгейлері. Ғылыми зерттеулердің логикасы. Зерттеу болжамы. Ғылым мен ғылыми зерттеулерді дамыту жолдары, қазіргі ғылымдағы техникалық ғылымдардың, информатика мен инженерлік зерттеулердің рөлі. Ғылым мен техникадағы жүйелі тәсіл. Зерттеудегі ақпараттық тәсіл. Модельдеу. Зерттеу процесіндегі ақпараттың өзгеруі. Ғылыми зерттеулерде таңдау мәселесі. Зерттеулерді жоспарлау және басқару. Зерттеу нәтижелерін талдау және ұсыну.

Пәнді оқыту мақсаты

Докторанттардың ғылыми зерттеулердің заманауи әдістері туралы білім алуы

Оқыту нәтижелері

ON3 HACCP жүйесін жоспарлаудың және енгізудің жалпы принциптерін қолдану

ON4 Заттардың генетикалық уыттылығы, тамақ өнеркәсібінде туындайтын токсикологиялық – гигиеналық мәселелер туралы түсіну

Пререквизиттер

Магистратура курсы

Постреквизиттер

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы IV

Модуль 2. Инновациялық білім

Тамақ қауіпсіздігін қамтамасыз етудің ғылыми негіздері

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	31344 (3010971)
Курс	1
Семестр	1
Академиялық кредит саны	5
Дәрістер	45сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	35сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	70сағат
Барлығы	150сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Құбылыстарды талдау, синтездеу және бағалау үшін жалпы теориялық технология мен техника, өндірісті технологиялық дайындау бойынша әдістемелік және нормативтік материалдар, азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету бойынша білім. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздік тұжырымдамасы, терминдер мен анықтамалар. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін басқару элементтері, проблемалар мен перспективалар. Азық-түлік өнімдерін жеткізу жүйесіндегі тәуекелдер мен бақылау. ХАССП сапасын бақылау, тәуекелді бағалау.

Пәнді оқыту мақсаты

Тамақ өнеркәсібінде тұтынушының басты талаптарының бірі – тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі өнім сапасының барлық аспектілерінің міндетті құрамдас бөлігі болып табылады. «Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі туралы» Қазақстан Республикасының 2007 жылғы 21 шілдедегі №301 заңы қабылданып, соған байланысты адам өмірі мен денсаулығын, тұтынушылардың заңды мүдделерін және қоршаған ортаны қорғау үшін тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз етудің құқықтық негіздері белгіленген. Аталған заң аясында тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін мемлекеттік бақылау және қадағалау генетикалық түрлендірілген объектілердің сапалық және сандық құрамдарын және зиянды қоспалар деңгейін айқындауға арналған зертханалардың, халықаралық талаптарға сәйкес мемлекеттік ветеринарлық-санитарлық және санитарлық-эпидемиологиялық сараптама зертханаларының қызметін ұйымдастыру болып табылады.

Жоғарыда аталған техникалық регламент және ҚР заңына сәйкес жалпылама тұтынуға арналған тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі мен сапасына жоғары талаптар қою арқылы тамақтануды жақсартумен қатар еліміздің тұрғындарының денсаулығын да арттыруға мүмкіндік береді. Соңдықтан аталған курс докторанттарды тамақ қауіпсіздігі саласындағы негізгі ережелермен таныстыруға, оны барлық деңгейде өндірісте қамтамасыз ету жолдарын үйретуге бағытталған.

Оқыту нәтижелері

ON5 Өндірісте тамақ өнімдерінің қауіпсіздігіне қауіп төндіретін қауіптерді талдау арқылы сәйкестендірілген алдын ала іс-шаралар қатерін анықтау

ON6 Технологиялық процестің сақталуын бақылауды жүзеге асыру; тамақ өнімдерін өндіру қауіпсіздігін қамтамасыз ету жөніндегі іс-шараларды іске асыруға қатысу

Пререквизиттер

Магистратура курсы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Технологиялық процестер мен өндірістің халықаралық қауіпсіздігі

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	32996 (3023717)
Курс	1
Семестр	2
Академиялық кредит саны	10
Дәрістер	60сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	70сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	140сағат
Барлығы	300сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Ғылыми жұмыс жүргізу, азық-түлік қауіпсіздігін айқындауды сәйкестендіру қағидаттарын меңгеру, азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдеріне нормативтік құжаттамамен жұмыс істеу; докторлық диссертацияны орындау үшін қажетті білім туралы курс. Қауіпсіздік техникасының құқықтық және ұйымдастырушылық мәселелері. Өндірістік жабдықты орнатуға және пайдалануға қойылатын қауіпсіздік талаптары. Қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулықтарды қолдану, еңбекті қорғау жөніндегі ережелер мен нормалардың талаптарын сақтау.

Пәнді оқыту мақсаты

- Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз етудің ұлттық және халықаралық жүйелерін және бағдарламаларын білу;

- тамақ өндірісінде ХАССП жүйесін енгізу жолдарын анықтау;
- азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз етудің ұлттық жүйелері;
- тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі менеджментінің халықаралық жүйесін талдау;
- НАССР жүйесіне сәйкес қауіп-қатердің түрлерін оқып-үйрену;
- тамақ қауіпсіздігінің Европалық жүйесін талдау.

Оқыту нәтижелері

ON7 Азық-түлік қауіпсіздігі менеджменті жүйесін жобалау және әзірлеу кезінде фундаменталды ғылымдар білімін пайдалану; азық-түлік өнімдеріндегі физика-химиялық, токсикологиялық, микробиологиялық қасиеттерін, оларды өңдеу тәсілдерін зерттеу бойынша ғылыми-зерттеу қызметін ұйымдастыруды білу
ON8 Азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету құралдары мен талдаудың қазіргі заманғы шетелдік әдістерін талдау және қолдану.

Пререквизиттер

Магистратура курсы

Постреквизиттер

Зерттеу тәжірибесі

Тамақ өнімдері қауіпсіздігінің менеджмент жүйесін жетілдіру және жобалау

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	32997 (3023718)
Курс	1
Семестр	2
Академиялық кредит саны	10
Дәрістер	60сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	70сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	140сағат
Барлығы	300сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

ХАССП халықаралық танылған жүйелі тәсілін немесе қауіпті факторды және бақылау критикалық нүктелерін талдау жүйесін қолдану туралы. Ет-сүт кәсіпорындарында және қоғамдық тамақтандыруда ХАССП жүйесін құрудың ұтымды тәсілі туралы. Еуразиялық экономикалық одақтың тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласындағы заңнамасы туралы. Наасср жүйесін әзірлеу және қолдану туралы. Тұжырымдама туралы, ИСО 22000-да ХАССП -тің жеті қағидасына негізделген.

Пәнді оқыту мақсаты

халықаралық мақұлданған НАССР жүйелі ұсынысты қабылау жөнінде немесе бақылаудың критикалық нүктесі және қауіпті факторлар жүйесіне талдау

Оқыту нәтижелері

ON10 НАССР жүйесі негізінде тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі жүйесін іске асыру

Пререквизиттер

Академиялық хат

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

ГМА жүйесі және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	Таңдалатын компонент
SubjectID	32998 (3023869)
Курс	1
Семестр	2
Академиялық кредит саны	10
Дәрістер	60сағат
Практикалық және семинарлық сабақтар	30сағат
Білім алушының оқытушы жетекшілігімен өзіндік жұмысы	70сағат
Білім алушының өзіндік жұмысы	140сағат
Барлығы	300сағат
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

ГМА өндірісінде кіріс бақылауды, өндірістік бақылауды және дайын өнімнің сапасын ұйымдастыру және тиімді жүзеге асыру бойынша өндірістік-технологиялық қызмет туралы курс; тиісті шикізат пен дайын өнімнің стандартты және сертификаттық сынақтарын жүргізу; проблемалық өндірістік жағдайларды талдау, проблемалық міндеттер мен мәселелерді шешу. Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі саласындағы негізгі ұғымдар, азық-түлік шикізатының сапасын бақылау және бақылау бойынша әдіснамалық базаны игеру.

Пәнді оқыту мақсаты

Өндірістегі азық-түлік қауіпсіздігіне қатер төндіретін қауіптерді талдау арқылы анықталған алдын ала іс-шаралардан болатын

қауіптерді анықтау.

Оқыту нәтижелері

ON9 Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі менеджменті жүйесінің тарихы мен шығу тегі, қауіпті факторды талдау жүйесі және бақылау сыни нүктелері, Алиментариус кодексі комиссиясының қызметі туралы білімді қолдану

ON11 Сапалы және қауіпсіз буып-түю материалдарын әзірлеуге және оларды өнімдерді өңдеудің технологиялық және санитарлық режимдерінде қолдануға, олардың сапасына қойылатын талаптарға қатысу.

Пререквизиттер

Магистратура курсы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Педагогикалық практика

Пән циклі	Базалық пәндер
Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	32999 (3010965)
Курс	2
Семестр	1
Академиялық кредит саны	10
Педагогикалық практика	300сағат
Барлығы	300сағат
Білімді бақылау нысаны	Практика бойынша қорытынды баға

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

педагогикалық практика жоғары оқу орнынан кейінгі кәсіптік білім берудің жоғары сапасына қол жеткізуге, теориялық білімді іске асыруға, ЖОО оқытушысының кәсіптік қасиеттерін дамытуға және педагогикалық қызмет пен білім беру саласында докторантура түлектерінің құзыреттерін қалыптастыруға бағытталған. Педагогикалық практика докторанттардың болашақта жоғары оқу орындарында білім беру процесіндегі дағдыларды, әдістер мен әртүрлі тәсілдерді меңгеруді қалыптастырады.

Пәнді оқыту мақсаты

жоғары оқу орнында оқу процесін ұйымдастыруға қажетті кәсіби және тұлғалық құзыреттіліктерді қалыптастыру.

Оқыту нәтижелері

ON10 HACCP жүйесі негізінде тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі жүйесін іске асыру

ON11 Сапалы және қауіпсіз буып-түю материалдарын әзірлеуге және оларды өнімдерді өңдеудің технологиялық және санитарлық режимдерінде қолдануға, олардың сапасына қойылатын талаптарға қатысу.

Пререквизиттер

Технологиялық процестер мен өндірістің халықаралық қауіпсіздігі

Постреквизиттер

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы III

Зерттеу тәжірибесі

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	31346 (3010958)
Курс	3
Семестр	1
Академиялық кредит саны	10
Өндірістік практика	300сағат
Барлығы	300сағат
Білімді бақылау нысаны	Практика бойынша қорытынды баға

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

өзекті ғылыми мәселені зерттеуде тәжірибе жинақтау, сондай-ақ диссертацияны орындау үшін қажетті материалдарды таңдау

Пәнді оқыту мақсаты

тамақ өнімдерін өндірудің инновациялық технологиялары туралы білім алу, ғылыми зерттеулер әдіснамасын меңгеру

Оқыту нәтижелері

ON8 Азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету құралдары мен талдаудың қазіргі заманғы шетелдік әдістерін талдау және қолдану.

ON9 Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі менеджменті жүйесінің тарихы мен шығу тегі, қауіпті факторды талдау жүйесі және бақылау сыни нүктелері, Алиментариус кодексі комиссиясының қызметі туралы білімді қолдану

ON10 HACCP жүйесі негізінде тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі жүйесін іске асыру

Пререквизиттер

Ғылыми зерттеу әдістері

Постреквизиттер

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы VI

Модуль 3. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі менеджментінің қазіргі заманғы жүйелері

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы I

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
-----------	-------------------

Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	32995 (3010959)
Курс	1
Семестр	1
Академиялық кредит саны	15
Ғылыми-зерттеу жұмысы	450сағат
Барлығы	450сағат
Білімді бақылау нысаны	Практика бойынша қорытынды баға

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

ғылыми зерттеулерді ұйымдастыру, ғылыми ақпараттарды іздеу және алмасу

Пәнді оқыту мақсаты

ғылыми зерттеу нысандарына байланысты білімдерді қабылдау

Оқыту нәтижелері

ON7 Азық-түлік қауіпсіздігі менеджменті жүйесін жобалау және әзірлеу кезінде фундаменталды ғылымдар білімін пайдалану; азық-түлік өнімдеріндегі физика-химиялық, токсикологиялық, микробиологиялық қасиеттерін, оларды өңдеу тәсілдерін зерттеу бойынша ғылыми-зерттеу қызметін ұйымдастыруды білу

Пререквизиттер

Ғылыми зерттеу әдістері

Постреквизиттер

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы II

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы II

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	31347 (3010960)
Курс	1
Семестр	2
Академиялық кредит саны	20
Ғылыми-зерттеу жұмысы	600сағат
Барлығы	600сағат
Білімді бақылау нысаны	Практика бойынша қорытынды баға

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

технологиялық процестің сақталуын бақылауды жүзеге асыру; тамақ өнімдерін өндіру қауіпсіздігін қамтамасыз ету жөніндегі іс-шараларды іске асыруға қатысу.

Пәнді оқыту мақсаты

ғылыми зерттеулерді ұйымдастыруда ғылыми ақпаратты іздеу және алмасу

Оқыту нәтижелері

ON7 Азық-түлік қауіпсіздігі менеджменті жүйесін жобалау және әзірлеу кезінде фундаменталды ғылымдар білімін пайдалану; азық-түлік өнімдеріндегі физика-химиялық, токсикологиялық, микробиологиялық қасиеттерін, оларды өңдеу тәсілдерін зерттеу бойынша ғылыми-зерттеу қызметін ұйымдастыруды білу

Пререквизиттер

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы I

Постреквизиттер

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы III

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы III

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	33000 (3010961)
Курс	2
Семестр	1
Академиялық кредит саны	20
Ғылыми-зерттеу жұмысы	600сағат
Барлығы	600сағат
Білімді бақылау нысаны	Практика бойынша қорытынды баға

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

процестерді ғылыми танудың әдіснамасын меңгерген және ғылыми- зерттеу қызметінің қорытынды нәтижесі докторлық диссертацияны жазу және табысты қорғау болып табылатын қазіргі заманғы өндіріс проблемаларын зерттеуде ғылыми әдістерді қолдануға қабілетті докторантты даярлау.

Пәнді оқыту мақсаты

диссертация тақырыбы бойынша ғылыми-зерттеу эәне сараптамалық жұмыстар өткізу

Оқыту нәтижелері

ON7 Азық-түлік қауіпсіздігі менеджменті жүйесін жобалау және әзірлеу кезінде фундаменталды ғылымдар білімін пайдалану;

азық-түлік өнімдеріндегі физика-химиялық, токсикологиялық, микробиологиялық қасиеттерін, оларды өңдеу тәсілдерін зерттеу бойынша ғылыми-зерттеу қызметін ұйымдастыруды білу

Пререквизиттер

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы II

Постреквизиттер

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы IV

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы IV

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	33001 (3010962)
Курс	2
Семестр	2
Академиялық кредит саны	30
Ғылыми-зерттеу жұмысы	900сағат
Барлығы	900сағат
Білімді бақылау нысаны	Практика бойынша қорытынды баға

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

докторантура бағыттарының негізгі білім беру бағдарламалары шеңберінде докторанттың ғылыми- зерттеу жұмыстары техника мен технология саласындағы ғылыми және практикалық мәселелерді шешуге қабілетті жоғары білікті мамандарды қалыптастыруға ықпал етеді.

Пәнді оқыту мақсаты

диссертация тақырыбы бойынша ақпарат жинау және материалдарды жинау, зерттеулер өткізу

Оқыту нәтижелері

ON7 Азық-түлік қауіпсіздігі менеджменті жүйесін жобалау және әзірлеу кезінде фундаменталды ғылымдар білімін пайдалану; азық-түлік өнімдеріндегі физика-химиялық, токсикологиялық, микробиологиялық қасиеттерін, оларды өңдеу тәсілдерін зерттеу бойынша ғылыми-зерттеу қызметін ұйымдастыруды білу

Пререквизиттер

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы III

Постреквизиттер

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы V

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы V

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	33003 (3010963)
Курс	3
Семестр	1
Академиялық кредит саны	20
Ғылыми-зерттеу жұмысы	600сағат
Барлығы	600сағат
Білімді бақылау нысаны	Практика бойынша қорытынды баға

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

қажетті заманауи мамандандырылған дағдылар мен әдістерді меңгеру техника және технологиялар саласында тиімді шешімдер қабылдау

Пәнді оқыту мақсаты

тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі менеджменті жүйесін енгізу кезінде өлшенетін шамаларды қолдану; зерттеу, ақпараттық-ізвестіру, әдістемелік міндеттерді шешу үшін өзінің практикалық қызметінде іргелі ғылымдар білімін пайдалану; тамақ қауіпсіздігі саласында

Оқыту нәтижелері

ON7 Азық-түлік қауіпсіздігі менеджменті жүйесін жобалау және әзірлеу кезінде фундаменталды ғылымдар білімін пайдалану; азық-түлік өнімдеріндегі физика-химиялық, токсикологиялық, микробиологиялық қасиеттерін, оларды өңдеу тәсілдерін зерттеу бойынша ғылыми-зерттеу қызметін ұйымдастыруды білу

Пререквизиттер

Зерттеу тәжірибесі

Постреквизиттер

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы VI

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы VI

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Пәннің компонент	ЖОО компоненті
SubjectID	33002 (3010964)
Курс	3

Семестр	2
Академиялық кредит саны	18
Ғылыми-зерттеу жұмысы	540сағат
Барлығы	540сағат
Білімді бақылау нысаны	Практика бойынша қорытынды баға

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

ұлттық немесе халықаралық деңгейде жариялануға лайық болуы мүмкін ғылыми саланың шекараларын ілгерілетуге өзіндік зерттеулерімен үлес қосу деңгейі

Пәнді оқыту мақсаты

қаралатын тақырып бойынша ғылыми-техникалық ақпаратты жинау, өңдеу, талдау, жүйелеу

Оқыту нәтижелері

ON10 HACCP жүйесі негізінде тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі жүйесін іске асыру

ON11 Сапалы және қауіпсіз буып-түю материалдарын әзірлеуге және оларды өнімдерді өңдеудің технологиялық және санитарлық режимдерінде қолдануға, олардың сапасына қойылатын талаптарға қатысу.

Пререквизиттер

Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы V

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Қорытынды аттестация

Докторлық диссертацияны қорғау

Академиялық кредит саны	12
-------------------------	----

4.Білім беру бағдарламасындағы көлемін көрсететін жиынтық кесте

«8D07202 - Тағам қауіпсіздігі»

Пән атауы	Цикл / компо- не нт	Семестр	Кредиттер саны	Барлық сағат саны	Дәріс	Пр. / Сем.	Зерт .	ОБА ӨЖ	БАӨ Ж	Білімді бақылау нысаны
Модуль 1. Тамақ өндірісінің практикасы мен теориясы										
Академиялық хат	БП/ ЖООК	1	5	150	45			35	70	Емтихан
Ғылыми зерттеу әдістері	БП/ ЖООК	1	5	150	30	15		35	70	Емтихан
Модуль 2. Инновациялық білім										
Тамақ қауіпсіздігін қамтамасыз етудің ғылыми негіздері	БП/ ЖООК	1	5	150	45			35	70	Емтихан
Технологиялық процестер мен өндірістің халықаралық қауіпсіздігі	КП/ТК	2	10	300	60	30		70	140	Емтихан
Тамақ өнімдері қауіпсіздігінің менеджмент жүйесін жетілдіру және жобалау	КП/ТК	2	10	300	60	30		70	140	Емтихан
ГМА жүйесі және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі	КП/ТК	2	10	300	60	30		70	140	Емтихан
Педагогикалық практика	БП/ ЖООК	3	10	300						Практика бойынша қорытынды баға
Зерттеу тәжірибесі	КП/ ЖООК	5	10	300						Практика бойынша қорытынды баға
Модуль 3. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі менеджментінің қазіргі заманғы жүйелері										
Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы I	КП/ ЖООК	1	15	450						Практика бойынша қорытынды баға
Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы II	КП/ ЖООК	2	20	600						Практика бойынша қорытынды баға
Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы III	КП/ ЖООК	3	20	600						Практика бойынша қорытынды баға
Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы IV	КП/ ЖООК	4	30	900						Практика бойынша қорытынды баға
Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы V	КП/ ЖООК	5	20	600						Практика бойынша қорытынды баға
Тағылымдамадан өтуді және докторлық диссертацияны орындауды қамтитын докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы VI	КП/ ЖООК	6	18	540						Практика бойынша қорытынды баға
Қорытынды аттестация										
Докторлық диссертацияны қорғау		6	12	360						