

Элективті пәндер каталогы

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)

Оқуға түскен жылы 2023 жыл

Әзірленді

БББ академиялық комитеті
АК жетекшісі Нұрымхан Г.Н.
БББ менеджері Асенова Б. К.

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.

БЕКІТІЛДІ

Университеттің Академиялық кеңесінің отырысында
2023 жылғы "21" сәуірінде № 5 хаттама
Академиялық кеңес төрағасы Оралканова И.А.

Технологиялық процестер мен өндірістің халықаралық қауіпсіздігі

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Курс	1
Академиялық кредит саны	10
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.

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- тамақ қауіпсіздігін қамтамасыз етудің халықаралық жүйелерін және стандарттарын білу;
- тағам өндірісінің қауіпсіздік жүйесін енгізуде міндетті шарттарды немесе дұрыс өндірістік/гигиеналық (GMP/GHP) тәжірибе нормативтерін қолдана білу;
- НАССР жүйесін өндіріске енгізу жолдарын және тамақ қауіпсіздігін жалпы жоспарлау принциптерін білу.

Пререквизиттер

Магистратура курсы

Постреквизиттер

Зерттеу тәжірибесі

Тамақ өнімдері қауіпсіздігінің менеджмент жүйесін жетілдіру және жобалау

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Курс	1
Академиялық кредит саны	10
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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

тағам өнімдерінің қауіпсіздігі менеджмент жүйесін енгізу кезінде өлшенетін шамаларды қолдану; тағам өнімдерінің қауіпсіздігі жүйесін жақсартуда заманауи тәсілдерді және талдау әдістерін қолдану.

Пререквизиттер

Академиялық хат

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

ГМА жүйесі және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Курс	1
Академиялық кредит саны	10
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.

Пән бойынша оқыту нәтижелері

Өндірістік жағдайлардың проблемаларын талдау, проблемалық міндеттер мен мәселелер бойынша шешім қабылдау.

Пререквизиттер

Магистратура курсы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау