

ЖОО компонентінің оқу пәндерінің тізімі

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.

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.

Академиялық хат

Пән циклі	Базалық пәндер
Курс	1
Академиялық кредит саны	5
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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

- академиялық жазу түрлерін игеру;
 - негізгі және анықтамалық әдебиеттермен жұмыс жасай алу;
 - тамақ саласындағы ғылыми мәліметтер базаларымен жұмыс істеу;
 - ғылыми зерттеу нәтижелерін мақала, хабарлама түрінде жазу.
- ... қалыптасатын құзыреттер:
- академиялық жазу түрлерін білу, ғылыми мәтіндерді талдай білу;
 - ғылыми ақпараттар көздерінен мәліметтер ала білу;
 - зерттеу нәтижелерін қорытындылап, мақала және хабарлама түрінде дайындай алу.

Пререквизиттер

Магистратура курсы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

Ғылыми зерттеу әдістері

Пән циклі	Базалық пәндер
Курс	1
Академиялық кредит саны	5
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 НАССР жүйесін жоспарлаудың және енгізудің жалпы принциптерін қолдану

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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

Ғылыми зерттеулердің заманауи әдістері жайлы білімін көрсете алады.

Пререквизиттер

Магистратура курсы

Постреквизиттер

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

Тамақ қауіпсіздігін қамтамасыз етудің ғылыми негіздері

Пән циклі	Базалық пәндер
Курс	1
Академиялық кредит саны	5
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. Сондықтан 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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

оқытудан күтілетін нәтижелер:

- тамақ қауіпсіздігінің негізгі мәселелерімен танысу;
- тамақ қауіпсіздігін қамтамасыз ету әдістері;
- тамақ саласындағы ғылыми мәліметтер базаларымен жұмыс істеу;
- шикізат пен өнім құрамындағы зиянды заттардың мөлшерін анықтау әдістемелері;
- тамақтық қоспалардың сапасы мен қауіпсіздігі;
- зиянды заттардың рұқсат етілген мөлшерін білу;
- тамақ өндірісінде ХАССП жүйесін енгізу жолдары;

... қалыптасатын құзыреттер:

- тамақ қауіпсіздігі жүйесін білу;
- ғылыми ақпараттар көздерінен мәліметтер ала білу;
- шикізат пен дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін анықтау әдістемесін білу;
- азық-түлік шикізаттарындағы зиянды қоспалардың мөлшерін анықтау;
- тамақ өндірісінде ХАССП жүйесін қолдана білу.

Пререквизиттер

Магистратура курсы

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау

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

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Курс	1
Академиялық кредит саны	15
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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

қарастырылатын тақырып бойынша ғылыми-техникалық ақпаратты жинау, өңдеу, талдау, жүйелендіру және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігінің сапақ менеджментін әзірлеу және енгізу

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
Курс	1

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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

Тамақ қауіпсіздігі саласындағы жалпы ғылыми әдіснаманы және терминологияны; дербес ғылыми зерттеулер жүргізу үшін қажетті ғылыми зерттеу әдістерін пайдалануға-зерттеу жұмысының

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

Педагогикалық практика

Пән циклі

Базалық пәндер

Курс

2

Академиялық кредит саны

10

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 НАССР 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.

Пән бойынша оқыту нәтижелері

Зертханалық және практикалық сабақтарды жоспарлай білу, әдістемелік, оқу әдебиеттерімен және бағдарламаларымен жұмыс істеу.

Пререквизиттер

Технологиялық процестер мен өндірістің халықаралық қауіпсіздігі

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

Курс

2

Академиялық кредит саны

20

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 және 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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

жиналған зерттеу нәтижелерін талдау және талаптар бойынша жасау

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
Курс	2
Академиялық кредит саны	30
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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

мәліметтер базасымен жұмыс істеу және зерттеу тақырыбы бойынша дұрыс тапсырыс беру

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

Зерттеу тәжірибесі

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Курс	3
Академиялық кредит саны	10
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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

негізгі және анықтамалық әдебиеттерді қолдану; зерттеу жұмыстарын жоспарлау.

Пререквизиттер

Ғылыми зерттеу әдістері

Постреквизиттер

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

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

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Курс	3
Академиялық кредит саны	20
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

Пән бойынша оқыту нәтижелері

құжаттардың кешенді жүйесінің эффектілілігін жасау; құжаттарды басқаруға қатысты бағалауды, мониторинг пен талдаудың негіздерін өткізу; барлық қолданылатын құжаттардың өзектілігі мен нақтылы бағасын және жалпы талдауын жүргізу.

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
Курс	3
Академиялық кредит саны	18
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.

Пән бойынша оқыту нәтижелері

іргелі ғылымдардың білімдерін өз шешу үшін практикалық азық-түлік қауіпсіздігі саласындағы зерттеу, ақпараттық-іздістіру, әдістемелік міндеттер.

Пререквизиттер

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

Постреквизиттер

Қорытынды аттестаттау