



ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

8D07 - Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
(Код и классификация области образования)

8D072 - Производственные и обрабатывающие отрасли
(Код и классификация направления подготовки)

0720

(Код в международной стандартной классификации образования)

D111 - Производство продуктов питания
(Код и классификация группы образовательной программы)

8D07202 – Пищевая безопасность
(Код и наименование образовательной программы)

Доктор философии (PhD)
(уровень подготовки)

Семей

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

8D07 - Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
(Код и классификация области образования)

8D072 - Производственные и обрабатывающие отрасли
(Код и классификация направления подготовки)

0720

(Код в международной стандартной классификации образования)

D111 - Производство продуктов питания
(Код и классификация группы образовательной программы)

8D07202 - Пищевая безопасность
(Код и наименование образовательной программы)

Доктор философии (PhD)
(уровень подготовки)

ПРЕДИСЛОВИЕ

Разработано

Академическим комитетом образовательная программа 8D07202 - Пищевая безопасность по направлению подготовки 8D072 - Производственные и обрабатывающие отрасли на основании ГОСВиПО утвержденного Приказом МНиВО Республики Казахстан от 20 июля 2022 года № 2 (в редакции приказа от 20.02.2023 № 66)

Состав АК	Ф.И.О.полностью	Ученая степень, ученое звание, должность	Подпись
Руководитель АК	Нұрымхан Гүлнұр Несиптаевна	декан инженерно-технологического факультета, к.т.н.	
Менеджер ОП	Асенова Бакыткуль Кажкеновна	профессор кафедры технологии пищевых производств и биотехнологии	
Член АК	Жуманова Гүлнұра Токеновна	ст. преподаватель, PhD	
Член АК	Смольникова Фарида Харисовна	доцент кафедры технологии пищевых производств и биотехнологии	
Член АК	Жарыкбасова Клара Сауыковна	проректор	
Член АК	Есимбеков Жанибек Серикбекович	Заместитель директора СФ ТОО «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности»	
Член АК	Мұратхан Марат	докторант гр. ДПБ-101.2	
Член АК	Жакупбекова Шугыла Кадыровна	докторант гр. ДПБ-101	

Рецензирование

Ф.И.О. рецензента	Должность, место работы	Подпись
Сыдыкова Гүлжамал Ергалиевна	СФ ТОО «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности»	

Рассмотрено

на заседании Комиссии по обеспечению качества инженерно-технологического факультета
Рекомендовано к утверждению на Ученом совете университета
Протокол № 4.6 «10» апреля 2023 г.
Председатель Комиссии по обеспечению качества Абдилова Г.Б.

Утверждено на заседании Ученого совета университета протокол № 8 «25» апреля 2023 г.

Утверждено

на заседании Ученого совета университета
Протокол № 1 «01» сентября 2023 г.
Председатель Ученого совета университета Орынбеков Д.Р.

Содержание

1. ВВЕДЕНИЕ

2. ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ:

2.1. Цель образовательной программы;

2.2. Карта профиля подготовки в рамках образовательной программы:

Код и классификация области образования;

Код и классификация направления подготовки;

Код в международной стандартной классификации образования;

Код и классификация группы образовательной программы;

Код и наименование образовательной программы;

2.3. Квалификационная характеристика выпускника:

Присуждаемая степень / квалификация;

Наименование профессии / перечень должностей специалиста;

Уровень квалификации по ОРК (отраслевая рамка квалификации);

Область профессиональной деятельности;

Объект профессиональной деятельности;

Виды профессиональной деятельности.

3. Модули и содержание образовательной программы

4. Сводная таблица по объему образовательной программы 8D07202 - «Пищевая безопасность»

5. Перечень учебных дисциплин вузовского компонента

6. Каталог элективных дисциплин

7. Рабочий учебный план

1.ВВЕДЕНИЕ

1.1.Общие данные

Кафедра «Технология пищевых и производств и биотехнология » инженерно-технологического факультета НАО университета имени Шакарима г.Семей осуществляет подготовку докторантов по образовательной программе 8D07202 - «Пищевая безопасность» Целью образовательной программы по специальности «Пищевая безопасность» является обеспечение условий для получения полноценного качественного профессионального образования, приобретения научно- исследовательских, общекультурных и профессиональных компетенций в области контроля качества и пищевой безопасности пищевых продуктов

1.2.Критерии завершенности

Основным критерием завершенности образовательного процесса по подготовке 8D07202 - «Пищевая безопасность» является освоение обучающимся не менее 45 кредитов теоретического обучения, в том числе не менее 10 кредитов педагогической практики, 10 кредитов исследовательской практики, 123 кредитов научно- исследовательская работа (других видов учебной / научной работы), не менее 12 кредитов на написание и защиту докторской диссертации. Всего 180 кредитов.

1.3.Типичный срок обучения: 3 года.

2. ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Цель образовательной программы	Обеспечение условий для получения полноценного качественного профессионального образования, приобретения научно-исследовательских, общекультурных и профессиональных компетенций в области контроля качества и пищевой безопасности продуктов питания.
2.2. Карта профиля подготовки в рамках образовательной программы	
Код и классификация области образования	8D07 - Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
Код и классификация направления подготовки	8D072 - Производственные и обрабатывающие отрасли
Код в международной стандартной классификации образования	0720
Код и классификация группы образовательной программы	D111 - Производство продуктов питания
Код и наименование образовательной программы	8D07202 - Пищевая безопасность
2.3. Квалификационная характеристика выпускника	
Присуждаемая степень / квалификация	Доктор философии PhD по образовательной программе 8D07202 - «Пищевая безопасность»
Наименование профессии / перечень должностей специалиста	Могут занимать должности: <ul style="list-style-type: none"> • генеральный директор; • директор (начальник) организации; • заместитель директора (начальника) организации по научной работе; • ученый секретарь; • заведующий научно-исследовательской лабораторией пищевой отрасли; • в научно-производственных и методических центрах; • в государственных предприятиях системы МНВО РК и МСХ РК; в экспертных и проектных учреждениях; • руководителем и ведущим специалистом в НИИ, НПЦ, на предприятиях по санитарному надзору, в учреждениях государственных органов, осуществляющих контроль безопасности пищевой продукции, производственных учреждениях пищевого профиля, структурных подразделениях Министерства сельского хозяйства; • преподавателем в высших и средних учебных заведениях пищевого профиля; • экспертом в проектах, выполняемых на тендерной основе и в различных пищевых и сельскохозяйственных фондах и др.
Уровень квалификации по ОРК (отраслевая рамка квалификации)	8
Область профессиональной деятельности	Сферой профессиональной деятельности доктора PhD являются все отрасли пищевой промышленности, предприятия по сертификации пищевых продуктов, предприятия по санитарному надзору, учреждения государственных органов,

	осуществляющих контроль безопасности пищевой продукции, научно- исследовательские организации, а также фирмы различных форм собственности, высшие заведения.
Объект профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - высшие учебные заведения (Государственный университет имени Шакарима, Казахский национальный аграрный университет, Казахский государственный аграрно-технический университет им.С.Сейфуллина, Западно-Казахстанский аграрно-технический университет им.Жангирхана, Кокшетауский ГУ им.Ш.Уалиханова); - научно-исследовательские институты (Казахский научно-исследовательский институт земледелия и растениеводства, КазНИИ почвоведения и агрохимии им.У.Успанова, КазНИИ картофеля и овощного хозяйства, КазНИИ рисоводства, КазНИИ зернового хозяйства им.А.И.Бараева; Павлодарский НИИСХ, Карагандинский НИИ СиР и др.); - научно-производственные и методические центры (Научно-производственные центры Агентства РК по управлению земельными ресурсами, учреждения ГУ «РНМЦ агрохимической службы» и др.); - государственные предприятия системы МОН РК и МСХ РК; экспертные и проектные учреждения, - сельскохозяйственные формирования, комитеты, фирмы и т.п. различных форм собственности. - предприятия по производству и контролю пищевой продукции, учреждения государственных органов, осуществляющих контроль безопасности пищевой продукции.
Виды профессиональной деятельности	<p>Выпускники образовательной программы 8D07202 - «Пищевая безопасность» могут выполнять следующие виды профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарно-эпидемиологическая, производственно-технологическая, организационно-управленческая, экспериментально-исследовательская, образовательная (научная и педагогическая). - санитарно-эпидемиологическая: - производственно-технологическая: - организационно-управленческая: - экспериментально-исследовательская: - образовательная (научная и педагогическая).
Модель выпускника	<p>Основные профессиональные компетенции для выпускников ОП «8D07202 Пищевая безопасность»</p> <p>Сферой профессиональной деятельности доктора PhD являются все отрасли пищевой промышленности, предприятия по сертификации пищевых продуктов, предприятия по санитарному надзору, учреждения государственных органов, осуществляющих контроль безопасности</p>

пищевой продукции, научно- исследовательские организации, а также фирмы различных форм собственности, высшие заведения.

Выпускник ОП «8D07202 Пищевая безопасность» владеет следующими компетенциями :

- Применять знания общей и теоретической технологии и техники, прикладной технологии и техники для анализа, синтеза и оценки явлений, методических и нормативных материалов по технологической подготовке производства, по обеспечению безопасности продовольственного сырья и продуктов питания
- Иметь представление о научных основах обеспечения пищевой безопасности
- Уметь провести анализ зарубежных методов и средств обеспечения постоянного улучшения результативности системы менеджмента международной безопасности пищевых продуктов
- Применять общие принципы планирования и внедрения системы HACCP
- Понимать о генетической токсичности веществ, о токсиколого- гигиенических проблемах, возникающих в пищевой промышленности
- Выявлять угрозы предварительных мероприятий, идентифицированных с помощью анализа опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции на производстве
- Осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса; принимать участие в реализации мероприятий по обеспечению безопасности производства пищевой продукции
- Применять знания об истории и происхождении системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, системы анализа опасного фактора и контрольных критических точек, о деятельности Комиссии Кодекса Алиментариус
- Участвовать в разработке качественных и безопасных упаковочных материалов и их применение при технологических и санитарных режимах обработки продуктов и требования к их качеству
- Использовать знания фундаментальных наук при проектировании и разработке систем менеджмента пищевой безопасности; уметь организовывать научно- исследовательскую деятельность по изучению физико- химических, токсикологических, микробиологических свойств в пищевых продуктах, способов их переработки
- Анализировать и применять современные зарубежные методы анализа и средства обеспечения безопасности пищевой продукции
- Реализовывать систему качества и безопасности пищевой продукции на основе системы HACCP.

3. Модули и содержание образовательной программы

Модуль 1. Теория и практика пищевых производств

Академическое письмо

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	31343 (3010966)
Курс	1
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Лекции	45 часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35 часов
Самостоятельная работа обучающегося	70 часов
Итого	150 часов
Форма контроля знаний	Экзамен

Краткое описание содержания дисциплины

Особенности академической письменности. Жанры академической письменности. Академический текст. Принципы структурирования научного текста. Постановка вопроса исследования. Структура ввода. Составление заявки на грант и учетной документации по научным проектам. Библиография и справочный аппарат. Аннотации и особенности их составления. Диссертация как научно-квалификационный академический текст. Рецензирование научного текста. В академическом письме обязательно соблюдение научного или научно-публицистического стиля.

Цель изучения дисциплины

Академическая подписка- это методология написания научных текстов, таких как эссе, курсовые, дипломные работы, магистерские и докторские диссертации, научные статьи и монографии. Академическая подписка- способность выражать и обосновывать индивидуальные мысли и идеи докторантов и доносить их до целевой аудитории. Академическое письмо- это умение писать научные тексты, выбирать и использовать язык и стиль их написания.

Академическое письмо докторантов. Укрепление профессиональной компетентности и коммуникативных связей. Формирование лингвистического и прагматического мышления. Умение грамотно писать и оформлять научные документы и тексты.

Результаты обучения

ON1 Иметь представление о научных основах обеспечения пищевой безопасности

ON2 Уметь провести анализ зарубежных методов и средств обеспечения постоянного улучшения результативности системы менеджмента международной безопасности пищевых продуктов

Пререквизиты

Курс магистратуры

Постреквизиты

Итоговая аттестация

Методы научных исследований

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	31345 (3023546)
Курс	1
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Лекции	30 часов
Практические и семинарские занятия	15 часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35 часов
Самостоятельная работа обучающегося	70 часов
Итого	150 часов
Форма контроля знаний	Экзамен

Краткое описание содержания дисциплины

Функции науки. Научное образование, его принципы, закономерности владения, уровни образования. Логика научных исследований. Прогноз исследования. Пути развития науки и научных исследований, роль технических наук, информатики и инженерных исследований в современной науке. Системный подход в науке и технике. Информационный подход в исследовании. Моделирование. Изменение информации в процессе исследования. Вопрос выбора в научных исследованиях. Планирование и управление исследованиями. Анализ и представление результатов исследования.

Цель изучения дисциплины

Получение докторантами знаний о современных методах научных исследований

Результаты обучения

ON3 Применять общие принципы планирования и внедрения системы HACCP

ON4 Понимать о генетической токсичности веществ, о токсиколого-гигиенических проблемах, возникающих в пищевой промышленности

Пререквизиты

Курс магистратуры

Постреквизиты

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации IV

Модуль 2. Инновационные знания

Научные основы обеспечения пищевой безопасности

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	31344 (3010971)
Курс	1
Семестр	1
Количество академических кредитов	5
Лекции	45часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	35часов
Самостоятельная работа обучающегося	70часов
Итого	150часов
Форма контроля знаний	Экзамен

Краткое описание содержания дисциплины

Основные проблемы безопасности пищевых продуктов. Безопасность компонентов пищевых продуктов. Вредные факторы окружающей среды. Загрязнение питьевой воды и пищевого сырья. Способы попадания опасных веществ в пищевые продукты. Контроль качества и безопасности при производстве продуктов питания. Система ХАССП. Генно-модифицированные продукты. Гигиенические и токсикологические характеристики пищевых продуктов. Виды и безопасность пищевых добавок. Экологические проблемы питания.

Цель изучения дисциплины

В пищевой промышленности одним из главных требований потребителя является безопасность пищевых продуктов. Безопасность пищевых продуктов является обязательной составляющей всех аспектов качества продукции. Принят Закон Республики Казахстан от 21 июля 2007 года №301» О безопасности пищевой продукции", в связи с чем установлены правовые основы обеспечения безопасности пищевой продукции для защиты жизни и здоровья человека, законных интересов потребителей и окружающей среды. В рамках данного закона государственным контролем и надзором за безопасностью пищевой продукции является организация деятельности лабораторий для определения качественного и количественного состава генетически модифицированных объектов и уровня вредных примесей, лабораторий государственной ветеринарно-санитарной и санитарно-эпидемиологической экспертизы в соответствии с международными требованиями.

В соответствии с вышеназванным техническим регламентом и Законом РК, предъявляя высокие требования к безопасности и качеству пищевых продуктов, предназначенных для всеобщего потребления, можно не только улучшить питание, но и повысить здоровье населения страны. Поэтому данный курс направлен на ознакомление докторантов с основными правилами в области безопасности пищевых продуктов, обучение их способам обеспечения производства на всех уровнях.

Результаты обучения

ОН5 Выявлять угрозы предварительных мероприятий, идентифицированных с помощью анализа опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции на производстве

ОН6 Осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса; принимать участие в реализации мероприятий по обеспечению безопасности производства пищевой продукции

Пререквизиты

Курс магистратуры

Постреквизиты

Итоговая аттестация

Международная безопасность технологических процессов и производств

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	32996 (3023717)
Курс	1
Семестр	2
Количество академических кредитов	10
Лекции	60часов
Практические и семинарские занятия	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	70часов
Самостоятельная работа обучающегося	140часов
Итого	300часов
Форма контроля знаний	Экзамен

Краткое описание содержания дисциплины

Проведение научной работы, владение принципами идентификации определения пищевой безопасности, работа с нормативной документацией на продовольственное сырье и пищевые продукты, необходимый для выполнения докторской диссертации. Правовые и организационные вопросы по технике безопасности. Требования безопасности к установке и

эксплуатации производственного оборудования. Применение инструкций по технике безопасности, соблюдение требований правил и норм по охране труда.

Цель изучения дисциплины

- знать международные и отечественные системы обеспечения пищевой безопасности;
- уметь определить риски в производстве пищевых продуктов согласно системы HACCP

Результаты обучения

ON7 Использовать знания фундаментальных наук при проектировании и разработке систем менеджмента пищевой безопасности; уметь организовывать научно- исследовательскую деятельность по изучению физико- химических, токсикологических, микробиологических свойств в пищевых продуктах, способов их переработки

ON8 Анализировать и применять современные зарубежные методы анализа и средства обеспечения безопасности пищевой продукции.

Пререквизиты

Курс магистратуры

Постреквизиты

Исследовательская практика

Проектирование и разработка системы менеджмента безопасности пищевых продуктов

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	32997 (3023718)
Курс	1
Семестр	2
Количество академических кредитов	10
Лекции	60часов
Практические и семинарские занятия	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	70часов
Самостоятельная работа обучающегося	140часов
Итого	300часов
Форма контроля знаний	Экзамен

Краткое описание содержания дисциплины

О применении международного признанного систематического подхода HACCP или системы анализа опасного фактора и контрольных критических точек (ККТ). О рациональный подход к созданию системы HACCP на мясо-молочных предприятиях и общественного питания. О Законодательстве Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции. О разработке и применении системы HACCP. О концепции, заложенная в ISO 22000, основанная на семи принципах HACCP.

Цель изучения дисциплины

применение международного признанного систематического подхода HACCP или системы анализа опасного фактора и контрольных критических точек (ККТАОФ)

Результаты обучения

ON10 Реализовывать систему качества и безопасности пищевой продукции на основе системы HACCP

Пререквизиты

Академическое письмо

Постреквизиты

Итоговая аттестация

Система ГМО и безопасность пищевых продуктов

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Компонент по выбору
SubjectID	32998 (3023869)
Курс	1
Семестр	2
Количество академических кредитов	10
Лекции	60часов
Практические и семинарские занятия	30часов
Самостоятельная работа обучающегося под руководством преподавателя	70часов
Самостоятельная работа обучающегося	140часов
Итого	300часов
Форма контроля знаний	Экзамен

Краткое описание содержания дисциплины

Курс по производственно-технологической деятельности по организации и эффективному осуществлению контроля при ГМО, производственного контроля и производства качества готовой продукции; проведение стандартных и сертификационных испытаний соответствующего сырья и готовой продукции; анализ проблемных производственных ситуаций, решение проблемных задач и вопросов. Разработка основных понятий в области качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания, методической базы контроля и контроля качества продовольственного сырья.

Цель изучения дисциплины

Выявлять угрозы предварительных мероприятий, идентифицированных с помощью анализа опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции на производстве.

Результаты обучения

ON9 Применять знания об истории и происхождении системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, системы анализа опасного фактора и контрольных критических точек, о деятельности Комиссии Кодекса Алиментариус

ON11 Участвовать в разработке качественных и безопасных упаковочных материалов и их применение при технологических и санитарных режимах обработки продуктов и требования к их качеству.

Пререквизиты

Курс магистратуры

Постреквизиты

Итоговая аттестация

Педагогическая практика

Цикл дисциплины	Базовые дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	32999 (3010965)
Курс	2
Семестр	1
Количество академических кредитов	10
Педагогическая практика	300часов
Итого	300часов
Форма контроля знаний	Итоговая оценка по практике

Краткое описание содержания дисциплины

педагогическая практика направлена на достижение высокого качества послевузовского профессионального образования, реализацию теоретических знаний, развитие профессиональных качеств преподавателя вуза и формирование компетенций выпускников докторантуры в педагогической деятельности и образовательной сфере Педагогическая практика направлена на формирование функциональных компетенций, на развитие способностей к выполнению задач в профессиональной и образовательной сферах. Педагогическая практика формирует у докторантов в будущем овладение навыками, методами и различными приемами образовательного процесса в высших учебных заведениях

Цель изучения дисциплины

формирование профессиональных и личностных компетенций, необходимых для организации учебно-воспитательного процесса в высшей школе.

Результаты обучения

ON10 Реализовывать систему качества и безопасности пищевой продукции на основе системы HACCP

ON11 Участвовать в разработке качественных и безопасных упаковочных материалов и их применение при технологических и санитарных режимах обработки продуктов и требования к их качеству.

Пререквизиты

Международная безопасность технологических процессов и производств

Постреквизиты

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации III

Исследовательская практика

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	31346 (3010958)
Курс	3
Семестр	1
Количество академических кредитов	10
Производственная практика	300часов
Итого	300часов
Форма контроля знаний	Итоговая оценка по практике

Краткое описание содержания дисциплины

Исследовательская практика проводится с целью ознакомления с новейшими теоритическими, методологическими и технологическими достижениями отечественной и зарубежной науки, современными методами научных исследований, обработки и интерпретации экспериментальных данных. Применение новых научных технологий в производстве пищевых продуктов.

Цель изучения дисциплины

получение знаний об инновационных технологиях производства продуктов питания, владение методологией научных исследований

Результаты обучения

ON8 Анализировать и применять современные зарубежные методы анализа и средства обеспечения безопасности пищевой продукции.

ON9 Применять знания об истории и происхождении системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, системы анализа опасного фактора и контрольных критических точек, о деятельности Комиссии Кодекса Алиментариус

ON10 Реализовывать систему качества и безопасности пищевой продукции на основе системы HACCP

Пререквизиты

Методы научных исследований

Постреквизиты

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации VI

Модуль 3.Современные системы менеджмента безопасности пищевой продукции

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации I

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	32995 (3010959)
Курс	1
Семестр	1
Количество академических кредитов	15
Научно-исследовательская работа	450часов
Итого	450часов
Форма контроля знаний	Итоговая оценка по практике

Краткое описание содержания дисциплины

организация научных исследований, поиск и обмен научной информации

Цель изучения дисциплины

преобретение знания, касающихся объекта научных исследований

Результаты обучения

ON7 Использовать знания фундаментальных наук при проектировании и разработке систем менеджмента пищевой безопасности; уметь организовывать научно- исследовательскую деятельность по изучению физико- химических, токсикологических, микробиологических свойств в пищевых продуктах, способов их переработки

Пререквизиты

Методы научных исследований

Постреквизиты

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации II

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации II

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	31347 (3010960)
Курс	1
Семестр	2
Количество академических кредитов	20
Научно-исследовательская работа	600часов
Итого	600часов
Форма контроля знаний	Итоговая оценка по практике

Краткое описание содержания дисциплины

Научная работа, представляющая собой самостоятельное исследование, в которой разработаны теоретические положения, совокупность которых можно квалифицировать как новое научное достижение, либо изложены научно обоснованные технические, экономические или технологические решения, внедрение которых вносит значительный вклад в развитие

Цель изучения дисциплины

поиск и обмен научной информации в организации научных исследований

Результаты обучения

ON7 Использовать знания фундаментальных наук при проектировании и разработке систем менеджмента пищевой безопасности; уметь организовывать научно- исследовательскую деятельность по изучению физико- химических, токсикологических, микробиологических свойств в пищевых продуктах, способов их переработки

Пререквизиты

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации I

Постреквизиты

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации III

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации III

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	33000 (3010961)
Курс	2
Семестр	1
Количество академических кредитов	20
Научно-исследовательская работа	600часов
Итого	600часов

Форма контроля знаний

Итоговая оценка по практике

Краткое описание содержания дисциплины

подготовить докторанта, владеющего методологией научного познания процессов и способного применять научные методы в исследовании проблем современного производства, итоговым результатом научно-исследовательской деятельности которого является написание и успешная защита докторской диссертации.

Цель изучения дисциплины

проведение научно-исследовательских и экспериментальных работ по теме диссертации

Результаты обучения

ON7 Использовать знания фундаментальных наук при проектировании и разработке систем менеджмента пищевой безопасности; уметь организовывать научно- исследовательскую деятельность по изучению физико- химических, токсикологических, микробиологических свойств в пищевых продуктах, способов их переработки

Пререквизиты

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации II

Постреквизиты

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации IV

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации IV

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	33001 (3010962)
Курс	2
Семестр	2
Количество академических кредитов	30
Научно-исследовательская работа	900часов
Итого	900часов
Форма контроля знаний	Итоговая оценка по практике

Краткое описание содержания дисциплины

НИРД в составе основных образовательных программ направлений докторской подготовки содействует формированию высококвалифицированных специалистов, способных к решению научных и практических вопросов в технике и технологии.

Цель изучения дисциплины

сбор информации и подбор материалов, проведение исследований по теме диссертации

Результаты обучения

ON7 Использовать знания фундаментальных наук при проектировании и разработке систем менеджмента пищевой безопасности; уметь организовывать научно- исследовательскую деятельность по изучению физико- химических, токсикологических, микробиологических свойств в пищевых продуктах, способов их переработки

Пререквизиты

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации III

Постреквизиты

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации V

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации V

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	33003 (3010963)
Курс	3
Семестр	1
Количество академических кредитов	20
Научно-исследовательская работа	600часов
Итого	600часов
Форма контроля знаний	Итоговая оценка по практике

Краткое описание содержания дисциплины

владение современными специализированными умениями и методами, необходимыми для принятия эффективных решений в области техники и технологий

Цель изучения дисциплины

применять измеряемые величины при внедрении системы менеджмента безопасности пищевой продукции; использовать знания фундаментальных наук в своей практической деятельности для решения исследовательских, информационно-поисковых, методических задач; в области пищевой безопасности

Результаты обучения

ON7 Использовать знания фундаментальных наук при проектировании и разработке систем менеджмента пищевой безопасности; уметь организовывать научно- исследовательскую деятельность по изучению физико- химических, токсикологических, микробиологических свойств в пищевых продуктах, способов их переработки

Пререквизиты

Исследовательская практика

Постреквизиты

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации VI

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации VI

Цикл дисциплины	Профилирующие дисциплины
Компонент дисциплины	Вузовский компонент
SubjectID	33002 (3010964)
Курс	3
Семестр	2
Количество академических кредитов	18
Научно-исследовательская работа	540часов
Итого	540часов
Форма контроля знаний	Итоговая оценка по практике

Краткое описание содержания дисциплины

вносить вклад собственными оригинальными исследованиями в расширение границ научной области, которые могут заслуживать публикации на национальном или международном уровне

Цель изучения дисциплины

сбор, обработку, анализ, систематизацию научно-технической информации по рассматриваемой теме

Результаты обучения

ON10 Реализовывать систему качества и безопасности пищевой продукции на основе системы HACCP

ON11 Участвовать в разработке качественных и безопасных упаковочных материалов и их применение при технологических и санитарных режимах обработки продуктов и требования к их качеству.

Пререквизиты

Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации V

Постреквизиты

Итоговая аттестация

Итоговая аттестация

Защита докторской диссертации

Количество академических кредитов

12

4.Сводная таблица по объему образовательной программы «8D07202 - Пищевая безопасность»

Наименование дисциплины	Цикл/ Комп.	Семестр	Кредитов	Всего часов	Лек.	Пр./ Сем.	Лаб.	СРОП	СРО	Форма контроля знаний
Модуль 1.Теория и практика пищевых производств										
Академическое письмо	БД/ВК	1	5	150	45			35	70	Экзамен
Методы научных исследований	БД/ВК	1	5	150	30	15		35	70	Экзамен
Модуль 2.Инновационные знания										
Научные основы обеспечения пищевой безопасности	БД/ВК	1	5	150	45			35	70	Экзамен
Международная безопасность технологических процессов и производств	ПД/КВ	2	10	300	60	30		70	140	Экзамен
Проектирование и разработка системы менеджмента безопасности пищевых продуктов	ПД/КВ	2	10	300	60	30		70	140	Экзамен
Система ГМО и безопасность пищевых продуктов	ПД/КВ	2	10	300	60	30		70	140	Экзамен
Педагогическая практика	БД/ВК	3	10	300						Итоговая оценка по практике
Исследовательская практика	ПД/ВК	5	10	300						Итоговая оценка по практике
Модуль 3.Современные системы менеджмента безопасности пищевой продукции										
Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации I	ПД/ВК	1	15	450						Итоговая оценка по практике
Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации II	ПД/ВК	2	20	600						Итоговая оценка по практике
Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации III	ПД/ВК	3	20	600						Итоговая оценка по практике
Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации IV	ПД/ВК	4	30	900						Итоговая оценка по практике
Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации V	ПД/ВК	5	20	600						Итоговая оценка по практике
Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации VI	ПД/ВК	6	18	540						Итоговая оценка по практике
Итоговая аттестация										
Защита докторской диссертации		6	12	360						

РЕЦЕНЗИЯ

Образовательная программа докторантуры 8D07202 - Пищевая безопасность, представленная для рецензирования, разработана кафедрой Технология пищевых продуктов и биотехнология в соответствии с Положением о магистратуре и докторантуре Государственного Университета имени Шакарима города Семей., базирующимся на основополагающих документах: Закон Республики Казахстан «Об Образовании», Закон Республики Казахстан «О науке», а также ГОСО всех уровней, утвержденном приказом Министра науки и высшего образования Республики Казахстан от 20.07.2022 года № 2 и регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускников и включает в себя необходимый набор нормативнометодических документов.

Целью данной образовательной программы докторантуры PhD, является обеспечение условий для получения полноценного качественного профессионального образования, приобретения научно-исследовательских, общекультурных и профессиональных компетенций в области контроля качества и пищевой безопасности пищевых продуктов

В ОП прописаны общие результаты обучения по программе 8D07202 - Пищевая безопасность, которые предполагается достигнуть посредством различных учебных мероприятий:

1) *аудиторные занятия*: лекции, семинары и практические занятия - проводятся в интерактивной форме с учетом инновационных технологий обучения, использованием новейших достижений науки, технологий, информационных систем и сетевых ресурсов;

2) *внеаудиторные занятия*: самостоятельная работа докторанта, в том числе под руководством преподавателя, индивидуальные консультации;

3) *научно-исследовательская работа докторанта*, включая подготовку докторской диссертации;

4) *проведение исследовательских и педагогических практик*: овладение вузовской методикой преподавания; ознакомление с исследовательскими научными школами в ходе стажировки, с прикладной спецификой исследовательской работы в области контроля качества и пищевой безопасности пищевых продуктов

Отметим, что качество содержательной составляющей учебного плана данной ОП не вызывает сомнений. Включенные в образовательную программу дисциплины раскрывают сущность актуальных на сегодняшний день проблем. Сама рецензируемая программа структурно и содержательно позволяет достичь главной задачи образовательной политики по реализации образовательных программ послевузовского образования, а именно обеспечить подготовку высококвалифицированных специалистов - докторов - с углубленной профессиональной подготовкой, конкурентоспособных на отечественном и международном рынке труда. .

Сферой профессиональной деятельности доктора PhD являются все отрасли пищевой промышленности, предприятия по сертификации пищевых продуктов, предприятия по санитарному надзору, учреждения государственных органов,

Исходя из вышеизложенного, констатирую соответствие ОП докторантуры 8D07202 - Пищевая безопасность, реализуемой в Государственном университете имени Шакарима г.Семей, нормативным государственным документам в сфере послевузовского образования РК.

Сыдыкова Г.Е., кандидат биологических наук	Семейский филиал ТОО «Казахский научно- исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности», руководитель проекта	сот. 87772735516
--	--	------------------




(подпись)

*И. Верно
Итменер
Кауренбаева И.О.*