

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 2024 жыл

Әзірленді

БББ академиялық комитеті
АК жетекшісі Нұрымхан Гүлнұр Несіптайқызы
БББ менеджері Жуманова Гульнара Токеновна

ҚАРАСТЫРЫЛДЫ

какинженерлік-технологиялық факультетінің академиялық сапа жөніндегі комиссиясының отырысында
№ 3 хаттама 15 қаңтар 2024 жылғы
тамақ инженериясы ғылыми-зерттеу Мектебінің академиялық сапа жөніндегі комиссиясының отырысында
Университеттің Ғылыми кеңесінде бекітуге ұсынылды
№ 1 хаттама 2024 жылғы 06 маусым

БЕКІТІЛДІ

Университеттің Ғылыми кеңесінің отырысында, 2024 жылғы "19" қаңтардағы № 6/1 хаттама.

Университеттің Ғылыми кеңесінің отырысында, 2024 жылғы 28 маусыдағы № 11 хаттама

R көмегімен статистика және эксперименттік дизайн

Пән циклі	Базалық пәндер
Курс	1
Академиялық кредит саны	3
Білімді бақылау нысаны	Емтихан

Пән мазмұнының қысқаша сипаттамасы

Курс R бағдарламалау тілін пайдалана отырып, статистикалық әдістер мен эксперименттік дизайн принциптерін терең зерделеуді ұсынады, Курс шеңберінде сипаттамалық статистикадан бастап күрделі эксперименттік дизайнға дейінгі нақты ғылыми зерттеулер мысалдары қарастырылады. Курс студенттерді деректерді талдауды дербес жүргізуге, эксперименттерді әзірлеуге және нәтижелерді түсіндіруге дайындайды.

Пәнді оқыту мақсаты

Докторанттар R бағдарламалау тілін пайдалана отырып, деректерді талдаудың қазіргі заманғы статистикалық әдістерін және эксперименттік дизайн қағидаттарын игереді, бұл оларға осы білімді ғылыми зерттеулерде тиімді қолдануға мүмкіндік береді.

Оқыту нәтижелері

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

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

Негізгі статистикалық ұғымдар мен әдістерді білу. Деректерді статистикалық талдау үшін R бағдарламалық жасақтамасын пайдалана білу. Эксперименттерді дербес жобалау және олардың нәтижелерін түсіндіру дағдылары. Алынған нәтижелерді нақты ғылыми және қолданбалы зерттеулерде қолдану қабілеті.

Пререквизиттер

Магистратура курсы

Постреквизиттер

Докторанттың ғылыми-зерттеу жұмысы, оның ішінде тағылымдамадан өту және докторлық диссертацияны орындау II

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 ХАССП 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 VI

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

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

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 сапак менеджментін әзірлеу және енгізу

Пререквизиттер

Магистратура курсы

Постреквизиттер

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

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

Пән циклі	Бейіндеуші пәндер
Курс	1
Академиялық кредит саны	20
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

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

БББ базалық және бейіндеуші пәндері

Постреквизиттер

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

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- тую 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

БББ базалық және бейіндеуші пәндері

Постреквизиттер

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

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 VI

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 VI

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

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 НАССР жүйесі негізінде тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі жүйесін іске асыру

Пән бойынша оқыту нәтижелері

негізгі және анықтамалық әдебиеттерді қолдану; зерттеу жұмыстарын жоспарлау.

Пререквизиттер

БББ базалық және бейіндеуші пәндері

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

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

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

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