

«Қазақ ұлттық аграрлық зерттеу университеті»  
коммерциялық емес акционерлік қоғамы

КЕЛІСІЛДІ  
«ALMATY.MAI» ЖШС директоры  
Р.Самахунов  
«01» 03 2024 ж.



БЕКТЕМІН  
Басқарма Төрағасы - Ректор  
А.Куришбаев  
«03» 2024 ж.



КЕЛІСІЛДІ  
«Беккер и К» ЖШС бас директоры  
А.Тубеков  
«01» 03 2024 ж.



**БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ**

«6B07210 – Тағам қауіпсіздігі»

Берілетін дәреже: «6B07210 – Тағам қауіпсіздігі»  
білім беру бағдарламасы  
бойынша техника және технологиялар бакалавры

Алматы, 2024

«Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедрасының отырысында талқыланды

№ 6 хаттама « 16 » 01 2024 ж.

Кафедра меңгерушісі Л.Мамаева Л.Мамаева

«Зооинженерия және тағам өнімдерінің технологиясы» факультетінің Академиялық комитеті отырысында қарастырылды

№ 6 хаттама « 30 » 01 2024 ж.

Факультеттің АҚ төрайымы К.Искакова К.Искакова

Университеттің оқу-әдістемелік кеңесінде қарастырылып, Ғылыми Кеңеске ұсынылды

№ 4 хаттама « 01 » 02 2024ж.

Университеттің ОӘК төрағасы А.Абдыров А.Абдыров

Білім беру бағдарламасы ҚазҰАЗУ Ғылыми Кеңесінде бекітілді

№ 9 хаттама « 01 » 03 2024 ж.

### Құрастырушылар:

Факультет деканы



Б.Еренова

Кафедра меңгерушісі



Л.Мамаева

Қауымдастырылған профессор,

б.ғ.к.,

Ассистент, т.ғ.м.,



Ж.Сулейменова



М.Әметова

### Жұмыс беруші:


«ALMATY MAI» ЖШС

директоры



Р.Самаханов

«Беккер и К» ЖШС бас директоры



А.Тубеков

### Келісілді:

Білім беру бағдарламаларын  
жобалау офисінің бастығы



Ж. Кусайнова

## **Қолдану саласы**

«Қазақ ұлттық аграрлық зерттеу университеті» КЕАҚ «6B07210-Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасы бойынша бакалаврларды даярлауды жүзеге асыруға арналған.

## **Нормативтік құжаттар**

«Білім туралы» Қазақстан Республикасының 2007 жылғы 27 шілдедегі № 319 заңы;

Жоғары білім берудің мемлекеттік жалпыға міндетті стандарты. Қазақстан Республикасы Ғылым және жоғары білім министрінің 2022 жылғы 20 шілдедегі №2 бұйрығы;

Жоғары және жоғары оқу орнынан кейінгі білімі бар кадрларды даярлау бағыттарының сыныптауышы. Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 13 қазандағы № 569 бұйрығы;

Тиісті үлгідегі білім беру ұйымдары қызметінің үлгілік қағидалары. Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 30 қазандағы № 595 бұйрығы;

Оқытудың кредиттік технологиясы бойынша оқу процесін ұйымдастыру қағидалары. Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 12 қазан № 563 бұйрығы;

Жоғары және жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру бағдарламаларының тізіліміне білім беру бағдарламаларын енгізу және алып тастау алгоритмі. Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 4 желтоқсандағы № 665 бұйрығы;

Қазақстан Республикасы Ғылым және жоғары білім министрінің 2022 жылғы 12 қазандағы № 106 бұйрығы. Жоғары және (немесе) жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру ұйымдары іске асыратын білім беру бағдарламаларының тізілімін жүргізу қағидалары, сондай-ақ білім беру бағдарламаларының тізіліміне енгізу мен одан алып тастау негіздері.

Кәсіптік стандарттар "Атамекен" Қазақстан Республикасы Ұлттық Кәсіпкерлер палатасы Басқарма Төрағасы орынбасарының 11.12.2018 ж. № 339 бұйрығына №72 қосымша.

Ірімшік өндірісінің кәсіби стандарттары (26.12.19 ж. № 263).

Сүт және сүт өнімдерін өндірудің кәсіби стандарты (26.12.19 ж. № 263).

Ет және ет өнімдерін өндіру бойынша кәсіби стандарт (26.12.19 ж. № 263)

Нан-тоқаш және ұн кондитерлік өнімдерін өндірудің кәсіби стандарты (24.10.2018 ж. № 289).

Қантты кондитерлік өнімдер мен какао ұнтағын өндірудің кәсіби стандарты (26.12.2019 ж. № 263).

Жарма өндірісінің кәсіби стандарты (26.12.2019 ж. № 263).

Макарон өнімдерін өндірудің кәсіби стандарты (26.12.2019 ж. № 263)

Атамекен ҰКП сайты <http://atameken.kz/>

## 1. Білім беру бағдарламасының төлқұжаты

Білім беру саласының коды және жіктемесі	6B07 Инженерлік өңдеу және құрылыс салалары
Даярлау бағыттарының коды және жіктемесі	6B072 Өндірістік өңдеу саласы
Білім беру бағдарламасының коды және атауы	6B07210-Тағам қауіпсіздігі
Білім беру бағдарламасының түрі	Жаңа
Білім беру бағдарламасының мақсаты	Қазіргі заманғы экономика мен еңбек нарығының талаптарына жауап беретін, кәсіби және әлеуметтік құзыреттілігі бар, тамақ өнеркәсібі мен қоғамдық тамақтанудың сүт, ет және балық саласының кәсіпорындары үшін жоғары білікті мамандарды даярлау.
БХСЖ деңгейі бойынша	б
ҰБШ бойынша деңгейі	б
СБШ бойынша деңгейі	б
Кадрларды даярлау бағыты лицензиясы қосымшасының нөмірі	KZ89LAA00031870 05.08.2021 (№006 26.01.2022)
ББ Аккредиттеу Аккредиттеу ұйымының атауы Аккредитацияның қолданылу мерзімі	
Берілетін дәрежесі	«6B07210 – Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасы бойынша техника және технология бакалавры
Оқыту нәтижелері	Кесте 2
Біліктілік пен лауазымдар тізбесі	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Технолог;</li> <li>- әртүрлі меншік нысандарындағы тағам кәсіпорындарының шебері;</li> <li>- өндірістік зертхананың техник-технологы;</li> <li>- ғылыми-зерттеу институттары мен жоғары оқу орындарында маман (зертханашы) ;</li> <li>- тамақ өнімдерін стандарттау және сертификаттау кәсіпорындарының маманы;</li> <li>- тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бақылауды жүзеге асыратын мемлекеттік құрылтай органдарының маманы;</li> <li>- зертханашы (микробиолог, полярографист, спектрлік және химиялық-бактериологиялық, химиялық талдау).</li> </ul>
Кәсіби қызметінің аймағы	тамақ өнімдерін өндіру, технология, өнімдерге, өндірістегі процеске қойылатын нормалардың, ережелер мен талаптардың орындалуын ұйымдастыру, белгілеу және бақылау; шикізат пен өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау және қамтамасыз ету; ғылыми-зерттеу ұйымдары; жобалау институттары; білім беру қызметі; меншіктің әртүрлі нысандарындағы ұйымдар
Кәсіби қызметтерінің саласы мен нысандары	тамақ өнеркәсібі кәсіпорындары; тамақ өнімдерін сертификаттау жөніндегі кәсіпорындар; санитарлық қадағалау жөніндегі кәсіпорындар; тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бақылауды жүзеге асыратын мемлекеттік органдардың мекемелері; ғылыми-зерттеу институттары.

<p>Кәсіби қызметтің функциялары</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тамақ өнеркәсібінің технологиялық процесін ұйымдастыру және қамтамасыз ету;</li> <li>- шикізат компоненттерін, технологиялық процестерді және дайын өнімді технокимиялық бақылау;</li> <li>- стандарттар мен санитарлық-эпидемиология талаптарына жауап беретін жоғары сапалы, бәсекеге қабілетті өнім шығаруды қамтамасыз ету;</li> <li>- өндірістік процесс технологиясының сапасы мен қауіпсіздігінің сақталуын және жабдықтың пайдаланылуын бақылауды жүзеге асыру;</li> <li>- тамақ өндірісі кәсіпорындарында тамақ қауіпсіздігі жөніндегі халықаралық ұйымдардың талаптары мен ұсынымдарына сәйкес жануарлардан алынатын шикізат өнімдері мен жекелеген өсімдік өнімдерін сараптаудың технологиялық схемаларын әзірлеу және жобалау;</li> <li>- жаңа технологиялық процестерді игеру бойынша эксперименттік жұмыстарды жүргізуге қатысу;</li> <li>- тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бақылау және қамтамасыз ету әдістерін жасау үшін техникалық шарттарды әзірлеу;</li> <li>- еңбек ұжымдарының жұмысын ұйымдастыру және басқару шешімдерін қабылдау;</li> <li>- экология, өндірістік санитария, Еңбекті қорғау, өрт-жарылыс қауіпсіздігі талаптарын ескере отырып, кәсіпорындардың техникалық жарактандырылуы мен өндірістік қызметін талдау.</li> </ul>
<p>Кәсіби қызмет түрлері</p>	<p>өндірістік; ғылыми; технологиялық процестерді жүргізуді ұйымдастыру; зерттеу әдістерін жетілдіру және жаңа өнімдер жасауда технологиялық процестерді енгізу; МЖМБС сәйкес келетін Шикізатты, дайын өнімді зерттеу сапасын жақсарту бойынша әзірлеу және енгізу; экология, еңбекті қорғау, өрт-жарылыс қауіпсіздігі және өндірістік санитария талаптарын ескере отырып, кәсіпорындардың техникалық жарактандырылуы мен өндірістік қызметін талдау; еңбек ұжымдарының жұмысын ұйымдастыру, басқару шешімдерін қабылдау, органолептикалық, микробиологиялық, физика-химиялық, биохимиялық, токсикологиялық, рентгенологиялық, гистологиялық, ИФА, ИХА және басқа да зерттеулер әдістерін қолдана отырып, тамақ өнімдері мен шикізаттың сапасы мен қауіпсіздігін бақылау.</p>
<p>Дағдысы болу</p>	<p>азық-түлік технологиясы мәселелерінде және технологиялық процестердің оңтайлы режимін таңдауда; тамақ өнімдерін өндірудің қазіргі заманғы проблемаларында; тамақ өнімдерінің азық-түлік қауіпсіздігінің жаһандық мәселелерінде; тамақ өнімдерін өндіруде биологиялық және азық-түлік қауіпсіздігін қамтамасыз етуде.</p>

## 2. Білім беру бағдарламасы бойынша оқыту нәтижелері

Кодтары	Оқыту нәтижелері
ОН1	Өмір бойы салауатты өмір салтын қолдайтын, икемді ойлау қабілеті мен кең ой-өрісі бар заманауи білімді және тәрбиеленген маманның тұлғасын қалыптастыруда әлеуметтік - гуманитарлық және жаратылыстану-математика ғылымдары бойынша білімдерін көрсету.
ОН2	Академиялық адалдық мәдениеті мен қағидаттарын сақтай отырып, еңбек заңнамасын, кәсіби қызмет саласындағы нормативтік және технологиялық құжаттарды және еңбекті қорғау стандарттарын меңгеру.
ОН3	Ғылыми және кәсіби қызмет саласында презентация жасау үшін ақпараттық - коммуникациялық технологиялар білімін қолдану.
ОН4	Шикізат пен дайын өнімнің сапасын бақылауда оқу-практикалық және кәсіби міндеттерді шешу үшін жаратылыстану пәндерінің білімін қолдану.
ОН5	Шығарылатын өнімнің сапасы мен ассортиментін жақсарту және оларды өңдеу үшін тамақ өнеркәсібіндегі радиациялық қауіпсіздік талаптарын ескере отырып, теориялық және практикалық білімдерін көрсету.
ОН6	Тамақ өнеркәсібінің технологиялық операцияларында сапаны бақылаудың тиімді эксперименттік-зерттеу әдістері мен құралдарын ұйымдастыру.
ОН7	Санитарлық-эпидемиялық талаптарға сәйкес байытылған тамақ өнімдерін жасау үшін өнімдер мен ингредиенттерді таңдаудың қосалқы міндеттерін, инженерлік есептерді, технологиялық схемаларды қолдану.
ОН8	Шикізат пен дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін ескере отырып, шикізат пен дайын өнімді сақтау, тасымалдау процесін ұйымдастыруда білім мен дағдыларды пайдаланады.
ОН9	Тамақ өндірісі кәсіпорындарында технологиялық процестерді, сондай-ақ Қауіпсіздік техникасының талаптарына сәйкес технологиялық жабдықтың әртүрлі түрлерін пайдалануды жүзеге асыру.
ОН10	Экологиялық қауіпсіздікті ескере отырып, тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау.
ОН11	Азық-түлік сапасының қауіпсіздігін жақсарту үшін кәсіпкерлік, зерттеу және қаржылық сауаттылық дағдыларын қолдану.

### 3. Білім беру бағдарламасының мазмұны

Модульдің шифрі / Шифр модуля /	Модульдің атауы / Наименование модуля /	Пәннің циклы / Цикл дисциплины /	Пәннің компоненті / Компонент дисциплины /	Пәннің коды / Код дисциплины /	Пәннің атауы / Наименование дисциплины / Subject name	Сағаттар саны / Количество часов / Number of hours							Кредиттерді академиялық мерзімге бөлу / Распределение кредитов по академическим периодам / Distribution of credits per academic period							
						Дәрісханалық жұмыс / Аудиторная работа / Classroom work				СӨЖ / СРО / IWS			1 курс / course		2 курс / course		3 курс / course		4 курс / course	
						Дәрістер / Лекции / Lectures	Лабораториялық / Лабораторные / Laboratory trainings	Тәжірибелік / Практические / Практика /Practice	СӨЖ / СРОП / IWS	СӨЖ / СРО / IWS	1	2	3	4	5	6	7	8		
											Академиялық мерзімдегі апталар саны / Недель в академическом периоде / Number of weeks in the academic period								15	15
<b>Жалпы модульдер / Общие модули / General modules</b>																				
<b>Мамандық/білім беру бағдарламасы модульдері / Модули специальности/образовательной программы / Modules of specialty/education programm</b>																				
<b>Қосымша модульдер / Дополнительные модули / Additional modules beyond qualification</b>																				
<b>Таңдау бойынша модульдер / Модули по выбору / Modules of choice</b>																				
1	Гуманитарлық және тілдік модулі / Гуманитарный и языковой / Humanities and language	ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	KRYa / KOT / KRL 1103	Қазақ (Орыс) тілі / Казахский (Русский) язык / Kazakh (Russian) language	5			45		30	75	5.0							
2		ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	SHT / Iya / FL 1101	Шет тілі / Иностраннй язык / Foreign language	5			45		30	75	5.0							
3		ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	KTM / IKG / HOKS 1102	Қазақстан тарихы (МЕ) / История Казахстана (ГЭ) / History of Kazakhstan (SEC)	5	15		30		30	75	5.0							

4		ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	SHT / Iya / FL 1108	Шег тілі / Иностранный язык / Foreign language	5			45		30	75		5.0					
5		ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	KRYa / KOT / KRL 1109	Қазақ (Орыс) тілі / Казахский (Русский) язык / Kazakh (Russian) language	5			45		30	75		5.0					
6		ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	Fil / Phi 2104	Философия / Philosophy	5	15		30		30	75			5.0				
7	Әлеуметтік - саясаттану білім және салауатты өмір салты модулі / Социально- политологического образования и здорового образа жизни / Socio-political knowledge and a healthy lifestyle	ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	ASBMASMP / MSPZSPKP / SAPKMSSSCSP 1105	Әлеуметтік-саясаттану білім модулі (әлеуметтану, саясаттану, мәдинеттану, психология) / Модуль социально- политических знаний (социология, политология, культурология, психология) / Social and political knowledge module (Social Studies, Political Studies, Cultural Studies, Psychology)	8	30		45		60	105	8.0						
8		ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	DSH / FK / PC 1106	Дене шынықтыру / Физическая культура / Physical culture	2			30		30			2.0					
9		ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	DSH / FK / PC 1110	Дене шынықтыру / Физическая культура / Physical culture	2			30		30			2.0					
10		ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	DSH / FK / PC 2119	Дене шынықтыру / Физическая культура / Physical culture	2			30		30				2.0				
11		ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	DSH / FK / PC 2120	Дене шынықтыру / Физическая культура / Physical culture	2			30		30					2.0			
12	Кәсіби және коммуникативті / Профессиональный и коммуникативный / Professional and communicative	ЖБП / ООД / GER	МК / ОК / CS	АКТ / ИКТ / ІАСТ 2111	Ақпараттық- коммуникациялық технологиялар / Информационно- коммуникационные технологии / Information and communication technologies	5	15		30		30	75			5.0				



13		ЖБП / ООД / GER	ТК / КВ / ES	Еко / Eco 2123	Экология / Ecology	5	15		30		30	75			5.0					
14		ЖБП / ООД / GER	ТК / КВ / ES	KSZhKM / PAK / LAACC 2121	Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет / Право и антикоррупционная культура / Law and anti- corruption culture	5														
15		ЖБП / ООД / GER	ТК / КВ / ES	Kas / Pre / Ent 2126	Кәсіпкерлік / Предпринимательство / Entrepreneurship	5														
16		ЖБП / ООД / GER	ТК / КВ / ES	GZN / ONI / FOSR 2127	Ғылыми зерттеулердің негіздері / Основы научных исследований / Fundamentals of scientific research	5														
17		ЖБП / ООД / GER	ТК / КВ / ES	KSN / OFG / BOFL 2128	Қаржылық сауаттылық негіздері / Основы финансовой грамотности / Basics of financial literacy	5														
18		ЖБП / ООД / GER	ТК / КВ / ES	Еко / Eco 2129	Экономика / Economy	5														
19		ЖБП / ООД / GER	ТК / КВ / ES	TAK / BZh / LS 2124	Тіршілік әрекетінің қауіпсіздігі / Безопасность жизнедеятельности / Life safety	5														
20	Жаратылыстану ғылымы / Естественно-научная подготовка / Natural science training	БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	ВОН / НОН / IAOC 1221	Бейорганикалық және органикалық химия / Неорганическая и органическая химия / Inorganic and organic chemistry	5	15	15.0	15		30	75	5.0							
21		БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	Mat 1230	Математика / Mathematics	5	15		30		30	75		5.0						
22		БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	IKG / CGWEB 1231	Инженерлік және компьютерлік графика / Инженерная и компьютерная графика / Computer graphics with engineering basics	5	15	15.0	15		30	75		5.0						
23		БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	TKM / TPM / TAAM 2241	Теориялық және қолданбалы механика / Теоретическая и	5	15	15.0	15		30	75		5.0						

					прикладная механика / Theoretical and applied mechanics															
24		БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	Fiz / Phy 2232	Физика / Physics	5	15	15.0	15		30	75			5.0					
25		БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	АН / АС 2234	Аналитикалық химия / Аналитическая химия / Analytical chemistry	5	15	15.0	15		30	75			5.0					
26	Кәсіби коммуникациялар / Профессиональные коммуникации / Professional communications	БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	ЕОТ / МРЕ / МОСТЕ 1202	Эксперимент өткізу тәсілдері / Методы проведения эксперимента / Methods of conducting the experiment	6	15		45		30	90		6.0						
27		БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	ОР / UP / TP 1240	Оқу практикасы / Учебная практика / Training practice	2				20		40		2.0						
28		БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	TGN / ONP / TFOTSON 2239	Тамақтанудың ғылыми негіздері / Основы науки о питании / The foundations of the science of nutrition	5	15		30		30	75			5.0					
29		БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	ОР / PP 2242	Өндірістік практика / Производственная практика / Production practice	5				50		100			5.0					
30		Тағам химиясы / Пищевая химия / Food chemistry	БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	FKH / PACC 2235	Физикалық және коллоидтық химия / Физическая и коллоидная химия / Physical and colloidal chemistry	5	15	15.0	15		30	75			5.0				
31		БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	Mik / Mic 2236	Микробиология / Microbiology	5	15	30.0			30	75			5.0					
32		БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	TSTN / TOTE / TBOCSAE 3247	Тауартану және сараптаманың теориялық негіздері / Теоретические основы товароведения и экспертизы / Theoretical basis of commodity science and expertise	5	15	30.0			30	75				5.0				
33		БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	ТВ / PB / FB 3245	Тағам биотехнологиясы / Пищевая биотехнология / Food biotechnology	5	15		30		30	75			5.0					

34		БП / БД / BS	ТК / КВ / ES	ТН / РН / FC 3243	Тағам химия / Пищевая химия / Food chemistry	5	15	30.0			30	75					5.0				
35		БП / БД / BS		ТМ / РМ / FM 3243	Тағамдық микробиология / Пищевая микробиология / Food Microbiology																
36	Шикізат пен дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігі / Качество и безопасность сырья и готовой продукции / Quality and safety of raw materials and finished products	БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	TMRN / ORPM / BOROFM 2237	Тағам массаларының реология негіздері / Основы реологии пищевых масс / Bases of a rheology of food masses	5	15		30		30	75					5.0				
37		БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	ТОРА / PAPP / PADOFP 2238	Тамақ өндірістерінің процестері мен аппараттары / Процессы и аппараты пищевых производств / Processes and devices of food productions	5	15		30		30	75					5.0				
38		БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	ТОЗҺТ / ОТПР / GTOFP 3248	Тағам өндірісінің жалпы технологиясы / Общая технология пищевых производств / General technology of food production	6	15		45		30	90						6.0			
39		БеП / ПД / AS	ЖК / ВК / UC	FQASMAS / SMKBPР / FQASMAS 4331	Тағам өнімдерінің қауіпсіздігі мен сапа менеджменті жүйесі / Система менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов / Food quality and safety man-agement system	5	15		30		30	75									5.0
40		БеП / ПД / AS	ЖК / ВК / UC	ОТВ / ТКР / TCOP 4339	Өндірісті технохимиялық бақылау / Технохимический контроль производства / Technochemical control of production	5	15		30		30	75									
41	Азық-түлік өнімдерінің технологиясы / Технология продуктов питания / Food technology	БП / БД / BS	ЖК / ВК / UC	ТОУS / IPPPP / ЮРАРОFP 3249	Тамақ өнімдерін және үрдістерін сәйкестендіру / Идентификация продукции и процессов пищевых производств / Identification of products and processes of food production	5	15		30		30	75						5.0			





53		БП / БД / BS	ТК / КВ / ES	AU / OA / AO 3253	Агробизнесі ұйымдастыру / Организация агробизнеса / Agribusiness organization	6	15		45		30	90						6.0			
54		БП / БД / BS		AE 3253	Аграрлық экономика / Аграрная экономика / Agrarian Economy																
55		БеП / ПД / AS	ЖК / БК / UC	OP / PP 3341	Өндірістік практика / Производственная практика / Production practice	5				50		100						5.0			
56	Тағам өндірісінің арнайы технологиялары / Специальные технологии пищевых производств /	БП / БД / BS	ЖК / БК / UC	TT / PT / FT 4255	Тағам токсикологиясы / Пищевая токсикология / Food Toxicology	5	15		30		30	75								5.0	
57		БеП / ПД / AS	ЖК / БК / UC	SEOKZh / PPMMP / DODAMIE 4336	Сүт және ет өнеркәсібі кәсіпорындарын жобалау / Проектирование предприятий молочной и мясной промышленности / Design of dairy and meat industry enterprises	5	15		30		30	75								5.0	
58		БеП / ПД / AS	ЖК / БК / UC	KP / PP 4340	Кәсіби практика / Профессиональная практика / Professional practice	5				50		100									5.0
59		БеП / ПД / AS	ТК / КВ / ES	TRN / OTR / FOTR 4337	Техникалық реттеудің негізі / Основы технического регулирования / Fundamentals of technical regulation	6	15		45		30	90									6.0
60		БеП / ПД / AS		OSKE / ОКР / PQA 4343	Өнімнің сапасын қамтамасыз ету / Обеспечение качества продукции / Product quality assurance																
Орташа апталық жүктеменің сағат саны / Средняя недельная нагрузка в часах / Weekly average workload at hours													0	0	0	0	0	0	0	0	
1	Орта білім беру пәндері(ЖБП) / Общеобразовательные дисциплины(ООД) / General education subjects(GER)					56	90	0	465	0	420	705	25	12	17	2	0	0	0	0	
	Міндетті компонент(ЖБП/МК) / Обязательный компонент(ООД/ОК) / Core subjects(GER/CS)					51	75	0	435	0	390	630	25	12	12	2	0	0	0	0	
	ЖОО компоненті(ЖБП/ЖК) / Вузовский компонент(ООД/БК) / University component(GER/UC)					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	Таңдау бойынша компонент(ЖБП/ТК) / Компонент по выбору(ООД/КВ) /					5	15	0	30	0	30	75	0	0	5	0	0	0	0	0	

Electives(GER/ES)																
2	Базалық пәндер(БП) / Базовые дисциплины(БД) / Base requirements(BS)	123	330	180	570	70	660	1880	5	18	15	30	32	18	0	5
	Міндетті компонент(БП/МК) / Обязательный компонент(БД/ОК) / Core subjects(BS/CS)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ЖОО компоненті(БП/ЖК) / Вузовский компонент(БД/БК) / University component(BS/UC)	106	285	150	480	70	570	1625	5	18	15	30	27	6	0	5
	Таңдау бойынша компонент(БП/ТК) / Компонент по выбору(БД/КВ) / Electives(BS/ES)	17	45	30	90	0	90	255	0	0	0	0	5	12	0	0
3	Профильді пәндер(БеП) / Профилирующие дисциплины(ПД) / Profession requirements(VRS)	57	135	0	300	100	270	905	0	0	0	0	0	10	31	16
	Міндетті компонент(БеП/МК) / Обязательный компонент(ПД/ОК) / Core subjects(VRS/CS)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	ЖОО компоненті(БеП/ЖК) / Вузовский компонент(ПД/БК) / University component(VRS/UC)	41	90	0	195	100	180	665	0	0	0	0	0	10	21	10
	Таңдау бойынша компонент(БеП/ТК) / Компонент по выбору(ПД/КВ) / Electives(VRS/ES)	16	45	0	105	0	90	240	0	0	0	0	0	0	10	6
Оқу жоспары бойынша барлығы / Итого по учебному плану / Total on curriculum		236	555	180	1335	170	1350	3490	30	30	32	32	32	28	31	21
4	Оқығудың қосымша түрлері / Дополнительные виды обучения / Additional courses	Кредиттер саны / Количество кредитов / Number of credits					Академиялық кезең / Академический период / Academic period			Сағаттар саны / Количество часов / Number of hours			Апта саны / Количество недель / Number of weeks			
5	Қорытынды аттестаттау модулі (ҚАМ) / Модуль итоговой аттестации (МИА) / Module of final certification (MoFC)	8								240.0						
Қорытынды ҚА ескерілуімен / Итого с уч. ИА / Total including FC		244								7320.0						

**«ҚАЗАҚ ҰЛТТЫҚ АГРАРЛЫҚ ЗЕРТТЕУ УНИВЕРСИТЕТІ»  
КОММЕРЦИЯЛЫҚ ЕМЕС АКЦИОНЕРЛІК ҚОҒАМЫ  
«Зооинженерия және тағам өндірісінің технологиясы» факультеті  
«Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедрасының  
кеңейтілген мәжілісінің  
№ 6 хаттамасының көшірмесі**

Алматы қаласы

«25» қаңтар 2024 жыл

Төрайым – Л.Мамаева  
Хатшы – А.Есмагамбетова  
Мәжіліс мүшелері:  
Барлығы-20  
Жұмыс берушілер - 5  
Түлектер - 5

**КҮН ТӘРТІБІНДЕ**

2024-2028 оқу жылдарына арналған кафедраның білім беру бағдарламаларын бекіту туралы

**ТЫҢДАЛДЫ:** Кафедра меңгерушісі Л.Мамаева 2024-2028 оқу жылдарына арналған «Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедрасының комитет мүшелерімен мемлекеттік жалпыға міндетті білім беру стандарттары негізінде әзірленген білім беру бағдарламаларымен таныстырды. Білім беру бағдарламалары жұмыс берушілердің талаптарына сәйкес, ғылым мен техниканың қазіргі даму тенденциялары мен саладағы жаңа жетістіктерді ескере отырып әзірленгендігін жеткізе отырып, талқылауға ұсынды.

**СӨЗ СӨЙЛЕДІ:** «6B07210, 7M07210, 7M07220 – Тағам қауіпсіздігі», білім беру бағдарламалары бойынша 2024-2028 жж., 2024-2026жж., және 2024-2027 жж. арналған білім беру бағдарламаларын жұмыс берушілердің, түлектер мен студенттердің қатысуымен бірге талқылау және оңтайландыру, даярлауды жүзеге асыруға арналған білім беру бағдарламасына сын пікір беруші «Беккер и К» ЖШС персонал жөніндегі директоры Е.Салоп сөз алып: білім беру бағдарламасының артықшылықтарының бірі - міндетті пәндерді қалыптастыру кезінде жұмыс берушілердің талаптары ескерілген. Бұл оның мазмұны бойынша түлектің құзыреттілігін қамтамасыз етуге мүмкіндік береді. Мазмұнды компоненттің сапасы күмән тудырмайды. Оқу жоспарының құрылымы тұтастай алғанда қисынды және дәйекті. Пәндердің мазмұны түлек моделінің құзыреттілігіне сәйкес келеді. Әзірленген білім беру бағдарламалары мәлімделген дайындық деңгейіне толық сәйкес келетіндігін жеткізді.

«6B07210, 7M07210, 7M07220 – Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасының студенті Малтай А.: білім беру бағдарламасы кәсіби құзыреттіліктер мен ғылыми практикалық дағдыларды игеру кәсіби және жалпы білім беру циклінің пәндерімен тығыз байланысты болатындай етіп



жасалған. Кәсіптік модульдің ғылыми өндірістік практика бағдарламасының құрылымы мен мазмұны студенттердің жалпы және кәсіби құзыреттіліктерін толық игеруге арналғандығын айтты.

т.ғ.д., профессор Л.Каимбаева 2024-2028 оқу жылдарына арналған «6B07210, 7M07210, 7M07220 – Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламалары еңбек нарығының талаптары мен жұмыс берушілердің сұраныстарын ескере отырып, ұлттық біліктілік шеңбері негізінде әзірленген. Білім беру бағдарламалары болашақ ғылыми педагогикалық бағыттағы мамандардың еңбек нарығына қажетті құзыреттіліктер мен дағдыларды игеруге мүмкіндік беретінін айтты.

**ДАУЫС БЕРДІ:** Кафедра меңгерушісінің ұсынысымен «Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедрасының профессорлық оқытушылар құрамы ұсынылып отырған білім беру бағдарламасын бекіту туралы шешім дауысқа салынып, бірауыздан мақұлданды.

Қаулы етті: 2024 – 2028 оқу жылдарына арналған «6B07210, 7M07210, 7M07220 – Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламалары бекітілсін және факультеттің академиялық комитетінде қарастыруға ұсынылсын.

Төрайымы



Л.Мамаева

Хатшы



А.Есмаганбетова

**«ҚАЗАҚ ҰЛТТЫҚ АГРАРЛЫҚ ЗЕТТЕУ УНИВЕРСИТЕТІ»  
КОММЕРЦИЯЛЫҚ ЕМЕС АКЦИОНЕРЛІК ҚОҒАМЫ  
«Зооинженерия және тағам өндірісінің технологиясы» факультетінің  
Академиялық комитеті мәжілісінің**

**№ 6 ХАТТАМАСЫНАН КӨШІРМЕ**

Алматы қаласы

29 қаңтар 2024 жыл

Төрағасы – Искакова К.М.

Хатшы – Искакова Ж.А.

Қатысқандар саны: 30 (тізімі қоса беріліп отыр).

**КҮН ТӘРТІБІ:**

1. «6B07210, 7M07210, 7M07220 – Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламалары бойынша 2024-2028 жж., 2024-2026жж., және 2024-2027 жж. арналған білім беру бағдарламаларын жұмыс берушілердің, түлектер мен студенттердің қатысуымен бірге талқылау және оңтайландыру.

**ТЫНДАЛДЫ:**

«Тағам өнімдерінің технологиясы және қауіпсіздігі» кафедрасының меңгерушісі **Л.Мамаева** - Қазіргі уақытта жұмыс беруші білім беру сапасына тапсырыс беруші және бағалаушы болып табылатындығы анық. Кафедрамызда аталған БББ жаңғырту және жаңадан БББ құрастыру бойынша жұмыстар атқарылды. Кәсіби стандарттар негізінде еңбек қызметтерін ескере отырып оқыту нәтижелері жаңартылды. Әрбір БББ бойынша мазмұны толығымен жаңартылды.

Осыған байланысты, «6B07210, 7M07210, 7M07220 – Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламалары кадрлар даярлау бағыты бойынша кафедраларымызда жүзеге асырылып отырған білім беру бағдарламаларының мазмұнын еңбек нарығының заманауи талаптарына сәйкес өзгерту және жаңғырту қажет.

**СӨЗ СӨЙЛЕГЕНДЕР:**

«Almaty mai» ЖШС директоры **Р.Самахунов** білім беру бағытын дұрыс жолға қою керектігін, сонымен қатар, жаңадан ашылған «6B07210 – Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасының дұрыс әрі дер кезінде ашылып отырғанын баса айтып өтті.

**ҚАУЛЫ ЕТТІ:**

Жұмыс берушілердің тарапынан айтылған ұсыныстарды негізге ала отырып «6B07210, 7M07210, 7M07220 – Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламалары бойынша 2024-2028 жж., 2024-2026 жж., және 2024-2027 жж. арналған мазмұндарына өзгерістер мен толықтырулар енгізілсін, «07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары» білім беру саласы оның ішінде кадрлар даярлау бағыты бойынша жаңа «6B07210– Тағам қауіпсіздігі білім

беру бағдарламасы құрастырылсын. Кафедра оқытушылары Л.Каимбаева, Ж.Искакова, А.Қожабергенов, М.Әметова жауапкершілігіне алып қадағаласын.

«Зооинженерия және тағам өндірісінің технологиясы» факультетінің Кеңесіне қарастыруға ұсынылсын.

**Төраға**



**Искакова К.М.**

**Хатшы**



**Искакова Ж.А.**

## РЕЦЕНЗИЯ

На образовательную программу «6B07210- Пищевая безопасность»

Представленная образовательная программа составлена кафедрой «Технология и безопасность пищевых продуктов» на 2022-2026 учебный год для подготовки бакалавров естествознания.

Цель образовательной программы «6B07210- Пищевая безопасность»: подготовить конкурентоспособного и компетентного специалиста в области производства, качества и инноваций пищевых продуктов, способного организовать управление качеством и безопасностью пищевых продуктов.

В процессе обучения обучающиеся осваивают следующие навыки и умения: совершенствование методов исследования и внедрение технологических процессов в создании новых продуктов; разработка и внедрение по улучшению качества исследования сырья, готовой продукции соответствующих по ГОСО; анализ технической оснащенности и производственной деятельности предприятий с учетом требований экологии, охраны труда, пожаро-взрывобезопасности и производственной санитарии; изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения; организация работы трудовых коллективов, принятие управленческих решений, контроль качества и безопасности пищевых продуктов и сырья, используя разные методы; организация и обеспечение технологического процесса пищевой промышленности; теххимический контроль сырьевых компонентов, технологических процессов и готовой продукции; обеспечение выпуска высококачественной, конкурентно способной продукции, отвечающей по стандартам и санитарно-эпидемиологии требованиям.

Дисциплины учебного плана по рецензируемой ОП формирует весь необходимый перечень общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Преимущество программы хочу отметить, что к ее реализации привлекается достаточно опытный профессорско-преподавательский состав, а также практические деятели. Качество содержательной составляющей учебного плана не вызывает сомнений. Включенные в план дисциплины раскрывают сущность актуальных на сегодняшний день пищевых проблем на рынке.

Одним из недостатков образовательной программы считаю недостаточное количество выделенных часов для производственной практики. Производственная практика неотъемлемая и очень важная составляющая для подготовки специалиста в данной отрасли. С учетом международной практики и мнений работодателей, предлагаю увеличить объем часов профессиональной практики за счет интеграции отдельных общеобразовательных дисциплин в базовый и профессиональный модуль.

Считаю необходимым привязать производственные практики на основные профилирующие дисциплины. Например, на дисциплины Качество и безопасность пищевых продуктов, Теххимический контроль на предприятиях пищевой промышленности, Санитария и гигиена в пищевой промышленности.

Таким образом предоставленная образовательная программа «6B07210- Пищевая безопасность» кафедры «Технология и безопасность пищевых продуктов» содержательна, имеет теоретическую и практическую направленность, включает достаточное количество элементов, полностью соответствует требованиям подготовки конкурентоспособных высококвалифицированных кадров, способных к самостоятельному мышлению и обеспечению прогрессивного научно-технического, социально-экономического и культурного развития общества, в том числе успешно осуществлять управленческую деятельность в различных предприятиях и организациях пищевой промышленности.

Доцент кафедры «КХМТ»  
Ферганского Политехнического

Института :



 д.т.н. Назирова Р.М.

## РЕЦЕНЗИЯ

### на образовательные программы « 6В07210, 7М07210, 7М07220 - Пищевая безопасность », кафедры «Технология и безопасность пищевых продуктов» КазНАИУ

Рецензируемые образовательные программы разработаны с учетом требований и конъюнктуры рынка труда, востребованности выпускников и направлений развития науки и техники РК.

Структура и содержание образовательной программы « 6В07210, 7М07210, 7М07220 - Пищевая безопасность» обеспечивает достижение студентами, магистрантами запланированных результатов обучения.

Структура программы, такова что позволяет избежать чрезмерной рабочей нагрузки. Нагрузка включает в себя как посещаемость на основе обучения, так и обязательные элементы поучения степени.

Предоставленные альтернативные образовательной программе гармонизированы с ведущими зарубежными ВУЗами и самостоятельное изучение. Это включает в себя все дисциплины модульной дают возможность сделать самостоятельно выбор обучаемого предмета студентами, магистрантами, а так же помогут легко усвоить и улучшат закрепление и детализацию знаний.

Выпускник образовательной программы 6В07210, 7М07210, 7М07220 - «Пищевая безопасность» владеет следующими способностями:

- осуществляет комплексные исследования на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний истории и философии науки.

- обладает знаниями о роли науки и научного познания, его структуре, формах и методах, социальных этических проблемах, связанных развитием и использованием достижений науки, техники и технологи.

- способен к письменной и устной профессиональной коммуникации на и одном из иностранных языков.

- применяет психологии успешной реализации знания управленческой деятельности и самосовершенствования.

- управляет рисками в процессе внедрения новых технологий пищевых продуктов.

- применяет инновационные технологии для решения комплексных инженерных задач при переработке сырья растительного и животного происхождения.

- использует профессиональные компьютерные программы в области пищевой безопасности.

- применяет знания методологии и методов экспериментальных исследований в научной и практической деятельности в области пищевой безопасности использует международные, региональные практики работ по безопасности пищи, документы о взаимном признании результатов работ;

Обладает всеми формами поведения , которые позволяют ему эффективным и конструктивным образом участвовать в общественной и трудовой жизни в частности , во все более разнообразных обществах, а также при необходимости разрешать конфликты, позволяют ему во всей в полноте участвовать гражданской жизни, основываясь на знании социальных и политических понятий и структур и готовности к активному и демократическому участию.

Достижение результатов обучения при реализации образовательной программы обеспечивается за счет основных факторов гарантий достижения запланированных результатов обучения. В результате на Казахстанском рынке труда мы получим перспективных и востребованных выпускников данной образовательной программы.

Директор по персоналу ТОО «Беккер и К»



Е Салоп