

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ АУЫЛ ШАРУАШЫЛЫҒЫ МИНИСТРЛІГІ
Жәңгір хан атындағы Батыс Қазақстан аграрлы-техникалық университеті

Бекітемін

Ғылыми Кеңес төрағасы

А.М. Нұрғалиев



БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ

7M07203 – «Тағам қауіпсіздігі»
білім беру бағдарламасының атауы

7M07 – «Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары»
білім беру саласының коды және жіктелуі

7M072 – «Өндірістік және өңдеу салалары»
дайындық бағытының коды мен жіктелуі

M111 – «Азық-түлік өнімдерін өндіру»
білім беру бағдарламалары тобының нөмірі мен атауы



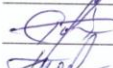
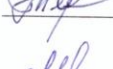


Магистратура

(ғылыми-педагогикалық бағыт)

Орал, 2022 ж

ӘЗІРЛЕНДІ:

Академиялық комитеттің құрамында:

Білім беру бағдарламасының жетекшісі		Абылгазинова Айжан Тлеужановна
Академиялық комитеттің жетекшісі		Оразов Аян Жарилкасинович
Академиялық комитеттің мүшесі		Асанғалиева Жазира Рахметоллаевна
Академиялық комитеттің мүшесі		Рысқалиева Балдай Жанайдаровна
Академиялық комитеттің мүшесі (жұмыс беруші)		Тлеуова Ляззат Жанайдаровна
Академиялық комитеттің мүшесі (білім алушы)		Нұғманов Қайсар Сатжанұлы

Сын-пікір беруші:  Анисимова Марина Борисовна – АҚ «Ұлттық сараптау және сертификаттау орталығы» БҚОФ менеджмент және маркетинг жүйелерінің сәйкестігін растау бөлімінің басшысы

Кенес отырысында қаралды Агротехнологиялық институты
(хаттама № 7 «24» 03 2022ж.)

Университеттің Ғылыми кеңесінің отырысында бекітілді
(хаттама № 10 «29» 04 2022ж.)

Мазмұны

1	Білім беру бағдарламасының паспорты	4
2	Қалыптасатын құзыреттіліктері бар білім беру бағдарламасы бойынша оқыту нәтижелерінің арақатынасының матрицасы	6
3	Білім беру бағдарламасының пәндер циклы бойынша кредиттердің жалпы көлемі	10
4	Оқу жоспары	13

1. БББ Паспорты

Атауы	Ескертпе
Білім беру саласының коды және жіктелуі	7M07 – «Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары»
Дайындық бағыттарының коды мен жіктелуі	7M072 – «Өндірістік және өңдеу салалары»
Білім беру бағдарламаларының тобы	
Білім беру бағдарламасының атауы	M111 – «Азық-түлік өнімдерін өндіру»
БББ түрі	7M07203 – «Тағам қауіпсіздігі»
БББ мақсаты	Сандық технологияларды білетін, ғылыми-зерттеу қызметіне дайын, ауылшаруашылық шикізаты мен азық-түлік өнімдерінің сапасын қамтамасыз ету әдістерін меңгерген қауіпсіз тағам өнімдерін өндіруде еңбек нарығының қажеттіліктеріне сәйкес жоғары білікті маман дайындау: қауіптерді талдау және сыни бақылау нүктелері (НАССР) мен азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігін басқару жүйелері (ISO 22000).
БЖХС бойынша деңгей	7
ҰБШ бойынша деңгей	7
СБШ бойынша деңгей	7
ББ ерекше ерекшеліктері	Жоқ
ЖОО-Серіктесі	-
Серіктес жоғары оқу орны (ДДОП)	-
Оқу түрі	Күндізгі.
Оқыту тілі	Орыс, қазақ
Кредиттер көлемі	120
Берілетін академиялық дәреже	7M07203 – «Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасы бойынша техника ғылымдарының магистрі
ББ Аккредитациясының болуы	SA-A №0191/4 27 шілде 2020 ж.
Аккредиттеу органының атауы	Білім сапасын қамтамасыздандыру бойынша тәуелсіз агенттігі
Аккредиттеу мерзімі	25.04.2020-24.04.2025
Бітірушінің біліктілік сипаттамасы	
Дәрежесі / біліктілігі	7M07203 – «Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасы бойынша техника ғылымдарының магистрі
Маман лауазымдарының тізбесі	Бастапқы лауазымда болуы мүмкін: - тағам өндірісінің кәсіпорындарында: цех бастығы, бас инженер, кәсіпорын басшысы, басқару аппаратының маманы, менеджер; жобалау және ғылыми-зерттеу мекемелерінде: зертхана меңгерушісі және жетекші маман; өндіріс саласындағы маман-технолог; тағам өнімдерін өндіру зертханаларындағы сарапшы; санитарлық-эпидемиологиялық станциялардағы маман, стандарттау және сертификаттау орталықтарындағы маман, тағам өнімдерінің сапасын бақылау бойынша маман, - ғылыми-педагогикалық дайындық кезінде - ғылыми-педагогикалық қызметтерді; ғылыми-зерттеу институттары мен жоғары оқу орындарында; ғылыми-зерттеу мекемелерінде, жоғары оқу орындары мен колледждерде; ғылыми-өндірістік, жобалық, сараптамалық, әкімшілік мекемелерде; жергілікті, облыстық және республикалық басқару құрылымдары жанындағы департаменттерде, бақылау-талдау қызметі мекемелерінде, стандарттау және сертификаттау орталықтарында қызмет атқара алады.
Кәсіби қызмет саласы	Түлектердің кәсіби қызмет саласы мыналарды қамтиды: тағам өндірісінің салалары, санитариялық-эпидемиологиялық станциялар, санитариялық инспекциялар, тамақ қауіпсіздігі жөніндегі зертханалар. тағам өнімдерін стандарттау және сертификаттау орталықтары, өндірісті басқару жөніндегі ұйымдар, өнімнің сапасын бақылау жөніндегі ұйымдар, тамақ өнімдерінің импорты және экспорты жөніндегі ұйымдар, сондай-ақ тағам қауіпсіздігін зерттеуге байланысты салалардағы ғылыми-зерттеу, өндірістік-технологиялық, ұйымдастыру-

	басқару, жобалау, сараптамалық, педагогикалық жұмыстар.
Кәсіби қызмет объектісі	Ғылыми-педагогикалық бағыт бойынша магистратура түлектерінің кәсіптік қызметінің объектілері ЖОО, колледждер; гимназиялар; ғылыми-зерттеу институттары; санитарлық-эпидемиологиялық, ұйымдастыру-басқару, тағам өнеркәсібінің барлық салалары, тамақ өнімдерін сертификаттау жөніндегі кәсіпорындар, санитарлық қадағалау жөніндегі кәсіпорындар, тағам өнімдерінің қауіпсіздігін бақылауды жүзеге асыратын мемлекеттік органдардың мекемелері, ғылыми-зерттеу ұйымдары, сондай-ақ әртүрлі меншік нысанындағы фирмалар, жоғары оқу орындары.
Кәсіби қызметінің функциялары	Білім және ғылым саласындағы жұмыс; шикізат пен дайын өнімнің сапасын бақылау және басқару бойынша жұмыстарды ұйымдастыру; шикізат пен дайын өнімдердің санитариялық-гигиеналық сараптамасын ұйымдастыру; тағам өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету бойынша жұмыстарды ұйымдастыру; профилактикалық іс-шараларды ұйымдастыру; тағам технологияларын әзірлеу және инженерлік жобалау; тағам өнімдерінің қауіпсіздігі, еңбекті қорғау, жарылыс қауіпсіздігі және өндірістік санитария талаптарын ескере отырып, кәсіпорындардың техникалық жабдықталуын және өндірістік қызметін талдау, ғылыми-техникалық ақпаратты зерделеу және талдау бойынша жұмыстарды орындау, тағам өнеркәсібі салаларында отандық және шетелдік тәжірибе.
Кәсіби қызмет түрлері	Мамандық бойынша техникалық ғылымдар магистрлері 7М07203 - «Тағам қауіпсіздігі» кәсіби қызметтің келесі түрлері: <ul style="list-style-type: none"> - санитарлық-эпидемиологиялық: - өндірістік-технологиялық: - ұйымдастырушылық-басқарушылық қызмет: - эксперименттік-зерттеу: - білім беру (педагогикалық) - ғылыми-педагогикалық қызметті жүзеге асыру жоғары оқу орындарында, колледждерде және басқа да оқу орындарында, білім беру жүйесі.

2. Жалпы білім беру бағдарламасы бойынша оқыту нәтижелерінің қалыптасатын құзыреттіліктермен арақатынасының матрицасы

	PO1	PO2	PO3	PO4	PO5	PO6	PO7	PO8	PO9	PO10	PO11
	Қазіргі заманғы болмысы теория және практикасын талдайды; ғылыми ізденістің, ғылыми зерттеудің стратегиясын қолданады ық және ғылыми ойдың тарихы мен мәселелері негізінде	Қазіргі педагогикалық, оқыту сапасының тиімділігін арттырудың психологиялық әдістері, басқару шешім ғылыми-педагогикалық қызмет	Ғылыми материалды баяндайды, мақалалар жазады, аударады ғылыми-техникалық бейіндегі мәгіндер, конференцияларда шет тілінде баяндама жасайды	Өзектілікті негіздейді зерттеу әдістерін ұйымдастырады және тандайды, өңдейді эксперимент нәтижелерін жасайды; қорытындылар мен өндіріске ұсыныстар	Тамақ өнімдерін өндіру кезінде қауіпсіздік критерийлерін анықтайды және бағалайды, тағам өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету бойынша профилактикалық іс-шараларды ұйымдастырады	Пайдаланады ғылыми-әдіснамалық технологияны жетілдірудегі тәсілдер шикізат пен дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау, басқару	Сапа менеджменті жүйесін зерттейді; тәуекелдер коммуникацияларын ескере отырып, қауіпсіздік өлшемдерін бағалау, тағам өнімдерінің сапасын басқару мәселелерін шешеді	Халықаралық стандарттау және сертификаттау негіздерін, нормативтік-техникалық құжаттамаға өзгерістер ұсынуына тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі қолданады	Ғылыми - зерттеу, ұйымдастыру-басқару қызметінде тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі мен менеджменті жүйесінде құжаттаманы басқару білімін қолданады	Сәйкестендірудің қазіргі заманғы әдістерін қолдана отырып, шикізат пен дайын өнімдерді санитариялық-гигиеналық сараптау жөніндегі жұмыстарды ұйымдастырады, жалған және сенсорлық талдау	Өндірістің заманауи әдістері мен құқықтық қамтамасыз етудің ғылыми негіздері тағам өнімдерін
КК1 Философиялық және ғылыми ойдың әлеуметтік-этикалық, моральдық, нормативтік-құндылықтық мәселелерін біледі және ғылыми ізденіс және ғылыми зерттеу стратегиясын практикалық қызметте қолданады	+										
КК2 Меңгерген ғылыми және педагогикалық қызметті табысты жүзеге асыру үшін болашақ маманның психологиялық мәдениетін көтеру, педагогикалық-психологиялық		+									

басқару қызметінің методологиялары.											
КК3 Тұлғааралық, мәдениет аралық, тұрмыстық және кәсіби қарым-қатынас үшін қажетті және жеткілікті Кәсіби-бағытталған шет тілді коммуникативтік құзыреттілік біледі			+								
КК4 Біледі әзірлеу ғылыми жұмыстың теориялық бөлімдері, диссертациялық зерттеу тақырыбы бойынша ақпараттық ізденісті меңгерген, қаралатын салалар мен объектілерді анықтайды				+						+	
КК5 Меңгерген білімі азық-түлік шикізаты мен тағам өнімдерінің қауіпсіздік негіздері; бағалау және өлшемдер қауіпсіздік, тағам өнімдеріндегі зиянды заттарды нормалаудың гигиеналық принциптері.					+			+		+	
КК6 Білімдерін көрсетеді физикалық-химиялық қасиеттері; өндірістің физика – механикалық-химиялық, жылу физикалық әдістері және оларды зерттеулерде қолданады тағам					+	+					

өнімдерінің инновациялық технологиялары											
КК7 Сапа менеджменті жүйесін әзірлеу және енгізу технологиясын, тағам өнеркәсібі кәсіпорындарындағы қауіпті жағдайларды ескере отырып, сыртқы және ішкі коммуникациялармен өзара іс-қимыл жасау.							+		+		+
КК8 Стандарттау және сертификаттау білімін қолданады тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету жөніндегі жұмыстарды ұйымдастыру халықаралық стандарттардың ұсынымдарымен							+	+	+		
КК9 Тамақ өнімдерінің қауіпсіздік менеджменті жүйесінде құжаттаманы басқару білімін көрсетеді және оларды қолданады, ұйымдастыру бойынша жұмыстарды қалыптастыру, өндірістік процестерді басқару тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін											+
КК10 Сәйкестендірудің, бұрмалаудың және сенсорлық талдаудың теориялық және											+

<p>практикалық дағдыларын меңгерген және оларды шикізат пен дайын өнімдердің санитариялық-гигиеналық сараптамасын ұйымдастыруға үзеді</p>											
<p>КК11 Тағам өнімдерін өндірудің қазіргі заманғы әдістері мен құқықтық қамтамасыз ету білімін көрсетеді және оларды емдеу-профилактикалық мақсаттағы өнімдердің инновациялық технологиясында қолданады</p>											+

3. Пәндер туралы мәліметтер

№	Пән атауы	Пәннің қысқаша сипаттамасы	Кредит саны	Қалыптасатын құзыреттер (кодтар)
Базалық пәндер циклі ЖОО компоненті				
1	Ғылымның тарихы мен философиясы	Әлемдік және отандық философиялық ойдың танымдық бағдарламаларының даму тарихы, ғылымның қазіргі философиясының мәселелері және мамандандырылған білімнің негізгі бағыттары. Ғылым мен ғылыми қызметтің әлеуметтік-этикалық аспектілерін, философиялық және ғылыми ойдың моральдық, нормативтік-құндылық мәселелерін, ғалымның әлеуметтік жауапкершілігі мәселелерін білу. Ғылым дамуының қазіргі кезеңіндегі ғылыми ізденістің және ғылыми зерттеудің стратегиясы.	5	КК1
2	Жоғары мектеп педагогикасы	Бұл пәнді оқу магистранттарда қазіргі білімнің маңызды салаларының бірі ретінде педагогикалық ғылымның негізгі бөлімдері туралы білім мен идеялар жүйесін қалыптастыруға мүмкіндік береді, онда адамдар қызметінің білім беру саласына философиялық және ғылыми көзқарастардың бірлігі жүзеге асырылады, сонымен қатар жоғары мектеп оқытушысының негізгі құзыреттіліктерін және кәсіпорын басшысының қызметкерлердің кәсіби дамуы мен өзіндік кәсіби өзін-өзі жетілдіру бойынша педагогикалық құзыреттіліктерін игеру жүзеге асырылады.	5	КК2
3	Басқару психологиясы	Басқарудың отандық және шетелдік ғылымын дамытудың негізгі кезеңдері мен бағыттары. Басқару психологиясының теориялық-әдіснамалық негіздері және өзекті мәселелері. Басшының жеке басқару тұжырымдамасы. Ұжым құрылымы және ұжымдағы әлеуметтік-психологиялық климат. Басқару қызметі және өзара іс-қимыл саласындағы психологиялық зерттеу әдістемесі, топтағы тұлғааралық қарым-қатынас.	2	КК2
4	Шет тілі (Кәсіби)	Магистратурада өзекті және арнайы әдебиеттерді зерттеу, инновациялық әдістерді қолдану – шет тілін меңгеруінің ерекшеліктері болып табылады. Магистратурадағы шет тілін оқытудың мақсатына - халықаралық стандарттар шеңберіндегі жүйелі түрде коммуникативтік құзыреттіліктерді тереңдету, магистранттардың болашақ кәсіби қызметінде шет тілді белсенді игеру, дағдыларды дамыту атқарымдары кіреді	5	КК3
5	Шет тілі (Кәсіби) 2	Білім берудің алдыңғы сатысында қол жеткізілген шет тілін меңгерудің бастапқы деңгейін арттырады және студенттерге шет тілін кәсіби қызметтің, ғылыми және практикалық жұмыстың, шетелдік серіктестермен қарым-қатынастың, сондай-ақ одан әрі өзін-өзі тәрбиелеудің әртүрлі салаларында қолдануға мүмкіндік беретін шет тілін коммуникативтік құзыреттіліктің қажетті және жеткілікті деңгейін меңгеруге мүмкіндік береді.		
6	Педагогикалық практика	Педагогикалық және оқу - әдістемелік жұмыстың негіздерін, ұйымдастырудың заманауи әдістері мен технологияларын игеру, жоғары мектепте оқу-тәрбие процесін жүзеге асыру; мамандық бойынша оқу-әдістемелік материалдарды дайындау және оқу сабақтарының жекелеген түрлерін жүргізудің педагогикалық дағдыларын қалыптастыру.	3	КК2
Базалық пәндер циклі Таңдау бойынша Компонент				
7	ҒЗТҚЖ коммерцияландыру	Пәннің мақсаты білім алушыларда ҒЗТҚЖ нәтижелерін коммерцияландыру саласында жүйелі түсінік пен кәсіби құзыреттілікті қалыптастыру болып табылады. Білім алушылар ҒЗТҚЖ нәтижелерін коммерцияландырудың неғұрлым тиімді сценарийлері туралы және қазіргі заманғы қазақстандық және әлемдік экономика жағдайында технологиялық бизнесті құру негіздері туралы жүйелі түсінік алады.	3	КК4

8	Тағам өндірісіндегі бақылау және мониторинг әдістері	Шикізат пен дайын өнімді сақтау шарттарын сақтау және тасымалдау кезінде санитарлық-гигиеналық жағдайды сақтау қарастырылады. Өнімді дайындау технологиясының және дайын өнімнің салмағының сәйкестігі. Өнімнің қаптамасы мен таңбалау сапасын бақылау. Өнімнің техникалық талаптарына сәйкестігін бақылау және алдын алу әрекеттері		
9	Арнайы пәндерді оқыту әдістемесі	Пәнге берілген қысқаша сипаттама: кәсіптік оқытудың негізгі ұйымдастыру формалары; сабақ өткізудің құрылымы, типтері, әдістері және инновациялық технологиялары; білім, білік, дағды және үлгерім есебі; магистранттар мен студенттердің өзіндік жұмысын ұйымдастыру және тексеру әдістері.	5	KK2
10	Техникалық пәндерді оқытудың әдістемесі	Техникалық пәндерді оқыту әдістемесін тереңдетіп оқыту. Сандық технологияларды қолдана отырып, азық-түлік өнімдерінің кең ассортиментін жобалау - Excel, MathCAD, Maple. Жүйелік дизайнның негізгі ережелері және көп компонентті тағам өнімдерінің тепе-теңдігін интегралды бағалау әдістемесі. Жобалау және мониторинг әдістері, олардың құрылымдық элементтері, соның ішінде есептеу, негіздеу әдістері. Әмбебап және мамандандырылған бағдарламалық-есептеу кешендері мен автоматтандырылған жобалау жүйелерін қолдану. Эскиздік, техникалық және жұмыс жобаларын әзірлеу. Графикалық ақпаратты ұсынудың оңтайлы әдістерін таңдау		
11	Тағам қауіпсіздігінде қауіп-қатер менеджменті	Тағам өнімдерінің қауіпсіздігін басқару жүйесін қолдану. Азық-түлік қауіпсіздігін қамтамасыз ету саласындағы жұмыстың нәтижелілігі. Тұтынушының талаптарын және қолданылатын заңнамалық және басқа да нормативтік-құқықтық талаптарды қанағаттандыратын қауіпсіз өнімдер мен қызметтерді тұрақты түрде жеткізу мүмкіндігі. Ұйымның мақсаттарына байланысты тәуекелдерді азайту.	7	KK7
12	Азық-түлік шикізаты мен тағам өнімдерінің қауіпсіздігі	Тағамның сапасы мен қауіпсіздігі зерттелуде. Табиғи улы заттардан, сондай-ақ бактериялар мен саңырауқұлақтардың әсерінен болатын қауіптер. Тағамдық және диеталық қоспаларды қолдану. Азық-түлік өнімдерін бұрмалау, азық-түлік шикізаты мен азық-түлік өнімдерін ауыл шаруашылығында қолданылатын заттармен ластау. Улы элементтермен, диоксиндермен, полициклді хош иісті көмірсутектермен, радионуклидтермен ластануын зерттеу.		
Профильдік пәндер циклі Таңдау бойынша Компонент				
13	Тағам өнімдері өндірісіндегі физикалық, биологиялық және химиялық қауіптері	Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің қауіпсіздік негіздері; тамақ өнімдеріндегі зиянды заттарды нормалаудың гигиеналық принциптері; азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің химиялық ксенобиотиктермен, микроорганизмдермен, микотоксиндермен, гельминттермен, нитраттармен, нитриттермен, пестицидтермен ластануы; тағамдық заттардың мал шаруашылығында және өсімдік шаруашылығында қолданылатын заттармен ластануы; гендік модифицирленген өнімдер; диоксиндер мен диоксин тәрізді заттар, полициклдік хош иісті және хлорлы көмірсутектер оқытылады.	5	KK5, KK6
14	Тағам қауіпсіздігін цифрландыру	Цифрландыру тұжырымдамалары, құралдар мен құрылғылар Интернет арқылы бір-бірімен өзара әрекеттеседі. Азық-түлік қауіпсіздігіне төнетін қатерді жақсы түсінуге, бақылаудың қажетті шараларын анықтауға және деректерді іздеу құралдарын, мысалы, веб-сканерлеу және веб-қырғыштар көмегімен бағалауға көмектесетін ақпарат алу. Азық-түлікті сұрыптауды жақсарту, жұмысшылардың жеке гигиенасын бақылау үшін азық-түлік тізбегін басқару жүйесі.	5	KK5
15	Зерттеу практикасы	Диссертациялық зерттеу тақырыбы бойынша ақпаратты іздеу; жиналған ақпаратты жүйелеу және талдау; объектіні қарастыру және анықтау; магистрлік диссертацияны жазу, рәсімдеу, дайындау және қорғау бойынша ғылыми жетекшінің тапсырмалары мен ұсынымдарын орындау; Қазақстанда және шетелде зерттеу тақырыбы бойынша ғылыми мақалалар мен негізгі ережелерді дайындау және жариялау.	5	KK4
16	Тағам өнімдері	Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің сапасын қамтамасыз ету. Салауатты тамақтану саласындағы	4	KK7

	қауіпсіздігінің қауіп-қатерін бағалау	мемлекеттік саясат. НАССР жүйесі бойынша тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бағалау критерийлері. Уыттылық шегі белгіленбеген кезде қатерді анықтау. Тағам өнімдерінің қауіп-қатерін және қауіпсіздігін бағалау. Әлеуметтік-гигиеналық мониторинг. Микробиологиялық қауіпті факторлардың қауіп-қатерін бағалау және технологиялық қоспаларды қолдану. Химиялық ксенобиотиктерден қауіптілігін бағалау.		
17	Тағам қауіпсіздігінде қауіп-қатер коммуникациясы	Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің сапасын қамтамасыз ету. Салауатты тамақтану саласындағы мемлекеттік саясат. НАССР жүйесі бойынша тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бағалау критерийлері. Уыттылық шегі белгіленбеген кезде қатерді анықтау. Тамақ өнімдерінің қауіп-қатерін және қауіпсіздігін бағалау. Әлеуметтік-гигиеналық мониторинг. Микробиологиялық қауіпті факторлардың қауіп-қатерін бағалау және технологиялық қоспаларды қолдану. Химиялық ксенобиотиктерден қауіптілігін бағалау.	4	КК7
18	Халықаралық стандарттау және сертификаттау	Стандарттау және сертификаттау негіздері. Стандарттау мақсаты, міндеттері, принциптері және функциялары. Стандарттар категориялары мен түрлері. Қазақстан Республикасының стандарттау жүйесі. Сертификаттау түсінігі, сертификаттау мәні және функциялары. Сертификаттау сұлбалары. Стандарттау және сертификаттау бойынша жұмыстарды ұйымдастыру. Мемлекетаралық сертификаттау. Өнімді сертификаттау ережелері. Аккредиттеу. ИСО 9000, 22000 халықаралық стандарттарының негізгі ережелері. Стандарттау және сертификаттау бойынша нормативтік құжаттар.	6	КК8
19	Тағам өнімдерінің қауіпсіздік менеджментінің жүйесіндегі құжаттамаларды басқару	Азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігі менеджменті жүйесіндегі құжаттаманы басқарудың ғылыми негіздері; құжаттаманы басқару түсінігі мен принциптері; құжаттама жүйесі; тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі менеджменті жүйесіндегі құжаттаманы басқарудың нормативтік актілері мен құжаттары; құжаттаманы басқару әдістерін қарастырады.	5	КК9
20	Тағам өнімдерінің идентификациясы, фальсификациясы және сенсорлық талдау	Тауардың сәйкестік дәрежесін бағалау кезінде сәйкестендірудің орны мен рөлі. Тауарлардың түпнұсқалылығы және бұрмалануы. Құндық бұрмалау және ақпараттық бұрмалау. Жарманы, ұнды, нанды, нан-тоқаш өнімдерін, ет өнімдері мен сүт өнімдерін сәйкестендіру. Кондитерлік өнімдерді сәйкестендіру. Органолептикалық теориялық және практикалық негіздері, азық-түлік өнімдерін сенсорлық талдау әдістері, азық-түлік сапасының заманауи дегустациялық сараптамасын ұйымдастыру. Сенсорлық бағалау әдістемесі. Сарапшы-дегустаторларды тестілеу.	6	КК10
21	Тағам өнімдерін өндірудің заманауи әдістері	Қазақстанның тамақ өнеркәсібінің даму болашағы. Тамақ өнеркәсібіндегі инновациялық технологиялар. Нан-тоқаш, макарон, ликер-арақ өнімдерін және тамақ концентраттарын өндірудің инновациялық технологиялары. Ет және сүт өнімдерінің инновациялық технологиялары. Емдік профилактикалық мақсаттағы функционалдық өнімдердің инновациялық технологиялары. Тамақ өнімдерін өндіру кезіндегі экологиялық талаптар. Тамақ өнімдерін электромагниттік өңдеу әдістері. Жоғары қысымды өнімдерді өңдеу әдістері.	4	КК 11
22	Тағам өнімдерінің қауіпсіздігін құқықтық қамтамасыздандыру	Бұл пән тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін құқықтық қамтамасыз ету ұғымдарын үйретеді. Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін құқықтық қамтамасыз етудің ғылыми негіздері. Құқықтық қамтамасыз етудің принциптері мен әдістері. Құқықтық қамтамасыз ету түрлері. Құқықтық қамтамасыз ету жүйесі. Заңнамалық актілер. Нормативтік құжаттар.	5	КК11

4. Оқу жоспары

Модулдің идентификациялық №	Модуль атауы	Компонент түрі	Пәндер коды	Пәндер атауы	Пәннің пререквизиті	Бақылау түрі (емт., к.ж., есеп)	Академиялық кредиттер	Академиялық сағаттар	Курстар мен семестрлер бойынша кредиттердің бөлінуі				
									1 курс		2 курс		
									1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	
М-1	Әлеуметтік- гуманитарлық Социально- гуманитарный Social-humanitaria	БП ЖООК	GTF 5201 IFN 5201 HPS 5201	Ғылымың тарихы мен философиясы История и философия науки History and philosophy of science	Философия Philosophy	1 емт	5	150	5				
		БП ЖООК	ZhMPed 5202 PedVSh 5202 PedHE 5202	Жоғары мектеп педагогикасы Педагогика высшей школы Pedagogy of higher education	Философия Philosophy	1 емт	5	150	5				
		БП ЖООК	BPsi 5203 PsiU 5203 MPsy 5203	Басқару психологиясы Психология управления Management psychology	Философия Philosophy	1 емт	2	60	2				
М-2	ЖОО-ғы ғылыми- педагогикалық коммуникациялар Научно- педагогические коммуникации в ВУЗе Scientific and pedagogical communication at the university	БП ТК	GZTKZhK 5302 KNUOKR 5302 NUOKR 5302	ҒЗТҚЖ коммерцияландыру Коммерциализация НИОКР Commercialization of NUOKR	Метрология, стандарттау және сертификаттау Метрология, стандартизация и сертификация Metrology, standartization and certification	1 емт	3	90	3				
			ТОВМА 5302 МКМРР 5302 МСМРР 5302	Тағам өндірісіндегі бақылау және мониторинг әдістері Методы контроля и мониторинга на пищевом производстве Methods of control and monitoring in food production									
		БП ЖООК	ShT 5204 IYa 5204 FL 5204	Шетел тілі (кәсіби) Иностранный язык (профессиональный) Foreign language (professional)	Шетел тілі Иностранный язык Foreign language	1,2 емт	5	150	2	3			
		БП ТК	APOA 5207 MPS 5207 MSDT 5207	Арнайы пәндерді оқыту әдістемесі Методика преподавания спецдисциплин Methods of special discipline teaching	Жоғары мектеп педагогикасы Педагогика высшей школы Pedagogy of higher education	2 емт	5	150	5				
TPOA 5207 MPTD 5207 MTTD 5207	Техникалық пәндерді оқытудың әдістемесі Методика преподавания технических дисциплин Methods of teaching technical disciplines												
БП ЖООК		Педагогикалық тәжірибе Педагогическая практика Pedagogics practice		3 есеп	3	90			3				

М-3	Тағам өнімдерінің физикалық, биологиялық, химиялық қауіптері және цифрландыру Физические, химические опасности продуктов питания и цифровизация Physical, chemical dangers of food and touch assessment and digitalization	БНП ТК	TOOFBHK 5301 FBHOPPP 5301 PhVChHFP 5301	Тағам өнімдері өндірісіндегі физикалық, биологиялық және химиялық қауіптері Физические, биологические и химические опасности при производстве пищевых продуктов Physical, biological and chemical hazards in food production	Метрология, стандарттау және сертификаттау Метрология, стандартизация и сертификация Metrology, standartization and certification	2 емт.	5	150		5			
		БНП ТК	TKTs 6302 TsPB 6302 FSD 6302	Тағам қауіпсіздігін цифрландыру Цифровизация пищевой безопасности Food safety digitalization	ҒЗТҚЖ коммерцияландыру Коммерциализация НИОКР Commercialization of NUOKR	3 емт.	5	150			5		
		БНП ТК		Зерттеу тәжірибесі Исследовательская практика Research practice		2,3 есеп	5	150		3	2		
М-4	Тағам өндірісіндегі қауіп-қатерді бағалау және менеджмент жүйелері Оценка рисков производства продовольственных продуктов системы менеджмента Assessment of risks of food products and systems management.	БНП ТК	ТОКККВ 6303 ORBPP 6303 FSRA 6303	Тағам өнімдері қауіпсіздігінің қауіп-қатерін бағалау Оценка рисков безопасности пищевых продуктов Food safety risk assessment	Халықаралық стандарттау және сертификаттау Международная стандартизация и сертификация International standardization and certification	3 емт.	4	120			4		
		БП ТК	TKKKM 6302 MRPB 6302 MRFP 6302	Тағам қауіпсіздігінде қауіп-қатер менеджменті Менеджмент рисков в пищевой безопасности Management risks in food production	Тағам өнімдерінің идентификациясы, фальсификациясы және сенсорлық талдау Идентификация, фальсификация и сенсорный анализ пищевых продуктов Identification, falsification and sensory analysis of food products	3 емт	7	210			7		
			ATShTOK 6302 BPSPP 6302 SFRMF 6302	Азық-түлік шикізаты мен тағам өнімдерінің қауіпсіздігі Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания Safety of food raw materials and foodstuffs									
		БНП ТК	TKKKK 6303 KRPB 6303 CRFP 6303	Тағам қауіпсіздігінде қауіп-қатер коммуникациясы Коммуникация рисков в пищевой безопасности Communication of risks in food production	Тағам өнімдерінің идентификациясы, фальсификациясы және сенсорлық талдау Идентификация, фальсификация и сенсорный анализ пищевых продуктов Identification, falsification and sensory analysis of food products	3 емт	4	120				4	
		БНП ТК	HSS 5305 MSS 5305	Халықаралық стандарттау және сертификаттау	Метрология, стандарттау және сертификаттау	1 емт.	6	180	6				

			ISC 5305	Международная стандартизация и сертификация International standardization and certification	Метрология, стандартизация и сертификация Metrology, standartization and certification							
М-5	Тағам өнімдерінің идентификациясы, фальсификациясы және қауіпсіздік менеджментінің жүйесіндегі құжаттамаларды басқару Идентификация, фальсификация и управление документацией в системе менеджмента безопасности пищевых продуктов Identification and falsification and system of management of safety of food products	БНП ТК	ТОКМZhKB 5306 UDSMBPP 5306 DCFSMS 5306	Тағам өнімдерінің қауіпсіздік менеджментінің жүйесіндегі құжаттамаларды басқару Управление документацией в системе менеджмента безопасности пищевых продуктов Document control in the food safety management system	Тағам өнімдерінің идентификациясы, фальсификациясы және сенсорлық талдау Идентификация, фальсификация и сенсорный анализ пищевых продуктов Identification, falsification and sensory analysis of food products	2 емт.	5	150		5		
		БНП ТК	ТОIFST 5307 IFSAPP 5307 IFSAFP 5307	Тағам өнімдерінің идентификациясы, фальсификациясы және сенсорлық талдау Идентификация, фальсификация и сенсорный анализ пищевых продуктов Identification, falsification and sensory analysis of food products	Дегустациялық сараптау және органолептикалық бағалау** Дегустационный анализ и органолептическая оценка** Tasting analysis and organoleptic appraisal**	1 емт.	6	180	6			
		БНП ТК	TOOZA 6308 SMPPP 6308 MMPF 6308	Тағам өнімдерін өндірудің заманауи әдістері Современные методы производства пищевых продуктов Modern methods of production of foodstuff	Тағам өнімдері өндірісіндегі физикалық, биологиялық және химиялық қауіптер Физические, биологические и химические опасности при производстве пищевых продуктов Physical and chemical hazards in food production	3 емт.	4	120			4	
		БНП ТК	ТОККК 5309 POBPP 5309 LSFS 5309	Тағам өнімдерінің қауіпсіздігін құқықтық қамтамасыздандыру Правовое обеспечение безопасности пищевых продуктов Legal support of food safety	Халықаралық стандарттау және сертификаттау Международная стандартизация и сертификация International standardization and certification	2 емт.	5	150		5		
				Базалық пәндер циклы (БП) бойынша барлығы: соның ішінде			35	1050	17	8	10	0
				ЖОО компоненттері (БП ЖООК)			20	600	14	3	3	0
				Таңдау компоненттері (БП ТК)			15	450	3	5	7	0

			Бейіндеуші пәндер циклы (БНП) бойынша барлығы: соның ішінде			49	1470	12	18	19	0
			ЖОО компонент (БНП ЖООК)								
			Таңдау компоненттері (БНП ТК)			49	1470	12	18	19	0
			Теориялық оқыту бойынша барлығы			84	2520	29	26	29	0
			Емтихандар саны			18		7	5	6	
			Ғылыми- зерттеу жұмысы								
			Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы Научно-исследовательская работа магистранта Research science work of the undergraduate		1,2,3,4 есеп	24	720	1	4	1	18
			Қорытынды аттестаттау:			12	360	0	0	0	12
			Магистрлік диссертацияны рәсімдеу және қорғау		4	12	360				12
			БАРЛЫҒЫ:			120	3600	30	30	30	30