



Западно-Казахстанский аграрно-технический университет
имени Жангир хана



ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА




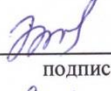


7M07203 - Пищевая безопасность
наименование образовательной программы

7M07 - Инженерные, обрабатывающее и строительные отрасли
код и классификация области образования

7M072 - Производственные и обрабатывающие отрасли
код и классификация направления подготовки

M111 - Производство продуктов питания
номер и наименование группы образовательных программ

Магистратура
уровень подготовки

Руководитель образовательной программы	 подпись	<u>Байбатыров Т.А.</u> Ф.И.О.
Руководитель Академического комитета	 подпись	<u>Абуова А.Б.</u> Ф.И.О.
Член Академического комитета	 подпись	<u>Тулиева М.С.</u> Ф.И.О.
Член Академического комитета	 подпись	<u>Зайткалиева А.А.</u> Ф.И.О.
Член Академического комитета (работодатель)	 подпись	<u>Сериккалиев М.Е.</u> Ф.И.О.
Член Академического комитета (обучающийся)	 подпись	<u>Койшиева Ж.Ж.</u> Ф.И.О.

Рецензент Глеуова Ляззат Жанайдаровна
заведующая лабораторией пищевой безопасности ЗКО ФРГП «РВПЛ»

Рассмотрена на заседании Совета Агроинженерического института
наименование института

Протокол № 8 «27» 03 2020г.

Утверждена на заседании Ученого совета университета

Протокол № 10 «29» 07 2020г.

Содержание

1. Паспорт образовательной программы.....	4
2. Матрица соотнесения результатов обучения по образовательной программе с формируемыми компетенциями	7
3. Общий объем кредитов в разрезе циклов дисциплин образовательной программы.....	17
4. Учебный план	21

1. Паспорт ОП

Название поля	Примечание
Регистрационный номер	Данное поле должно быть отображено после первичного сохранения формы заявки. Поле заблокировано для редактирования.
Код и классификация области образования	7М07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
Код и классификация направлений подготовки	7М072 Производственные и обрабатывающие отрасли
Группа образовательных программ	Производство продуктов питания
Наименование образовательной программы	Пищевая безопасность
Вид ОП	Новая ОП
Цель ОП	Подготовка высококвалифицированного специалиста в соответствии с потребностями рынка труда в области производства безопасных пищевых продуктов со знаниями цифровых технологий, готового к научно-педагогической и исследовательской деятельности, владеющего методами обеспечения качества сельскохозяйственного сырья и продуктов питания: анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР) и системы менеджмента пищевой безопасности пищевых продуктов (ИСО 22000).
Уровень по МСКО	7
Уровень по НРК	7
Уровень по ОРК	7
Отличительные особенности ОП	
ВУЗ-партнер (СОП)	-
ВУЗ-партнер (ДДОП)	-
Форма обучения	Дневное
Язык обучения	Казахский, русский
Объем кредитов	120
Присуждаемая академическая степень	Магистр по образовательной программе 7М07203 Пищевая безопасность
Наличие приложения к лицензии на направление подготовки кадров	есть
Наличие аккредитации ОП	Есть
Наименование аккредитационного органа	Независимое казахстанское агенство по обеспечению качества образования
Срок действия аккредитации	03/06.2015г.- 02.06.2020 г.
Квалификационная характеристика выпускника	
Степень / квалификация	Магистр по образовательной программе 7М07203 – «Пищевая безопасность»
Перечень должностей специалиста	Могут занимать первичные должности: - на предприятиях пищевых производств: начальника цеха, главного инженера, руководителя

	<p>предприятия, специалиста управленческого аппарата, менеджера; в проектных и научно-исследовательских учреждениях: заведующего лабораторией и ведущего специалиста; специалиста-технолога в сфере производства; эксперт в пищевых лабораториях; специалист в санитарно - эпидемиологических станциях, специалист в центрах стандартизации и сертификации, специалист по контролю качества пищевых продуктов,</p> <p>- при научно-педагогической подготовке - могут занимать научно- педагогические должности; специалиста в научно-исследовательских институтах и ВУЗах; в научно-исследовательских учреждениях, вузах и колледжах; научно-производственных, проектных, экспертных, административных учреждениях; в департаментах при местных, областных и республиканских управленческих структурах, учреждениях контрольно-аналитической службы, центры стандартизации и сертификации.</p>
<p>Область профессиональной деятельности</p>	<p>Область профессиональной деятельности выпускников</p> <p>включает: отрасли пищевых производств, санитарно - эпидемиологические станции, санитарные инспекции, лаборатории по пищевой безопасности.центры стандартизации и сертификации пищевых продуктов, организации по управлению производством, организации по контролю качества продукции, организации по импорту и экспорту пищевой продукции, а также научно-исследовательскую, производственно-технологическую, организационно-управленческую, проектную, экспертную, педагогическую работу в сферах, связанных с исследованием пищевой безопасности.</p>
<p>Объект профессиональной деятельности</p>	<p>Объектами профессиональной деятельности выпускников магистратуры по научно-педагогическому направлению являются вузы, колледжи; гимназии; научно-исследовательские институты; санитарно-эпидемиологические, организационно-управленческие, образовательные заведения; 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 учебные заведения.</p>
<p>Функции профессиональной деятельности</p>	<p>Работа в сфере образования и науки; организация работ по контролю и управлением качества сырья и готовой продукции; организация санитарно-гигиенической экспертизы сырья и готовых</p>

	<p>продуктов; организация работ по обеспечению безопасности пищевых продуктов; организация профилактических мероприятий; разработки пищевых технологий и инженерного проектирования; анализ технической оснащенности и производственной деятельности предприятий с учетом требований безопасности пищевой продукции, охраны труда, пожар взрывобезопасности и производственной санитарии, выполнение работ по изучению и анализу научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в отраслях пищевой промышленности.</p>
<p>Виды профессиональной деятельности</p>	<p>Магистры технических наук по специальности 7M07203 «Пищевая безопасность» могут выполнять следующие виды профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарно-эпидемиологическая: - производственно-технологическая: - организационно-управленческая: - экспериментально-исследовательская: - образовательная (педагогическая) <p>-осуществлять научно-педагогическую деятельность в вузах, колледжах и других учебных заведениях системы образования.</p>

<p>социальн о- этические , моральны е, норматив но- ценностн ые проблемы философс кой и научной мысли и применяе т стратегии научного поиска и научного исследова ния в практичес кой деятельно сти</p>											
<p>КК2 Понимает методоло гию педаго гического- психолог ической, управлен ческой</p>		+									

деятельно сти, повышен ия психолог ической культуры будущего специалис та для успешной реализаци и научной и педагогич еской деятельно сти.											
ККЗ Знает професси онально- ориентир ованной иноязычн ую коммуник ативно компетен ции, необходи мом и достаточн ом для успешног о			+								

межлично стного, межкульт урного, бытового и професси онального общения											
КК4 Распознаё т теоретиче ские части научной работы, владеет информац ионным поиском по теме диссертаци онного исследова ния, выявляет области и объекты рассмотре ний				+						+	
КК5 Используй ет знаниями цифровиз					+			+		+	

<p>ации,осно вных безопасно сти продовол ьственног о сырья и пищевых продукто в; оценки и критериев безопасно сти, гигиениче ских принципо в нормиров ания вредных веществ в пищевых продуктах</p>											
<p>КК6 Используй ет знания физико- химическ ие свойств; физико- механиче скихфизи ко –</p>					+	+					+

химическ их, теплофиз ические методов производс тва и применяе т их в исследова ниях инноваци онных технологи й пищевых продукто в											
КК7 Используй ет знания по технологи и разработк и и внедрени я системы менеджме нта качества, навыки внешних и внутренн их							+		+	+	

коммуникаций с учетом рисков ситуаций на предприятиях пищевой промышленности.												
КК8 Управление знаниями по стандартизации и сертификации в организации работ по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов в соответствии с рекомендациями							+	+	+			

Сведения о дисциплинах

№	Наименование дисциплины	Краткое описание дисциплины (30-50)	Кол-во кредитов	Формируемые компетенции (коды)
Цикл базовых дисциплин Вузовский компонент				
1	История и философия науки	История развития познавательных программ мировой и отечественной философской мысли, проблем современной философии науки и основных направлений специализированного знания. Знания социально-этических аспектов науки и научной деятельности, моральных, нормативно-ценностных проблем философской и научной мысли, вопросов социальной ответственности ученого. Стратегия научного поиска и научного исследования на современном этапе развития науки.	5	КК1
2	Педагогика высшей школы	Рассматриваются: теоретико - методологические основы педагогики высшей школы и общеметодологические принципы приоритетной стратегии развития педагогического образования; основы дидактики высшей школы, сущность и приоритетные стратегии воспитания студентов; тенденции развития высшего педагогического образования, а также изучаются современные методики и технологии организации и реализации учебно-воспитательного процесса в высшей школе.	5	КК2
3	Психология управления	Основные этапы и направления развития отечественной и зарубежной науки управления. Теоретико-методологические основы и актуальные проблемы психологии управления. Индивидуальная управленческая концепция руководителя. Структура коллектива и социально-психологический климат в коллективе. Методики психологического исследования в сфере управленческой деятельности и взаимодействия, межличностные отношения в группе.	2	КК2
4	Иностранный язык (профессиональный)	Дисциплина изучает: структуру и стилистические особенности научной статьи на иностранном языке; владение переводами текстов научно-технического профиля по специальности с английского на казахский или русский язык; передачу содержания казахского или русского текста по специальности (устное реферирование) на английский язык; написание научных статей и выступления с научными докладами на конференциях на иностранном языке.	5	КК3

5	Практический курс профессионального и научного перевода	Изучаются: практический курс профессионального и научного перевода; переводы текстов научно-технического профиля по специальности с английского на казахский или русский язык. Передача содержания казахского или русского текста по специальности (устное реферирование) на английский язык. Написание научных статей и выступления с научными докладами на конференциях на иностранном языке.	5	КК3
6	Основы научных исследований	Дисциплина рассматривает: организацию научных исследований и их этапы; методы теоретических и эмпирических исследований; обоснование цели, задачи и методов проведения испытаний; методы обработки полученного экспериментального материала для обоснования выводов и предложений производству; способы и методы, гипотезы и закономерности для обеспечения необходимой объективности проводимых научных исследований; методику написания диссертаций.	5	КК4
7	Методика преподавания спецдисциплин	Рассматриваются: основные организационные формы профессионального обучения; структура, типы, методы и инновационные технологии проведения занятий; контроль, оценка знаний, умения, навыков и учет успеваемости обучающихся; методы организации и проверки самостоятельной работы магистрантов и студентов.	5	КК2
8	Педагогическая практика	Освоение основ педагогической и учебно-методической работы, современных методик и технологий организации, реализации учебно-воспитательного процесса в высшей школе; формирование педагогических навыков проведения отдельных видов учебных занятий и подготовки учебно-методических материалов по специальности.	3	КК2
Цикл базовых дисциплин				
Компонент по выбору				
1	Физические, биологические и химические опасности при производстве пищевых продуктов	Изучаются: основы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; гигиенические принципы нормирования вредных веществ в пищевых продуктах; загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического происхождения, микроорганизмами, микотоксинами, гельминтами, нитратами, нитритами, пестицидами; загрязнение пищевых веществ веществами применяемыми в животноводстве и растениеводстве; генномодифицированные продукты; диоксины и диоксиноподобные вещества, полициклические ароматические и хлорсодержащие углеводороды.	5	КК5

2	Основы цифровизации пищевой безопасности	Дисциплина рассматривает: понятия цифровизации, цифровизации автоматического управления пищевых предприятий, а также рассматривает соответствующий отбор, размещение, основные этапы развития современных технологий в пищевой промышленности. Изучение цифровизации способствует технологическому сдвигу благодаря оптимизации и повышению точности и эффективности работы. Диспетчеризация и автоматизированное управление пищевым комплексом в реальном времени	5	КК5
3	Исследовательская практика	Информационный поиск по теме диссертационного исследования; систематизация и анализ собранной информации; выявление области и объекта рассмотрения; выполнение заданий и рекомендаций научного руководителя по написанию, оформлению, подготовке и защите магистерской диссертации; подготовка и публикация научных статей и основных положений по теме исследования в Казахстане и за рубежом.	5	КК4
4	Оценка рисков безопасности пищевых продуктов	Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Государственная политика в области здорового питания. Критерии оценки безопасности пищевых продуктов по системе НАССР. Определение риска при неустановленном пороге токсичности. Оценка рисков и безопасности пищевой продукции. Социально-гигиенический мониторинг. Оценка риска микробиологических опасных факторов и применения технологических добавок. Оценка риска опасностей от химических ксенобиотиков.	5	КК7
5	Менеджмент и коммуникация рисков	Разработка и внедрение системы менеджмента качества на предприятиях пищевых производств. Методология и основные приемы научно обоснованного менеджмента рисков. Система менеджмента риска безопасности пищевых продуктов. Нахождении опасных факторов и критически контрольных точек. Характеристика коммуникации рисков. Особенности служб коммуникаций рисков. Типы, виды, функции и средства коммуникации. Маркетинговые коммуникации. Массовые, локальные и коммуникации среднего уровня.	5	КК7
6	Международная стандартизация и сертификация	Основы стандартизации и сертификации. Цели, задачи, принципы и функции стандартизации. Категории и виды стандартов. Система стандартизации Республики Казахстан. Понятия сертификации, значение и функции сертификации. Схемы сертификации. Обязательная и добровольная сертификация Организация работ по стандартизации и	5	КК8

		сертификации. Межгосударственная сертификация. Правила сертификации продукции. Аккредитация. Основные положения международных стандартов ИСО 9000, 22000. Нормативные документы по стандартизации и сертификации.		
7	Управление документацией в системе менеджмента безопасности пищевых продуктов	Дисциплина рассматривает: научные основы управления документацией в системе менеджмента безопасности пищевых продуктов; понятие и принципы управления документацией; система документации; нормативные акты и документы в управлении документацией в системе менеджмента безопасности пищевых продуктов; методы управления документацией.	5	КК9
8	Идентификация, фальсификация и сенсорный анализ пищевых продуктов	Место и роль идентификации при оценке степени соответствия товара. Подлинность и фальсификация товаров. Стоимостная фальсификация и информационная фальсификация. Идентификация крупы, муки, хлеба, хлебобулочных изделий, мясных изделий и молочных продуктов. Идентификация кондитерских изделий. Теоретические и практические основы органолептический, методы сенсорного анализа пищевых продуктов, организация современной дегустационной экспертизы качества продуктов. Методология сенсорной оценки. Тестирование экспертов-дегустаторов.	5	КК10
9	Современные методы производства пищевых продуктов	Перспективы развития пищевой промышленности Казахстана. Инновационные технологии в пищевой промышленности. Инновационные технологии производства хлебобулочных, макаронных, ликеро – водочных изделий и пищевых концентратов. Инновационные технологии мясных и молочных продуктов. Инновационные технологии функциональных продуктов лечебно профилактического назначения. Экологические требования при производстве пищевых продуктов. Методы электромагнитной обработки пищевых продуктов. Методы обработки продуктов высоким давлением.	4	КК 11
10	Правовое обеспечение пищевых продуктов	Данная дисциплина изучает понятие правового обеспечения безопасности продуктов питания. Научные основы правового обеспечения безопасности продуктов питания. Принципы и методы правового обеспечения. Виды правового обеспечения. Система правового обеспечения. Законодательные акты. Нормативные документы.	5	КК11

4 .Учебный план

Модулдің идентифи- кациялық №	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	Ped 5202	Жоғары мектеп педагогикасы Педагогика высшей школы Pedagogy of higher education	Философия Philosophy	1 емт	5	150	5			
		БП ЖООК	Psi 5203 Psy 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	GZN 5206 ONI 5206 BRW 5206	Ғылыми зерттеу негіздері Основы научных исследований Bases of research work	Метрология, стандарттау және сертификатта у Метрология, стандартизац ия и сертификация Metrology, standartization and certification	1 емт	5	150	5			

		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	АРОА 5207 MPS 5207 MSDT 5207	Арнайы пәндерді оқыту әдістемесі Методика преподавания специдисциплин Methods of special discipline teaching	Жоғары мектеп педагогикасы Педагогика высшей школы Pedagogy of higher education	2 емт	5	150		5		
		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 hazards of food and digitalization	БНП ТК	ТООФHK 5301 FHOPPP 5301 PhChDF 5301	Тағам өнімдері өндірісіндегі физикалық, биологиялық және химиялық қауіптер Физические, биологические и химические опасности при производстве пищевых продуктов Physical and chemical hazards in food production	Метрология, стандарттау және сертификатта у Метрология, стандартизац ия и сертификация Metrology, standartization and certification	2 емт.	5	150		5		
		БНП ТК	OSPB 6302 ATKSN 6302 BFSDF 6302	Тағам қауіпсіздігін цифрландыру Цифровизации пищевой безопасности Digitalization of food safety	Ғылыми зерттеу негіздері Основы научных исследований Fundamentals	3 емт.	5	150			5	

					of scientific research							
		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 Risk assessment of food production management systems	БНП ТК	ТОКККВ 6303 ORBPP 6303 ARSF 6303	Тағам өнімдері қауіпсіздігінің қауіп-қатерін бағалау Оценка рисков безопасности пищевых продуктов Assessment of risks of safety of food stuff	Халықаралық стандарттау және сертификаттау Международная стандартизация и сертификация International standardization and certification	3 еміт.	5	150			5	
		БП ТК	ККМ 6302 MR 6302 MB 6302	Тағам қауіпсіздігінде қауіп-қатер менеджменті Менеджмент рисков в пищевой безопасности Risk management in food safety	Тағам өнімдерінің идентификациясы, фальсификациясы және сенсорлық талдау Идентификация, фальсификация и сенсорный анализ пищевых продуктов	3 еміт	5	150			5	

				Identification, falsification and sensory analysis of food products							
	БНП ТК	ККК 6303 KR 6303 CR 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	5	150			5	
	БНП ТК	HSS 5305 MSS 5305 ISC 5305	Халықаралық стандарттау және сертификаттау Международная стандартизация и сертификация International standardization and certification	Метрология, стандарттау және сертификаттау Метрология, стандартизация и сертификация Metrology, standartization and certification	1 емт.	5	150	5			

М-5	Тағам өнімдерінің идентификациясы, фальсификациясы және қауіпсіздік менеджментінің жүйесіндегі құжаттамаларды басқару Идентификация, фальсификация и управление документацией в системе менеджмента безопасности пищевых продуктов Identification, falsification and documentation management in the food safety management system	БНП ТК	ТОКМZhKB 5306 UDSMBPP 5306 DMSFSM 5306	Тағам өнімдерінің қауіпсіздік менеджментінің жүйесіндегі құжаттамаларды басқару Управление документацией в системе менеджмента безопасности пищевых продуктов Document management system of food safety management	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 evaluation**	1 емт.	5	150	5			

				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	TOOZA 6308 SMPPP 6308 MMPF 6308	Тағам өнімдерін өндірудің заманауи әдістері Современные методы производства пищевых продуктов Modern methods of production of foodstuff							
		БНП ТК	ТОККК 5309 РОВОП 5309 LSSF 5309	Тағам өнімдерінің қауіпсіздігін құқықтық қамтамасыздандыру Правовое обеспечение безопасности пищевых продуктов Legal support of safety of food	Халықаралық стандарттау және сертификаттау Международная стандартизация и сертификация International standardization and certification	3 емт.	5	150		5	
				Базалық пәндер циклы (БП) бойынша барлығы: соның ішінде		35	1050	19	8	8	0

				ЖОО компоненттері (БП ЖООК)			20	600	14	3	3	0
				Таңдау компоненттері (БП ТК)			15	450	5	5	5	0
				Бейіндеуші пәндер циклы (БНП) бойынша барлығы: соның ішінде			49	1470	10	18	21	0
				ЖОО компонент (БНП ЖООК)								
				Таңдау компоненттері (БНП ТК)			49	1470	10	18	21	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