


АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 01.12.2025	
Образовательная программа	Редакция 4	

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

7M07241 Пищевая безопасность

Уровень: магистратура




Утверждена  
Советом директоров АО «КазУТБ имени  
К.Кулажанова»  
от «04» 04 2025 г. протокол № 3

Рекомендована  
Ученым советом АО «КазУТБ имени  
К.Кулажанова»  
от «11» 03 2025 г. протокол № 8


Астана, 2025

©Является интеллектуальной собственностью АО «КазУТБ им. К.Кулажанова»  
Перепечатка и/или дальнейшая передача третьим лицам запрещается.

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 01.12-2025	
Образовательная программа	Редакция 4	

## СОДЕРЖАНИЕ

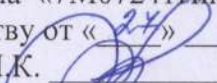
	<i>стр</i>
Предисловие	3
Лист согласования	4
1 Паспорт образовательной программы	5
2 Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы	5
3 Требования к содержанию образовательной программы	7
4 Карта компетенций ОП «7М07241 - Пищевая безопасность»	8
5 Результаты обучения образовательной программы и модулей	9
6 Взаимосвязь достижимости формируемых результатов обучения по образовательной программе и учебных дисциплин	13
7 Согласование планируемых результатов обучения с технологиями оценивания и методами обучения в рамках модуля	31
8 Соотнесение результатов обучения образовательной программы трудовым функциям профессиональных стандартов	33
9 Модель выпускника	34
10 Типичный учебный план (приложение к ОП)	35
11 Экспертное заключение	


АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 01.12-2025	
Образовательная программа	Редакция 4	

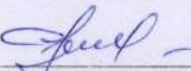
## ПРЕДИСЛОВИЕ


Образовательная программа «7M07241 Пищевая безопасность» разработана в соответствии с Государственным общеобязательным стандартом высшего образования / послевузовского образования, утвержденным приказом Министра науки и высшего образования Республики Казахстан от 20 июля 2022 года № 2, а также на основе профессиональных стандартов:

1. Подтверждение соответствия пищевой продукции.
2. Педагог (профессорско-преподавательский состав) организаций высшего и (или) послевузовского образования.

Образовательная программа «7M07241 Пищевая безопасность» одобрена на заседании Совета по академическому качеству от «24» 03 2025 г., протокол № 4  
 Председатель Байболова Л.К. 

Образовательная программа «7M07241 Пищевая безопасность» согласована на заседании Комиссии по академическому качеству факультета от «29» 11 2024 г., протокол № 2  
 Председатель Жунусова Г.С. 


Образовательная программа «7M07241 - Пищевая безопасность» разработана и обсуждена на заседании кафедры «Технология и стандартизация» от «21» 10 2024 г., протокол № 3  
 Зав.кафедрой Байтуkenова С.Б. 


АО «Казакский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 01.12-2025	
Образовательная программа	Редакция 4	

**Лист согласования**

Образовательная программа 7M07241-Пищевая безопасность

**СОГЛАСОВАНО**

Проректор по МВ  Э. Аскарбеков "24" 03 2025 г.

Руководитель УОП  Б.Баядилова "24" 03 2025 г.  
МП

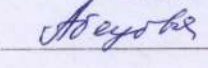
Директор ТОО «Нәрлі»  Д. Сыдыков "21" 10 2024 г.  
МП


Председатель ОЮЛ «Ассоциация Халал Индустрии Казахстана»  М.Сарсембаев "21" 10 2024 г.  
МП

Директор ТОО «Научно-производственный центр экологической и промышленной биотехнологии»  А. Усенова "21" 10 2024 г.  
МП

Директор ТОО «BioDELTA Trading KZ»  К. Айткенова "21" 10 2024 г.


ТОО «Golden Capital-01»  М. Муқанов "21" 10 2024 г.

Магистрант группы ПБНПН-242  Д. Абеуова "21" 10 2024 г.

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 01.12-2025	
Образовательная программа	Редакция 4	


### 1 Паспорт Образовательной программы

Уровень по Международной стандартной классификации образования (МСКО)	7
Уровень по Национальной рамке квалификации (НРК)	7
Уровень по отраслевой рамке квалификаций (ОРК)	7
Код и наименование области образования	7М07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
Направление подготовки	7М072 Производственные и обрабатывающие отрасли
Номер и наименование группы образовательных программ	М111 Производство продуктов питания
Код и наименование образовательной программы (ОП)	7М07241 Пищевая безопасность
Профиль ОП	Научно-педагогический
Цель ОП	Подготовка высококвалифицированных кадров, отвечающих современным запросам науки, образования и производства, обладающих углубленной профессиональной подготовкой в области технологии производства и безопасности пищевых продуктов
Критерий завершенности ОП	Не менее 120 академических кредитов, включая все виды учебной деятельности обучающегося
Язык обучения ОП	Казахский, русский
Отличительные особенности ОП	-
ВУЗ-партнер	-

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 01.12-2025	
Образовательная программа	Редакция 4	

## 2 Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы

Присуждаемая степень	Магистр технических наук по образовательной программе «7М07241 Пищевая безопасность»
Область профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- центры стандартизации и сертификации пищевой и сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- испытательные лаборатории, учреждения по проведению экспертизы по безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- учреждения по контролю качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- торговая инспекция, санитарно-эпидемиологический надзор, государственно-технический надзор;</li> <li>- учреждения по защите прав потребителей, таможенная служба и др.</li> <li>- научно-исследовательские организации, патентные бюро;</li> <li>- сфера образования и науки (высшие учебные заведения, колледжи).</li> </ul>
Виды профессиональной деятельности	<p>Организационно-управленческая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- управление ресурсами Органа по подтверждению соответствия пищевой продукции;</li> <li>- разработка и внедрение новейших прогрессивных форм управления.</li> </ul> <p>Производственно-технологическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация работы всех подразделений предприятий пищевой промышленности по безопасности и подтверждению соответствия пищевой продукции.</li> </ul> <p>Научно-исследовательская:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- научные исследования в области безопасности пищевых продуктов.</li> </ul> <p>Педагогическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- реализация образовательных услуг в высших учебных заведениях, колледжах.</li> </ul>
Объект профессиональной деятельности	отрасли пищевой промышленности, предприятия по сертификации пищевых продуктов, научно-исследовательские институты, санитарно-эпидемиологические, организационно-управленческие, образовательные заведения (вузы, колледжи)
Функции профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- управление ресурсами Органа по подтверждению соответствия пищевой продукции;</li> <li>- проведение работ по подтверждению соответствия пищевой продукции;</li> <li>- анализ и оценка материалов, продукции для проведения оценки соответствия;</li> <li>- проведение декларирования соответствия, применение схем декларирования;</li> <li>- обеспечение выполнения процедур аккредитации Органа по подтверждению соответствия пищевой продукции;</li> <li>- осуществление академической, научно-исследовательской, научно-методической и общественной деятельности в ОВПО;</li> <li>- социализация обучающейся молодежи.</li> </ul>

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 01.12-2025	
Образовательная программа	Редакция 4	


### 3 Требования к содержанию образовательной программы

Наименование циклов и дисциплин	Трудоемкость в академических кредитах
<b>Цикл базовых дисциплин (БД)</b>	<b>35</b>
Вузовский компонент (ВК), в том числе педагогическая практика	20
Компонент по выбору (КВ)	15
<b>Цикл профилирующих дисциплин (ПД)</b>	<b>53</b>
Вузовский компонент (ВК)	15
Компонент по выбору (КВ)	25
Исследовательская практика	13
<b>Научно-исследовательская работа магистранта</b>	<b>24</b>
Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации	24
<b>Итоговая аттестация (ИА)</b>	<b>8</b>
Оформление и защита магистерской диссертации (ОиЗМД)	8
<b>Итого</b>	<b>120</b>

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 01.12-2025	
Образовательная программа	Редакция 4	

#### 4 Карта компетенций ОП «7М07241 Пищевая безопасность»

Тип компетенций	Код результатов обучения	Результат обучения (по таксономии Блума)
Поведенческие навыки и личностные качества (Softskills)	PO 1	Использует современные методы и технологии научной, профессиональной коммуникации на иностранном языке в сфере профессиональной деятельности
	PO 3	Применяет современные методы и образовательные технологии для обеспечения высокого качества преподавания, эффективного обучения и социализации обучающейся молодежи
	PO 4	Внедряет в образовательный процесс психологические механизмы управления, методики их преподавания и современные технологии обучения
Цифровые компетенции (Digital skills)	PO 6	Оценивает качество и безопасность пищевой продукции с использованием современных методов исследования
	PO 9	Применяет информационные технологии, искусственный интеллект, аналитические программы для оценки качества и соответствия и безопасности пищевых продуктов
Профессиональные навыки (Hardskills)	PO 2	Исследует целостное системное научное мировоззрение с использованием знаний истории и философии науки
	PO 5	Анализирует безопасность технологических процессов производства, переработки и использования отходов в пищевой промышленности для обеспечения контроля качества продукции
	PO 7	Осуществляет квалитетическую оценку и управление качеством пищевых продуктов на основе современных методов и стандартов
	PO 8	Выполняет научные исследования в области пищевой безопасности с применением методов анализа и обобщения полученных результатов
	PO 10	Оценивает риски пищевой, экологической и гигиенической безопасности на предприятиях пищевой промышленности
	PO 11	Обеспечивает управление качеством и безопасностью пищевых продуктов в соответствии с национальными и международными стандартами
	PO 12	Проводит экспертизу соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов по видам и безопасности пищевой продукции в соответствии с законодательством в сфере технического регулирования

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова» Образовательная программа	ОП 01.12-2025 Редакция 4	
--	-----------------------------	--

### 5 Результаты обучения образовательной программы и модулей

Ключевые компетенции	Результаты обучения (РО) по образовательной программе	Наименование модуля	РО по модулю	Наименование дисциплин, формирующих результаты обучения
Поведенческие и личностные качества (Softskills)	<p>РО 1 Использует современные методы и технологии научной, профессиональной коммуникации на иностранном языке в сфере профессиональной деятельности</p>	Базовый модуль	Осуществляет профессиональную и научную деятельность, используя современные методы преподавания, психолого-педагогические и цифровые технологии, основываясь на целостном научном мировоззрении, знаниях истории и философии	Иностранный язык (профессиональный)
Профессиональные навыки (Hardskills)	<p>РО 2 Исследует целостное системное научное мировоззрение с использованием знаний истории и философии науки</p>	Базовый модуль		История и философия науки
Поведенческие и личностные качества (Softskills)	<p>РО 3 Применяет современные методы и образовательные технологии для обеспечения высокого качества преподавания, эффективного обучения и социализации обучающейся молодежи</p>	Базовый модуль	истории и философии науки, а также владея средствами научной и профессиональной коммуникации на иностранном языке в контексте	Педагогика высшей школы



Поведенческие навыки и личностные качества (Softskills)	RO 4 Внедряет в образовательный процесс психологические механизмы управления, методики их преподавания и современные технологии обучения	Базовый модуль	образовательной среды	Психология управления
Профессиональные навыки (Hardskills)	RO 5 Анализирует безопасность технологических процессов производства, переработки и использования отходов в пищевой промышленности для обеспечения контроля качества продукции	Безопасность и качество продуктов питания	Оценивает и реализует меры по обеспечению пищевой безопасности на всех этапах производства, хранения, переработки и утилизации продукции с учётом анализа рисков, принципов НАССР, санитарно-гигиенических требований и нормативно-правовой базы, обеспечивая выпуск безопасных для потребителя пищевых продуктов.	Безопасность технологических процессов и производств пищевых продуктов Безопасность функциональных и специализированных пищевых продуктов Безопасность отходов и вторичного сырья в пищевой промышленности Гигиеническая безопасность пищевых производствах



	<p>РО 6 Оценивает качество и безопасность пищевой продукции с использованием современных методов исследования</p>	<p>Методология научных исследований ведения</p>	<p>Формулирует обоснованные подходы к обеспечению пищевой безопасности и применяет современные методологические инструменты для анализа рисков, оценки качества продукции и разработки эффективных решений в области контроля безопасности и технологических процессов пищевого производства</p>	<p>Экспертная оценка качества продукции Идентификация и фальсификация пищевых продуктов Современные методы контроля качества сырья и пищевой продукции Управление проектами</p>
<p>Профессиональные навыки (Hardskills)</p>	<p>РО 7 Осуществляет квалитметрическую оценку и управление качеством пищевых продуктов на основе современных методов и стандартов</p>	<p>Безопасность и качество производства продуктов питания</p>	<p>Разрабатывает систему управления качеством и применяет методы квалитметрической оценки для обоснованного контроля показателей качества пищевой продукции в соответствии с национальными и международными стандартами, нормативами и техническими регламентами.</p>	<p>Управление качеством продукции Квалитметрическая оценка качества пищевых продуктов</p>



<p>Профессиональные навыки (Hardskills)</p>	<p>PO 8 Выполняет научные исследования в области пищевой безопасности с применением методов анализа и обобщения полученных результатов</p>	<p>Методология ведения научных исследований</p>	<p>Применяет современные аналитические, расчетные, экспериментальные программы и методики для оценки пищевой безопасности сырья и продукции, компонентов, сырья и процессов производства</p>	<p>Методы исследования пищевого сырья и продуктов Планирование, организация эксперимента и обработка данных</p>
<p>Цифровые компетенции (Digital skills)</p>	<p>PO 9 Применяет информационные технологии, искусственный интеллект, аналитические программы для оценки качества и соответствия и безопасности пищевых продуктов</p>	<p>Безопасность пищевых производств  Безопасность и качество производства питания</p>	<p>Оценивает риски, связанные с безопасностью пищевой продукции, и применяет принципы системы менеджмента качества и технического регулирования для разработки, внедрения и совершенствования механизмов предотвращения предотвращения опасных факторов на всех этапах производственного цикла.</p>	<p>Идентификация и фальсификация пищевых продуктов Информационные технологии по контролю качества и безопасности пищевого сырья и готовой продукции Современные методы контроля качества сырья и пищевой продукции Управление проектами</p>
<p>Профессиональные навыки (Hardskills)</p>	<p>PO 10 Оценивает риски пищевой, экологической и гигиенической безопасности на предприятиях пищевой промышленности</p>			<p>Оценка экологической безопасности пищевых продуктов Гигиеническая безопасность на пищевых производствах Оценка рисков пищевой безопасности</p>





Образовательная программа

Редакция 4

	<p>средства коммуникации в межкультурной, профессиональной и научной деятельности будущего магистра. Изучение дисциплины способствует подготовке высококвалифицированных специалистов, способных конкурировать на рынке труда.</p>			
2	<p>История и философия науки</p>	4	+	
	<p>Цель изучения дисциплины состоит в философском осмыслении науки, постижении фактического и мировоззренческого содержания этапов ее развития с дальнейшим использованием полученных знаний и навыков в теоретической и практической профессиональной деятельности. Изучение курса ориентировано на анализ основных мировоззренческих и методологических проблем, возникающих в науке на современном этапе ее развития, и получение представления о тенденциях исторического развития науки.</p>			



Образовательная программа

Редакция 4

3	Педагогика высшей школы	Цель дисциплины направлена на формирование педагогической компетентности, освоение методик и методов преподавания, современных образовательных технологий и их применение в практике высшего образования. Содержание дисциплины охватывает разработку и проведение учебных занятий, внедрение инновационных педагогических подходов и развитие профессионально-педагогического мышления.	4	+					
4	Психология управления	Цель дисциплины направлена на освоение методик преподавания психолого-управленческих дисциплин и технологий обучения, обеспечивающих формирование управленческих и коммуникативных компетенций. В рамках курса изучаются психологические механизмы управления, а методы их преподавания, а также технологии обучения, применяемые в образовательной и профессиональной подготовке.	4	+					



5	Безопасность технологических процессов и производств пищевых продуктов	<p>Цель формирования знаний об организации безопасности технологических процессов на пищевых предприятиях. Дисциплина формирует у обучающихся знания по определению контрольных точек и критических точек и нормируемых показателей качества и безопасности готовой продукции. Обучающиеся смогут оценивать производственный контроль на этапах технологических процессов производства продуктов питания. Приобретут навыки анализа соответствия технологического процесса действующей нормативной и технической документации производства</p>	5														
6	Безопасность функциональных и специализированных пищевых продуктов	<p>Цель дисциплины: изучение стратегии обеспечения безопасности функциональных и специализированных пищевых продуктов. Дисциплина формирует систему знаний по обеспечению безопасности технологических процессов</p>	5														



<p>производства пищевой продукции с заданными свойствами. Обучающиеся смогут проводить исследования по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности функциональных и специализированных пищевых продуктов. Приобретут навыки оценивания технологии производства и условия, влияющие на возникновение рисков в процессе производства и функциональных и специализированных продуктов питания</p>	
<p>7</p> <p>Квалиметри- ческая оценка качества пищевых продуктов</p>	<p>5</p> <p>Цель дисциплины: освоение методов расчета и выбора показателей качества различных видов продукции в системе менеджмента качества. Дисциплина формирует у обучающихся практические навыки по определению качества продукции совершенствования производства пищевых продуктов. Обучающиеся смогут обосновать решения,</p>



		<p>применяемые в управлении качеством продукции и применить в практической деятельности методы определения значений показателей качества</p>					
8	<p>Методы исследования пищевого сырья и продуктов</p>	<p>Цель дисциплины: освоение современных методов исследования пищевого сырья и продуктов. Дисциплина формирует знания о методах оценки свойств сырья и продуктов питания для обеспечения высокого качества готовых изделий. Обучающиеся приобретут навыки по применению инструментальных методов анализа для комплексного изучения структуры, состава и свойства пищевого сырья и продуктов, смогут провести измерения и наблюдения, описание и анализ результатов исследований свойств сырья и продуктов питания, а также дать оценку по качеству и рациональному использованию пищевого сырья</p>	5		+		



9	<p>Планирование, организация эксперимента и обработка данных</p>	<p>Цель дисциплины: освоение современной методологии разработки программ научных исследований с использованием аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Дисциплина формирует фундаментальные знания о достижениях науки и инновационной технологии в области пищевой промышленности. Способствует развитию навыков по освоению новейших методов, средств планирования, организации эксперимента с применением современных информационных технологий, статистических методов анализа и интерпретации экспериментальных данных.</p>	5													
10	<p>Управление качеством продукции</p>	<p>Цель дисциплины: изучение вопросов в области экспертной оценки качества, контроля и безопасности пищевой продукции. Дисциплина формирует фундаментальные знания по обеспечению качества и безопасности</p>	5								+					





	качества и безопасности	<p>пищевых продуктов, регламентирующиеся протоколом BRC. Дисциплина формирует у обучающихся знания о международной системе менеджмента качества пищевой безопасности и стандартов качества пищевой продукции. Способствует выработке и закреплению практических навыков у по оцениванию соблюдения и использованию производителями требований системы менеджмента безопасности пищевой продукции, формированию компетентности в области контроля безопасности пищевой продукции</p>																																																																																																																																																																																										
12	Оценка экологической безопасности пищевых продуктов	<p>Цель дисциплины: изучение вопросов оценки экологической безопасности пищевых продуктов. Дисциплина формирует систему знаний о видах загрязнения различными токсикантами химической и биологической природы сырья растительного и животного происхождения и готовой продукции. Обучающиеся</p>	5	+																																																																																																																																																																																								



		<p>смогут анализировать требования и стандарты безопасности и качества продуктов питания, применить на практике методы и правила проведения экспертизы пищевых продуктов</p>													
13	Техническое регулирование в области пищевой безопасности	<p>Цель дисциплины: получение знаний в области законодательства о техническом регулировании в Республике Казахстан. Дисциплина формирует знания о научных подходах к разработке общих и отраслевых технических регламентов, республиканских стандартов и стандартов организаций. Обучающиеся смогут анализировать процесс взаимодействия предприятий с органами государственной власти. Дисциплина способствует формированию практических навыков по решению профессиональных задач в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы</p>	5												+



14	Экспертная оценка качества пищевой продукции	<p>Цель дисциплины: изучение вопросов в области экспертной оценки качества, контроля и безопасности пищевой продукции. Дисциплина формирует фундаментальные знания по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции в рамках требований международных, отечественных стандартов и законодательств.</p> <p>Обучающиеся смогут анализировать системы мониторинга загрязнений пищевых продуктов и оценивать современные высокоэффективные аналитические методы определения качества и безопасности пищевой продукции</p>	5						+
15	Безопасность отходов и вторичного сырья в пищевой промышленности и	<p>Цель дисциплины: формирование знаний в области безопасности отходов и переработки вторичных ресурсов пищевой промышленности. Дисциплина изучает перспективные пути вовлечения в технологические процессы отходов и вторичного сырья и их</p>	5		+				



Образовательная программа

Редакция 4

		<p>безопасность. Обучающиеся смогут оценить уровень безопасности отходов и вторичного сырья и провести анализ их рационального применения для разработки новых пищевых продуктов</p>								
16	Гигиеническая безопасность на пищевых производствах	<p>Цель дисциплины: изучение вопросов гигиенической безопасности на пищевых производствах, включая оценку рисков и разработку мер по предотвращению загрязнений. Дисциплина формирует у обучающихся знания о принципах гигиенической безопасности на пищевых производствах, нормативно-правовой базе, методах предотвращения загрязнений, а также внедрении эффективных санитарно-гигиенических мероприятий для обеспечения безопасности пищевых продуктов. Обучающиеся смогут анализировать и управлять гигиеническими рисками, контролировать соблюдение гигиенических норм и стандартов безопасности на пищевых</p>	5						+	





<p>продукции</p>	<p>пищевых производств. Дисциплина формирует у обучающихся знания об основных направлениях развития информационного технологий, интеллектуальных систем анализа данных и технических требований для контроля качества и безопасности пищевого сырья и готовой продукции. Обучающиеся смогут применять новейшие информационно-измерительные комплексы для оптимизации систем по контролю качества и безопасности сырья и готовой продукции</p>	<p>5</p>	<p>+</p>						
<p>19 Оценка рисков пищевой безопасности</p>	<p>Цель дисциплины: изучение основных подходов к оценке рисков безопасности пищевых продуктов. Дисциплина формирует у обучающихся знания о методологических основах оценки рисков, связанных с опасными ситуациями при потреблении пищевой продукции. Обучающиеся смогут оценить и идентифицировать опасные факторы риска, приобретут</p>								





	<p>соответствия нормативным требованиям. Дисциплина способствует формированию научных знаний о принципах разработки и внедрения систем обеспечения качества на предприятиях пищевой промышленности, влиянии различных факторов на конечный продукт. Обучающиеся приобретут навыки анализа и интерпретации результатов контроля качества сырья и пищевой продукции на всех стадиях производства для обеспечения безопасности и потребительских свойств продукции</p>								
<p>22 Управление проектами</p>	<p>Цель дисциплины: освоение современных технологий и методов эффективного стратегического, тактического, оперативного управления проектами. Дисциплина формирует у обучающихся систему знаний по исследованию общих принципов управления проектами в условиях рыночной экономики как инструмента организации</p>	<p>5</p>			<p>+</p>		<p>+</p>		



Образовательная программа

Редакция 4

	<p>производства в пищевой промышленности. Способствует формированию навыков системного анализа рисков проекта, разработки системы коммуникаций проекта на основе знаний процессов групповой динамики и принципов формирования команды</p>		
Исследовательская практика	<p>Исследовательская практика направлена на освоение современных методов научного исследования, анализ и интерпретацию экспериментальных данных, оценку теоретических и методологических подходов, формулирование выводов и представление результатов исследований в научных публикациях и отчетах</p>	13	
Научно-исследовательская работа магистранта	<p>Научно-исследовательская работа направлена на проведение фундаментальных, прикладных и поисковых исследований, выполнение заказных научных проектов, организацию исследовательской деятельности обучающихся,</p>	24	



Образовательная программа

Редакция 4

	внедрение инновационных технологий и научных результатов в образование и производство, создание инновационной инфраструктуры, коммерциализацию разработок и защиту интеллектуальной собственности							
Итоговая аттестация	Оформление и защита магистерской диссертации	8						



**7 Согласование планируемых результатов обучения с технологиями оценивания и методами обучения в рамках модуля**

Номер результатов обучения (РО)	Планируемые результаты обучения по модулю	Технологии (средства) оценивания	Методы обучения и преподавания
РО1	Использует современные методы и технологии научной, профессиональной коммуникации на иностранном языке в сфере профессиональной деятельности	эссе	коллаборативное обучение
РО 2	Исследует целостное системное научное мировоззрение с использованием знаний истории и философии науки	контрольная работа	мозговой штурм
РО 3	Применяет современные методы и образовательные технологии для обеспечения высокого качества преподавания, эффективного обучения и социализации обучающейся молодежи	разбор кейсов	проектно-исследовательский метод
РО 4	Внедряет в образовательный процесс психологические механизмы управления, методики их преподавания и современные технологии обучения	коллоквиум	решение ситуационных задач
РО 5	Анализирует безопасность технологических процессов производства, переработки и использования отходов в пищевой промышленности для обеспечения контроля качества продукции	разноуровневые задачи	расчетно-графическая работа
РО 6	Оценивает качество и безопасность пищевой продукции с использованием современных методов исследования	разбор кейсов	метод проектов
РО 7	Осуществляет квалитетрическую оценку и управление качеством пищевых продуктов на основе современных методов и стандартов	реферат	коллаборативное обучение
РО 8	Выполняет научные исследования в области пищевой безопасности с применением методов анализа и обобщения полученных результатов	научная статья	мозговой штурм
РО 9	Применяет информационные технологии, искусственный	тестирование	тестовые задания



	интеллект, аналитические программы для оценки качества и соответствия и безопасности пищевых продуктов		
PO 10	Оценивает риски пищевой, экологической и гигиенической безопасности на предприятиях пищевой промышленности	ситуационные задачи	решение разноуровневых задач и заданий
PO 11	Обеспечивает управление качеством и безопасностью пищевых продуктов в соответствии с национальными и международными стандартами	устный опрос	мозговой штурм
PO 12	Проводит экспертизу соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов по видам и безопасности пищевой продукции в соответствии с законодательством в сфере технического регулирования	защита проектов	дискуссия

### 8 Соотнесение результатов обучения образовательной программы трудовым функциям профессиональных стандартов

Наименование использованных профессиональных стандартов	Профессии по 7 уровню ОРК	Трудовые функции	Задачи	Результаты обучения по ОП
Профессиональный стандарт: «Подтверждение соответствия пищевой продукции»	Эксперт по подтверждению соответствия пищевой продукции	ТФ 1. Проведение работ по подтверждению соответствия пищевой продукции	Задача 1. Анализ и оценка материалов (исходных данных), продукции для проведения оценки соответствия Задача 2. Проведение инспекционного контроля	PO 12 Проводит экспертизу соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов по видам и безопасности пищевой продукции соответствии в законодательством в сфере технического регулирования



Образовательная программа

Редакция 4

<p>Профессиональный стандарт: для педагогов (профессорско-преподавательского состава) организаций высшего и (или) послевузовского образования</p>	<p>Преподаватель, ассистент области образования, ОВПО</p>	<p>ТФ 1. Обучение ТФ 2. Проведение научных исследований; ТФ 3. Осуществление научно-методической работы; ТФ 4. Социализация обучающейся молодежи</p>	<p>Задача 1. Обеспечение требуемого уровня академических компетенций обучающихся Задача 2. Обеспечение интеграции науки, высшего образования и рынка труда Задача 3. Научно-методическое обеспечение макропроцессов ОВПО Задача 4. Продвижение социальных ценностей в студенческой среде</p>	<p>РО 3 Применяет современные методы и образовательные технологии для обеспечения высокого качества преподавания, эффективного обучения и социализации обучающейся молодежи РО 4 Внедряет образовательный процесс психологические механизмы управления, методики преподавания и современные технологии обучения</p>
---	---	--	--	---

## 9 Модель выпускника

МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА			
Профессиональный стандарт: «Подтверждение соответствия пищевой продукции»	Компетенции (soft skills, digital skills)		
	Атрибуты выпускника	Знания	Умения
	1. Творческий подход и решение 2. Командный работник, лидерство 3. Цифровая профессиональная компетентность 4. Высокий профессионализм в области пищевой безопасности	Знания в области HACCP, ISO 22000, GMP — как систем управления безопасностью пищевых продуктов. ГОСТы и СанПиНы, касающиеся безопасности и качества продуктов. Порядок проведения сертификации и декларирования пищевой продукции. Методы идентификации продукции (визуальные, документальные, лабораторные). Принципы прослеживаемости на всех этапах производства и реализации продукции.	1. Применяет нормативно-правовую базу в области подтверждения соответствия пищевой продукции 2. Эффективно взаимодействует с органами сертификации и коллегами 3. Способность к оперативному решению проблем на всех этапах производства. 4. Подготавливает и оформляет документы для оценки соответствия 5. Проводит контроль качества и безопасности пищевых продуктов на каждом этапе: от производства до транспортировки
	Профессиональные навыки (hard skills)		
Применяет нормативную документацию при проведении оценки соответствия продукции. Владеет методами отбора проб, проведения идентификации и интерпретации результатов лабораторных испытаний. Умеет оформлять и анализировать документы по результатам подтверждения соответствия (протоколы, сертификаты, декларации, заключения и т.д.). Понимает структуру систем менеджмента качества и принципы HACCP, ISO 22000.			

Компетенции (soft skills, digital skills)			
Профессиональный стандарт: Педагог (профессорско-преподавательский)	Атрибуты выпускника	Знания	Умения
	1. Лидерство 2. Креативность 3. Коммуникабельность 4. Академическая добросовестность 5. Открытость к	Этика научной деятельности и преподавания. Основы педагогической инновации и разработки авторских	Разрабатывает и внедряет инновационные образовательные программы и курсы Создает уникальные материалы и подходы для



<p>инновациям 6. Рефлексивность 7. Цифровая грамотность</p>	<p>образовательных программ. Принципы творческого подхода в обучении. Основы научной методологии стратегии оценки образовательных результатов. Современные информационно-коммуникационные технологии в образовании. Организация и контроль образовательных процессов.</p>	<p>обучения Использует игровые и творческие методы в преподавании Анализирует учебные результаты обучающихся и выявляет проблемные области в обучении Оценивает эффективность образовательных технологий и методов. Использует цифровые образовательные платформы для проведения занятий и тестирования, умение работать с различными ИТ-инструментами для создания учебных материалов и управления обучением</p>
<p>Профессиональные навыки (hard skills)</p>		
<p>Разработка учебных программ и курсов с инновационными подходами. Применение новых образовательных технологий и методов. Внедрение новейших достижений в научных исследованиях в образовательный процесс. Применение методов педагогической рефлексии (анализ преподавательской деятельности, обратная связь с коллегами и студентами). Оценка собственных педагогических результатов и улучшение методов преподавания. Организация и руководство научными проектами и рабочими группами. Участие в управлении учебными и научными процессами на факультете.</p>		



ТИПИЧНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА 7М07241 ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Модуль № / Module №	Преподаватель № / Lecturer №	ОУ педагогический (кандидатский) компонент / таңдау / Educational component (candidate component) / module / Educational component (candidate component) / module	ОУ учебный компонент по модулю / Educational component (candidate component) / module	ОУ педагогический (кандидатский) компонент / таңдау / Educational component (candidate component) / module	Код учебной дисциплины / Educational discipline code	Семестр / semester	Кредиты / Credits	Курсовая работа (проект) / Course work (project)	Вариант саят / Variant hours	Барнақ ауа д.т.т. часов / Total classroom hours	Д / ТК / Lec	СРС / СПЗ / SPL	ЛС / ЛЗ / LC	ОБЖ / СПП / IWS	Білім алушылардың жұмыс уақытының бюджеті сағатпен / Budget of working time (hours)	Семестр бойынша бөлу / Распределение по семестрам / Distribution of semesters				Оқыту тілі (үш тілде білім беру бағдарламасы бойынша, оқыту тіліне, екінші тілде, ағылшын тілінде) / Язык обучения (для программы трехязычного образования: на языке обучения, на втором языке, на английском языке) / Language of education (for trilingual education programs: in the language learning in the second language, in English)	
																1 КУРС / YEAR	2	3	4		
1	1	Философия тарихы мен философиясы / История и философия науки / History and philosophy of science	БП (ЖК) / БД (БК) / BS (UC)	БП (ЖК) / БД (БК) / BS (UC)	IFN 5204-25	1	4		120	45	30	15	15	15	15	16	17	18	19	20	
2	2	Басқару психологиясы / Психология управления / Management psychology	БП (ЖК) / БД (БК) / BS (UC)	БП (ЖК) / БД (БК) / BS (UC)	PU 5203-25	1	4		120	45	30	15	15	15	15	16	17	18	19	20	
3	3	Жоғары мектептің педагогикасы / Педагогика высшей школы / Higher school pedagogy	БП (ЖК) / БД (БК) / BS (UC)	БП (ЖК) / БД (БК) / BS (UC)	PVSh 5202-25	1	4		120	45	30	15	15	15	15	16	17	18	19	20	
4	4	Шет тіл (ағылшын) / Иностранный язык (профессиональный) / Foreign language (professional)	БП (ЖК) / БД (БК) / BS (UC)	БП (ЖК) / БД (БК) / BS (UC)	IYa (P) 5201-25	1	4		120	45	30	15	15	15	15	16	17	18	19	20	
5	5	Педагогикалық практика / Педагогическая практика / Pedagogical practicum	БП (ЖК) / БД (БК) / BS (UC)	БП (ЖК) / БД (БК) / BS (UC)	PePr 5205-25	2	4		120	0											
									600	180	90	90	0	60	240						

Тамақ өндірісінің қауіпсіздігі мен сапасы / Безопасность и качество производства продуктов питания / Safety and quality of food production


Модуль № / Module №	Преподаватель № / Lecturer №	ОУ педагогический (кандидатский) компонент / таңдау / Educational component (candidate component) / module	ОУ учебный компонент по модулю / Educational component (candidate component) / module	ОУ педагогический (кандидатский) компонент / таңдау / Educational component (candidate component) / module	Код учебной дисциплины / Educational discipline code	Семестр / semester	Кредиты / Credits	Курсовая работа (проект) / Course work (project)	Вариант саят / Variant hours	Барнақ ауа д.т.т. часов / Total classroom hours	Д / ТК / Lec	СРС / СПЗ / SPL	ЛС / ЛЗ / LC	ОБЖ / СПП / IWS	Білім алушылардың жұмыс уақытының бюджеті сағатпен / Budget of working time (hours)	Семестр бойынша бөлу / Распределение по семестрам / Distribution of semesters				Оқыту тілі (үш тілде білім беру бағдарламасы бойынша, оқыту тіліне, екінші тілде, ағылшын тілінде) / Язык обучения (для программы трехязычного образования: на языке обучения, на втором языке, на английском языке) / Language of education (for trilingual education programs: in the language learning in the second language, in English)
																1 КУРС / YEAR	2	3	4	
1	1	Өнім сапасын басқару / Управление качеством продукции / Product quality management	БП (ТК) / БД (БК) / BS (ES)	БП (ТК) / БД (БК) / BS (ES)	UKP 5206-25	1	5		150	45	30	15	15	15	15	16	17	18	19	20
2	2	Тамақ өндірісінің сапасын қалыптастыру және бағалау / Качественная оценка качества пищевых продуктов / Qualitative assessment of food quality	БП (ТК) / БД (БК) / BS (ES)	БП (ТК) / БД (БК) / BS (ES)	KOKPP 5206-25	1	5		150	45	30	15	15	15	15	16	17	18	19	20
3	3	Функционалды және мамандандырылған тамақ өндірісінің қауіпсіздігі / Безопасность функциональных и специализированных пищевых продуктов / Safety of functional and specialized food products	БП (ТК) / БД (БК) / BS (ES)	БП (ТК) / БД (БК) / BS (ES)	BESPP 5207-25	2	5		150	45	30	15	15	15	15	16	17	18	19	20
4	4	Технологиялық процестер мен тамақ өндірісінің қауіпсіздігі / Безопасность технологических процессов и производства пищевых продуктов / Safety of technological processes and food production	БП (ТК) / БД (БК) / BS (ES)	БП (ТК) / БД (БК) / BS (ES)	VTPrPrP 5207-25	2	5		150	45	30	15	15	15	15	16	17	18	19	20

5	Жобалар бөлүрү Управление проектами Project Management	Беп (ТК) ПД (КБ) AS (ES)	UP 5205-25 UP 5205-25 UP 5205-25	1	5	150	45	30	15	15	90	2 + 1 + 0	Билм алушунун тандуу бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
6	Тамак өндүрүшүнүн сапаты менен коопсуздукту камсыздоо жүйөлөрү Системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов Food quality and safety management systems	Беп (ЖК) ПД (БК) AS (UC)	SMKBPP 5205-25 SMKBPP 5205-25 SMKBPP 5205-25	2	5	150	45	30	15	15	90	2 + 1 + 0	Билм алушунун тандуу бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
7	Сапа жана коопсуздук менеджментинин кыргызстандык жүйөлөрү Международные системы менеджмента качества и безопасности International quality and safety management systems	Беп (ЖК) ПД (БК) AS (UC)	MSMKCB 5310-25 MSMKCB 5310-25 MSMKCB 5310-25	2	5	150	45	30	15	15	90	2 + 1 + 0	Билм алушунун тандуу бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
8	Тамак коопсуздукту камсыздоо жүйөлөрү Техническое регулирование в области пищевой безопасности Technical regulation in the field of food safety	Беп (ЖК) ПД (БК) AS (UC)	TROPB 5309-25 TROPB 5309-25 TROPB 5309-25	2	5	150	45	30	15	15	90	2 + 1 + 0	Билм алушунун тандуу бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
9	Тамак өндүрүшүнүн экологиялык коопсуздукту камсыздоо жүйөлөрү Оценка экологической безопасности пищевых продуктов Assessment of environmental safety in food products	Беп (ЖК) ПД (БК) AS (UC)	OEVRP 6314-25 OEVRP 6314-25 OEVRP 6314-25	3	5	150	45	30	15	15	90	2 + 1 + 0	Билм алушунун тандуу бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
10	Тамак өндүрүшүнүн сапатын камсыздоо жүйөлөрү Экспертная оценка качества пищевой продукции Expert assessment of the quality of food products	Беп (ЖК) ПД (БК) AS (UC)	EOKRP 6315-25 EOKRP 6315-25 EOKRP 6315-25	3	5	150	45	30	15	15	90	2 + 1 + 0	Билм алушунун тандуу бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
<b>Бардыгы модуль боюнша / Итого по модулю / Total for module</b>				<b>35</b>	<b>0</b>	<b>1050</b>	<b>315</b>	<b>210</b>	<b>105</b>	<b>105</b>	<b>630</b>		

Гылым жетекчилер журтүзү адистемеси / Методология иследования научных исследований / Methodology of scientific research

1	Экспериментти жоспарлау; Үйымдаштыруу жана директорду өңүрү Планирование, организация эксперимента и обработка данных Planning, organization of the experiment and data processing	Беп (ТК) БД (КБ) BS (ES)	POEOD 5208-25 POEOD 5208-25 POEOD 5208-25	2	5	150	45	30	15	15	90	2 + 1 + 0	Билм алушунун тандуу бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
2	Тамак шикитаттар мен өндүрүшү адистемеси Методы исследования пищевого сырья и продуктов Methods of research of food raw materials and products	Беп (ТК) ПД (КБ) AS (ES)	MIPSP 5208-25 MIPSP 5208-25 MIPSP 5208-25	3	5	150	45	30	15	15	90	2 + 1 + 0	Билм алушунун тандуу бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
3	Шикитат пен тамак өндүрүшүнүн сапатын камсыздоо жүйөлөрү адистемеси Современные методы контроля качества сырья и пищевой продукции Modern methods of quality control of raw materials and food products	Беп (ТК) ПД (КБ) AS (ES)	SMKKSPP 6313-25 SMKKSPP 6313-25 SMKKSPP 6313-25	3	5	150	45	30	15	15	90	2 + 1 + 0	Билм алушунун тандуу бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
4	Тамак шикитатты мен дайын өнімдин сапаты мен коопсуздукту камсыздоо жүйөлөрү адистемеси Информационные технологии по контролю качества и безопасности пищевого сырья и готовой продукции Information technologies for quality control and safety of food raw materials and finished products	Беп (ТК) ПД (КБ) AS (ES)	ITKKBPSGP 6313-25 ITKKBPSGP 6313-25 ITKKBPSGP 6313-25	4	13	390	0				13 апта / неделя / weeks		Билм алушунун тандуу бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
5	Эртте; практикасы Исследовательская практика Research practicum	Беп (ЖК) ПД (БК) AS (UC)	IP 6303-25 IP 6303-25 IP 6303-25	4	4	120	0				4 апта / неделя / weeks		Билм алушунун тандуу бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
6	Магистранттын гылым-эртте; жумасы Научно-исследовательская работа магистранта The scientific research work of a master's student	Беп (ЖК) ПД (БК) RW (UC)	NIRM 5401-25 NIRM 5401-25 NIRM 5401-25	2	6	180	0				6 апта / неделя / weeks		Билм алушунун тандуу бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
8	Магистранттын гылым-эртте; жумасы Научно-исследовательская работа магистранта The scientific research work of a master's student	Беп (ЖК) ПД (БК) RW (UC)	NIRM 6403-25 NIRM 6403-25 NIRM 6403-25	3	5	150	0				5 апта / неделя / weeks		Билм алушунун тандуу бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option



АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	ОП 01.12-2025	
Образовательная программа	Редакция 4	

### Expert opinion

for the educational program 7M07241 "Food safety (scientific and pedagogical direction)

in the field of training M111 Food production

**Name of the organization of the partner company for the development of the educational program:** Astana branch of LTD Kazakh Research Institute of Processing and Food Industry

The educational program 7M07241 - "Food safety" (scientific and pedagogical direction) is an urgent and significant area of training for specialists in the context of increasing demands on the quality and safety of food. Modern realities dictate the need to train highly qualified specialists capable of ensuring food safety at all stages — from production and processing to storage and sale. The Master's degree program 7M07241 - "Food safety" (scientific and pedagogical direction) was developed in accordance with the National Qualification Framework, industry qualification framework and professional standards "Food conformity assessment", "Teacher (teaching staff) of higher and (or) postgraduate education organizations" and corresponds to the priorities of state policy in the field of public health and sustainable development.

The educational program covers a wide range of disciplines, covering both fundamental knowledge and applied aspects. An important advantage of the program is the availability of an interdisciplinary approach that allows students to form a holistic view of the food safety system. The content of the disciplines meets the requirements for OP 7M07241 - "Food safety" (scientific and pedagogical direction) and are aimed at forming readiness for independent professional decision-making in the field of food safety. The disciplines and modules are structured logically. The assessment of academic disciplines allows us to conclude that they are of high quality and have a sufficient level of methodological support.

The program provides for a sufficient number of hours for practical training, as well as research internships at specialized enterprises and regulatory authorities. This allows future graduates not only to master theoretical knowledge, but also to acquire professional skills that are in demand in the labor market.

The program provides undergraduates with the opportunity to engage in research activities, which contributes to the development of critical thinking and analytical abilities.

The Master's degree program 7M07241 "Food safety (scientific and pedagogical direction) is a modern and high-quality educational product that meets the current requirements of the industry. It focuses on the training of competent specialists who are able to solve food safety problems in a dynamically changing environment.

АО «Каззахский университет технологий и бизнеса  
им. К.Кулажанова»

ОП 01.12-2025



Образовательная программа

Редакция 4

It is recommended to continue developing practice-oriented modules, expand partnerships with the industry, and strengthen the participation of undergraduates in international scientific and educational projects.

**Expert**  
Acting Director  
Astana branch  
LTD "Kazakh Research  
Institute of processing  
and Food Industry"



Alzhaksina N.E.

**Экспертное заключение**

на образовательную программу 7М07241 «Пищевая безопасность»

по направлению подготовки М111 Производство продуктов питания

Наименование организации предприятия – партнера по разработке образовательной программы: ТОО «НПП «Иноватор»

ОП 7М07241 «Пищевая безопасность» разработана в соответствии с Национальной рамкой квалификации, отраслевыми рамками квалификации и профессиональными стандартами. Данная ОП соответствует сформулированным целям и запросам работодателей. Дисциплины, представленные в ОП являются актуальными, характеризуются комплексным и целевым подходом для подготовки квалифицированного выпускника, обладающего профессиональными навыками и компетенциями, необходимые для профессиональной деятельности в области пищевой безопасности. В ОП описаны области, объекты профессиональной деятельности, задачи, которые должен решать выпускник, а также использованы профессиональные стандарты «Подтверждение соответствия пищевой продукции» и Педагог (профессорско-преподавательский состав) организаций высшего и (или) послевузовского образования. Трудовые функции данных стандартов отражены в результатах обучения.

Результаты обучения по ОП 7М07241 «Пищевая безопасность» практико-ориентированные и направлены на обеспечение конкурентоспособности выпускника на рынке труда.

В ОП 7М07241 «Пищевая безопасность» предложены базовые и профилирующие дисциплины, которые ориентированы на формирование общих и профессиональных компетенций у выпускников. Содержание дисциплин соответствует требованиям, предъявляемым к ОП и направлены на формирование готовности к самостоятельному принятию профессиональных решений в области пищевой безопасности. Дисциплины и модули выстроены логично. Оценка учебных дисциплин позволяет сделать вывод о высоком их качестве и достаточном уровне методического обеспечения.

ОП 7М07241 «Пищевая безопасность» соответствуют современному уровню развития науки, техники и производства.

В связи с актуализацией ОП и развитием информационных технологий рекомендуется внести дисциплину «Гигиеническая безопасность на пищевых производствах».

Эксперт

Директор ТОО НПП «Иноватор»

Д.М.Искакова

