


«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 01.12-2024	
Білім беру бағдарламасы	Басылым 4	

## БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ

7M07241 Тағам қауіпсіздігі

Дәрежесі: *магистратура*




«Қ.Құлажанов атындағы ҚазТБУ» АҚ Директорлар кеңесі бекіткен «02» 04 2025 ж. хаттама № 3

«Қ.Құлажанов атындағы ҚазТБУ» АҚ Үлкен жиыны кеңесі ұсынылған «28» 03 2025 ж. хаттама № 8


Астана, 2025 ж.

© "ҚазТБУ" АҚ зияткерлік меншігі болып табылады  
Қайта басып шығаруға және / немесе одан әрі үшінші тұлғаларға беруге тыйым салынады

«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 01.12-2024	
Білім беру бағдарламасы	Басылым 4	

## МАЗМҰНЫ

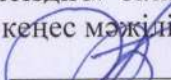
	бет
Алғы сөз	3
Келісу парағы	
1 Білім беру бағдарламасының паспорты	5
2 Білім беру бағдарламасы түлегінің біліктілік сипаттамасы	6
3 Білім беру бағдарламасының мазмұнына қойылатын талаптар	7
4 Білім беру бағдарламасының құзыреттілік картасы	7
5 Білім беру бағдарламасы мен модульдердің оқу нәтижелері	9
6 Білім беру бағдарламасы бойынша қалыптастырылатын оқыту нәтижелері мен оқу пәндерінің қол жеткізілуінің өзара байланысы	13
7 Модуль шеңберінде оқытудың жоспарланған нәтижелерін бағалау технологияларымен және оқыту әдістерімен үйлестіру	29
8 Білім беру бағдарламасын оқыту нәтижелерінің кәсіптік стандарттардың еңбек функцияларымен байланысы	31
9 Түлек моделі	32
10 Типтік оқу жоспары (БББ-ға қосымша)	36
12 Сараптамалық қорытынды	


«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 01.12-2024	
Білім беру бағдарламасы	Басылым 4	

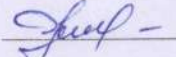
### АЛҒЫСӨЗ


«7M07241 Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасы Қазақстан Республикасы Ғылым және жоғары білім министрінің 2022 жылғы 20 шілдедегі № 2 бұйрығымен бекітілген. Жоғары білімнің / жоғары оқу орнынан кейінгі білімнің мемлекеттік жалпыға міндетті стандартының талаптарына сәйкес әзірленген, сондай-ақ кәсіптік стандарттар:

1. Тамақ өнімдерінің сәйкестігін куәландыру
2. Жоғары және (немесе) жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру ұйымдарының педагогтеріне (профессор-оқытушылар құрамына) арналған кәсіптік стандарты

«7M07241 Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасы 2025 жылғы «27» 03 Академиялық сапа жөніндегі кеңес мәжілісінде мақұлданданған, хаттама № 4.  
Төраға Байболова Л.К. 

«7M07241 Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасы 2024 жылғы «29» 11 факультеттің Академиялық сапа жөніндегі комиссиясының мәжілісінде келісілген, хаттама № 2.  
Төраға Жунусова Г. С. 

«7M07241 Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасы 20\_\_ жылғы «21» 10 «Технология және стандарттау» кафедрасының мәжілісінде әзірленген және талқыланған, хаттама № 3.  
Кафедра меңгерушісі Байтукенова С.Б. 

«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 01.12-2024	
Білім беру бағдарламасы	Басылым 4	

### Келісу парағы

Білім беру бағдарламасы «7M07241 Тағам қауіпсіздігі»

#### МАҚҰЛДАНДЫ:

Академиялық  
мәселелер жөніндегі  
проректор



Э. Аскарбеков

" 24 " 03 2025 ж.

БББ басқармасының  
басшысы

Б.Баядилова

" 24 " 03 2025 ж.

«Нәрлі» ЖШС  
директоры



Д. Сыдықов

" 21 " 10 2024 ж.

ЗТБ «Қазақстанның  
Халал Индустриясы  
Қауымдастығы»  
төрағасы



М. Сарсенбаев

" 21 " 10 2024 ж.

«Экологиялық және  
өнеркәсіптік  
биотехнология  
ғылыми-өндірістік  
орталығы» ЖШС  
директоры



А. Үсенова

" 21 " 10 2024 ж.

«Bio DELTA Trading  
KZ» ЖШС директоры



К. Айткенова

" 21 " 10 2024 ж.

«Golden Capital-01»  
ЖШС директоры



М. Муканов


" 21 " 10 2024 ж.

ПБНПН – 242 тобының  
магистранты

*Абеуова*


Д. Абеуова

" 21 " 10 2024 ж.

«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 01.12-2024	
Білім беру бағдарламасы	Басылым 4	


### 1 Білім беру бағдарламасының паспорты

Халықаралық білім берудің стандартты жіктемесі (ББХСК) бойынша деңгейі	7
Ұлттық біліктілік шеңбері (ҰБШ) бойынша деңгейі	7
Салалық біліктілік шеңбері (СБШ) бойынша деңгейі	7
Білім беру саласының коды және атауы	7M07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
Дайындау бағыты	Ғылыми-педагогикалық
Білім беру бағдарламасы тобының нөмірі және атауы тобы	7M072 Өндірістік және өңдеу салалары
БББ коды және атауы	M111 Тамақ өнімдерін өндіру
БББ бейіні	7M07241 Тағам қауіпсіздігі
БББ мақсаты	Ғылымның, білімнің және өндірістің заманауи талаптарына сәйкес өндіріс технологиясы мен тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі саласында терең кәсіби дайындығы бар жоғары білікті кадрларды даярлау
БББ аяқталу өлшемі	Білім алушының оқу қызметінің барлық түрлерін қоса алғанда, кемінде 120 академиялық кредит
БББ оқу тілі	Қазақша, орысша
БББ-айрым ерекшелігі	-
Серіктес ЖОО	-

«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 01.12-2024	
Білім беру бағдарламасы	Басылым 4	

## 2 Білім беру бағдарламасын бітірушінің біліктілік сипаттамасы

Берілетін дәреже	«7M07241 Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасы бойынша техника ғылымдарының магистрі
Кәсіби қызмет саласы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- азық-түлік және ауыл шаруашылығы өнімдерін стандарттау және сертификаттау орталықтары</li> <li>- сынақ зертханалары, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі бойынша сараптама жүргізу жөніндегі мекемелер</li> <li>- шикізат пен дайын өнімнің сапасын бақылау жөніндегі мекемелер</li> <li>- сауда инспекциясы, санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау, мемлекеттік-техникалық қадағалау</li> <li>- тұтынушылардың құқықтарын қорғау мекемелері, кеден қызметі және т. б.</li> <li>- ғылыми-зерттеу ұйымдары, патенттік бюролар</li> <li>- білім және ғылым саласы (Жоғары оқу орындары, колледждер)</li> </ul>
Кәсіби қызмет түрлері	<p>Ұйымдық-басқарушылық:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- азық-түлік өнімдерінің сәйкестігін растау жөніндегі органның ресурстарын басқару;</li> <li>- басқарудың жана прогрессивті формаларын әзірлеу және енгізу.</li> </ul> <p>Өндірістік-технологиялық:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының барлық бөлімшелерінің тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі және сәйкестігін растау жөніндегі жұмысын ұйымдастыру.</li> </ul> <p>Ғылыми-зерттеу:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тағам қауіпсіздігі саласындағы ғылыми зерттеулер.</li> </ul> <p>Педагогикалық:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- жоғары оқу орындарында, колледждерде білім беру қызметтерін іске асыру.</li> </ul>
Кәсіби қызмет нысаны	тамақ өнеркәсібі салалары, тамақ өнімдерін сертификаттау жөніндегі кәсіпорындар, ғылыми - зерттеу институттары, санитариялық-эпидемиологиялық, ұйымдастыру-басқару, білім беру мекемелері (ЖОО, колледждер)
Кәсіби қызмет міндеттері (еңбек қызметі)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- азық-түлік өнімдерінің сәйкестігін растау жөніндегі органның ресурстарын басқару;</li> <li>- азық-түлік өнімдерінің сәйкестігін растау бойынша жұмыстар жүргізу;</li> <li>- сәйкестікті бағалауды жүргізу үшін материалдарды, өнімдерді талдау және бағалау;</li> <li>- сәйкестікті декларациялауды жүргізу, декларациялау схемаларын қолдану;</li> <li>- азық-түлік өнімдерінің сәйкестігін растау жөніндегі органды аккредиттеу рәсімдерінің орындалуын қамтамасыз ету;</li> <li>- ЖОО-да академиялық, ғылыми-зерттеу, ғылыми-әдістемелік және қоғамдық қызметті жүзеге асыру;</li> <li>- білім алушы жастарды әлеуметтендіру</li> </ul>


«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 01.12-2024	
Білім беру бағдарламасы	Басылым 4	

### 3 Білім беру бағдарламасының мазмұнына қойылатын талаптар


Цикл және пән атаулары	Академиялық кредиттегі еңбек сыйымдылығы
<b>Базалық пәндер (БП) циклі</b>	<b>35</b>
Жоғары оқу орны компоненті (ЖК), оның ішінде педагогикалық практика	20
Таңдау компоненті (ТК)	15
<b>Бейіндеуші пәндер (БП) циклы</b>	<b>53</b>
Жоғары оқу орны компоненті (ЖК)	15
Таңдау компоненті (ТК)	25
Зерттеу практикасы	13
Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы	<b>24</b>
Тағылымдамадан өту мен магистрлік диссертацияны орындауды қамтитын магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы	24
<b>Қорытынды аттестаттау (ҚА)</b>	<b>8</b>
Магистрлік диссертацияны ресімдеу және қорғау (МДРҚ)	8
<b>Барлығы</b>	<b>120</b>

### 4. Білім беру бағдарламасының құзыреттілік картасы «7M07241 Тағам қауіпсіздігі»

Құзыреттілік түрі	Оқыту нәтижесінің коды	Оқыту нәтижесі (Блум таксономиясы бойынша)
Мінез-құлық дағдылары және жеке қасиеттер (Softskills)	ОН 1	Кәсіби қызмет саласында шет тілінде ғылыми кәсіби коммуникацияның заманауи әдістері мен технологияларын қолданады
	ОН 3	Білім алушы жастарды тиімді оқытудың және әлеуметтендірудің жоғары сапасын қамтамасыз ету үшін заманауи әдістер мен білім беру технологияларын қолданады
	ОН 4	Білім беру процесіне басқарудың психологиялық механизмдерін, оларды оқыту әдістемелерін және заманауи технологияларын енгізеді
Сандық құзыреттілік (Digital skills)	ОН 6	Заманауи зерттеу әдістерін қолдана отырып, тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін бағалайды
	ОН 9	Азық-түлік сапасын, сәйкестігін және қауіпсіздігін бағалау үшін ақпараттық технологияларды, жасанды интеллектті, аналитикалық бағдарламаларды қолданады
Кәсіби дағды (Hardskills)	ОН 2	Ғылым тарихы мен философиясы туралы білімді қолдана отырып тұтас жүйелік ғылыми дүниетанымды зерттейді
	ОН 5	Өнімнің сапасын бақылауды қамтамасыз ету үшін


«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 01.12-2024	
Білім беру бағдарламасы	Басылым 4	

		тамақ өнеркәсібінде қалдықтарды өндірудің, өңдеудің және пайдаланудың технологиялық процестерінің қауіпсіздігін талдайды
	ОН 7	Заманауи әдістер мен стандарттар негізінде тамақ өнімдерінің сапасын квалиметриялық бағалауды және басқаруды жүзеге асырады
	ОН 8	Алынған нәтижелерді талдау және жалпылау әдістерін қолдана отырып, тамақ қауіпсіздігі саласындағы ғылыми зерттеулерді орындайды
	ОН 10	Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарындағы тамақ, экологиялық және гигиеналық қауіпсіздік тәуекелдерін бағалайды
	ОН 11	Ұлттық және халықаралық стандарттарға сәйкес тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқаруды қамтамасыз етеді
	ОН 12	Тамақ өнімдерінің техникалық реттеу саласындағы заңнамасы бойынша тамақ өнімдерінің түрлері мен қауіпсіздігінің техникалық регламенттердің талаптарына сәйкестігіне сараптама жүргізеді

«К.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 01.12-2025	
	Білім беру бағдарламасы	

### 5 Білім беру бағдарламасы және модульдердің оқу нәтижелері

Күзгерткіші	Білім беру бағдарламасы бойынша оқу нәтижелері (ОН)	Модуль атауы	Модуль ОН	Пән атаулары
Мінез-құлық дағдылары және жеке қасиеттер (Softskills)	ОН 1 Кәсіби қызмет саласында шет тілінде ғылыми кәсіби коммуникацияның заманауи әдістері мен технологияларын қолданады	Базалық модуль	Оқытудың заманауи әдістерін, психологиялық-педагогикалық және цифрлық технологияларды пайдалана отырып, тұтас ғылыми дүниетанымға, ғылым тарихы мен философиясын білуге, сондай-ақ білім беру ортасы контекстінде шет тілінде ғылыми және кәсіби коммуникация құралдарын меңгере отырып, кәсіби және ғылыми қызметті жүзеге асырады	Шет тілі (кәсіби)
Кәсіби дағды (Hardskills)	ОН 2 Ғылым тарихы мен философиясы туралы білімді қолдана отырып тұтас жүйелік ғылыми дүниетанымды зерттейді	Базалық модуль	пайдалана отырып, тұтас ғылыми дүниетанымға, ғылым тарихы мен философиясын білуге, сондай-ақ білім беру ортасы контекстінде шет тілінде ғылыми және кәсіби коммуникация құралдарын меңгере отырып, кәсіби және ғылыми қызметті жүзеге асырады	Ғылым тарихы мен философиясы
Мінез-құлық дағдылары және жеке қасиеттер (Softskills)	ОН 3 Білім алушы жастарды тиімді оқытудың және әлеуметтендірудің жоғары сапасын қамтамасыз ету үшін заманауи әдістер мен білім беру технологияларын қолданады	Базалық модуль	Оқытудың заманауи әдістерін, психологиялық-педагогикалық және цифрлық технологияларды пайдалана отырып, тұтас ғылыми дүниетанымға, ғылым тарихы мен философиясын білуге, сондай-ақ білім беру ортасы контекстінде шет тілінде ғылыми және кәсіби коммуникация құралдарын меңгере отырып, кәсіби және ғылыми қызметті жүзеге асырады	Жоғары мектептің педагогикасы

«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ		БББ 01.12-2025		
Білім беру бағдарламасы		Басылым 4		


Мінез-құлық дағдылары және жеке қасиеттер (Softskills)	ОН 4 Білім беру процесіне басқарудың психологиялық механизмдерін, оларды оқыту әдістемелерін және заманауи технологияларын енгізеді	Базалық модуль	Тұтынушыға тамақ шығаруды қамтамасыз ете отырып, тәуекелдерді талдауды, НАССР принциптерін, санитарлық-гигиеналық талаптарды және нормативтік-құқықтық базаны ескере отырып, өнімді өндірудің, сақтаудың, өңдеудің және кәдеге жаратудың барлық кезеңдерінде азық-түлік қауіпсіздігін қамтамасыз ету жөніндегі шараларды бағалайды және іске асырады.	Басқару психологиясы
Кәсіби дағды (Hardskills)	ОН 5 Өнімнің сапасын бақылауды қамтамасыз ету үшін тамақ өнеркәсібінде калдыктарды өндірудің, өңдеудің және пайдаланудың технологиялық процестерінің қауіпсіздігін талдайды	Тамақ өндірісінің қауіпсіздігі мен сапасы	Тамақ өнімдерін өндірісінің қауіпсіздігі мен сапасын арттыруға қатынасты тәуекелдерді талдауды, НАССР принциптерін, санитарлық-гигиеналық талаптарды және нормативтік-құқықтық базаны ескере отырып, өнімді өндірудің, сақтаудың, өңдеудің және кәдеге жаратудың барлық кезеңдерінде азық-түлік қауіпсіздігін қамтамасыз ету жөніндегі шараларды бағалайды және іске асырады.	Технологиялық процестер мен тамақ өнімдері өндірісінің қауіпсіздігі Функционалды және тамақ мамандандырылған өнімдерінің қауіпсіздігі Тамақ өнеркәсібіндегі қалдыктар мен қайталама шикізаттың қауіпсіздігі Тамақ өндірісіндегі гигиеналық қауіпсіздік
Сандық құзыреттілік (Digital skills)	ОН 6 Заманауи зерттеу әдістерін қолдана отырып, тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін бағалайды	Ғылыми зерттеулер жүргізу әдістемесі	Тағам қауіпсіздігін қамтамасыз етудің ғылыми негізделген тәсілдерін тұжырымдайды және тәуекелдерді талдау, өнім сапасын бағалау және	Тамақ өнімдерінің сапасын сараптамалық бағалау Тамақ өнімдерін сәйкестендіру және бұрмалау Шикізат пен тамақ өнімдерінің сапасын бақылаудың заманауи әдістер



БББ 01.12-2025  
Басылым 4

«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ  
Білім беру бағдарламасы

	<p>тамақ өндірісінің мен қауіпсіздігі технологиялық процестерін бақылау саласында тиімді шешімдерді әзірлеу үшін заманауи әдіснамалық құралдарды қолданады</p>	<p>Жобаларды басқару</p>
<p>Кәсіби дағды (Hardskills)</p>	<p>ОН 7 Заманауи әдістер мен стандарттар негізінде тамақ өнімдерінің сапасын квалитетриялық бағалауды және басқаруды жүзеге асырады</p>	<p>Тамақ өнімдерінің сапасын квалитетриялық бағалау Өнім сапасын басқару</p>
<p>Кәсіби дағды (Hardskills)</p>	<p>ОН 8 Алынған нәтижелерді талдау және жалпылау әдістерін қолдана отырып, тамақ қауіпсіздігі саласындағы ғылыми зерттеулерді орындайды</p>	<p>Тамақ өнімдерінің, компоненттердің, шикізаттың және өндіріс процесстерінің қауіпсіздігін бағалау үшін заманауи аналитикалық, есептік, эксперименттік бағдарламалар мен әдістемелерді қолданады</p> <p>Тамақ өнімдерінің сапа көрсеткіштерін негізделген бақылау үшін сапаны басқару жүйесін әзірлейді және квалитетриялық бағалау әдістерін қолданады.</p> <p>Тамақ өнімдерінің, компоненттердің, шикізаттың және өндіріс процесстерінің қауіпсіздігін бағалау үшін заманауи аналитикалық, есептік, эксперименттік бағдарламалар мен әдістемелерді қолданады</p> <p>Экспериментті жоспарлау, ұйымдастыру және деректерді өңдеу Тамақ шикізаттары мен өнімдерді зерттеу әдістері</p>

«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 01.12-2025	
Білім беру бағдарламасы	Басылым 4	

Сандық құзыреттілік (Digital skills)	ОН 9 Азық-түлік сапасын, сәйкестігін және қауіпсіздігін бағалау үшін ақпараттық технологияларды, жасанды интеллектті, аналитикалық бағдарламаларды қолданады	Тамақ өндірісінің қауіпсіздігі мен сапасы	Тамақ өнімдерін сәйкестендіру және бұрмалау Тамақ шикізаты мен дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау жөніндегі ақпараттық технологиялар Шикізат пен тамақ өнімдерінің сапасын бақылаудың заманауи әдістері Жобаларды басқару
Кәсіби дағды (Hardskills)	ОН 10 Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарындағы тамақ, экологиялық және гигиеналық қауіпсіздік тәуекелдерін бағалайды	Тамақ өндірісінің қауіпсіздігі мен сапасы	Тамақ өнімдерінің экологиялық қауіпсіздігін бағалау Тамақ өндірісіндегі гигиеналық қауіпсіздік Тағам қауіпсіздігі тәуекелдерін бағалау
Кәсіби дағды (Hardskills)	ОН 11 Ұлттық және халықаралық стандарттарға сәйкес тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқаруды қамтамасыз етеді	Тамақ өндірісінің қауіпсіздігі мен сапасы	Сапа және қауіпсіздік менеджментінің халықаралық жүйелері Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқару жүйелері
Кәсіби дағды (Hardskills)	ОН 12 Тамақ өнімдерінің техникалық реттеу саласындағы заңнамасы бойынша тамақ өнімдерінің түрлері мен қауіпсіздігінің техникалық регламенттердің талаптарына сәйкестігіне сараптама жүргізеді	Тамақ өндірісінің қауіпсіздігі мен сапасы	Тағам қауіпсіздігі саласындағы техникалық реттеу Тамақ өнімдерінің сапасын сараптамалық бағалау

«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 01.12-2025
Білім беру бағдарламасы	Басылым 4



**6 Білім беру бағдарламасы бойынша қалыптастырылатын оқыту нәтижелері мен оқу пәндерінің қол жеткізілуінің өзара байланысы**

№	Пәннің атауы	Пәннің қысқаша сипаттамасы	Кредит тер саны	Қалыптасқан оқу нәтижелері (кодтар)											
				ОН 1	ОН 2	ОН 3	ОН 4	ОН 5	ОН 6	ОН 7	ОН 8	ОН 9	ОН 10	ОН 11	ОН 12
<b>Базалық пәндер циклі</b>															
<b>Университет компоненті / Таңдау компоненті</b>															
1	Шет тілі (кәсіби)	Курстың мақсаты болашақ магистрдің мәдениетаралық, кәсіптік және ғылыми қызметінде шет тілін коммуникация құралы ретінде пайдалануға мүмкіндік беретін шет тіліндегі білім берудің халықаралық стандарттарына сәйкес құзыреттіліктерді игеру және жетілдіру болып табылады. Пәнді оқу еңбек нарығында бәсекеге қабілетті жоғары білікті мамандарды даярлауға ықпал етеді.	4	+											
2	Ғылым тарихы мен философиясы	Пәнді зерттеудің мақсаты ғылымды философиялық тұрғыдан түсіну, теориялық және практикалық кәсіби қызметте алған білімдері мен	4	+											





		<p>күзйреттерді қалыптастыруды қамтамасыз ететін психологиялық-басқарушылық пәндерді оқыту әдістемелері мен оқыту технологияларын меңгеруге бағытталған. Курстың аясында басқарудың психологиялық механизмдері, оларды оқыту әдістері, сондай-ақ білім беру және кәсіби даярлықта қолданылатын оқыту технологиялары қарастырылады.</p>	
5	<p>Технологиялық процестер мен тамақ өнімдері өндірісінің қауіпсіздігі</p>	<p>Пәннің мақсаты: тамақ кәсіпорындарында технологиялық процестердің қауіпсіздігін ұйымдастыру туралы білімді қалыптастыру. Пән білім алушылардың бақылау сыни нүктелерін және дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігінің нормаланатын көрсеткіштерін анықтау бойынша білімдерін қалыптастырады. Білім алушылар тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық процестерінің кезеңдерінде өндірістік бақылауды бағалай</p>	+



		<p>алады. Процестің өндірістің қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттамасына сәйкестігін талдау дағдыларын игереді</p>					
6	<p>Функционалды және мамандандырылған тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі</p>	<p>Пәннің мақсаты: функционалды және мамандандырылған тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету стратегиясын зерттеу. Пән берілген қасиеттері бар тамақ өнімдерін технологиялық процестерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету бойынша білім жүйесін қалыптастырады. Білім алушылар функционалды және мамандандырылған тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі саласындағы ықтимал тәуекелдерді анықтау бойынша зерттеулер жүргізе алады. Функционалды және мамандандырылған тамақ өнімдерін өндіру процесінде тәуекелдердің туындауына әсер ететін өндіріс технологиясын және</p>	5	+			



	жағдайларды дағдыларын меңгереді	бағалау							
7	Тамақ өнімдерінің сапасын квалитетриялық бағалау	<p>Пәннің мақсаты: сапа менеджменті жүйесінде әртүрлі өнім түрлерінің сапа көрсеткіштерін есептеу және таңдау әдістерін игеру. Пән білім алушыларда тамақ өнімдерін өндіруді жетілдіру үшін өнімнің сапасын анықтау бойынша практикалық дағдыларды қалыптастырады. Білім алушылар өнім сапасын басқаруда қолданылатын шешімдерді негіздей алады және практикалық қызметте сапа көрсеткіштерінің мәндерін анықтау әдістерін қолдана алады</p>	5				+		
8	Тамақ шикізаттары мен өнімдерді зерттеу әдістері	<p>Пәннің мақсаты: тамақ шикізаты мен өнімдерін зерттеудің заманауи әдістерін игеру. Пән дайын өнімнің жоғары сапасын қамтамасыз ету үшін шикізат пен тамақ өнімдерінің қасиеттерін бағалаудың әдістері туралы білімді қалыптастырады. Білім алушылар тамақ шикізаты мен өнімдерінің құрылымын,</p>	5				+		

«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 01.12-2025
Білім беру бағдарламасы	Басылым 4



9	Экспериментті жоспарлау, ұйымдастыру және деректерді өңдеу	<p>Құрамы мен қасиеттерін кешенді зерделеу үшін талдаудың аспаптық әдістерін қолдану дағдыларын игереді, өлшеулер мен бақылаулар жүргізе алады, шикізат пен тамақ өнімдерінің қасиеттерін зерттеу нәтижелерін сипаттай және талдай алады, сондай-ақ тамақ шикізатының сапасы мен ұтымды пайдаланылуына баға бере алады</p>	5	+	
		<p>Пәннің мақсаты: шикізаттың, жартылай фабрикааттар мен дайын өнімнің қасиеттерін зерттеу құралдары мен әдістерін қолдана отырып, ғылыми зерттеулер бағдарламаларын әзірлеудің заманауи әдіснамасын игеру. Пән тамақ өнеркәсібі саласындағы ғылым мен инновациялық технологияның жетістіктері туралы іргелі білімді қалыптастырады. Заманауи ақпараттық технологияларды, эксперименттік деректерді талдау мен түсіндірудің статистикалық әдістерін</p>			



		<p>қолдана отырып, экспериментті ұйымдастырудың, жоспарлаудың жаңа әдістерін, құралдарын игеру дағдыларын дамытуға ықпал етеді</p>	
10	Өнім сапасын басқару	<p>Пәннің мақсаты: тамақ өнімдерінің сапасын сараптамалық бағалау, бақылау және қауіпсіздік саласындағы мәселелерді зерделеу. Пән халықаралық, отандық стандарттар мен заңнамалардың талаптары шеңберінде тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету бойынша іргелі білімді қалыптастырады. Білім алушылар тамақ өнімдерінің ластануын мониторингтеу жүйелерін талдай алады және тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін анықтаудың заманауи жоғары тиімді талдамалық әдістерін бағалай алады</p>	5
	Педагогикалық практика	<p>Магистранттардың педагогикалық практикасының мақсаты: ЖОО-да оқу-тәрбие процесін ұйымдастыру және басқару үшін қажетті</p>	4





12	Тамақ өнімдерінің экологиялық қауіпсіздігін бағалау	Пәннің мақсаты: тамақ өнімдерінің экологиялық қауіпсіздігін бағалау мәселелерін зерттеу. Пән өсімдіктер мен жануарлардан алынатын шикізаттың және дайын өнімнің химиялық және биологиялық табиғатының өртүрлі токсиканттарымен ластану түрлері туралы білім жүйесін қалыптастырады. Білім алушылар тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі мен сапасының талаптары мен стандарттарын талдай алады, тамақ өнімдеріне сараптама жүргізу әдістері мен ережелерін практикада қолдана алады	5						+	
13	Тағам қауіпсіздігі саласындағы техникалық реттеу	Пәннің мақсаты: Қазақстан Республикасында техникалық реттеу туралы заңнама саласында білім алу. Пән жалпы және салалық техникалық регламенттерді, республикалық стандарттар мен ұйымдардың стандарттарын әзірлеудің ғылыми тәсілдері туралы білімді қалыптастырады. Білім алушылар кәсіпорындардың	5							+



		<p>мемлекеттік билік органдарымен өзара іс-қимыл процесін талдай алады. Пән нормативтік және заңнамалық базаның талаптарына сәйкес тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету саласындағы кәсіби міндеттерді шешу бойынша практикалық дағдыларды қалыптастыруға ықпал етеді</p>								
14	Тамақ өнімдерінің сапасын сараптамалық бағалау	<p>Пәннің мақсаты: тамақ өнімдерінің сапасын сараптамалық бағалау, бақылау және қауіпсіздік саласындағы мәселелерді зерделеу. Пән халықаралық, отандық стандарттар мен заңнамалардың талаптары шеңберінде тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету бойынша іргелі білімді қалыптастырады. Білім алушылар тамақ өнімдерінің ластануын мониторингтеу жүйелерін талдай алады және тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін анықтаудың заманауи жоғары тиімді талдамалық әдістерін бағалай</p>	5							+





«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 01.12-2025
Білім беру бағдарламасы	Басылым 4

17	Тамақ өнімдерін сәйкестендіру және бұрмалау	<p>сондай-ақ тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін тиімді санитарлық-гигиеналық іс-шараларды енгізу туралы білімдерін қалыптастырады. Білім алушылар гигиеналық тәуекелдерді талдай және басқара алады, тамақ өндірісіндегі гигиеналық нормалар мен қауіпсіздік стандарттарының сақталуын бақылай алады</p>	5							
		<p>Пәннің мақсаты: тамақ өнімдеріндегі жалғандықтарды анықтау үшін қолданылатын заманауи әдістер мен технологияларды зерттеу. Пән білім алушылардың тамақ өнімдерінің түпнұсқалығын, олардың белгіленген стандарттар мен нормативтерге сәйкестігін тексеру үшін қолданылатын заманауи әдістер мен құралдар туралы білімдерін қалыптастырады. Білім алушылар табиғи өнімдерді жалған өнімдерден тексеру үшін ғылыми әдістерді қолдана алады және өндірістің,</p>								





БББ 01.12-2025  
Басылым 4

«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ  
Білім беру бағдарламасы




21	Шикізат пен тамақ өнімдерінің сапасын бақылаудың заманауи әдістері	талдау үшін шикізаттың сапасы мен қауіпсіздігі саласында CALS, ARIS-технологияларды әзірлеу және қолдану бойынша құзыреттерді қалыптастыруға ықпал етеді	5																										
22	Жобаларды	Пәннің мақсаты: қауіпсіздік мен нормативтік талаптарға сәйкестігін қамтамасыз ету мақсатында шикізат пен тамақ өнімдерінің сапасын бақылаудың заманауи әдістерін меңгеру. Пән тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында сапаны қамтамасыз ету жүйелерін әзірлеу және енгізу принциптері, әр түрлі факторлардың түпкілікті өнімге әсері туралы ғылыми білімді қалыптастыруға ықпал етеді. Білім алушылар өнімнің қауіпсіздігі мен тұтынушылық қасиеттерін қамтамасыз ету үшін өндірістің барлық кезеңдерінде шикізат пен тамақ өнімдерінің сапасын бақылау нәтижелерін талдау және түсіндіру дағдыларын меңгереді	5																										



БББ 01.12-2025

«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ

Білім беру бағдарламасы

Басылым 4

<p>басқару</p>	<p>тиімді стратегиялық, тактикалық, жедел басқарудың заманауи технологиялары мен әдістерін игеру. Пән білім алушыларда тамақ өнеркәсібінде өндірісті ұйымдастыру құралы ретінде нарықтық экономика жағдайында жобаларды басқарудың жалпы принциптерін зерттеу бойынша білім жүйесін қалыптастырады. Жобаның тәуекелдерін жүйелі талдау дағдыларын қалыптастыруға, топтық динамика процестерін және команданы қалыптастыру принциптерін білу негізінде жобаның коммуникация жүйесін әзірлеуге ықпал етеді</p>	
<p>Зерттеу практикасы</p>	<p>Магистранттың зерттеу практикасы отандық және шетелдік ғылымның жаңа теориялық, әдіснамалық және технологиялық жетістіктерімен, ғылыми зерттеулердің, эксперименттік деректерді өңдеудің және түсіндірудің заманауи әдістерімен танысу мақсатында</p>	<p>13</p>



«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 01.12-2025
	Басылым 4
Білім беру бағдарламасы	




ОН 4	қолданады Білім беру процесіне басқарудың психологиялық механизмдерін, оларды оқыту әдістемелерін және заманауи технологияларын енгізеді	коллоквиум	ситуациялық есептерді шешу
ОН 5	Өнімнің сапасын бақылауды қамтамасыз ету үшін тамақ өнеркәсібінде қалдықтарды өндірудің, өңдеудің және пайдаланудың технологиялық процестерінің қауіпсіздігін талдайды	көп деңгейлі тапсырмалар	есептеу-графикалық жұмыс
ОН 6	Заманауи зерттеу әдістерін қолдана отырып, тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін бағалайды	кейстерді талдау	жобалау-зерттеу әдісі
ОН 7	Заманауи әдістер мен стандарттар негізінде тамақ өнімдерінің сапасын квалиметриялық бағалауды және басқаруды жүзеге асырады	реферат	коллаборациялық оқыту
ОН 8	Алынған нәтижелерді талдау және жалпылау әдістерін қолдана отырып, тамақ қауіпсіздігі саласындағы ғылыми зерттеулерді орындайды	мақала	миға шабуыл
ОН 9	Азық-түлік сапасын, сәйкестігін және қауіпсіздігін бағалау үшін ақпараттық технологияларды, жасанды интеллектті, аналитикалық бағдарламаларды қолданады	тестілеу	тест тапсырмалары
ОН 10	Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарындағы тамақ, экологиялық және гигиеналық қауіпсіздік тәуекелдерін бағалайды	ситуациялық есептер	ситуациялық есептерді шешу
ОН 11	Ұлттық және халықаралық стандарттарға сәйкес тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқаруды қамтамасыз етеді	ауызша сұрау	миға шабуыл
ОН 12	Тамақ өнімдерінің техникалық реттеу саласындағы заңнамасы бойынша тамақ өнімдерінің түрлері мен қауіпсіздігінің техникалық регламенттердің талаптарына сәйкестігіне сараптама жүргізеді	жобаларды қорғау	пікірталас

«К. Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 01.12-2025
	Басылым 4



**8 Білім беру бағдарламасын оқыту нәтижелерінің кәсіптік стандарттардың енбек функцияларымен байланысы**


Қолданылған кәсіби стандарттар атауы	7 деңгейдегі кәсіптер ОРК	Енбек функциялары	Тапсырмалар	Оқыту нәтижелері БББ бойынша
Кәсіби стандарт: "Тамақ өнімдерінің сәйкестігін қуәландыру"	Тамақ өнімдерінің сәйкестігін растау жөніндегі сарапшы	ЕФ1.Тамақ өнімдерінің сәйкестігін растау бойынша жұмыстар жүргізу	Тапсырма 1. Сәйкестікті бағалауды жүргізу үшін материалдарды (бастапқы деректерді), өнімді талдау және бағалау Тапсырма 2. Инспекциялық бақылау жүргізу	ОН 12 Тамақ өнімдерінің техникалық реттеу саласындағы заңнамаға сәйкес тамақ өнімдерінің түрлері мен қауіпсіздігі бойынша техникалық регламенттердің талаптарына сәйкестігіне сараптама жүргізеді
Кәсіби стандарт: Жоғары және (немесе) жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру ұйымдарының педагогтеріне (профессор-оқытушылар құрамына) арналған кәсіптік стандарты)	Оқытушы, білім беру саласындағы ассистент	ЕФ 1. Оқыту ЕФ 2. Ғылыми Зерттеулер жүргізу; ЕФ 3. Ғылыми әдістемелік жұмысты жүзеге асыру; ЕФ 4. Білім алушы жастарды әлеуметтендіру	Тапсырма 1. Білім алушылардың академиялық құзыреттіліктерінің талап етілетін деңгейін қамтамасыз ету Тапсырма 2. Ғылымның, жоғары білімнің және еңбек нарығының интеграциясын қамтамасыз ету Тапсырма 3. ЖЖО макропроцестерін ғылыми-әдістемелік қамтамасыз ету Тапсырма 4. Студенттік ортада әлеуметтік құндылықтарды насихаттау	ОН 10 Жоғары мектеп педагогикасының әдіснамалық негіздерін, білім алушы жастарды оқыту және әлеуметтендіру кезінде кәсіптік білім мен дағдыларды қолданады

«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 01.12-2025	
Білім беру бағдарламасы	Басылым 4	

## 9 Түлек моделі

Түлек моделі			
Кәсіби стандарт: «Тамақ өнімдерінің сәйкестігін куәландыру»	Құзыреттіліктер (soft skills, digital skills)		
	Түлек атрибуттары	Білім	Іскерліктер
	1. Шығармашылық және шешім 2. Командалық қызметкер, көшбасшылық 3. Сандық кәсіби құзыреттілік 4. Тамақ қауіпсіздігі саласындағы жоғары кәсібилік	HACCP, ISO 22000, GMP — азық-түлік қауіпсіздігін басқару жүйелері туралы білім. Өнімнің қауіпсіздігі мен сапасына қатысты MeMCT мен СанНЖЕ. Тамақ өнімдерін сертификаттау және декларациялау тәртібі. Өнімді сәйкестендіру әдістері (визуалды, деректі, зертханалық). Өнімді өндіру мен сатудың барлық кезеңдерінде бақылау принциптері.	1. Тамақ өнімдерінің сәйкестігін растау саласында нормативтік - құқықтық базаны қолданады 2. Сертификаттау органдарымен және әріптестерімен тиімді өзара іс-қимыл жасайды 3. Өндірістің барлық кезеңдерінде проблемаларды жедел шешу қабілеті. 4. Сәйкестікті бағалау үшін құжаттарды дайындайды және ресімдейді 5. Өндірістен тасымалдауға дейін әр кезеңде тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін бақылауды жүргізеді
	Кәсіби дағдылар (hard skills)		
Өнімнің сәйкестігін бағалау кезінде нормативтік құжаттаманы қолданады. Сынамаларды іріктеу, зертханалық сынақтардың нәтижелерін сәйкестендіру және интерпретациялау әдістерін меңгерген. Сәйкестікті растау нәтижелері бойынша құжаттарды (хаттамалар, сертификаттар, декларациялар, қорытындылар және т.б.) ресімдей және талдай алады. Сапа менеджменті жүйелерінің құрылымын және HACCP, ISO 22000 принциптерін түсінеді.			

Жоғары және (немесе) жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру ұйымдарының педагогтеріне (профессор-оқытушылар құрамына) арналған кәсіптік стандарты	Құзыреттіліктер (soft skills, digital skills)		
	Түлек атрибуттары	Білім	Іскерліктер
	1. Көшбасшылық 2. Шығармашылық 3. Қарым-қатынас 4. Академиялық адалдық	Ғылыми қызмет және оқыту этикасы. Педагогикалық инновация және авторлық білім беру	Инновациялық білім беру бағдарламалары мен курстарын әзірлейді және енгізеді.

«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 01.12-2025	
Білім беру бағдарламасы	Басылым 4	

	<p>5. Инновацияға ашықтық 6. Рефлексивтілік 7. Сандық сауаттылық</p>	<p>бағдарламаларын әзірлеу негіздері. Оқытудағы шығармашылық тәсілдің принциптері. Білім беру нәтижелерін бағалау стратегиясының ғылыми әдіснамасының негіздері. Білім берудегі заманауи ақпараттық-коммуникациялық технологиялар. Білім беру процестерін ұйымдастыру және бақылау.</p>	<p>Оқытудың бірегей материалдары мен тәсілдерін жасайды. Оқытуда ойын және шығармашылық әдістерді қолданады. Білім алушылардың оқу нәтижелерін талдайды және оқытудағы проблемалық бағыттарды анықтайды. Білім беру технологиялары мен әдістерінің тиімділігін бағалайды. Сабақтар мен тестілеу өткізу үшін цифрлық білім беру платформаларын, оқу материалдарын жасау және оқытуды басқару үшін әртүрлі құралдармен жұмыс істеу қабілетін пайдаланады.</p>
<p>Кәсіби дағдылар (hard skills)</p>			
<p>Инновациялық тәсілдермен оқу бағдарламалары мен курстарын әзірлеу. Жаңа білім беру технологиялары мен әдістерін қолдану. Білім беру процесіне ғылыми зерттеулердегі жаңа жетістіктерді енгізу. Педагогикалық рефлексия әдістерін қолдану (оқытушылық қызметті талдау, әріптестермен және студенттермен кері байланыс). Өзінің педагогикалық нәтижелерін бағалау және оқыту әдістерін жетілдіру. Ғылыми жобалар мен жұмыс топтарын ұйымдастыру және басқару. Факультетте оқу және ғылыми процестерді басқаруға қатысу.</p>			



ТИПИЧНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН  
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА 7М07241 ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Модуль/модуль № / Module / Module №	Преподаватель № / Преподаватель / Discipline №	ОУ/ пәндік арнау (кәсіптік) компоненті / таңдау / Educational disciplines cycle (comproy) component / component of choice	Код учебной дисциплины / Оқу пәнінің коды	Семестр / semester	Кредиттер саны / Number of credits	Курсовая работа (проект) / Курстық жұмыс (жоба) / Course work (project)	Барлық сағат / Барлық сағат / Total hours			Барлық аудит. сағат / Барлық аудит. сағат / Total classroom hours			Аудиторлық жұмыс / Аудиторлық жұмыс / Classroom work / Class work			Бюджет рабочего времени (час) / Бюджет рабочего времени (hours)			BAӨЖ / CPO / IWS	Семестр бойынша бөлу / Распределение по семестрам / Distribution of semesters				Оқыту тілі (құл тілде білім беру бағдарламасы бойынша оқыту тіліне, екінші тілде, ағылшын тіліне) / 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)
							Д / JK / Lec	СПС / СПЗ / SPL	ЛС / ЛЗ / LC	Д / JK / Lec	СПС / СПЗ / SPL	ЛС / ЛЗ / LC	1	2	3	4	1	2		3	4			
<b>Негізгі пәндер модульдері / Модуль базовых дисциплин / Modules of basic disciplines</b>																								
1	Ғылым тарихы мен философиясы / История и философия науки / History and philosophy of science	БП (ЖК) / БД (БК) / BS (UC)	IFN 5204-25	1	4		120	45	30	15	15	60	15	2 + 1 + 0							Білім алушының таңдауы бойынша / По выбору обучающегося / By student's option			
2	Басқару психологиясы / Психология управления / Management psychology	БП (ЖК) / БД (БК) / BS (UC)	PU 5203-25	1	4		120	45	30	15	15	60	15	2 + 1 + 0							Білім алушының таңдауы бойынша / По выбору обучающегося / By student's option			
3	Жоғары мектептің педагогикасы / Педагогика высшей школы / Higher school pedagogy	БП (ЖК) / БД (БК) / BS (UC)	PVSh 5205-25	1	4		120	45	30	15	15	60	15	2 + 1 + 0							Білім алушының таңдауы бойынша / По выбору обучающегося / By student's option			
4	Шет тіл (кәсіп) / Иностраный язык (профессиональный) / Foreign language (professional)	БП (ЖК) / БД (БК) / BS (UC)	IYA (P) 5201-25	1	4		120	45	45	30	15	60	15	0 + 3 + 0							Білім алушының таңдауы бойынша / По выбору обучающегося / By student's option			
5	Педагогикалық практика / Педагогическая практика / Pedagogical practicum	БП (ЖК) / БД (БК) / BS (UC)	PePr 5205-25	2	4		120	0			45	60	4	4 апта / 4 недели / weeks							Білім алушының таңдауы бойынша / По выбору обучающегося / By student's option			
							<b>600</b>	<b>180</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>240</b>											
<b>Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module</b>																								
<b>Тамақ өндірісінің қауіпсіздігі мен сапасы / Безопасность и качество производства продуктов питания / Safety and quality of food production</b>																								
1	Өнім сапасын басқару / Управление качеством продукции / Product quality management	БП (ТК) / БД (КБ) / BS (ES)	UKP 5206-25	1	5		150	45	30	15	15	90	15	2 + 1 + 0							Білім алушының таңдауы бойынша / По выбору обучающегося / By student's option			
2	Тамақ өндірісінің сапасын кәліметрология бағалау / Квалиметрическая оценка качества пищевых продуктов / Qualimetric assessment of food quality	БП (ТК) / БД (КБ) / BS (ES)	KOKRP 5206-25																		Білім алушының таңдауы бойынша / По выбору обучающегося / By student's option			
3	Функционалды және мамандандырылған тамақ өндірісінің қауіпсіздігі / Безопасность функциональных и специализированных пищевых продуктов / Safety of functional and specialized food products	БП (ТК) / БД (КБ) / BS (ES)	BFSPP 5207-25	2	5		150	45	30	15	15	90	15	2 + 1 + 0							Білім алушының таңдауы бойынша / По выбору обучающегося / By student's option			
4	Технологиялық процестер мен тамақ өнімдері өндірісінің қауіпсіздігі / Безопасность технологических процессов и производства пищевых продуктов / Safety of technological processes and food production	БП (ТК) / БД (КБ) / BS (ES)	ВТРРРР 5207-25																		Білім алушының таңдауы бойынша / По выбору обучающегося / By student's option			


5	Жобаларды басқару Управление проектами Project Management	ББП (ТК) ПД (КВ) АС (ЕС)	UP 5205-25 UP 5205-25 UP 5205-25	1	5	150	45	30	15	15	90	2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
6	Тамақ өнімдерінің сапасын мен қауіпсіздігін басқару жүйелері Система менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов Food quality and safety management systems	ББП (ЖК) ПД (БК) АС (УС)	SMKBPP 5205-25 SMKBPP 5205-25 SMKBPP 5205-25	2	5	150	45	30	15	15	90	2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
7	Сапа және қауіпсіздік менеджментінің халықаралық жүйелері Международные системы менеджмента качества и безопасности International quality and safety management systems	ББП (ЖК) ПД (БК) АС (УС)	MSMKB 5310-25 MSMKB 5310-25 MSMKB 5310-25	2	5	150	45	30	15	15	90	2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
8	Тамақ қауіпсіздігін сақалаудың техникалық реттеуі Техническое регулирование в области пищевой безопасности Technical regulation in the field of food safety	ББП (ЖК) ПД (БК) АС (УС)	TROPB 5309-25 TROPB 5309-25 TROPB 5309-25	2	5	150	45	30	15	15	90	2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
9	Тамақ өнімдерінің экологиялық қауіпсіздігін бағалау Оценка экологической безопасности пищевых продуктов Assessment of environmental safety in food products	ББП (ЖК) ПД (БК) АС (УС)	EOBPP 6314-25 EOBPP 6314-25 EOBPP 6314-25	3	5	150	45	30	15	15	90	2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
10	Тамақ өнімдерінің сапасын сараптаулық бағалау Экспертная оценка качества пищевых продуктов Expert assessment of the quality of food products	ББП (ЖК) ПД (БК) АС (УС)	EOKPP 6315-25 EOKPP 6315-25 EOKPP 6315-25	3	5	150	45	30	15	15	90	2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
				<b>35</b>		<b>1050</b>	<b>315</b>	<b>210</b>	<b>105</b>	<b>105</b>	<b>630</b>		

Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module

Ғылыми зерттеулер жүргізу әдістемесі / Методология ведения научных исследований / Methodology of scientific research

1	Экспериментті жоспарлау, ұйымдастыру және деректерді оқыту Планирование, организация эксперимента и обработка данных Planning, organization of the experiment and data processing	ББП (ТК) БД (КВ) БС (ЕС)	POEOD 5208-25 POEOD 5208-25 POEOD 5208-25	2	5	150	45	30	15	15	90	2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
2	Тамақ шикізаттары мен өнімдерді зерттеу әдістері Методы исследования пищевых сырья и продуктов Methods of research of food raw materials and products	ББП (ТК) ПД (КВ) АС (ЕС)	MIPSP 5208-25 MIPSP 5208-25 MIPSP 5208-25										
3	Шеңбел пен тамақ өнімдерінің сапасын бақылаудың заманауи әдістері Современные методы контроля качества сырья и пищевой продукции Modern methods of quality control of raw materials and food products	ББП (ТК) ПД (КВ) АС (ЕС)	SMKSP 6313-25 SMKSP 6313-25 SMKSP 6313-25										
4	Тамақ шикізаты мен дайын өнімнің сапасын мен қауіпсіздігін бақылау қойынып аппараттық технологиялар 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	ББП (ТК) ПД (КВ) АС (ЕС)	ITKKBSPGP 6313-25 ITKKBSPGP 6313-25 ITKKBSPGP 6313-25	3	5	150	45	30	15	15	90	2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша/ По выбору обучающегося/ By student's option
5	Зерттеу практикасы Исследовательская практика Research practicum	ББП (ЖК) ПД (БК) АС (УС)	IP 6303-25 IP 6303-25 IP 6303-25	4	13	390	0					13 апта / неделя / weeks	
6	Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы Научно-исследовательская работа магистранта The scientific research work of a master's student	ҒЖ (ЖК) ННР (БК) РВ (УС)	NIRM 5401-25 NIRM 5401-25 NIRM 5401-25	1	4	120	0					4 апта / неделя / weeks	
7	Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы Научно-исследовательская работа магистранта The scientific research work of a master's student	ҒЖ (ЖК) ННР (БК) РВ (УС)	NIRM 5402-25 NIRM 5402-25 NIRM 5402-25	2	6	180	0					6 апта / неделя / weeks	
8	Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы Научно-исследовательская работа магистранта The scientific research work of a master's student	ҒЖ (ЖК) ННР (БК) РВ (УС)	NIRM 6403-25 NIRM 6403-25 NIRM 6403-25	3	5	150	0					5 апта / неделя / weeks	

9	Талғымдамадан өту мен магистрант диссертацияны орындауды қалыптастыратын ғылыми-зерттеу жұмысы Научно-исследовательская работа магистранта, включая проведение стажировки и выполнение магистерской диссертации The scientific research work of a master's student, including the completion of an internship and the preparation of a master's thesis	ҒЗЖ (ЖК) ННР (БК) RW (УС)	NIRM 6404-25 NIRM 6404-25 NIRM 6404-25	4	9	270	0	30	60	30	0	30	180	9 апта / неделя / weeks	Білім алушының таңдауы бойынша / По выбору обучающегося / By student's option	
<b>Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module</b>																
<b>Тамак өнеркәсібінің қауіпсіздігі / Безопасность пищевых производств / Food safety</b>																
1	Тамак өнеркәсібінен қалдықтар мен қайталама шикізаттың қауіпсіздігі Безопасность отходов и вторичного сырья в пищевой промышленности Safety of waste and secondary raw materials in the food industry Тағам қауіпсіздігі тұрғындарының бағалауы Оценка рисков пищевой безопасности Food safety risk assessment	БП (ТК) ПД (КВ) AS (ES)	BOVSPP 6311-25	3	5	150	45	30	15	15	0	30	90	2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша / По выбору обучающегося / By student's option	
			BOVSPP 6311-25													
			ORPB 6311-25													
			ORPB 6311-25													
2	Тамак өнеркәсібінен гигиеналық қауіпсіздік Гигиеническая безопасность на пищевых производствах Hygienic safety in food production Тағам өнімдерін сабақтастыру және бұрчалуы Идентификация и фальсификация пищевых продуктов Identification and falsification of food products	БП (ТК) ПД (КВ) AS (ES)	GBPP 6312-25	3	5	150	45	30	15	15	0	30	90	2 + 1 + 0	Білім алушының таңдауы бойынша / По выбору обучающегося / By student's option	
			GBPP 6312-25													
			IFPP 6312-25													
			IFPP 6312-25													
<b>Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module</b>																
<b>Қорытынды аттестация / Итоговая аттестация / Final assessment</b>																
1	Қорытынды аттестатту (Магистранттың диссертациясын ресімдеу және қорғау) (МДРК) Итоговая аттестация (Оформление и защита магистерской диссертации) (ОЗМД) Final assessment (Preparation and defense of a master's thesis) (PDMT)			4	8	240								8 апта / неделя / weeks		
<b>Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module</b>																
<b>БАРЛЫҒЫ МОДУЛЬДАР БОЙЫНША / ИТОГО ПО МОДУЛЯМ / TOTAL FOR MODULES</b>																
				8	120	240	0	0	0	0	0	0	0			
						3600	675	420	255	0	225	0	1230			

«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 01.12-2025	
Білім беру бағдарламасы	Басылым 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.


«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 01.12-2025	
Білім беру бағдарламасы	Басылым 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.

«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ	БББ 01.12-2025	
Білім беру бағдарламасы	Басылым 4	

### 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.

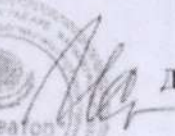
Результаты обучения по ОП 7М07241 «Пищевая безопасность» практико-ориентированные и направлены на обеспечение конкурентоспособности выпускника на рынке труда.

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

