

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

БІЛІМ БЕРУ БАҒДАРЛАМАСЫ

7M07241 Тағам қауіпсіздігі

Дәрежесі: *магистратура (ғылыми-педагогикалық бағыт)*



«Қ.Құлажанов атындағы ҚазТБУ» АҚ Директорлар
кеңесі бекітілген «18» 03 2026 ж. хаттама № 4

«Қ.Құлажанов атындағы ҚазТБУ» АҚ
Ғылыми кеңесі ұсынылған «24» 02 2026 ж.
Хаттама № 4

Астана, 2026 ж.

МАЗМҰНЫ

	бет
Алғы сөз	3
Келісу парағы	4
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	12
7 Модуль шеңберінде оқытудың жоспарланған нәтижелерін бағалау технологияларымен және оқыту әдістерімен үйлестіру	28
8 Білім беру бағдарламасын оқыту нәтижелерінің кәсіптік стандарттардың еңбек функцияларымен байланысы	30
9 Түлек моделі	31
10 Типтік оқу жоспары (БББ-ға қосымша)	33
12 Сараптамалық қорытынды	37
13 Шетелдік сараптама қорытындысы	39

АЛҒЫСӨЗ

7М07241 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. «Қоғамдық тамақтану өнімдерін өндіру» 2019 жылғы 27 желтоқсанда бекітілген және Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрінің 2025 жылғы 19 желтоқсандағы № 477 бұйрығына сәйкес 2025 жылы жаңартылған («Кәсіпорын директоры»).
2. «Жоғары және (немесе) жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру ұйымдарының педагогі (профессор-оқытушылар құрамы)» Қазақстан Республикасы Ғылым және жоғары білім министрінің 2023 жылғы 20 қарашадағы № 591 бұйрығымен бекітілген.

Жаңа кәсіптер мен құзыреттер атласы (Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрінің 2025 жылғы 19 желтоқсандағы № 477 бұйрығы: «Экотехнолог», «Кәсіпорын директоры») және Жамбыл облысының жаңа кәсіптер мен құзыреттерінің өңірлік атласы («Органикалық өнім жөніндегі маман»).

7М07241 Тағам қауіпсіздігі білім беру бағдарламасы 2026 жылғы «22» 01 Академиялық сапа жөніндегі кеңес мәжілісінде мақұлданданған, хаттама № 3.

Төраға Аскарбеков Э.Б.
Аты-жөні, тегі


Қолы

«7М07241 Тағам қауіпсіздігі» білім беру бағдарламасы 2025 жылғы «19» 12 факультеттің Академиялық сапа жөніндегі комиссиясының мәжілісінде келісілген, хаттама № 3.

Төраға Сафуани Ж. Е.
Аты-жөні, тегі


Қолы

7М07241 Тағам қауіпсіздігі білім беру бағдарламасы 2025 жылғы «19» 12 «Технология және стандарттау» кафедрасының мәжілісінде әзірленген және талқыланған, хаттама № 5

Кафедра меңгерушісі Байтукенова С. Б.
Аты-жөні, тегі


Қолы

«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

"22" 01 2026 ж.

БББ басқармасының
басшысы



Б.Баядилова

"22" 01 2026 ж.

«Нәрлі» ЖШС
директоры



Д. Сыдыков

"19" 12 2025 ж.

ЗТБ «Қазақстанның
Халал Индустриясы
Қауымдастығы»
төрағасы



М. Сарсенбаев

"19" 12 2025 ж.

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



А. Үсенова

"19" 12 2025 ж.

«Bio DELTA Trading
KZ» ЖШС директоры



К. Айткенова

"19" 12 2025 ж.

«Golden Capital-01»
ЖШС директоры



М. Муқанов

"19" 12 2025 ж.

ПБНПН – 242 тобының
магистранты



Д. Абеуова

"19" 12 2025 ж.

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	7М07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары
Дайындау бағыты	Ғылыми-педагогикалық
Білім беру бағдарламасы тобының нөмірі және атауы тобы	7М072 Өндірістік және өңдеу салалары
БББ коды және атауы	М111 Тамақ өнімдерін өндіру
БББ бейіні	7М07241 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	-

2 Білім беру бағдарламасын бітірушінің біліктілік сипаттамасы

Берілетін дәреже	7M07241 Тағам қауіпсіздігі білім беру бағдарламасы бойынша техника ғылымдарының магистрі
Кәсіби қызмет саласы	- азық-түлік және ауыл шаруашылығы өнімдерін стандарттау және сертификаттау орталықтары - сынақ зертханалары, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі бойынша сараптама жүргізу жөніндегі мекемелер - шикізат пен дайын өнімнің сапасын бақылау жөніндегі мекемелер - сауда инспекциясы, санитарлық-эпидемиологиялық қадағалау, мемлекеттік-техникалық қадағалау - тұтынушылардың құқықтарын қорғау мекемелері, кеден қызметі және т. б. - ғылыми-зерттеу ұйымдары, патенттік бюролар - білім және ғылым саласы (Жоғары оқу орындары, колледждер)
Кәсіби қызмет түрлері	Ұйымдық-басқарушылық: - азық-түлік өнімдерінің сәйкестігін растау жөніндегі органның ресурстарын басқару; - басқарудың жаңа прогрессивті формаларын әзірлеу және енгізу. Өндірістік-технологиялық: - тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының барлық бөлімшелерінің тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі және сәйкестігін растау жөніндегі жұмысын ұйымдастыру. Ғылыми-зерттеу: - тағам қауіпсіздігі саласындағы ғылыми зерттеулер. Педагогикалық: - жоғары оқу орындарында, колледждерде білім беру қызметтерін іске асыру.
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)	- азық-түлік өнімдерінің сәйкестігін растау жөніндегі органның ресурстарын басқару; - азық-түлік өнімдерінің сәйкестігін растау бойынша жұмыстар жүргізу; - сәйкестікті бағалауды жүргізу үшін материалдарды, өнімдерді талдау және бағалау; - сәйкестікті декларациялауды жүргізу, декларациялау схемаларын қолдану; - азық-түлік өнімдерінің сәйкестігін растау жөніндегі органды аккредиттеу рәсімдерінің орындалуын қамтамасыз ету; - ЖОО-да академиялық, ғылыми-зерттеу, ғылыми-әдістемелік және қоғамдық қызметті жүзеге асыру; - білім алушы жастарды әлеуметтендіру

3 Білім беру бағдарламасының мазмұнына қойылатын талаптар

Цикл және пән атаулары	Академиялық кредиттегі еңбек сыйымдылығы
Базалық пәндер циклі (БП)	35
Жоғары оқу орны компоненті (ЖК)	20
Педагогикалық практика	4
Таңдау компоненті (ТК)	15
Бейіндеуші пәндер циклы (БП)	53
Жоғары оқу орнының компоненті (ЖК)	15
Таңдау компоненті (ТК)	25
Зерттеу практикасы	13
Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы	24
Тағылымдамадан өту және магистрлік диссертацияны орындауды қамтитын магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы	24
Қорытынды аттестаттау (ҚА)	8
Магистрлік диссертацияны ресімдеу және қорғау (МДРК)	8
Барлығы	120

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 қолдана алады.
	ОН 3	Білім алушы жастарды тиімді оқытудың және әлеуметтендірудің жоғары сапасын қамтамасыз ету үшін заманауи әдістер мен білім беру технологияларын қолдана алады.
	ОН 4	Білім беру процесіне басқарудың психологиялық механизмдерін, оларды оқыту әдістемелерін және заманауи технологияларын енгізеді.
Сандық құзыреттілік (Digital skills)	ОН 6	Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін заманауи зерттеу әдістерін, жобаларды басқаруды және еңбекті ұйымдастырудың прогрессивті нысандарын әзірлеу мен енгізуді пайдалана отырып бағалай алады.
	ОН 9	Тамақ өнімдерінің сапасын, сәйкестігін және қауіпсіздігін бағалау, олардың фальсификация мен контаминациясын анықтау үшін ақпараттық технологияларды, жасанды интеллектті және талдамалық бағдарламаларды қолдана алады.
Кәсіби дағды (Hardskills)	ОН 2	Ғылым тарихы мен философиясы туралы білімді қолдана отырып тұтас жүйелік ғылыми дүниетанымды зерттей алады.
	ОН 5	Өнімнің сапасын бақылауды қамтамасыз ету үшін тамақ өнеркәсібінде қалдықтарды өндірудің, өндеудің

		және пайдаланудың технологиялық процестерінің қауіпсіздігін талдай алады.
	ОН 7	Заманауи әдістер мен стандарттар негізінде тамақ өнімдерінің сапасын квалиметриялық бағалауды және басқаруды жүзеге асыра алады.
	ОН 8	Алынған нәтижелерді талдау және жалпылау әдістерін қолдана отырып, тамақ қауіпсіздігі саласындағы ғылыми зерттеулерді орындай алады.
	ОН 10	Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарындағы тамақ, экологиялық және гигиеналық қауіпсіздік тәуекелдерін бағалай алады.
	ОН 11	Ұлттық және халықаралық стандарттарға сәйкес тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқаруды қамтамасыз ете алады.
	ОН 12	Тамақ өнімдерінің техникалық реттеу саласындағы заңнамасы бойынша тамақ өнімдерінің түрлері мен қауіпсіздігінің техникалық регламенттердің талаптарына сәйкестігіне сараптама жүргізе алады.

5 Білім беру бағдарламасы және модульдердің оқу нәтижелері

Құзыреттілігі	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 қолдана алады.	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 зерттей алады.	Базалық модуль		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 қолдана алады.	Базалық модуль		Жоғары мектептің педагогикасы
Мінез-құлық дағдылары және жеке қасиеттер (Softskills)	ОН 4 Білім беру процесіне басқарудың психологиялық механизмдерін, оларды оқыту әдістемелерін және заманауи технологияларын енгізеді.	Базалық модуль		Басқару психологиясы

Кәсіби дағды (Hardskills)	ОН 5 Өнімнің сапасын бақылауды қамтамасыз ету үшін тамақ өнеркәсібінде өңдеудің қалдықтарды және пайдаланудың технологиялық процестерінің қауіпсіздігін талдай алады.	Тамақ өндірісінің қауіпсіздігі мен сапасы	Тұтынушыға қауіпсіз 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.	Технологиялық процестер мен тамақ өнімдері өндірісінің қауіпсіздігі Функционалды мамандандырылған өнімдерінің қауіпсіздігі Тамақ өнеркәсібіндегі қалдықтар мен қайталама шикізаттың қауіпсіздігі
Сандық қызыреттілік (Digital skills)	ОН 6 Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін заманауи зерттеу әдістерін, жобаларды басқаруды және еңбекті ұйымдастырудың прогрессивті нысандарын әзірлеу мен енгізуді пайдалана отырып бағалай алады.	Ғылыми зерттеулер жүргізу әдістемесі	Тағам қауіпсіздігін қамтамасыз етудің ғылыми негізделген тәсілдерін тұжырымдайды және тәуекелдерді талдау, өнім сапасын бағалау және тамақ өндірісінің қауіпсіздігі мен технологиялық процестерін бақылау саласында шешімдерді әзірлеу үшін заманауи әдіснамалық құралдарды қолданады	Тамақ өнімдерінің сапасын сараптамалық бағалау Тамақ өнімдерін сәйкестендіру және бұрмалау Шикізат пен тамақ өнімдерінің сапасын бақылаудың заманауи әдістер Жобаларды басқару

Кәсіби дағды (Hardskills)	ОН 7 Заманауи әдістер мен стандарттар негізінде тамақ өнімдерінің сапасын квалиметриялық бағалауды және басқаруды жүзеге асыра алады.	Тамақ өндірісінің қауіпсіздігі мен сапасы	Ұлттық халықаралық стандарттарға, нормативтерге техникалық регламенттерге сәйкес тамақ өнімдерінің сапа көрсеткіштерін негізделген бақылау үшін сапаны басқару жүйесін әзірлейді және квалиметриялық бағалау әдістерін қолданады.	Тамақ өнімдерінің сапасын квалиметриялық бағалау Өнім сапасын басқару
Кәсіби дағды (Hardskills)	ОН 8 Алынған нәтижелерді талдау және жалпылау әдістерін қолдана отырып, тамақ қауіпсіздігі саласындағы ғылыми зерттеулерді орындай алады.	Ғылыми зерттеулер жүргізу әдістемесі	Тамақ өнімдерінің, компоненттердің, шикізаттың және өндіріс процестерінің қауіпсіздігін бағалау үшін заманауи аналитикалық, есептік, эксперименттік бағдарламалар мен әдістемелерді қолданады	Экспериментті жоспарлау, ұйымдастыру және деректерді өңдеу Тамақ шикізаттары мен өнімдерді зерттеу әдістері
Сандық құзыреттілік (Digital skills)	ОН 9 Тамақ өнімдерінің сапасын, сәйкестігін және қауіпсіздігін бағалау, олардың фальсификация мен контаминациясын анықтау үшін ақпараттық технологияларды, жасанды интеллектті және талдамалық бағдарламаларды қолдана алады.	Тамақ өндірісінің қауіпсіздігі мен сапасы	Тамақ өнімдерінің	Тамақ өнімдерін сәйкестендіру және бұрмалау Тамақ шикізаты мен тамақ өнімдерінің контаминациясы Шикізат пен тамақ өнімдерінің сапасын бақылаудың заманауи әдістері Жобаларды басқару

Кәсіби дағды (Hardskills)	ОН 10 Тамақ кәсіпорындарындағы экологиялық және гигиеналық қауіпсіздік тәуекелдерін бағалай алады.	Тамақ өнеркәсібі тамақ, гигиеналық және тәуекелдерін бағалай алады.	Тамақ өндірісінің қауіпсіздігі мен сапасы	қауіпсіздігіне байланысты тәуекелдерді бағалайды және өндірістік циклдің барлық кезеңдерінде қауіпті факторлардың алдын алу тетіктерін әзірлеу, енгізу және жетілдіру үшін сапа менеджменті және техникалық реттеу жүйесінің қағидаттарын қолданады.	Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бағалау Тағам қауіпсіздігі тәуекелдерін бағалау Сапа және менеджменттің халықаралық жүйелері Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқару жүйелері Тағам қауіпсіздігі саласындағы техникалық реттеу Тамақ өнімдерінің сапасын сараптамалық бағалау
Кәсіби дағды (Hardskills)	ОН 11 Ұлттық және халықаралық стандарттарға сәйкес тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқаруды қамтамасыз ете алады.	Тамақ және халықаралық тамақ стандарттарға сәйкес тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқаруды қамтамасыз ете алады.	Тамақ өндірісінің қауіпсіздігі мен сапасы		
Кәсіби дағды (Hardskills)	ОН 12 Тамақ өнімдерінің техникалық реттеу саласындағы заңнамасы бойынша тамақ өнімдерінің түрлері мен қауіпсіздігінің техникалық регламенттердің талаптарына сәйкестігіне сараптама жүргізе алады.	Тамақ өнімдерінің техникалық заңнамасы бойынша тамақ өнімдерінің түрлері мен қауіпсіздігінің техникалық талаптарына сәйкестігіне сараптама жүргізе алады.	Тамақ өндірісінің қауіпсіздігі мен сапасы		

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

№	Пәннің атауы	Пәннің қысқаша сипаттамасы	Кредиттер 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		
	Базалық пәндер циклі																
	Университет компоненті / Таңдау компоненті																
1	Шет тілі (кәсіби)	Пән академиялық өзара іс-	4	+													

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

7 Жоспарланған оқу нәтижелерін модуль ішіндегі бағалау технологияларымен және оқыту әдістерімен үйлестіру

Сан нәтижелер оқыту (RO)	Модуль бойынша жоспарланған оқу нәтижелері	Бағалау технологиялары (құралдары)	Әдістер оқу және оқыту
PO1	Кәсіби қызмет саласында шетел тілінде ғылыми және кәсіби қарым-қатынастың заманауи әдістері мен технологияларын қолданады.	эссе	бірлескен білім беру
RO 2	Ғылым тарихы мен философиясын білетін тұтас, жүйелі ғылыми дүниетанымды зерттейді	бақылау Жұмыс	ми дауыл
RO 3	Жоғары білім берудегі оқу процесін жобалау және енгізуде заманауи педагогикалық тәсілдерді, оқыту әдістерін және білім беру технологияларын қолданады.	талдау жағдайлар	жобалау және зерттеу әдіс
RO 4	Білім беру процесіне психологиялық басқару механизмдерін, оқыту әдістерін және заманауи оқыту технологияларын енгізеді	ауызша сауалнама	шешім жағдайлық тапсырмалар
RO 5	Тамақ өнеркәсібіндегі қалдықтарды өндеу технологияларының қауіпсіздігін талдайды, өнім сапасын бақылауды және заманауи тәуекелдерді басқару әдістерін қолдана отырып, қалдықтарды экологиялық таза қайта өндеуді қамтамасыз етеді.	көп деңгейлі тапсырмалар	есептеу және графикалық Жұмыс
RO 6	Бағалайды заманауи зерттеу әдістерін қолдана отырып, тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін	талдау жағдайлар	әдіс жобалар
RO 7	Заманауи әдістер мен стандарттарға негізделген тамақ өнімдерінің сапасын бағалауды және басқаруды жүргізеді	ғылыми еңбектер	бірлескен білім беру
RO 8	Алынған нәтижелерді талдау және жалпылау әдістерін қолдана отырып, тамақ қауіпсіздігі саласында ғылыми зерттеулер жүргізеді	ғылыми мақала	ми дауыл
RO 9	Азық-түлік өнімдерінің сапасын, сәйкестігін және қауіпсіздігін бағалау, жалған өнімдер мен ластануды анықтау үшін ақпараттық технологияларды, жасанды интеллект пен аналитикалық бағдарламаларды пайдаланады	тестілеу	сынақ тапсырмалар
RO 10	Тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарындағы тамақ, экологиялық және гигиеналық қауіпсіздік тәуекелдерін бағалайды	жағдайлық тапсырмалар	көп деңгейлі мәселелер мен тапсырмаларды шешу

RO 11	Ұлттық және халықаралық стандарттарға сәйкес сапа мен тамақ қауіпсіздігін басқаруды қамтамасыз етеді	ауызша сауалнама	ми дауыл
RO 12	Тамақ өнімдерінің түрі мен техникалық регламенттердің талаптарына сәйкестігіне сараптама жүргізеді азық-түлік қауіпсіздігі заңға сәйкес техникалық реттеу саласында	қорғаныс жобалар	талқылау

8 Білім беру бағдарламасының оқу нәтижелерінің кәсіби стандарттардың еңбек функцияларымен өзара байланысы

Аты пайдаланылған кәсіби стандарттар	Мамандықтар бойынша 7- деңгей ORC	Еңбек функциялар	Тапсырмалар	Нәтижелер жаттығу ОП бойынша
Кәсіби стандарт 1; Қоғамдық тамақтандыру өнімдерін өндіру	Директор кәсіпорындар	TF 1. Өндірістік және шаруашылық қызметті басқару. 2. Басқару мен еңбекті ұйымдастырудың ең жаңа прогрессивті түрлерін әзірлеуді және енгізуді жүзеге асыру ұйымдастыру	Тапсырма 1. Кәсіпорынды басқаруды енгізу 2-тапсырма. Кәсіпорын бақылау кешенін бойынша шаралар жүзеге асыру	RO 12 Техникалық реттеу саласындағы заңнамаға сәйкес тамақ өнімдерінің түрлері мен қауіпсіздігіне қойылатын техникалық регламенттердің талаптарына тамақ өнімдерінің сәйкестігіне сараптама жүргізеді.
Кәсіби стандарт: Жоғары және /немесе жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру мекемелерінің оқытушысы (профессорлық-оқытушылық құрамы)	Оқытушы, білім беру саласындағы ассистент, ОБПО	TF 1. Оқыту TF 2. Ғылыми зерттеулер жүргізу; TF 3. Ғылыми және әдістемелік жұмысты жүзеге асыру; TF 4. Студенттің әлеуметтендірілуі жастық	1-тапсырма. Студенттердің академиялық құзыреттіліктерінің қажетті деңгейін қамтамасыз ету 2-тапсырма. Ғылымның, жоғары білімнің және еңбек нарығының интеграциясын қамтамасыз ету	RO 3 Жоғары білім берудегі оқу процесін жобалау және енгізуде заманауи педагогикалық тәсілдерді, оқыту әдістерін және білім беру технологияларын қолданады. RO 4 Білім беру процесіне психологиялық басқару механизмдерін, оқыту әдістерін

			3-тапсырма. ОVPO макропроцестерін ғылыми-әдістемелік қамтамасыз ету 4-тапсырма. Студенттер арасында әлеуметтік құндылықтарды насихаттау	және заманауи технологияларын енгізеді.	оқыту
--	--	--	--	--	-------

БІТІРУШІ ҮЛГІ			
Құзыреттіліктер (жұмсақ дағдылар, сандық дағдылар)			
Атрибуттар түлегі	Білім	Дағдылар	
1. Шығармашылық және шешім 2. Командалық жұмыс, көшбасшылық 3. Сандық кәсіби құзыреттілік 4. Тамақ қауіпсіздігі саласындағы жоғары кәсібилік	HACCP, ISO 22000, GMP - тамақ қауіпсіздігін басқару жүйелері саласындағы білім. Өнімдердің қауіпсіздігі мен сапасына қатысты ГОСТ және СанПиН. Азық-түлік өнімдерін сертификаттау және декларациялау тәртібі. Өнімді сәйкестендіру әдістері (визуалды, деректі, зертханалық). Өнімдерді өндіру мен сатудың барлық кезеңдерінде бақылау қағидаттары.	1. Азық-түлік өнімдерінің сәйкестігін бағалау саласындағы нормативтік базаны қолданады 2. Сертификаттау органдарымен және әріптестерімен тиімді өзара әрекеттеседі 3. Өндірістің барлық кезеңдеріндегі мәселелерді тез шешу мүмкіндігі. 4. Сәйкестікті бағалауға арналған құжаттарды дайындайды және дайындайды 5. Өндірістен бастап тасымалдауға дейін әрбір кезеңде сапаны бақылауды және тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін жүргізеді	
Кәсіби дағдылар (қиын дағдылар)			
Өнімнің сәйкестігін бағалау кезінде нормативтік құжаттаманы қолданады. Зертханалық сынақ нәтижелерін анықтау, сынама алу әдістерін жетік меңгерген. Сәйкестікті бағалау нәтижелері бойынша құжаттарды (хаттамалар, сертификаттар, декларациялар, қорытындылар және т.б.) дайындай және талдай алады. HACCP, ISO 22000 қағидаттарын түсінеді.			

Құзыреттіліктер (жұмсақ дағдылар, сандық дағдылар)		
Атрибуттар түлегі	Білім	Дағдылар
1. Көшбасшылық 2. Шығармашылық 3. Қарым-қатынас дағдылары 4. Академиялық тұтастық 5. Инновацияға ашықтық 6. Рефлексивтілік 7. Сандық сауаттылық	Зерттеу және оқыту этикасы. Педагогикалық инновацияның негіздері және түпнұсқа білім беру бағдарламаларын әзірлеу. Оқытудағы шығармашылық тәсілдің принциптері. Білім беру нәтижелерін бағалау стратегиясының ғылыми әдіснамасының негіздері. Білім берудегі заманауи ақпараттық-коммуникациялық технологиялар. Білім беру процестерін ұйымдастыру және бақылау.	Инновациялық білім беру бағдарламалары мен курстарын әзірлейді және енгізеді. Оқытуға арналған бірегей материалдар мен тәсілдерді жасайды. Оқытуда ойынға негізделген және шығармашылық әдістерді қолданады. Оқушылардың оқу нәтижелерін талдайды және оқудағы проблемалық салаларды анықтайды. Білім беру технологиялары мен әдістерінің тиімділігін бағалайды. Сабақтар мен тестілеуді өткізу үшін цифрлық білім беру платформаларын пайдаланады және оқу материалдарын жасау және оқытуды басқару үшін әртүрлі ІТ құралдарымен жұмыс істей алады.
Кәсіби дағдылар (қиын дағдылар)		
Инновациялық тәсілдерді қолдана отырып, білім беру бағдарламалары мен курстарын әзірлеу. Жаңа білім беру технологиялары мен әдістерін қолдану. Ғылыми зерттеулердің соңғы жетістіктерін оқу процесіне енгізу. Педагогикалық рефлексия әдістерін қолдану (оқыту іс-әрекетін талдау, әріптестер мен оқушылардың Өзінің оқыту нәтижелерін бағалау және оқыту әдістерін жетілдіру. Ғылыми жобалар мен жұмыс топтарын ұйымдастыру және басқару. Факультеттегі оқу және ғылыми процестерді басқаруға қатысу.		

1. Қоғамдық тамақтандыру өнімдерін өндіру 2019 жылғы 27 желтоқсанныан бастап және 2025 жылдан бастап Қазақстан Республикасы Ауыл шаруашылығы министрінің 2025 жылғы 19 желтоқсандағы № 477 бұйрығымен жанаартылды (кәсіпорын директоры);

2 Жоғары және (немесе) жоғары оқу орнынан кейінгі білім беру ұйымдарының оқытушысы (профессорлық-оқытушылық құрамы) Қазақстан Республикасы Ғылым және жоғары білім министрінің 2023 жылғы 20 қарашадағы № 591 бекітілген бұйрығына сәйкес.

Жаңа атлас мамандықтар мен қузыреттері (ҚР Ауыл шаруашылығы министрінің 2025 жылғы 19 желтоқсандағы № 477 бұйрығы) Экотехнолог - Кәсіпорын директоры және Жамбыл облысының жаңа мамандықтар мен қузыреттердің аймақтық атласы (органикалық өнімдер бойынша маман).

ТИПТІК ОҚУ ЖОСПАРЫ/ТИПИЧНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН / TYPICAL CURRICULUM PLAN
7M07241 - Тағам қауіпсіздігі / Пищевая безопасность / Food Safety

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

**International Academic Advisor Confirmation/ Шетелдік кеңесшінің қатысуы/
Участие зарубежного консультанта**

Educational Program/	7M07241 Food safety
Білім беру бағдарламасы/	7M07241 Тағам қауіпсіздігі
Образовательная программа	7M07241 Пищевая безопасность
Level/ Дәрежесі/ Уровень	Master's
	Магистр
	Магистр
International Academic Advisor/	Djakhangirova Gulnoza Zinatullaevna
Шетелдік академиялық	Джахангирова Гулноза Зинатуллаевна
кеңесші/ Зарубежный	Джахангирова Гулноза Зинатуллаевна
консультант	
Academic degree/ Ғылыми	PhD
дәреже/ Ученая степень	Философия докторы (PhD)
	Доктор философии (PhD)
Position/ Лауазымы/ Должность	Professor, Department of Technology of Food and
	Perfumery-Cosmetic Products)
	Тамақ және парфюмерлік-косметикалық өнімдер
	технологиясы кафедрасының профессоры
	проф. Кафедры Технология пищевых и парфюмерно-
	косметических продуктов
Организация/ Ұйым /	Tashkent Chemical-Technological Institute
Organization	Ташкент химия-технологиялық институты
	Ташкентский химико-технологический институт
Country/ Ел/ Страна	Republic of Uzbekistan, Tashkent
	Өзбекстан Республикасы, Ташкент қаласы
	Республика Узбекистан, г. Ташкент

Approved/ Келісілді/ Согласовано

The educational program has been reviewed and approved. The updated content of the educational program, the sequence of courses, and the revised learning outcomes (LO) have been developed in accordance with modern academic approaches.

Білім беру бағдарламасы қарастырылып, келісілді. Білім беру бағдарламасының жаңартылған мазмұны, пәндерді оқу реттілігі және жаңартылған оқу нәтижелері (ОН) заманауи академиялық тәсілдерге сәйкес әзірленді.

Образовательная программа рассмотрена и согласована. Актуализированное содержание образовательной программы, последовательность изучения дисциплин и обновленные результаты обучения (РО) сформированы с учетом современных академических подходов.

International Academic Advisor/
Шетелдік академиялық кеңесші/
Зарубежный консультант

G. Djakhangirova/
Г. Джахангирова/
Г. Джахангирова



(Signature/
Қолы/
Подпись)

(Date/
Күні/
Дата)

Seal/ 

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.

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 «Инноватор»

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 «Инноватор» Д.М.Искакова



Expert opinion

on the Educational Program 7M07241 - Food safety

Field of Study M111 Food production

The Educational Program "7M07241 Food Safety (Scientific and Pedagogical Track)" is designed to prepare highly qualified specialists capable of conducting comprehensive risk analysis and developing and implementing effective quality and food safety management systems throughout all stages of food production and distribution. The curriculum combines fundamental scientific knowledge with practical managerial and analytical competencies required in professional practice.

The objective of the program is to educate highly qualified professionals who meet the current demands of science, education, and the food industry and possess advanced expertise in food production technologies and food safety.

The relevance of the program is determined by contemporary global challenges, including the globalization of food markets, climate change, population growth, and the need to ensure sustainable access to safe and high-quality food. The demand for specialists in this field is confirmed by international trends and the growing needs of the food industry, research institutions, and regulatory organizations.

The program structure fully complies with current academic regulations and comprises 120 academic credits. Of these, 35 credits are allocated to the core disciplines aimed at developing fundamental knowledge in food safety and pedagogical competencies. The 53-credit specialization cycle provides advanced professional training in key areas, including quality management systems, international standards, and modern methods of food analysis and control.

The curriculum reflects current scientific advances and industry requirements, covering national and international food safety regulations, the implementation of HACCP, ISO, and other international standards, as well as risk assessment, analytical control, and quality management. The program content corresponds to current challenges in global food safety and national public health policies.

The master's research component comprises 24 academic credits, ensuring the development of research competencies required for independent scientific investigation and professional problem-solving. The 8-credit final assessment, including a comprehensive state examination and the defense of a master's thesis, provides an integrated evaluation of the graduates' professional and research competencies.

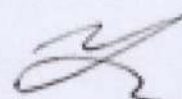
Thus, the program structure ensures the preparation of highly qualified specialists with profound theoretical knowledge, well-developed research and teaching skills, and the ability to effectively address food quality and safety issues at both national and international levels.

Overall, the educational program meets contemporary academic and professional standards, demonstrates a strong balance between scientific research

and practical application, and offers significant potential for international academic and research collaboration.

Expert

Doctor of Chemical Sciences, Professor
Head of the ICESCO Chair of Biomedical Materials
Baku State University



Ulviyya Hasanova Alimammad

