

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

7M07241 - Пищевая безопасность

Уровень: магистратура (научно-педагогическое направление)

Утверждена
Советом директоров АО «КазУТБ имени
К.Кулажанова»
от «03» 03 2026 г. протокол № 4



Рекомендована
Ученым советом АО «КазУТБ имени
К.Кулажанова»
от «03» 03 2026 г. протокол № 7

Астана, 2026

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	

ПРЕДИСЛОВИЕ

Образовательная программа «7М07241 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:

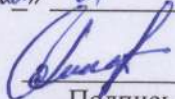
1. Производство продуктов общественного питания от 27.12.2019 гг. и обновлен от 2025 года по приказу Министра сельского хозяйства РК от 19 декабря 2025 года № 477 (Директор предприятия);

2. Педагог (профессорско-преподавательский состав) организаций высшего и (или) послевузовского образования по Утвержденным приказом Министра науки и высшего образования Республики Казахстан от 20 ноября 2023 года № 591.

Атлас новых профессий и компетенций (приказ министра сельского хозяйства республики казахстан от 19 декабря 2025 года № 477 Экотехнолог - Директор предприятия и Региональный Атлас новых профессий и компетенций Жамбылской области (специалист по органической продукции).

Образовательная программа «7М07241 Пищевая безопасность» одобрена на заседании Совета по академическому качеству от 23 01 2026 г., протокол № 3

Председатель Э.Б. Аскарбеков
Ф.И.О.


Подпись

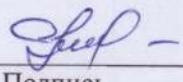
Образовательная программа «7М07241 Пищевая безопасность» согласована на заседании Комиссии по академическому качеству факультета от 19 12 2025 г., протокол № 3

Председатель Сафуани Ж.Е.
Ф.И.О.


Подпись

Образовательная программа «7М07241 Пищевая безопасность» разработана и обсуждена на заседании кафедры «Технология и стандартизация» от 19 12 2025 г., протокол № 5

Зав. кафедрой Байтукенова С.Б.
Ф.И.О.


Подпись

Лист согласования

Образовательная программа 7М07241-Пищевая безопасность

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по АВ



Э. Аскарбеков

"22" 01 2026 г.

Руководитель УОП



Б.Баядилова

"22" 01 2026 г.

Директор ТОО «Нәрлі»



Д. Сыдыков

"19" 12 2025 г.

Председатель ОЮЛ
«Ассоциация Халал
Индустрии Казахстана»

М.Сарсембаев

"19" 12 2025 г.

Директор ТОО
«Научно-
производственный
центр экологической и
промышленной
биотехнологии»

А. Усенова

"19" 12 2025 г.

Директор ТОО
«BioDELTA Trading
KZ»

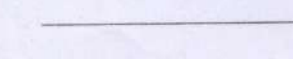
К. Айткенова

"19" 12 2025 г.

ТОО «Golden Capital-
01»

М. Муканов

"19" 12 2025 г.

Магистрант группы
ПБНПН-242

Д. Абеуова

"19" 12 2025 г.

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	-

2 Квалификационная характеристика выпускника образовательной программы

Присуждаемая степень	Магистр технических наук по образовательной программе «7М07241 Пищевая безопасность»
Область профессиональной деятельности	- центры стандартизации и сертификации пищевой и сельскохозяйственной продукции; - испытательные лаборатории, учреждения по проведению экспертизы по безопасности пищевых продуктов; - учреждения по контролю качества сырья и готовой продукции; - торговая инспекция, санитарно-эпидемиологический надзор, государственно-технический надзор; - учреждения по защите прав потребителей, таможенная служба и др. - научно-исследовательские организации, патентные бюро; - сфера образования и науки (высшие учебные заведения, колледжи).
Виды профессиональной деятельности	Организационно-управленческая: - управление ресурсами Органа по подтверждению соответствия пищевой продукции; - разработка и внедрение новейших прогрессивных форм управления.

	Производственно-технологическая: - организация работы всех подразделений предприятий пищевой промышленности по безопасности и подтверждению соответствия пищевой продукции. Научно-исследовательская: - научные исследования в области безопасности пищевых продуктов. Педагогическая: - реализация образовательных услуг в высших учебных заведениях, колледжах.
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	- управление ресурсами Органа по подтверждению соответствия пищевой продукции; - проведение работ по подтверждению соответствия пищевой продукции; - анализ и оценка материалов, продукции для проведения оценки соответствия; - проведение декларирования соответствия, применение схем декларирования; - обеспечение выполнения процедур аккредитации Органа по подтверждению соответствия пищевой продукции; - осуществление академической, научно-исследовательской, научно-методической и общественной деятельности в ОВПО; - социализация обучающейся молодежи.

3 Требования к содержанию образовательной программы

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

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	Применяет современные методы и технологии научной и профессиональной коммуникации на иностранном языке в сфере профессиональной деятельности.
	PO 3	Применяет современные педагогические подходы, методы преподавания и образовательные технологии при проектировании и реализации учебного процесса в высшей школе.
	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, управления проектами и разработку и внедрения прогрессивных форм организации труда.
	PO 9	Применяет информационные технологии, искусственный интеллект и аналитические программы для оценки качества, соответствия и безопасности пищевых продуктов, выявления фальсификации и контаминации
Профессиональные навыки (Hardskills)	PO 2	Исследует целостное системное научное мировоззрение с использованием знаний истории и философии науки
	PO 5	Анализирует безопасность технологических процессов переработки отходов в пищевой промышленности, обеспечивая контроль качества продукции и экологически безопасное вторичное использование отходов с применением современных методов управления рисками.
	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
--	-------	--

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)	РО 1 Применяет современные методы и технологии научной и профессиональной коммуникации на иностранном языке в сфере профессиональной деятельности.	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 науки, а также владея средствами научной и профессиональной коммуникации на иностранном языке в контексте образовательной среды	Иностранный язык (профессиональный)
Профессиональные навыки и личностные качества (Hardskills)	РО 2 Исследует целостное системное научное мировоззрение с использованием знаний истории и философии науки	Базовый модуль		История и философия науки
Поведенческие и личностные качества (Softskills)	РО 3 Применяет современные педагогические подходы, методы преподавания и образовательные технологии при проектировании и реализации учебного процесса в высшей школе.	Базовый модуль		Педагогика высшей школы
Поведенческие и личностные качества (Softskills)	РО 4 Внедряет в образовательный процесс психологические механизмы управления, методики их преподавания и современные технологии обучения	Базовый модуль		Психология управления

Профессиональные навыки (Hardskills)	PO 5 Анализирует безопасность технологических процессов переработки отходов в пищевой промышленности, обеспечивая контроль качества продукции и экологически безопасное вторичное использование отходов с применением современных методов управления рисками.	Безопасность и качество производства 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 производств пищевых продуктов Безопасность функциональных и специализированных пищевых продуктов Безопасность отходов и вторичного сырья в пищевой промышленности Гигиеническая безопасность на пищевых производствах
Цифровые компетенции (Digital skills)	PO 6 Оценивает качество и безопасность пищевой продукции с использованием современных методов исследования, управления проектами и разработку и внедрения прогрессивных форм организации труда.	Методология ведения научных исследований	Формулирует научно обоснованные подходы к обеспечению пищевой безопасности и применяет современные методологические инструменты для анализа рисков, оценки качества продукции и разработки эффективных решений в области контроля и безопасности технологических процессов пищевого производства	Экспертная оценка качества пищевой продукции Идентификация и фальсификация пищевых продуктов Современные методы контроля качества сырья и пищевой продукции Управление проектами

Профессиональные навыки (Hardskills)	PO 7 Осуществляет квалиметрическую оценку и управление качеством пищевых продуктов на основе современных методов и стандартов	Безопасность и качество производства продуктов питания	Разрабатывает систему управления качеством и применяет методы квалиметрической оценки для обоснованного контроля показателей качества пищевой продукции в соответствии с национальными и международными стандартами, нормативами и техническими регламентами.	Управление качеством продукции Квалиметрическая оценка качества пищевых продуктов
Профессиональные навыки (Hardskills)	PO 8 Выполняет научные исследования в области пищевой безопасности с применением методов анализа и обобщения полученных результатов	Методология ведения научных исследований	Применяет современные аналитические, расчетные, экспериментальные программы и методики для оценки безопасности пищевой продукции, сырья и компонентов, сырья и процессов производства	Методы исследования пищевого сырья и продуктов Планирование, организация эксперимента и обработка данных

Профессиональные навыки (Digital skills)	RO 9 Применяет информационные технологии, интеллект и аналитические программы для оценки качества, соответствия и безопасности пищевых продуктов, выявления фальсификации и контаминации	Безопасность производств Безопасность и качество продуктов питания	Оценивает риски, связанные с безопасностью пищевой продукции, и применяет принципы системы менеджмента качества и технического регулирования для разработки, внедрения и совершенствования механизмов предотвращения опасных факторов на всех этапах производственного цикла.	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов Контаминация пищевого сырья и пищевых продуктов Современные методы контроля качества сырья и пищевой продукции Управление проектами
Профессиональные навыки (Hardskills)	RO 10 Оценивает риски пищевой, экологической и гигиенической безопасности на предприятиях пищевой промышленности			Оценка экологической безопасности пищевых продуктов Оценка рисков пищевой безопасности
Профессиональные навыки (Hardskills)	RO 11 Обеспечивает управление качеством и безопасностью пищевых продуктов в соответствии с национальными и международными стандартами			Системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов Международные системы менеджмента качества и безопасности
Профессиональные навыки (Hardskills)	RO 12 Проводит экспертизу соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов по видам и безопасности пищевой продукции в соответствии с законодательством в сфере технического регулирования			Техническое регулирование в области пищевой безопасности Экспертная оценка качества пищевой продукции

6 Взаимосвязь достижимости формируемых результатов обучения по образовательной программе и учебных дисциплин

№	Наименование дисциплины	Краткое описание дисциплины	Кол-во кредитов	Формируемые результаты обучения (коды)											
				PO 1	PO 2	PO 3	PO 4	PO 5	PO 6	PO 7	PO 8	PO 9	PO 10	PO 11	PO 12
Цикл базовых дисциплин															
Вузовский компонент/ Компонент по выбору															
1	Иностранный язык (профессиональный)	Дисциплина направлена на развитие академического взаимодействия и навыков научного письма. При изучении дисциплины магистрант систематизирует зарубежную информацию по специальности и осуществляет профессиональную деятельность на иностранном языке. Это позволяет эффективно представлять результаты исследований в международной среде, подготавливать статьи для высокорейтинговых журналов и проводить занятия по специальным предметам, повышая общую конкурентоспособность будущего исследователя.	4	+											
2	История и философии науки	Дисциплина направлена на формирование культуры научного мышления и развитие навыков	4	+											

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

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
РО 1	Применяет современные методы и технологии научной и 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 шторм
РО 3	Применяет современные педагогические подходы, методы преподавания и образовательные технологии при проектировании и реализации учебного процесса в высшей школе.	разбор кейсов	проектно-исследовательский метод
РО 4	Внедряет в образовательный процесс психологические механизмы управления, методики их преподавания и современные технологии обучения	устный опрос	решение ситуационных задач
РО 5	Анализирует безопасность технологических процессов переработки отходов в пищевой промышленности, обеспечивая контроль качества продукции и экологически безопасное вторичное использование отходов с применением современных методов управления рисками.	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 квалиметрическую оценку и управление качеством пищевых продуктов на основе современных методов и стандартов	научные работы	коллаборативное обучение
РО 8	Выполняет научные исследования в области пищевой безопасности с применением методов анализа и обобщения полученных результатов	научная статья	мозговой шторм
РО 9	Применяет информационные технологии, искусственный интеллект и аналитические программы для оценки качества, соответствия и безопасности пищевых продуктов, выявления фальсификации и контаминации	тестирование	тестовые задания

PO 10	Оценивает риски пищевой, экологической и гигиенической безопасности на предприятиях пищевой промышленности	ситуационные задачи	решение разнотипных 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 1; Производство продуктов общественного питания	Директор предприятия	ТФ 1. Руководить производственно-хозяйственной деятельностью. 2. Организовывать разработку и внедрение новейших прогрессивных форм управления организации труда	Задача 1. Осуществление руководства предприятием Задача 2. Ведение комплекса мер по контролю подразделений и предприятия	PO 12 Проводит экспертизу соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов по видам и безопасности пищевой продукции с законодательством в сфере технического регулирования.
Профессиональный стандарт: Педагог (профессорско-преподавательский состав) организаций высшего и	Преподаватель, ассистент в области образования, ОВПО	ТФ 1. Обучение ТФ 2. Проведение научных исследований; ТФ 3. Осуществление научно-методической работы;	Задача 1. Обеспечение требуемого уровня академических компетенций обучающихся	PO 3 Применяет современные педагогические подходы, методы преподавания и образовательные технологии при проектировании и

(или) послевузовского образования		ТФ 4. Социализация обучающейся молодежи	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	реализации учебного процесса в высшей школе. РО 4 Внедряет в образовательный процесс психологические механизмы управления, методики их преподавания и современные технологии обучения.
-----------------------------------	--	---	--	---

МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА			
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 НАССР, 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.			

МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА

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)		
Атрибуты выпускника	Знания	Умения
1. Лидерство 2. Креативность 3. Коммуникабельность 4. Академическая добросовестность 5. Открытость к инновациям 6. Рефлексивность 7. Цифровая грамотность	Этика научной деятельности и преподавания. Основы педагогической инновации и разработки авторских 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.	Разрабатывает и внедряет инновационные образовательные программы и курсы Создает уникальные материалы и подходы для 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
Профессиональные навыки (hard skills)		

	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.
--	--

[illegible][illegible]

Тамақ өнімдерінің экологиялық қауіпсіздігін бағалау 9 Оцінка экологической безопасности пищевых продуктов Assessment of Environmental Safety of Food Products	БЕП (ЖЖ) ПД (БК) PD (UC)	OEBPP 6314-26 OEPD 6314-26 OEPRP 6314-26	3	5	150	45	30	15	15	90	Технология және стандарттастың технологиясы мен стандартизациясы Technology and standardization	2 + 1 + 0	Егжей-гергей Экзамен Examination	Баса Другое More
Зерттеу практикасы Research Practicum	БЕП (ЖЖ) ПД (БК) PD (UC)	IP 6303-26 IP 6303-26 IP 6303-26	4	13	390	0					Барлық кафедралар Все кафедры All chairs	13 апта / неделя / weeks	Практика бойынша қорытынды баға Итоговая оценка по практике Total mark on practice	Баса Другое More
Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы Научно-исследовательская работа магистранта Scientific Research Work of a Master's Student	ҒЗЖ (ЖЖ) НІР (БК) RW (UC)	NIRM 5401-26 NIRM 5401-26 NIRM 5401-26	1	4	120	0					Барлық кафедралар Все кафедры All chairs	4 апта / неделя / weeks	Ғылыми-зерттеу жұмысы Исследовательская работа Research work	Баса Другое More
Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы Научно-исследовательская работа магистранта Scientific Research Work of a Master's Student	ҒЗЖ (ЖЖ) НІР (БК) RW (UC)	NIRM 5402-26 NIRM 5402-26 NIRM 5402-26	2	6	180	0					Барлық кафедралар Все кафедры All chairs	6 апта / неделя / weeks	Ғылыми-зерттеу жұмысы Исследовательская работа Research work	Баса Другое More
Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы Научно-исследовательская работа магистранта Scientific Research Work of a Master's Student	ҒЗЖ (ЖЖ) НІР (БК) RW (UC)	NIRM 6403-26 NIRM 6403-26 NIRM 6403-26	3	5	150	0					Барлық кафедралар Все кафедры All chairs	5 апта / неделя / weeks	Ғылыми-зерттеу жұмысы Исследовательская работа Research work	Баса Другое More
Магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы Научно-исследовательская работа магистранта Qualitative assessment of research results and implementation of master's dissertation	ҒЗЖ (ЖЖ) НІР (БК) RW (UC)	NIRM 6404-26 NIRM 6404-26 NIRM 6404-26	4	9	270	0					Барлық кафедралар Все кафедры All chairs	9 апта / неделя / weeks	Ғылыми-зерттеу жұмысы Исследовательская работа Research work	Баса Другое More
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
77 2310 360 210 150 0 72 648														
/ /														
Өнім сапасын басқару 1 Управление качеством продукции Product Quality Management	БП (ПК) БД (КВ) BD (EC)	UKRP 5206-26 UKBP 5206-26 UKBR 5206-26	1	5	150	45	30	15	15	90	Технология және стандарттастың технологиясы мен стандартизациясы Technology and standardization	2 + 1 + 0	Егжей-гергей Экзамен Examination	Баса Другое More
Тамақ өнімдерінің сапасын квалитеттік бағалау 2 Квалитеттік бағалау Qualimetric Assessment of Food Quality	БП (ПК) БД (КВ) BD (EC)	KOKRP 5206-26 KOKBP 5206-26 KOKBR 5206-26												
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module														
5 150 45 30 15 0 15 90														

Модуль / Module № 7	Тамақ өнеркәсібінің қалыптасу мен дамуына ішкіліктің маңызы 1. Бесікшілік және ішкіліктің маңызы Safety of Waste and Secondary Raw Materials in the Food Industry	БП (ПК) ПД (КВ) РД (ЕС)	BOVSPP 6311-26 BOVSPP 6311-26 BOVSPP 6311-26	3	5	150	45	30	15	15	90	Технология және стандартизация Technology and standardization			2 + 1 + 0	Етікіл Экзамен Examination	Басқа Другое More
	Тамақ өнеркәсібінің түрлерінің бағалау 2. Оценки рисков пищевой безопасности Food Safety Risk Assessment		ORPB 6311 - 26 ORPB 6311 - 26 ORPB 6311 - 26														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																	
/ /																	
Модуль / Module № 8	Тамақ өнеркәсібінің гигиеналық маңызы Гигиенная безопасность на пищевых производствах 1. Гигиенная безопасность на пищевых Academic Credits	БП (ПК) ПД (КВ) РД (ЕС)	GBRP 6312-26 GBRP 6312-26 GBRP 6312-26	3	5	150	45	30	15	15	90	Технология және стандартизация Technology and standardization			2 + 1 + 0	Етікіл Экзамен Examination	Басқа Другое More
	Тамақ өнімдерінің сәйкестендіру және бағалау 2. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов Identification and Falsification of Food Products		IFRP 6312-26 IFRP 6312-26 IFRP 6312-26														
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																	
/ /																	
Модуль / Module	Қорытынды аттестаттау (Магистралық диссертацияны ресімдеу және қорғау) (МДРҚ) Итоговая аттестация (Оформление и защита магистерской диссертации) (ОИЗМД) Final assessment (Preparation and defense of a master's thesis) (PDNT)			4	8	240										8 апта / неделя / weeks	
	Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module			8		240	0	0	0	0	0						
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулю / Total for module																	
/ /																	
Барлығы модуль бойынша / Итого по модулям / TOTAL FOR MODULES				120		3600	675	420	255	0	177	1278					

**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	PhD
Academic degree/ Ғылыми	Философия докторы (PhD)
дәреже/ Ученая степень	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

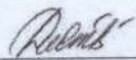
The educational program has been reviewed and approved. The updated content of the educational program, the sequence of courses, and the revised learning outcomes (LO) have been developed in accordance with modern academic approaches.

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.

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



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

