

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

**Некоммерческое акционерное общество
«Казахский агротехнический университет имени С.Сейфуллина»**



**ПРИЛОЖЕНИЕ К ОТЧЕТУ ПО САМООЦЕНКЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ДОКТОРАНТУРЫ — 8D07201 ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
В РАМКАХ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ АККРЕДИТАЦИИ НААР**



ЗАЯВЛЕНИЕ

Я, Куришбаев Ахылбек Кажигулович, подтверждаю, что в данном отчете по самооценке образовательной программы Докторантуры – 8D07201 «Технология пищевых продуктов» Казахского агротехнического университета им.С.Сейфуллина, содержащем *120* страниц, представлены абсолютно достоверные, точные и исчерпывающие данные, которые адекватно и в полной мере характеризуют деятельность организации образования по реализации образовательной программы в вузе.

Председатель Правления
КАТУ им. С.Сейфуллина



А.К. Куришбаев

Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан
Казахский агротехнический университет им. С.Сейфуллина

Рассмотрено
на заседании
Ученого
совета университета
Протокол №____
от «__»_____2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
Председатель Правления
АО " Казахский агротехнический
университет им. С.Сейфуллина"
_____ А.К. Куришбаев
«_____»_____2019 г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

«Технология пищевых продуктов»
(наименование программы)

Код и классификация области образования: 8D07 Инженерные,
обрабатывающие и строительные отрасли

Код и классификация направлений подготовки: 8D072 -
Производственные и обрабатывающие отрасли

Код в Международной стандартной классификации образования:

Квалификация: доктор философии PhD по образовательной программе
«8D0721 Технология пищевых продуктов»

Срок обучения: 3 года научно-педагогического направления

Астана, 2019

Содержание

№	Наименование компонента	Страница (рекомендуемый объём)
1.	Паспорт образовательной программы	1 стр.
2.	Общая характеристика образовательной программы	1 стр.
3.	Компетентностная модель (портрет) выпускника	3 стр.
4.	База прохождения профессиональных практик	1 стр.
5.	Структура образовательной программы	1-3 стр.
6.	Приложение 1. Академический календарь	1 стр.
7.	Приложение 2. Рабочий учебный план	2-3 стр.
8.	Приложение 3. Описание дисциплин обязательного и вузовского компонентов	
9.	Приложение 4. Описание дисциплин компонента по выбору	

1 Паспорт образовательной программы

1.1 Цель образовательной программы

Цель образовательной программы «Технология пищевых продуктов» по направлению подготовки 8D072 - Производственные и обрабатывающие отрасли предполагает подготовку научно-педагогических кадров с развитием профессиональных и личностных качеств в области пищевой отрасли.

Задачи:

Выбор индивидуального направления образования;

Углубление теоретической и практической индивидуальной подготовки в различных отраслях пищевой промышленности, обусловленных потребностями государства и рынка;

Подготовка специалистов с высоким уровнем профессиональной культуры, в том числе и культуры профессионального общения, имеющих гражданскую позицию, способных сформулировать и решать современные научные и практические проблемы на стыке наук, успешно осуществлять исследовательскую и управленческую деятельность в различных научно-исследовательских организациях и производствах;

Обеспечение фундаментальных знаний и практических навыков в отраслях пищевой промышленности, а также на стыке химии, физики, биохимии и микробиологии гарантирующих их профессиональную мобильность в реальном развивающемся мире;

Получения необходимого знаний в области вузовской педагогики и психологии, и опыта преподавания в вузе.

2 Общая характеристика образовательной программы (актуальность, особенности, конкурентные преимущества, уникальность, стейкхолдеры и т.д.)

Образовательная программа «Технология пищевых продуктов» по направлению подготовки 8D072 - Производственные и обрабатывающие отрасли, разработана в соответствии с Национальной рамкой квалификаций и профессиональными стандартами, согласована с Дублинскими дескрипторами и Европейской рамкой квалификаций. Образовательная программа спроектирована на основе модульной системы изучения дисциплин и включает модули, формирующих общеобразовательные и профессиональные компетенции.

Актуальным вопросом является обеспечение кадрами с высокими научными потенциалами, необходимым для высших учебных заведений и научно-исследовательских учреждений, подготовка конкурентоспособной молодежи в докторантуре для обеспечения научного решения проблемы в области пищевой промышленности Республики Казахстан.

Данная образовательная программа предусматривает проведение научных стажировок докторантов в ведущих зарубежных университетах так как UC Davis (Калифорния). Докторанты, обучающиеся по образовательной программе, могут на высоком уровне проводить исследовательские работы по диссертационной теме под руководством известных ученых университета и зарубежных партнеров и с использованием современной материально-технической базы. Докторанты могут проводить свою научно-исследовательскую работу в ведущих научно-исследовательских лабораториях, научно-исследовательских организациях Казахстана и зарубежных стран.

Образовательная программа «Технология пищевых продуктов» по направлению подготовки 8D072 - Производственные и обрабатывающие отрасли включает теоретическое обучение объемом 28 кредитов и практическое обучение 140 кредитов – педагогическая практика – 5 кредитов, исследовательская практика – 20 кредитов и Научно – исследовательская работа докторанта, включая выполнение докторской диссертации – 115 кредитов. При этом докторант должен освоить 180 ECTS или 5400 часов, написание и защита докторской диссертации – 12 кредитов.

3 Компетентностная модель (портрет) выпускника

3.1 Сферы профессиональной деятельности

Сферой профессиональной деятельности докторантов образовательной программы «Технология пищевых продуктов» по направлению подготовки 8D072 - Производственные и обрабатывающие отрасли является отрасли пищевой промышленности, организации образования, проектные, научно-исследовательские информации, новые технологии и виды продукции, виды пищевых ингредиентов, а также организации, предприятия различных форм и видов собственности, новые методы сбора и анализа научно-технических различных форм собственности, высшие и высшеспециальные заведения

Объектами профессиональной деятельности докторанта образовательной программы по направлению подготовки 8D072 - Производственные и обрабатывающие отрасли является:

- образовательная: преподавать специальных дисциплин по пищевому направлению в ВУЗах и других учебных заведениях государственного и негосударственного профиля;

- методическая – работа в качестве методистов в отделах народного образования;

- государственные учреждения и предприятия по производству пищевых продуктов, проектные институты, фирмы различных форм производственных предприятий пищевого направления и высшие учебные заведения.

3.2 Виды профессиональной деятельности

Предметами профессиональной деятельности докторантов по образовательной программе «Технология пищевых продуктов», по направлению подготовки 8D072 - Производственные и обрабатывающие отрасли являются:

- все виды продовольственного сырья и готовой продукции;
- все виды технологических операции, процессов, оборудований и приборов;
- способы и средства контроля, правовая и нормативная документация.

Докторанты по образовательной программе «Технология пищевых продуктов» могут выполнять следующие виды профессиональной деятельности:

- организация ведения технологических процессов; контроль за соблюдением технологической дисциплины; совершенствование технологических операций и участие в работе по освоению ресурсосберегающих технологических процессов в создание новой продукции; анализ технической оснащенности и производственной деятельности предприятий с учетом требованиями экологии, охраны труда, пожара взрывобезопасности и производственной санитарии. Расширение видов услуг в сфере общественного питания;

- организация работы трудовых коллективов, принятие управленческих решений; анализ технико-экономических показателей предприятий и маркетинговой деятельности; выполнение работ по стандартизации и сертификации пищевых продуктов;
- разработка и проектирование технологических схем предприятий пищевой промышленности и предприятий общественного питания; реконструкция существующих предприятий пищевой промышленности и общественного питания;
- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в отраслях пищевой промышленности и общественного питания; экспериментальное исследование по улучшению качества сырья, готовой продукции соответствующих отраслей продовольственных продуктов;
- работа в сфере образования.

3.3 Общеобразовательные компетенции

- умение анализировать и прогнозировать изменение спроса и предложения технологической продукции и делать выводы;
- Умение приобретать новые знания. Способность к продолжению образования на последующей ступени профессионального высшего образования;
- способность организации работы трудовых коллективов и принятие самостоятельных управленческих решений;
- способность организации производства и разработки методики составления бизнес-планов;

- применение теоретических и практических методов к анализу и решению инженерных задач;
- владение основными законами экономического развития, влияющими на технико-экономическую эффективность производства;
- способность осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным;
- применение основных нормативных документов, регламентирующих организацию и ведение технологических процессов пищевой промышленности и общественного питания.

3.4 Базовые компетенции

- Знание современных методов сбора, обработки и анализа технической информации, методами статистической обработки и анализа данных
 - Знание закономерности процессов, происходящих в пищевых продуктах;
 - Знать о новейших технических и технологических разработках и перспективах их использования для построения технологических схем и технических систем, и устройств
 - Умение совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции
 - Умение применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве различных видов продукции

- Умение применять методы исследований по определению химических, физико-химических, микробиологических показателей и свойств сырья, материалов и готовой продукции

3.5 Профессиональные компетенции

представлять итоги проделанной работы в виде отчетов, рефератов, статей, оформленных в соответствии с имеющимися требованиями, с применением современных средств редактирования и печати;

выбирать необходимые методы анализа производственных процессов, модифицировать существующие и разрабатывать новые технологии, исходя из задач конкретного исследования

обрабатывать полученные результаты с применением математического моделирования, анализировать их с учетом имеющихся литературных данных;

- умение производить основные виды технологических наблюдений и работ, выполнять обработку материалов, наблюдений и подготовку их к публикации

- умение анализировать влияние химических, физико-химических факторов на технологические процессы и оценивать их качество;

- Знание современных методов получения и обработки технологической информации;

- Умение разрабатывать методики расчета технико-экономических показателей предприятий пищевой промышленности.

4 База прохождения профессиональных практик (все виды практик)

Выпускники модульной образовательной программы докторантуры «Технология пищевых продуктов» по направлению подготовки 8D072 - Производственные и обрабатывающие отрасли могут работать в следующих сферах и областях:

- отраслевые институты, экспертные учреждения;
- государственные и негосударственные профильные образовательные организации;
- средние и высшие профессиональные учебные заведения;
- предприятия, организации, ведущие подготовку и переподготовку специалистов;
- научно-исследовательские, проектные организации;
- учебно-производственные центры и объединения по подготовке, переподготовке и повышению квалификации специалистов (по отрасли);
- конструкторские организации;
- научно-исследовательские организации и т.п.

Кроме того, выпускники могут занимать соответствующие позиции в перерабатывающих предприятиях: ТОО «Апрель», ТОО «Целинный», ТОО "Птицефабрика имени К.Маркса", Карагандинская область, с.Уштобе, ТОО "Қарағанды-Құс", Карагандинская область, с.Заречное, ТОО "ҚазГерҚұс", Акмолинская область, г.Степняк, ТОО "Дедов", Карагандинская область, п.Актас, ТОО "Компания ВАУАН", г. Жезказган, АО «Казахский агротехнический университет им.С.Сейфуллина» и другие учебные заведения.

5 Структура образовательной программы докторантуры по научно-педагогическому направлению

№ п/п	Наименование циклов дисциплин и видов деятельности	Общая трудоемкость	
		в академических часах	в академических кредитах
1	2	3	4
1.	Образовательная компонента	840	28
1.1	Цикл базовых дисциплин (БД)		
1)	Вузовский компонент		
	Теория пищевых технологий	180	6
2)	Компонент по выбору		
	Прогрессивные технологии производства пищевых продуктов	150	5
3)	Педагогическая практика	150	5
1.2	Цикл профилирующих дисциплин (ПД)		
1)	Вузовский компонент		
	Инновационные ресурсосберегающие технологические процессы производства пищевой продукции	180	6
	Управление качеством и оценка безопасности продовольственных продуктов	180	6
2)	Компонент по выбору		
	Нанотехнологии в производстве пищевых продуктов	150	5

3)	Исследовательская практика	600	20
2	Научно-исследовательская работа	3450	115
1)	Научно-исследовательская работа докторанта, включая прохождение стажировки и выполнение докторской диссертации		
3	Дополнительные виды обучения		
4	Итоговая аттестация	360	12
1)	Написание и защита докторской диссертации	360	12
	Итого	5400	180

Описание дисциплин обязательного и вузовского компонентов

1. Основная информация о дисциплине: 385073010

1. Основная информация о дисциплине:	
Наименование дисциплины	Теория пищевых технологий
2. Количество кредитов	6
3. Пререквизиты:	Научные основы производства пищевых продуктов, Общая технология пищевых производств
4. Постреквизиты:	Научная работа докторанта
5. Компетенции:	<p>В результате изучения модуля докторант должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать механизмы явлений и закономерностей процессов, количественно описывающих качественные преобразования технологических свойств пищевых сред в машинах и аппаратах технологического потока. - иметь навыки демонстрировать системное понимание в области теории пищевых технологий, мастерства в работе с приборами при проведении экспериментов;

	<ul style="list-style-type: none"> - уметь планировать, разрабатывать, реализовывать и корректировать комплексный процесс научных исследований; - уметь вносить вклад собственными оригинальными исследованиями - уметь общаться по тематике теории пищевых технологий с широким научным сообществом и обществом; - быть компетентным в области теории пищевых технологий, принципов создания новых пищевых продуктов и технологий.
6. Автор курса	
7. Основная литература	<p>1. Теоретические основы пищевых технологий.: В 2-х книгах. Книга 1, 2. Отв.редактор В.А. Панфилов. – М.: КолосС, 2009. – 608 с., 800с.</p> <p>2. Панфилов В.А. Технологические линии пищевых производств (теория технологического потока).-М.:Колос,1996. 288 с.</p> <p>Дроздова, Т. М. Физиология питания: Учебник / Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский, В. М. Позняковский. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. – 352 с.</p> <p>Никифорова, Т.Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов</p>

	питания: учеб. пособие / ГОУ ВПО «Иван. гос. хим. – технолун – т». Иваново, 2007. – 132 с.
--	--

8. Содержание дисциплины: Современное научное обеспечение, развитие концепций технологических процессов в пищевой промышленности. Основные направления государственной политики в области научного обеспечения технологических процессов в пищевой промышленности. Научное обеспечение концепций технологических процессов в пищевой промышленности. Научное обеспечение концепций технологических процессов в пищевой промышленности. Проблемы развития пищевых технологий. Теория ведущих механических и гидромеханических процессов. Теория ведущих тепломассообменных процессов. Инновационные наукоемкие технологии продуктов питания. Теория ведущих биотехнологических процессов в пищевых продуктах, качество. Процессы посола, копчения, сушки, созревания при производстве продукции, влияние на качество, хранимоспособность. Инновационные технологические процессы при производстве новых продуктов питания.

1. Основная информация о дисциплине:	
Наименование дисциплины	Прогрессивные технологии производства пищевых продуктов
2. Количество кредитов	5
3. Пререквизиты:	Теоретические основы технологий пищевых продуктов, Процессы и аппараты, Общая технология продовольственных продуктов.

	Научные основы производства пищевых продуктов
4. Постреквизиты:	
5. Компетенции:	<p>Результатом обучения данного модуля является знания в области теории и методы планирования, постановки и обработки результатов экспериментов. В разработке технологии новых пищевых продуктов; новые технологии и использование современных добавок в производстве мясных продуктов; показатели готовой продукции; требования стандартов к сырью и готовой продукции. Умения выполнять анализ технологических процессов как объектов управления, определять химический состав, физико-химические свойства мясных продуктов и технологию производства мясных продуктов.</p>
6. Автор курса	
7. Основная литература	
8. Содержание дисциплины:	<p>Перспективное направление развития науки и индустрии, разработка новых технологических процессов с применением современных методов обработки сырья в мясной промышленности. Создания отечественных продуктов питания нового поколения. Вторичные сырьевые ресурсы, и их переработка на пищевые продукты, а также использование их в мясной промышленности. Новые безотходные технологии в мясной промышленности. Классификация нутриентов: макронутриенты, микронутриенты, неалиментарные</p>

вещества. Биологически активные добавки к пище. Пробиотические продукты, включающие микроорганизмы и метаболиты – пробиотики. Функциональное питание. Регулирующее влияние на различные функции организма. Способы коррекции питания: обогащение нутриентами, создание комбинированных продуктов. Пищевые добавки и получение продуктов питания искусственного происхождения. Использование биологически активных добавок. Современная классификация БАДов.

1. Основная информация о дисциплине:	
Наименование дисциплины	Инновационные ресурсосберегающие технологические процессы производства пищевой продукции
2. Количество кредитов	6
3. Пререквизиты:	Процессы и аппараты, Научные основы производства пищевых продуктов
4. Постреквизиты:	
5. Компетенции:	В результате докторанты должны: иметь навыки использования методов обработки сырья при производстве пищевых продуктов, в организации и ведении технологического процесса производства; уметь составлять основные технологические схемы производства пищевых продуктов, правильно определять наиболее подходящие методы анализа для определения качества

	<p>сырья и готовой продукции; быть компетентным в вопросах производства пищевых продуктов из сырья животного и растительного происхождения.</p> <p>Умения выбирать методы обработки и способы хранения продуктов растениеводства, рассчитывать производительность технологических линий приема и обработки продукции растениеводства, определять необходимые вместимости и типы хранилищ.</p> <p>Навыки для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, сертифицировать зерно, мука, крупы, корма для животных.</p>
6. Автор курса	
7. Основная литература	<p>Рогов И. А., Забашта А. Г., Казюлин Г. П. Общая технология мяса и мясопродуктов. - М.: Колос, 2000. - 367 с</p> <p>Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П.Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. - Учебник - М.: КолосС, 2009. - 565 с.</p> <p>Назарова Н.И. «Общая технология пищевых производств», - М. «Легкая пищевая промышленность», 2000г., -360 с.</p> <p>Михайлов А.Н. «Физико-химические основы технологии». - М. «Легкая и пищевая промышленность».2005 г.- 240 с.</p> <p>Остриков А.Н. (ред.) Процессы и аппараты</p>

пищевых производств. Книга 1. Учебник. - СПб.: ГИОРД, 2006. - 632 с.

Остриков А.Н. (ред) Процессы и аппараты пищевых производств. Книга 2. Учебник. - СПб.: ГИОРД, 2006. - 559 с.

Остриков А.Н., Абрамов О.В., Логинов А.В. и др. Процессы и аппараты пищевых производств. Учебник для вузов / А.Н. Остриков, О.В. Абрамов, А.В. Логинов, Ю.В. Красовицкий, В.Н. Василенко; под ред. А.Н. Острикова. - СПб.: ГИОРД, 2012. - 616 с.

Нечаев А.П., Траубенберг С.Е., Кочеткова А.А. и др. Пищевая химия. Под редакцией А.П. Нечаева. Издание 4-е, исправленное и дополненное - СПб.: ГИОРД, 2007. -640 с.

Лонцин М., Мерсон Р. Основные процессы пищевых производств. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1983. - 384 с.

Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: Учебник / В. М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. - 455 с. - (Питание). - ISBN 978-5-94087-777-6

8. Содержание дисциплины: Характеристика технологического процесса производства пищевой продукции (механические, гидромеханические, тепловые, массообменные процессы и др.); технологические процессы нетрадиционных технологий (мембраны,

микрофильтрация, ультрафильтрация, обратный осмос). Электрофизические методы обработки пищевых продуктов. (СВЧ, ИК и ультразвуковая обработка). Пищевая ценность и качество пищевых продуктов; Физико-химические свойства и изменения углеводов при технологической переработке пищевых продуктов. Физико-химические свойства и изменения белков при технологической переработке продуктов; Физико-химические свойства и изменения жиров при технологической переработке пищевых продуктов. Минеральные вещества и их изменения при технологической переработке. Витамины и их изменения при технологической переработке. Ферменты и их применение. Пищевые кислоты в пищевых продуктах и методы их определения. Изменение вкуса и аромата пищевых продуктов при технологической переработке. Ксенобиотики в пищевых продуктах и методы их определения.

1. Основная информация о дисциплине:	
Наименование дисциплины	Нано технологии в производстве пищевых продуктов
2. Количество кредитов	5
3. Пререквизиты:	Теория пищевых технологий,
4. Постреквизиты:	-
5. Компетенции:	<p>Знает: различные физические и химические методы научных исследований.</p> <p>Умеет: Умеет пользоваться основной и справочной литературой; применять различные физические и химические методы</p>

	<p>научных исследований.</p> <p>Имеет навыки: Имеет навыки применения различных физических и химических методов научных исследований.</p> <p>Имеет компетенции: Демонстрирует знания в области современных методов научных исследований.</p>
6. Автор курса	
7. Основная литература	<ol style="list-style-type: none"> 1. Позняковский В.М. «Гигиенические основы питания и экспертизы продовольственных товаров»: Учебник. - Новосибирск: Издательство Новосибирского университета, 2006.- 432 с. 2. Назарова Н.И. «Общая технология пищевых производств», М. «Легкая пищевая промышленность», 2010г, -360с. 3. Амирханов К.Ж., Асенова Б.К. и др. «Современное состояние и перспективы развития производства мясных продуктов функционального назначения»: Монография. – Алматы, 2013.- 127с
<p>8. Содержание дисциплины: Объемные методы анализа. Титрование как метод количественного определения вещества: прямое, косвенное и обратное. Физические методы анализа. Методы гравиметрического</p>	

(весового) анализа. Потенциометрические методы анализа. Кондуктометрические методы анализа. Рефрактометрические методы анализа. Колориметрические и спектрофотометрические методы анализа. Количественный колориметрический анализ. Принцип фотометрического определения веществ. Нефелометрия. Флуоресценция. Фотографический атомноэмиссионный спектральный анализ. Атомно-абсорбционная спектроскопия. Поляриметрический и полярографический методы анализа. Поляриметрический метод анализа. Виды поляриметров. Полярографический методы анализа. Виды количественного полярографического метода: расчетный метод, калибровочного графика, стандартных растворов и метод добавок. Радиометрический метод анализа. Радиоактивность и активность веществ. Понятие «поглощенная и экспозиционная доза». Приборы для определения радиологического заражения пищевых продуктов и воздуха. Хроматографические методы анализа. Классификация хроматографических методов анализа. Адсорбционная хроматография. Распределительная хроматография: на бумаге, в тонком слое, газожидкостная и ионообменная. Проникающая и аффинная хроматография.

1. Основная информация о дисциплине:	
Наименование дисциплины	Управление качеством и оценка безопасности продовольственных продуктов
2. Количество кредитов	6
3. Пререквизиты:	Теория пищевых технологий, Интенсификация техно-логических процессов производства пищевых продуктов.

4. Постреквизиты:	-
5. Компетенции:	<p>Знать: теоретические основы обеспечения качества и управления качеством продукции и технологических процессов; основы технологии и организации производства, необходимые для квалифицированного решения возникающих задач;</p> <p>Уметь: вести разработку и внедрение систем качества в соответствии с международными стандартами ИСО; вести планирование и управление процессами деятельности организационных структур; проводить идентификацию опасностей, разрабатывать и реализовывать мероприятия.</p> <p>Имеет навыки: Обеспечения качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Казахстане.</p> <p>Имеет компетенции: демонстрирует знания в области управления качеством и безопасностью сырья и продовольственных продуктов</p>
6. Автор курса	Игенбаев А.К.
7. Основная литература	
<p>8. Содержание дисциплины: Качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции. Термины и определения. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов.</p>	

Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности Европейского Сообщества. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Казахстане. Контроль качества пищевой продукции. Показатели качества. Факторы, влияющие на качество. Контроль как одно из средств обеспечения качества. Методы и средства контроля качества.

Основная информация о дисциплине: 385073010

Приложение 4

Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан Казахский агротехнический университет имени С.Сейфуллина		УТВЕРЖДАЮ: Декан технического факультета С.О. Нукешев
Рассмотрено на заседании Ученого совета университета	<input type="checkbox"/>	" " 2019 г.
Протокол № от " "		

Академический календарь на 2019-2022 учебный год
 для модульной образовательной программы "Технология пищевых продуктов"
 Код и классификация направлений подготовки 8D072-Производственные и обрабатывающие отрасли
 Степень: доктор философии PhD по образовательной программе «8D0721 Технология пищевых продуктов» (научно-педагогическое)
 Форма обучения: Очное (докторантура 3 года)

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25				
I	ПН				РК1	С	С	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К						
II	ПН	К	К	К	К				
III	ПН	К	К	К	К

"Технология пищевых продуктов"

ПН - производственная практика	Пп - Педагогическая практика	К - экзамен
РК - обязательный контроль	Ип - Исследовательская практика	РК - Рубежный контроль

Приложение 5

Министерство сельского хозяйства Республики Казахстан
 Казахский агропромышленный университет им. С. Сейфуллина

Рассмотрено
 на заседании Ученого
 совета университета
 Протокол № 11
 от 26.07.2018 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН
 на 2018-2021 учебные годы
 для Модульной образовательной программы "Инновационно-технологические продукты в пищевой промышленности"
 по специальности 09022701 - "Технология пищевых продуктов"
 Специал. Дисциплина по направлению (урядному)
 Форма обучения: Очная (дипломатическая)
 Год поступления: 2018-09-01



Шифр модуля	Наименование модуля	Целевые результаты	Максимальное количество кредитов	Наименование дисциплины	Курс	Семестр	Экспертное количество часов	Лекции	Демонстрационные занятия	Дискуссионные занятия	Семестральный экзамен	Объем в часах					Распределение объема учебной части по семестрам (по учебному плану)																
												Лекции	Семинары	Лаб.	Прогнозы	СРС1	СРС2	СРС3	СРС4	СРС5													
1	Инновационные технологии производства пищевых продуктов	ГД	КВ	РГРМР 7302	Прогрессивные технологии производства мясных продуктов	4	6	1				180	60	2/50	2/50	1/15	7/105	10															
2	Инновационные технологии производства пищевых продуктов	ГД	КВ	ИРТРМР 7303	Инновационные ресурсосберегающие технологические процессы производства мясной продукции	4	6	1				180	60	2/50	2/50	1/15	7/105	10															
3	Нанотехнология и наноматериалы в производстве пищевых продуктов	БД	СК	ТРТ 7201	Теория пищевых технологий	3	5	1				135	45	2/50	1/15	1/15	5/75	10															
4	Нанотехнология и наноматериалы в производстве пищевых продуктов	ГД	КВ	НРРР 7301	Нанотехнология в производстве пищевых продуктов	4	6	1				180	60	2/50	2/50	1/15	7/105	10															
Итого теоретического обучения												15	23	4	0	0	675	225	120	105	0	60	300										
ДВО Дополнительные виды обучения												50	220										6375	0									
ГП Производственная практика												5	20		2								375										
Экспр. Экспериментально-исследовательская работа докторанта, включая выполнение докторской диссертации												60	300		1, 2, 3, 4, 5, 6								6000										
ИА Итоговая аттестация												5	20										325	0									
Комплексный экзамен												1	4		6								105										
Оформление и защита докторской диссертации												4	16		6								420										
Итого												75	283										7575	225	120	105	0	60	300				

Директор Департамента по академическим вопросам
 Начальник отдела послевузовского образования
 Декан факультета
 Заведующий кафедрой
 Председатель методической комиссии факультета
 Представитель работодателей – должность, ФИО

Серекпаев Нурлан Амангельдинович
 Имашева Асель Шампильевна
 Нукушев Сахат Оразович
 Какимов Мухтарбек Муханович
 Нуртаева Айнур Болатбековна
 Кожентаева Зинагуль Таймасовна