

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ имени ШАКАРИМА города СЕМЕЙ		
Документ СМК 3 уровня	Редакция № 1 от 24.04. 2020 года	ФП 042 – 1.06 – 2018 – 01
Образовательная программа (ОП)		

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА (ОП)

7М07203 «Пищевая безопасность»

код и наименование образовательной программы

7М07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли

код и классификация области образования

7М072 Производственные и обрабатывающие отрасли

код и классификация направления подготовки

М111 «Производство продуктов питания»

код и классификация группы образовательных программ

магистратура

уровень подготовки








Направление подготовки: научно-педагогическое


Семей, 2020

Предисловие

1. РАЗРАБОТАНО

Академический комитет ОП 7М07203 «Пищевая безопасность» по направлению подготовки 7М072 Производственные и обрабатывающие отрасли рабочая группа в количестве 8 чел.

Состав РГ	Ф.И.О. полностью	Ученая степень, ученое звание, должность	Подпись	Дата
Руководитель АК	Касенов Амиржан Леонидович	Доктор технических наук, декан инженерно-технологического факультета		14.04.20
Руководитель группы ОП / образовательной программы	Молдабаева Жанар Калибековна	Кандидат биологических наук, PhD зав.кафедрой «ТПИПП»		14.04.20
Член АК	Асенова Бахыткуль Кажкеновна	Кандидат технических наук, профессор кафедры «ТПИПП»		14.04.20
Член АК	Нургазезова Алмагул Нургазезовна	Кандидат технических наук, и.о. ассоциированного профессора кафедры «ТПИПП»		14.04.20
Член АК	Асиржанова Жанна Баимбековна	Кандидат технических наук, и.о. ассоциированного профессора кафедры «ТПИПП»		14.04.20
Член АК	Кулуштаева Ботакоз Манарбековна	Магистр технических наук, ст.преподаватель кафедры «ТПИПП»		14.04.20
Член АК	Шумаев Ракш Ришатович	Руководитель Семейского отдела Государственного учреждения «Департамент комитета технического регулирования и метрологии по Восточно-Казахстанской области»		14.04.20


Член АК	Даниярова Акгульден Думановна	Магистрант специальности 7М07203 «Пищевая безопасность»		14.04.20.
---------	-------------------------------------	---	---	-----------

РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ

Ф.И.О. рецензента	Должность, место работы	Контактные данные
Жарыкбасова Клара Сауыковна	Проректор по учебно-методической работе, Казахский гуманитарно-юридический инновационный университет	Раб.тел. 8 (7222) 36-03-63 Сот.тел. +77076590780 Email: klara_zharykbasova@mail.ru

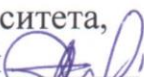
2. РАССМОТРЕНО

На заседании Ученого совета факультета
Инженерно-технологический

Председатель УС факультета Ф.И.О.	Подпись	Дата заседания и № протокола	Рекомендовано/ не рекомендовано к утверждению УМС
Касенов А.Л.		Протокол №8, от 14.04.2020	Рекомендовано к утверждению УМС

3. УТВЕРЖДЕНО

На заседании Учебного совета университета
Протокол от 24.04.2020 года, №9.

Председатель Ученого совета университета,
Ректор ГУ имени Шакарима г. Семей  М.Г. Ескендирова

4. ВВЕДЕНО впервые

Содержание

1. Введение	5
2. Паспорт образовательной программы	6
2.1. Цели образовательной программы	6
2.2. Карта профиля подготовки в рамках образовательной программы:	6
✓ код и классификация области образования;	
✓ код и классификация направления подготовки;	
✓ код в международной стандартной классификации образования;	
✓ код и классификация группы образовательной программы (по реестру ОП);	
✓ код и наименование образовательной программы;	
2.3. Квалификационная характеристика выпускника	6
✓ присуждаемая степень /квалификация;	
✓ наименование профессии / перечень должностей специалиста;	
✓ уровень квалификации по ОРК (отраслевая рамка квалификации);	
✓ область профессиональной деятельности;	
✓ объект профессиональной деятельности;	
✓ виды профессиональной деятельности.	
3. Карта учебных модулей по формированию компетенций	9
4. Содержание образовательной программы. В разрезе каждого учебного модуля указываются формируемые компетенции, объем в академических кредитах, часах, семестр, компоненты модуля (название дисциплин / практик и др.), принадлежность к обязательному компоненту, вузовскому компоненту или компоненту по выбору: циклы БД / ПД, компоненты ВК / КВ, дополнительное обучение, форма контроля знаний относительно каждой составляющей модуля.	19
5. Сводная таблица, отражающая общий объем кредитов в разрезе модулей образовательной программы.	24

1. Введение

1.1. Кафедра «Технология пищевых и перерабатывающих производств» инженерно-технологического факультета Государственного университета имени Шакарима г.Семей осуществляет подготовку магистрантов по образовательной программе 7М07203 «Пищевая безопасность».

Контактные данные разработчиков

№	Ф.И.О. полностью	Электронный адрес	Контактный телефон
1	Касенов Амиржан Леонидович	E-mail.ru: amirzhan-1@mail.ru	Раб.тел.: 8 (7222) 31-46-02 Сот. тел.: +77013383126
2	Молдабаева Жанар Калибековна	E-mail.ru: zhanar_moldabaeva@mail.ru	Раб.тел.: 8 (7222) 31-48-56 Сот.тел.: +77476857300
3	Асенова Бахыткуль Кажкеновна	E-mail.ru: asenova.1958@mail.ru	Раб.тел.:8 (7222) 31-48-56 Сот.тел.:+77016586117
4	Нургазезова Алмагул Нургазезовна	E-mail.ru: almanya1975@mail.ru ,	Раб.тел.:8 (7222) 36-02-09 Сот.тел.:+77781485050
5	Асиржанова Жанна Баимбековна	E-mail.ru: aszb@mail.ru	Раб.тел.: 8 (7222) 31-48-56 Сот.тел.: +77774275017
6	Кулуштаева Ботакоз Манарбековна	E-mail.ru: kulushtaeva_89@mail.ru	Раб.тел.: 8 (7222) 31-48-56 Сот.тел.: +77783159221
7	Шумаев Ракш Ришатович	E-mail.ru: vknadzor@mail.ru	Раб.тел.: 8 (7222) 56-52-75
8	Даниярова Акгульден Думановна	E-mail.ru: daniyarovagdg@mail.ru	Сот.тел.: +77083649026

1.2. Основным критерием завершенности образовательного процесса по подготовке магистров педагогических наук по образовательной программе 7М07203 «Пищевая безопасность» является освоение обучающимся не менее 84 кредитов теоретического обучения, в том числе 16 кредитов практик (исследовательская практика - 12 кредитов, педагогическая практика – 4 кредита), а также 24 кредита научно-исследовательской работы, итоговая аттестация в объеме 12 кредитов (оформление и защита магистерской диссертации). Всего 120 кредитов.

1.3. Типичный срок обучения: 2 года.

2. Паспорт образовательной программы

Цель ОП	Целью образовательной программы 7М07203 «Пищевая безопасность» является подготовка конкурентоспособных на рынке труда специалистов для государственных, местных, региональных, зарубежных учреждений, предприятий по производству пищевой промышленности, для кадрового обеспечения стратегии индустриально - инновационного развития РК.
Карта профиля подготовки в рамках образовательной программы	
код и классификация области образования	7М07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
код и классификация направления подготовки	7М072 Производственные и обрабатывающие отрасли
код в международной стандартной классификации образования	0720
код и классификация группы образовательной программы	М111 «Производство продуктов питания»
код и наименование образовательной программы	7М07203 «Пищевая безопасность»
Квалификационная характеристика выпускника	
Присуждаемая степень / квалификация	Магистр технических наук по образовательной программе 7М07203 «Пищевая безопасность»
Наименование профессии / перечень должностей специалиста	Могут занимать первичные должности: - при профильной подготовке - на предприятиях пищевых производств: начальника цеха, главного инженера, руководителя предприятия, специалиста управленческого аппарата, менеджера; в проектных и научно-исследовательских учреждениях: заведующего лабораторией и ведущего специалиста; специалиста-технолога в сфере производства; - при научно-педагогической подготовке - в научно-исследовательских учреждениях, вузах и колледжах; научно-производственные, проектные, экспертные, административные учреждения; департаменты при

	местных, областных и республиканских управленческих структурах, учреждения контрольно-аналитической службы, центры стандартизации и сертификации и т.д.
Уровень квалификации по ОРК (отраслевая рамка квалификации)	-
Область профессиональной деятельности	Область профессиональной деятельности выпускников включает научно-исследовательскую, производственно-технологическую, организационно-управленческую, проектную, экспертную, педагогическую работу в сферах, связанных с исследованием пищевой безопасности.
Объект профессиональной деятельности	<p>Объектами профессиональной деятельности выпускников магистратуры по профильному направлению являются: все отрасли пищевой промышленности, предприятия по сертификации пищевых продуктов, предприятия по санитарному надзору, учреждения государственных органов, осуществляющих контроль безопасности пищевой продукции, научно-исследовательские организации, а также фирмы различных форм собственности, высшие заведения.</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирование и организация научных исследований, информационно-поисковых, методических задач по вопросам пищевой безопасности; - организация учебно-воспитательного процесса в организациях образования по профилю. <p>Объектами профессиональной деятельности выпускников магистратуры по научно-педагогическому направлению являются вузы, колледжи; гимназии; научно-исследовательские институты; санитарно-эпидемиологические, организационно-управленческие, образовательные заведения.</p> <p>Магистрант, окончивший профильную магистратуру, может заниматься научной и педагогической деятельностью только в случае освоении им цикла дисциплин педагогического профиля и прохождении педагогической практики. Данный цикл осваивается в течение дополнительного академического периода, по завершении которого ему выдается соответствующий сертификат к основному диплому.</p>

Виды профессиональной деятельности	<p>Выпускники образовательной программы 7М07203 «Пищевая безопасность» могут выполнять следующие виды профессиональной деятельности:</p> <p>при профильной подготовке:</p> <ul style="list-style-type: none">- санитарно-эпидемиологическая;- производственно-технологическая;- организационно-управленческая. <p>при научно-педагогической подготовке:</p> <ul style="list-style-type: none">- санитарно-эпидемиологическая, производственно-технологическая, организационно-управленческая, экспериментально-исследовательская,- осуществлять научно-педагогическую деятельность в вузах, колледжах и других учебных заведениях системы образования. <p>Магистры технических наук по специальности 7М07203 «Пищевая безопасность» могут выполнять следующие виды профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none">- санитарно-эпидемиологическая;- производственно-технологическая;- организационно-управленческая;- экспериментально-исследовательская;- образовательная (педагогическая)
------------------------------------	---

3. Карта учебных модулей по формированию компетенций

Формируемые компетенции	Номер и наименование учебного модуля	Результаты обучения (единицы компетенций)	Наименование дисциплин, формирующих результаты обучения (единицы компетенций)
<p>Демонстрирует способность к решению мировоззренческих, социолингвистических и философских проблем в образовательной и профессиональной деятельности/</p> <p>Демонстрирует способности решать проблемы высшего педагогического образования и перспектив его дальнейшего развития. Управляет мультикультурными командами, применяя современные подходы к мотивации, осуществлении коммуникаций в кризисных ситуациях, контроля и комплексного управлению качеством. Анализирует и оценивает современные методы и технологии педагогической теории и практики</p>	Модуль 1. Социолингвистическая и научно-педагогическая деятельность	Обладает широким кругозором в области мировоззренческих, социолингвистических, философских проблем, творчески применяет достижения педагогики и психологии высшей школы в профессиональной деятельности	История и философия науки
			Иностранный язык (профессиональный)
			Педагогика высшей школы
			Психология управления
			Педагогическая практика

Использует методы исследования микробиологических и токсикологических показателей биологического сырья и материалов	Модуль 2. Методы исследования и оценка качества пищевых продуктов	Выполняет научные исследования с применением инновационных методов и определяет показатели качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции	Исследования микробиологических и токсикологических показателей биологического сырья и материалов
Применяет нормативно-техническую документацию, технический регламент, санитарные нормы и правила в производственном процессе пищевых продуктов и их использование в профессиональной деятельности		Применяет нормативно-техническую документацию, технический регламент, санитарные нормы и правила в производственном процессе	Техническое регулирование в области пищевой безопасности
Применяет методы оценки качества продукции, информации о новинках в области пищевых технологий		Проводит экспертную оценку качества пищевой продукции по показателям безопасности, потребительским свойствам	Экспертная оценка качества пищевой продукции
Применяет методы научных исследований в пищевой промышленности; методы оценки достоверности и эффективности		Выполняет научные исследования с применением инновационных методов и определяет показатели качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции	Методы научных исследований в пищевой промышленности и

Способен оценивать качество продукции по показателям безопасности, потребительским свойствам, подтверждения соответствия качества продукции, требованиям технических регламентов и других нормативных документов		Применяет знания безопасности пищевой продукции и технологических процессов в профессиональной деятельности	Безопасность технологических процессов и производств пищевых продуктов
Преобразовывает полученные знания для разработки новых пищевых технологий генетически модифицированных продуктов		Работает с нормативно-технической документацией безопасности и гигиены питания, оценивает степень опасности загрязнения сырья, готовой продукции чужеродными веществами, проводит предупреждающие мероприятия по обеспечению безопасности пищевого производства	Безопасность пищевых технологий генетически модифицированных продуктов питания
Использует современные технологии, позволяющие повысить качество технологических процессов. Эффективно управляет и рационально распоряжается ресурсами и знаниями в области безопасности пищевой продукции		Использует знания нутрициологии при создании инновационных технологий и рецептур пищевых продуктов, совершенствует современные технологии, позволяющие повысить качество технологических процессов и продукции	Инновационные технологии и рациональное питание

Демонстрирует знания в области современных методов комплексной оценки качества безопасности сырья, зерновых и крупяных продуктов		Использует современные методы комплексной оценки качества и безопасности сырья, зерновых и крупяных продуктов	Качество сырья, зерновых и крупяных продуктов
Применяет методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности биологически активных веществ; методы выделения биологически активных веществ из растительного и животного сырья; принципы создания функциональных продуктов питания		Осуществляет стандартные испытания по определению показателей качества и безопасности биологически активных веществ из растительного и животного сырья	Пищевые и биологически активные добавки
		Выполняет научные исследования с применением инновационных методов и определяет показатели качества сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции	Исследовательская практика
Способен проводить идентификацию продовольственных товаров, распознавать разные виды фальсификации продовольственных продуктов; выявлять фальсификацию продовольственных продуктов при товароведной экспертизе	Модуль 3. Безопасность пищевого сырья и пищевых продуктов	Владеет проблемами в области безопасности, фальсификации пищевой продукции, способен проводить идентификацию продовольственных продуктов при	Проблемы и информационно-аналитические методы идентификации и фальсификации

или оценке качества		товароведной экспертизе	
Применять законодательные и нормативно-правовые акты, методических материалов по государственному надзору и контролю; систем государственного надзора и контроля, межведомственного и ведомственного контроля, технический регламент		Работает с нормативно-технической документацией безопасности и гигиены питания, оценивает степень опасности загрязнения сырья, готовой продукции чужеродными веществами, проводит предупреждающие мероприятия по обеспечению безопасности пищевого производства	Экспортный контроль и лицензирование пищевых продуктов
Способен работать с нормативно-технической документацией по безопасности и гигиены питания в соответствии с направлением и профилем подготовки; оценивать степень опасности загрязнения продуктов чужеродными веществами; оценивать безопасность сырья и пищевых продуктов в процессе входного контроля при приемке (по документации, упаковке, маркировке и т.п.); предупреждать загрязнение продукции в процессе её производства и хранения		Владеет методами исследования гигиенической безопасности пищевых продуктов, модифицирует существующие и разрабатывать новые методики, исходя из задач исследований	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

Демонстрирует знания в управлении качеством технологии производства продуктов питания; организации работы по формированию производственных процессов; процессов планирования производственных ресурсов и производственных мощностей; организации производства в соответствии с техническим заданием		Применяет знания в управлении качеством продуктов питания из растительного и животного сырья, организует мероприятия по управлению качеством на предприятии	Управление качеством пищевых продуктов
Способен проектировать и осуществлять комплексные исследования с целью анализа качественных характеристик пищевых продуктов; применяет методические основы выполнения лабораторных исследований, используя современную аппаратуру и вычислительных комплексов. Способен осуществлять технологический контроль качества готовой продукции. Способен обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции. Применять профессиональные знания и умения в реализации задач инновационной политики	Модуль 4. Итоговая аттестация	Умение к самостоятельному освоению новых методов исследования, к изменению научного и научно-производственного профиля своей профессиональной деятельности	Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации
			Оформление и защита магистерской диссертаций

4. Содержание образовательной программы 7М07203 «Пищевая безопасность»

№ учебного модуля	Формируемые компетенции	Название дисциплин / практик, формирующих компетенции	Циклы БД / ПД компоненты	Кол-во академ. кредитов	Кол-во часов	Семестр	Форма контроля знаний
Модуль 1	Социолингвистическая и научно-педагогическая деятельность						
	Демонстрирует способности решать проблемы высшего педагогического образования и перспектив его дальнейшего развития. Управляет мультикультурными командами, применяя современные подходы к мотивации, осуществлении коммуникаций в кризисных ситуациях, контроля и комплексного управлению качеством. Анализирует и оценивает современные методы и технологии педагогической теории и практики	История и философия науки	БД ВК	5	150	1	Экзамен
		Иностранный язык (профессиональный)	БД ВК	5	150	1	Экзамен
		Педагогика высшей школы	БД ВК	3	90	1	Экзамен
		Психология управления	БД ВК	3	90	1	Экзамен
		Педагогическая практика	БД ВК	4	120	3	Диф.зачет
Модуль 2	Методы исследования и оценка качества пищевых продуктов						
	Использует методы исследования микробиологических и токсикологических показателей биологического сырья и материалов	Исследования микробиологических и токсикологических показателей биологического сырья и материалов	БД КВ	3	90	1	Экзамен
	Применяет нормативно-техническую документацию, технический регламент, санитарные нормы и правила в	Техническое регулирование в области пищевой	БД КВ	3	90	1	Экзамен

производственном процессе пищевых продуктов и их использование в профессиональной деятельности	безопасности					
Применяет методы оценки качества продукции, информации о новинках в области пищевых технологий	Экспертная оценка качества пищевой продукции	БД КВ	3	90	1	Экзамен
	Методы научных исследований в пищевой промышленности	ПД ВК	5	150	1	Экзамен
Способен оценивать качество продукции по показателям безопасности, потребительским свойствам, подтверждения соответствия качества продукции, требованиям технических регламентов и других нормативных документов. Преобразовывает полученные знания для разработки новых пищевых технологий генетически модифицированных продуктов	Безопасность технологических процессов и производств пищевых продуктов	БД КВ	3	90	2	Экзамен
	Безопасность пищевых технологий генетически модифицированных продуктов питания	БД КВ	3	90	2	Экзамен
Использует современные технологии, позволяющие повысить качество технологических процессов. Эффективно управляет и рационально распоряжается ресурсами и знаниями в области безопасности пищевой продукции	Инновационные технологии и рациональное питание	ПД КВ	5	150	2	Экзамен
Демонстрирует знания в области современных методов комплексной оценки качества безопасности сырья, зерновых и крупяных	Качество сырья, зерновых и крупяных продуктов	ПД КВ	5	150	2	Экзамен

	продуктов						
	Применяет методы проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности биологически активных веществ; методы выделения биологически активных веществ из растительного и животного сырья; принципы создания функциональных продуктов питания	Пищевые и биологически активные добавки	ПД КВ	5	150	2	Экзамен
Модуль 3	Безопасность пищевого сырья и пищевых продуктов						
	Способен проводить идентификацию продовольственных товаров, распознавать разные виды фальсификации продовольственных продуктов; выявлять фальсификацию продовольственных продуктов при товароведной экспертизе или оценке качества	Проблемы и информационно-аналитические методы идентификации и фальсификации	ПД КВ	5	150	3	Экзамен
	Применять законодательные и нормативно-правовые акты, методических материалов по государственному надзору и контролю; систем государственного надзора и контроля, межведомственного и ведомственного контроля, технический регламент	Экспортный контроль и лицензирование пищевых продуктов	ПД КВ	5	150	3	Экзамен
	Способен работать с нормативно-технической документацией по безопасности и гигиены питания в соответствии с направлением и профилем подготовки; оценивать степень опасности загрязнения продуктов чужеродными веществами; оценивать безопасность сырья и пищевых продуктов в	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов	ПД КВ	3	90	3	Экзамен

	процессе входного контроля при приемке (по документации, упаковке, маркировке и т.п.); предупреждать загрязнение продукции в процессе её производства и хранения						
	Демонстрирует знания в управлении качеством технологии производства продуктов питания; организации работы по формированию производственных процессов; процессов планирования производственных ресурсов и производственных мощностей; организации производства в соответствии с техническим заданием	Управление качеством пищевых продуктов	ПД КВ	4	120	3	Экзамен
Итоговая аттестация							
Модуль 4	Способен проектировать и осуществлять комплексные исследования с целью анализа качественных характеристик пищевых продуктов; применяет методические основы выполнения лабораторных исследований, используя современную аппаратуру и вычислительных комплексов. Способен осуществлять технологический контроль качества готовой продукции. Способен обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции. Применять профессиональные знания и умения в реализации задач инновационной политики	Научно-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации	НИРМ	24	720	2,3, 4	диф.зачет

	Использует методы исследования к изменению научного и научно-производственного профиля своей профессиональной деятельности	Оформление и защита магистерской диссертации	ОиЗМД	12	360	4	защита магистерской диссертации
Всего кредитов/часов				120	3600		

Сводная таблица по объему образовательной программы 7М07203 «Пищевая безопасность»

Курс обучения	Семес тр	Колич ест во осваив аем ых модуле й	Количес тво дисципл ин		Количество академических кредитов					Всего академ креди тов	Все го часов	Количество	
			ВК	К В	Теоре тичес кое обуче ние	Виды практик и другие виды учебной / научной работы			ИГА			экза ме нов	диф заче тов
						Научно- исследова тельская работа магистранта	Педагогич еская практика	Исследо вательска я практик а					
1	1	2	5	3	30					30	900	8	-
	2	2	-	5	21	9				30	900	5	1
2	3	3	-	4	21	9	4			30	900	4	2
	4	2	-	-	12	6		12	12	30	900	-	3
Итого			5	12	84	24	4	12	12	120	3600	17	6

РЕЦЕНЗИЯ

1. Описательная часть

На образовательную программу высшего (профессионального) образования по специальности 7М07203 «Пищевая безопасность»

(шифр – наименование специальности)

программы бакалавриат/магистратура/докторантура (нужное подчеркнуть), образовательной траектории _____,

разработанную выпускающей кафедрой

«Технология пищевых продуктов и изделий легкой промышленности»,

Инженерно-технологический факультет

(наименование кафедры, факультета)

Государственного Университета имени Шакарима города Семей.

ОП разработана на основе нормативно-правовых документов в сфере образования Республики Казахстан и ГУ им. Шакарима г. Семей.

Общая характеристика ОП (общее впечатление от просмотра, оформление, содержание и структура, информативность): оформление ОП отвечает всем требованиям П042-1.06-2018 Положения об образовательной программе университета Шакарима. Содержание ОП раскрыто в полной мере. Все описанные разделы изложены понятным и доступным языком.

2. Оценочная часть

1. Оценка оптимального распределения компонентов (дисциплин, практик и т.п.) по модулям. Прослеживаются ли межпредметные связи?

Все дисциплины сгруппированы в соответствующие модули. Наблюдается логическая последовательность изучения дисциплин, знания, полученные в рамках одной дисциплины, углубляются и дополняются при изучении последующих дисциплин.

2. Оценка соответствия изучаемых дисциплин (в том числе дисциплин компонента по выбору) компетентностной модели выпускника:

Все изучаемые в рамках данной ОП дисциплины как обязательного, так и элективного циклов способствуют формированию знаний, умений и навыков, описанных в компетентностной модели выпускника по данной специальности.

3. Оценка соответствия результатов обучения и компетенций (таблица – Содержание ОП) современному уровню развития науки, техники и производства: компетенции, приобретаемые специалистом в результате обучения по данной ОП, отвечают требованиям современного уровня развития науки и техники.

4. Оценка актуальности, сильных сторон ОП, в том числе конкурентных преимуществ: Образовательная программа высшего (профессионального) образования по специальности 7М07203 «Пищевая безопасность», соответствует требованиям образовательного процесса.

5. Замечания / рекомендации / комментарии

Замечаний нет**3. Заключительная часть**

В целом, рецензируемая образовательная программа, разработанная и реализуемая Государственным Университетом имени Шакарима города Семей, отвечает основным требованиям, необходимым для достижения высокого уровня качества подготовки выпускников, а также способствует формированию общих и профессиональных компетенций по вышеуказанному направлению подготовки специалистов.

Ф.И.О. рецензента	Место работы, должность, (при наличии уч. степень, уч. звание)	Контактные данные (раб.тел., сот.тел., email)
Жарыкбасова Клара Сауыковна	Казахский гуманитарно- юридический инновационный университет. Проректор по учебно- методической работе.	Раб.тел. 8 (7222) 36-03-63 Сот.тел. +77076590780 Email: klara_zharykbasova@mail.ru

«20» 04 2020 г.

Д.т.н., проректор по учебно-методической
Работе Казахского гуманитарно-юридического
инновационного университета.

К.С. Жарыкбасова

Қолын растаймын / Удостоверяю подпись
К.С. Жарыкбасова

КАДР БӨЛІМІ

«20» 04 2020 жыл.

инспектор ОПРР Дуисеманова Н.Н.

