

**А.БАЙТҰРСЫНОВ АТЫНДАҒЫ ҚОСТАНАЙ Өңірлік университеті
КОСТАНАЙСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ А.БАЙТҰРСЫНОВА
KOSTANAY REGIONAL UNIVERSITY NAMED AFTER A.BAITURSYNOV**



**ҚОСЫМША БІЛІМ БЕРУ
БАҒДАРЛАМАЛАРЫНЫҢ КАТАЛОГЫ
(MINOR).**

**КАТАЛОГ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ
(MINOR)**

**CATALOGUE OF ADDITIONAL
EDUCATIONAL PROGRAMS
(MINOR)**

Қостанай, 2021

А.Байтұрсынов атындағы ҚӨУ-дың оқу-әдістемелік кеңес отырысында бекітілді, 21.04.2021 ж. №4 хаттама

Утвержден на заседании учебно-методического совета КРУ имени А.Байтұрсынова, протокол от 21.04.2021 г. №4

Published by decision educational and methodical council of the Kostanay regional university named after A. Baitursynov (Protocol №4 from 21.04.2021)

Қосымша білім беру бағдарламасы (Minor)

Minor (Минор) қосымша білім беру бағдарламасы – білім алушыларға қосымша құзыреттіліктерді қалыптастыру мақсатында анықталған пәндер және (немесе) модульдер және оқу жұмысының басқа да түрлерінің жиынтығы (Кредиттік оқыту технологиясы бойынша оқу үдерісін ұйымдастыру қағидалары ҚР БҒМ 12.10.2018ж № 563 бұйрығы)

Білім алушы жеке оқу траекториясын анықтау кезінде ЖОО компоненті және таңдау компоненті шеңберінде:

1) негізгі білім беру бағдарламасы бойынша пәндерді;

2) қосымша білім беру бағдарламасы бойынша пәндерді таңдайды. (Оқытудың кредиттік технологиясы бойынша оқу процесін ұйымдастыру қағидалары Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 12 қазандағы №563 31т.).

Қосымша білім беру бағдарламасы бойынша пәндерді таңдау мен игеру тәртібі аралас және бейіндік ББ бойынша қосымша құзыреттерді алу, сондай-ақ білім алушының жеке қажеттіліктерін қанағаттандыру үшін жүзеге асырылады. (Оқытудың кредиттік технологиясы бойынша оқу процесін ұйымдастыру қағидалары Қазақстан Республикасы Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 12 қазандағы №563 32т.).

Қосымша білім беру бағдарламасы бойынша таңдалған пәндердің көлемін ЖОО өзі белгілейді. Бұл ретте қосымша ББ пәндерін білім алушылар ТК және ҚТ шеңберінде оқиды және олардың көлемі негізгі операциялық жүйе бойынша тиісті дәрежені немесе біліктілікті беру үшін қажетті кредиттердің жалпы көлеміне кіреді. (Кредиттік оқыту технологиясы бойынша оқу үдерісін ұйымдастыру қағидалары ҚР БҒМ 12.10.2018ж № 563 бұйрығы 34т.)

Major-ден (Мажор) айырмашылығы (негізгі құзыреттілікті қалыптастыру мақсатында білім алушыларға анықталған білім беру бағдарламасы), Minor (Минор) - бұл студент үшін бейінсіз үш өзара байланысты пәндерден тұратын блок.

Minor бакалавриаттың бірінші курсының соңында барлық студенттерге таңдау үшін ұсынылады. Әрбір білім алушы оқу үшін бір Minor таңдауға міндетті. Minor бакалавриаттың екінші және үшінші курстарында оқытылады.

Minor ерекшеліктері:

- бакалавриаттың екінші және үшінші курстарында оқиды;*
- жүйелі түрде оқитын үш пәннен тұрады;*
- 15 кредит еңбек сыйымдылығы (әр пәннің еңбек сыйымдылығы-5 кредит);*
- еңбек сыйымдылығы білім беру бағдарламасының негізгі бөлігіне кіреді (**Minor** пәндері үшін кредиттер негізгі бағдарламаның 240 кредитіне кіреді);*
- әр білім беру бағдарламасының студенті жалпы пулдан өз бетінше таңдайды;*
- **Minor** пәндері бір уақытта өткізіледі: кестеде оларға нақты сабақ күні беріледі.*

ТИІМДІ ТАМАҚТАНУ-СІЗДІҢ ДЕНСАУЛЫҒЫҢЫЗДЫҢ КЕПІЛІ



Анар Төлегенқызы Елеусізова
Қауымдастырылған профессор, PhD доктор

Болашақ мамандар салауатты өмір салтын жүргізу, адам ағзасы мен қоршаған ортаның өзара іс-қимылын бағалау, организмге оң немесе теріс әсер ететін қоршаған орта факторларын анықтау, сыртқы ортаны сауықтыруға және халықтың денсаулығын нығайтуға бағытталған іс-шараларды әзірлеу бойынша гигиеналық іс-шараларды жүргізу үшін негізгі теориялық білімдер мен практикалық дағдыларды қолданады. Студенттерде тауартану негіздері, ыдыс пен қаптаманың негізгі қасиеттерінің сипаттамасы, тұтыну тауарларына арналған ыдыс пен қаптаманың түрлері бойынша білімді қалыптастыру.

Мақсаты: білім алушыларда тамақтану гигиенасы бойынша теориялық негіздер мен практикалық дағдыларды қалыптастыру, сондай-ақ тамақ өнімдерінің санитариялық жай-күйін анықтау және инфекциялық аурулардың қоздырғыштарын берудің ықтимал факторлары ретінде олардың адам мен жануарлар үшін қауіпсіздік дәрежесін анықтау.

Базалық құзыреттер:

Қоғамдық тамақтану өнімдерін өткізуге қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды пайдалану.

Санитариялық-бактериологиялық зерттеулер жүргізу және зерттеу нәтижелерін түсіндіру қабілеті.

Салауатты өмір салтын қалыптастырудағы гигиеналық тәрбиенің рөлі.

Қазіргі экономикадағы қаптама мен қаптаманың рөлін арттырудың негізгі себептері: сатудың прогрессивті әдістерін енгізу, халықтың өмір сүру деңгейін арттыру, компанияның имиджін құру.

Оқу нәтижелері:

1 сапалы тамақ өнімдерін тұтынудың әлеуметтік маңыздылығын түсіну; 2 Тамақ өнімдерінің сапалық құрамын талдау;

3 сынамаларды классикалық және зертханалық әдістермен зерттеуді жүзеге асыру; 4 зерттеу нәтижелері бойынша тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін анықтау.

5 Тиімді тамақтану ережелері бойынша білімдерін көрсету;

6 салауатты өмір салтын қалыптастыру үшін функционалды өнімдерді қолданыңыз;

7 өнімді таңбалаудың мәнін және тамақ жарнамасының теріс әсерін түсіну.

Minor пәндері:

1. Санитария және тамақтану гигиенасы
2. Тамақ өнімдерін микробиологиялық бақылау
3. Функционалды тамақ өнімдері және тамақ қауіпсіздігі
4. Тамақ өнімдерін таңбалау және жарнама

Еңбек сыйымдылығы: 20 кредит.

Пререквезиттер: Микробиология

1-пән Санитария және тамақтану гигиенасы

Мақсаты: білім алушыларда тамақтану гигиенасы бойынша теориялық негіздер мен практикалық дағдыларды қалыптастыру.

Оқу нәтижелері:

- 1 Қоршаған орта факторларының гигиеналық сипаттамаларын білу.
- 2 қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарын ұстауға қойылатын гигиеналық талаптарды қолданыңыз.
- 3 кәсіпорынның санитарлық жағдайына және персоналдың жеке гигиенасына өндірістік бақылауды қолдану.
- 4 қоғамдық тамақтану өнімдерін сатуға қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптарды білу.

2-пән Тамақ өнімдерін микробиологиялық бақылау

Мақсаты: тамақ өнімдерінің санитариялық жай-күйін бағалаудың микробиологиялық әдістерін, сондай-ақ тамақ өнімдерінің бүлінуіне және тамақ токсикоздары мен токсикоинфекцияларының қоздырғыштарын тудыратын микроорганизмдерді зерттеу.

Оқу нәтижелері:

1. білуге тиіс: жұқтыру жолдары және тамақ өнімдерінде патогенді микроорганизмдердің сақталу ұзақтығы; мал шаруашылығы өнімдерінің бүлінуіне әкелетін микроорганизмдер; санитариялық-көрсеткіш микроорганизмдерді пайдалана отырып, тамақ өнімдері мен қоршаған орта объектілерінің қауіпсіздігін бағалау әдістері;
- 2 істей алуы тиіс: Тамақ өнімдері мен қоршаған орта объектілеріне санитариялық-бактериологиялық бақылауды жүзеге асыру және олардың адам үшін қауіпсіздік дәрежесін анықтау;
- 3 мыналарды меңгеруі тиіс: қоршаған ортаның әртүрлі объектілерінде санитарлық-көрсеткіштік және патогенді микроорганизмдерді анықтау әдістері;
- 4 құзыретті болуы керек: санитарлық-бактериологиялық зерттеулер жүргізу және нәтижелерді түсіндіру саласында.

3-пән Функционалдық тамақ өнімдері және тамақ қауіпсіздігі

Мақсаты: болашақ мамандарда базалық теориялық білім мен практикалық дағдылардың көлемін қалыптастыру, салауатты өмір салтын жүргізу, адам ағзасы мен қоршаған ортаның өзара іс-қимылын бағалау, организмге оң немесе теріс әсер ететін орта факторларын сәйкестендіру, сыртқы ортаны сауықтыруға және халықтың денсаулығын нығайтуға бағытталған іс-шараларды әзірлеу бойынша гигиеналық іс-шаралар жүргізу.

Оқу нәтижелері:

- 1 функционалды тамақ өнімдерінің пайда болуының негізгі алғышарттарын білу;
- 2 функционалды тамақтанудың негізгі категорияларын білу;
- 3 функционалдық өнімдерді құрудың ғылыми негіздерін меңгеру;
- 4 функционалды тамақ өнімдерін (функционалды сусындар, дәмді дақылдар негізіндегі функционалды өнімдер, функционалды май өнімдері) пайдаланыңыз.

4-пән Тамақ өнімдерін таңбалау және жарнама

Мақсаты: студенттерде тауартану негіздері, ыдыс пен қаптаманың негізгі қасиеттерінің сипаттамасы, тұтыну тауарларына арналған ыдыс пен қаптаманың түрлері бойынша білімдерін қалыптастыру.

Оқу нәтижелері:

1 ыдыс пен қаптамаға қойылатын заманауи талаптарды білу: өнімді ұзақ уақыт сақтау қабілеті, қауіпсіздік, сенімділік, тартымды көрініс, көп функционалдылық, кәдеге жарату қабілеті, кең ассортимент.

2 қазіргі экономикадағы контейнерлер мен қаптамалардың рөлін арттырудың негізгі себептерін іс жүзінде қолданыңыз: сатудың прогрессивті әдістерін енгізу, халықтың өмір сүру деңгейін арттыру, компанияның имиджін құру.

3 тұтыну тауарларын таңбалауға қойылатын талаптарды меңгеру. Тұтыну ыдысы және оның буып-түю материалдары.