

Білім беру бағдарламаларының тізілімі үшін

1	Білім беру бағдарламасының атауы	7М10132 «Нутрициология»
2	ББ түрі (қолданыстағы, жаңа, инновациялық)	жаңа
3	ББ мақсаты	Халықаралық білімді, практикалық дағдыларды қолдануды ескере отырып, халықтың денсаулық жағдайын бағалау әдістері мен әдістемесін меңгеруге қабілетті жаһандық денсаулық саласында жоғары білікті мамандарды даярлау.
4	ББ ерекшеліктері (жоқ, бірлескен, қос диплом)	жоқ
5	ЖОО серіктестігі	жоқ
6	Оқу нәтижелері (кемінде 8 ОН)	ОН 1 - Тағамтану ғылымы бойынша терең білімге ие және сыни тұрғыдан ойлауды және өз нәтижелерін тәжірибеде қолданады. ОН 2 - Жетілдірілген ойлауды дамытады және тамақтану контекстіндегі жаңа идеялар мен шығармашылық шешімдерді үнемі зерттейді. Тамақтану жұмысына қатысты идеялардың маңыздылығы мен өзектілігін анықтай алады және кәсіби салада өзінің құндылықтары мен сенімдерін көрсете алады ОН 3 - Шет тілін жоғары деңгейде еркін меңгерген және ақпараттық қауіпсіздік талаптарын сақтай отырып, кәсіби қызметте әртүрлі ақпараттық-коммуникациялық технологияларды сәтті қолданады. ОН 4 - Тамақтану саласындағы кәсіби қызметте қолданылатын жаңа практикалық білім мен дағдыларды жүйелі түрде меңгеруге қабілетті. ОН 5 - Тамақтану контекстінде ұйымдардың құрылымы мен менеджменті туралы білімін көрсетеді. ОН 6 - Диетология принциптеріне сәйкес адам ағзасының ерекшеліктерін және оның қажеттіліктерін ескере отырып, мамандандырылған диетаға жеке қажеттіліктерді анықтай алады. ОН 7 - Жаңа білім мен дағдыларды меңгере алады ОН 8 - Халықтың әртүрлі санаттары үшін тамақтану саясатын қалыптастырады, тамақтануға байланысты аурулардың алдын алуға ықпал ететін бағдарламалардың тиімділігін бағалайды.
7	Оқыту нысаны	Очная
8	Оқыту тілі	Орысша, қазақша
9	Кредиттер көлемі	1 жыл / 60 кредит
10	Берілетін академиялық дәрежесі магистр	7М10132 «Нутрициология» білім беру бағдарламасы бойынша Денсаулық сақтау магистрі
11	ББ аккредиттеу (аккредиттеу органының атауы, аккредиттеудің қолданылу мерзімі)	

Пәндер туралы мәліметтер:

№	Пәндердің атауы	Краткое содержание дисциплины	Цикл	Компонент	Кредиттер	Қалыптастырылатын Оқыту нәтижелері (кодтар)							
						ОН1	ОН2	ОН3	ОН4	ОН5	ОН6	ОН7	ОН8
1	Шет тілі (Кәсіби)	Модульдің мақсаты: курс шетелдік серіктестермен қарым-қатынас кезінде тұрмыстық, мәдени, кәсіби және ғылыми қызметтің әртүрлі салаларындағы әлеуметтік-коммуникативтік міндеттерді шешу үшін, сондай-ақ одан әрі өзін-өзі тәрбиелеу үшін шет тілін, коммуникативтік құзыреттіліктің қажетті және жеткілікті деңгейін меңгеруге бағытталған. Қолданылатын оқыту әдістері: топтық жұмыс, пікірталас.	НП	ЖООК	2				+				+
2	Менеджмент	Менеджментке кіріспе: негізгі түсініктер. Басқару процесінің функциялары, принциптері және элементтері. Басқару жүйелері: функциялары мен ұйымдық құрылымдары. Менеджментте жоспарлау, SWOT талдау және болжау.	НП	ЖООК	2			+		+			+
3	Басқару психологиясы	Модульдің мақсаты: магистранттарда басқарудың заманауи тенденциялары-жаңа басқару парадигмасы туралы идеяларды қалыптастыруға ықпал ету, осы пәннің негізгі бөлімдерін: басқару қызметінің психологиялық мазмұнын, менеджердің жеке басқару тұжырымдамасын, басқарушылық өзара әрекеттесудің теориялық негіздерін, негізгі басқару функцияларын жүзеге асырудың психологиялық ерекшеліктерін, басқару қызметі субъектісінің психологиясын басшылыққа алуға көмектеседі. Қолданылатын оқыту әдістері: топтық жұмыс, пікірталас.	НП	ЖООК	2				+	+			

	Қосымша компонент	Таңдалған пәндерге сәйкес											
4	Биостатистика	Модульдің мақсаты: берілген деректер жиынтығы үшін статистикалық деректерді талдаудың дұрыс түрін таңдау; Мынандай сұрақтарды қамтиды: Биостатистикаға кіріспе. Ықтималдықтар теориясының негізгі түсініктері. Популяция параметрлерін бағалау. Статистикалық гипотезаны тексеру негіздері. Сапалық және сандық сипаттамалар арасындағы байланысты зерттеу	НП	ТК	4	+		+		+		+	
5	Дұрыс тамақтану және тағам қауіпсіздігі	Пән теңдестірілген диетаны құру және азық-түлік қауіпсіздігін қамтамасыз ету принциптерін терең зерттеуді қамтиды, соның ішінде тағамның тағамдық құндылығын талдау, азық-түлік қауіпсіздігіне қатысты қауіптерді анықтау және алдын алу, тамақ өнімдерін өңдеу мен сақтауда заманауи технологияларды қолдану. . Бағдарлама дұрыс тамақтануды жоспарлау, халықаралық және ұлттық азық-түлік қауіпсіздігі стандарттарын түсіну және нормативтік базалармен және қоршаған ортаны қорғау принциптерімен қамтамасыз етілген азық-түлік ресурстарын тұрақты пайдалануда құзыреттерді дамытуға бағытталған.	БД	КВ	4	+					+		
	Профильді пәндер циклі												

6	Диетологияның өзекті мәселелері	Бұл пән қоғамдық денсаулық мәселелеріне, метаболикалық бұзылуларға, жекелендірілген тамақтануға және тағамның адам денсаулығына әсеріне назар аудара отырып, тамақтану және диетология саласындағы ағымдағы зерттеулерді, инновациялық тәсілдер мен тенденцияларды терең зерттеуді ұсынады. Бағдарлама магистранттардың сыни ойлауын және қоғамдық денсаулықты жақсартатын және аурудың алдын алатын тиімді тамақтану стратегияларын әзірлеу үшін тамақтану деректерін талдау қабілетін дамытуға бағытталған.	ПД	ВК	7					+	+	+	+
7	«Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі стандарттары»	«Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі стандарттары» пәні тамақ өнімдерін өндіру, өңдеу, сақтау және тарату саласындағы халықаралық және ұлттық нормалар мен стандарттарды зерттеуді қамтиды. Курс қазіргі заманғы қауіпті талдау әдістерін, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін басқару жүйелерін (мысалы, НАССР) және мемлекеттік реттеу мен стандарттарды орындау рөлін зерттеу арқылы жоғары сапа мен тағам қауіпсіздігін қамтамасыз етудің маңыздылығын көрсетеді. Бағдарлама тағамдық аурулардың алдын алу және азық-түлік өнімдерінің сапасын жақсарту үшін азық-түлік қауіпсіздігі стандарттары туралы білімді тиімді қолдана алатын мамандарды дайындауға бағытталған.	ПД	ВК	5					+	+	+	+

8	Модуль : Тамақ өнімдерінің сапасын бағалау	Тамақ өнімдерінің гигиеналық сараптауы	Пән тамақ өнімдерінің гигиеналық стандарттарға сәйкестігін және тұтыну қауіпсіздігін кешенді талдауды қамтиды. Курс өнімнің сапасын бағалау әдістерін, патогендік микроорганизмдерді, токсиндерді, пестицидтерді және басқа ықтимал қауіпті заттарды анықтауды қамтиды. Магистратура студенттері азық-түлік қауіпсіздігінің заманауи талаптарын ескере отырып емтихандар өткізуді, зерттеу нәтижелерін түсіндіруді және халық рационында өнімдерді пайдалану мүмкіндігі туралы негізделген шешім қабылдауды үйренеді. Бағдарлама болашақ мамандарда тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін жүйелі бақылау арқылы тұтынушылардың денсаулығын қорғаудың жоғары деңгейін қамтамасыз ету дағдыларын дамытуға бағытталған.	ПД	КВ	3						+	+	+	+
		Азық-түлік қауіпсіздігін зерттеудің сандық және сапалық әдістері	Пән тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі мен сапасын бағалау үшін қолданылатын әртүрлі зертханалық және аналитикалық әдістермен таныстырады. Курс микробиологиялық, химиялық, физикалық және сенсорлық талдауларды қамтитын көптеген әдістерді қамтиды. Магистранттар белгілі бір заттар мен микроорганизмдердің концентрациясын анықтаудың сандық әдістерін, сондай-ақ нақты патогендердің және ластаушы заттардың бар немесе жоқтығын анықтаудың сапалық әдістерін қолдануды үйренеді. Бағдарлама азық-түлік өнімдеріне жан-жақты талдау жүргізуге, олардың қауіпсіздігін және белгіленген стандарттар мен ережелерге сәйкестігін			3							+	+	+

		қамтамасыз етуге қабілетті жоғары білікті мамандарды даярлауға бағытталған.												
9	Тамақтанумен байланысты (алиментарлы) аурулардың алдын алу	Пән – тамақтану мен диетаны түзету арқылы алдын алуға немесе бақылауға болатын аурулардың пайда болуы арасындағы байланысты зерттеуге бағытталған курс. Курс бағдарламасы семіздік, 2 типті қант диабеті, жүрек-қан тамырлары аурулары, онкологиялық аурулардың кейбір түрлері, остеопороз және гипертония сияқты тамақтануға байланысты аурулардың даму механизмдерін талдауды, сонымен қатар олардың алдын алудағы диеталық факторлардың рөлін қамтиды. Халықтың әртүрлі топтарында осы аурулардың қаупін төмендетуге бағытталған тамақтану және өмір салты бағдарламаларын әзірлеуге және жүзеге асыруға ерекше назар аударылады. Магистратура студенттері тамақтануға байланысты аурулардың алдын алу және қоғамдық денсаулықты нығайту үшін заманауи тәсілдер мен технологияларды пайдалана отырып, тиімді тамақтану стратегияларын жоспарлауды және салауатты тамақтану бойынша білім беру науқандарын жүргізуді үйренеді.	ПД	КВ	2	+	+		+					
10	Өндірістік практика	Тәжірибе барысында студенттер өндірістік процестермен, тамақ өнімдерінің сапасын талдау және бақылаумен танысады,		ПД	5	+		+				+		

		тағамның қауіпсіздігі мен тағамдық құндылығын зерттеу әдістерін меңгереді, сонымен қатар халықтың әртүрлі топтары үшін диетаны оңтайландыру бағдарламаларын әзірлеуге және енгізуге қатысады. Тағылымдама сыни тұрғыдан ойлау, топтық жұмыс, саналы шешім қабылдау, тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін жақсарту үшін тамақтану саласындағы инновациялық тәсілдерді енгізу сияқты кәсіби құзыреттіліктерді дамытуға ықпал етеді.											
11	Эксперименттік-зерттеу жұмысы	Зерттеу бағытындағы дүниетанымын қалыптастыру, магистранттардың ғылыми-зерттеу жұмыстарын жүргізудің негізгі әдістерін меңгеруі. Тәжірибе жинақтау, зерттеу жұмысының жоспарын құру, талдау әдістерін меңгеру және зерттеу мақсатын анықтау		ЭИРМ	13	+		+				+	
12	Қорытынды аттестаттау. (магистрлік жобаны жазу және қорғау)			ИА	12								
		барлығы			60								