

Для реестра образовательных программ

| | | |
|----|---|--|
| 1 | Наименование образовательной программы | 7М10132 «Нутрициология» |
| 2 | Вид ОП (действующая, новая, инновационная) | новая |
| 3 | Цель ОП | Подготовка высококвалифицированных специалистов, обладающих глубокими знаниями в области диетологии и правильного питания |
| 4 | Особенности ОП (нет, совместная, дудипломная) | нет |
| 5 | Вуз-партнер | нет |
| 6 | Результаты обучения (не менее 8 РО) | <p>РО 1 – Обладает глубокими знаниями в области нутрициологии и демонстрирует критическое мышление и применять их результаты на практике.</p> <p>РО 2 – Развивает продвинутое мышление и постоянно исследует новые идеи и творческие решения в контексте нутрициологии. Способен определять важность и значимость идей, связанных с деятельностью в области нутрициологии, и выразить собственные ценности и убеждения в профессиональной сфере.</p> <p>РО 3 – Владеет иностранным языком на высоком уровне и успешно применяет разнообразные информационные и коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, с соблюдением требований информационной безопасности.</p> <p>РО 4 – Умеет систематически приобретать новые практические знания и навыки, применяемые в профессиональной деятельности в области нутрициологии.</p> <p>РО 5 – Демонстрирует знания о структуре и управлении организациями, а также взаимодействии с заинтересованными сторонами в контексте нутрициологии и здорового питания.</p> <p>РО 6 – Способен определять индивидуальные потребности в специализированном рационе, учитывая особенности организма человека и его потребностей в соответствии с принципами нутрициологии.</p> <p>РО 7 – Способен приобретать новые знания и навыки прикладного характера в профессиональной деятельности; демонстрирует навыки самоанализа</p> <p>РО 8 – Формулирует политику в области питания разных категорий населения оценивает эффективность программ, способствующих профилактике алиментарно-зависимых заболеваний</p> |
| 7 | Форма обучения | Очная |
| 8 | Язык обучения | Русский, казахский |
| 9 | Объем кредитов | 1 год 60 кредитов |
| 10 | Присуждаемая академическая степень магистр | Магистр здравоохранения по образовательной программе 7М10132 «Нутрициология» |

| | | |
|----|---|------------------|
| 11 | Аккредитация ОП (наименование аккредитационного органа, срок действия аккредитации) | Не аккредитована |
|----|---|------------------|

Сведения о дисциплинах:

| № | Наименование дисциплин | Краткое содержание дисциплины | Цикл | Компонент | Кредиты | Формируемые результаты обучения (коды) | | | | | | | | |
|---|-------------------------------------|---|------|-----------|---------|--|------|------|------|------|------|------|------|---|
| | | | | | | PO 1 | PO 2 | PO 3 | PO 4 | PO 5 | PO 6 | PO 7 | PO 8 | |
| 1 | Иностранный язык (профессиональный) | Курс направлен на овладение иностранным языком, необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования. | БД | ВК | 2 | | | | + | | | | | + |
| 2 | Психология управления | Дисциплина способствует формированию представлений о современных тенденциях научного управления - новой научной управленческой парадигме, помогает ориентироваться в основных разделах данной дисциплины: психологическом содержании управленческой деятельности, индивидуальной управленческой концепции руководителя, теоретических основах управленческого взаимодействия, | БД | ВК | 2 | | + | | | | + | + | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|----------------------------|--|----|----|---|--|---|--|---|--|--|--|---|
| | | психологических особенностях реализации основных управленческих функций, психологии субъекта управленческой деятельности. Направлена на приобретение навыков психологического анализа взаимосвязи организационных проблем и качества реализации руководителем своих управленческих функций | | | | | | | | | | | |
| 3 | Менеджмент | Введение в менеджмент: основные понятия. Функции, принципы и элементы процесса управления. Системы менеджмента: функции и организационные структуры. Планирование, SWOT-анализ и прогнозирование в менеджменте. | БД | ВК | 2 | | + | | | | | | + |
| | Компонент по выбору | В соответствии с выбранными дисциплинами | | | | | | | | | | | |
| 4 | Биостатистика | Введение в биостатистику. Основные понятия теории вероятностей. Оценка параметров совокупностей. Основы проверки статистических гипотез. Изучение взаимосвязи между качественными и количественными признаками | БД | КВ | 4 | | + | | + | | | | + |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|----|----|---|---|--|--|--|---|---|---|---|
| 5 | Здоровое питание и безопасность пищевых продуктов | Дисциплина охватывает глубокое изучение принципов формирования сбалансированного рациона и обеспечения безопасности пищевых продуктов, включая анализ питательной ценности продуктов, выявление и предотвращение рисков, связанных с пищевой безопасностью, а также применение современных технологий в обработке и хранении продуктов. Программа направлена на развитие компетенций в области планирования здорового питания, понимания международных и национальных стандартов в сфере пищевой безопасности, а также устойчивого использования пищевых ресурсов, подкрепленных нормативно-правовой базой и экологическими принципами. | БД | КВ | 4 | + | | | | | + | | |
| | Цикл профильных дисциплин (ПД) | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Актуальные вопросы нутрициологии | Дисциплина "Актуальные вопросы нутрициологии" предлагает углубленное изучение современных исследований, инновационных подходов и тенденций в области питания и диетологии, акцентируя внимание на проблемах общественного здравоохранения, | ПД | ВК | 7 | | | | | + | + | + | + |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|--------------------------------|---|----|----|---|--|--|--|--|---|---|---|---|
| | | <p>метаболических нарушениях, персонализированном питании и влиянии пищевых продуктов на здоровье человека. Программа направлена на формирование у магистрантов критического мышления и способности к анализу нутриционных данных для разработки эффективных стратегий питания, способствующих улучшению общественного здоровья и предотвращению заболеваний.</p> | | | | | | | | | | | |
| 7 | Стандарты пищевой безопасности | <p>Дисциплина "Стандарты пищевой безопасности" охватывает изучение международных и национальных норм и стандартов в области производства, обработки, хранения и распределения пищевых продуктов. Курс акцентирует внимание на важности обеспечения высокого качества и безопасности пищи, рассматривая современные методы анализа рисков, системы управления безопасностью пищевых продуктов (например, HACCP) и роль государственного регулирования и надзора за соблюдением стандартов. Программа направлена на подготовку специалистов, способных эффективно применять знания о стандартах пищевой безопасности для предотвращения пищевых</p> | ПД | ВК | 5 | | | | | + | + | + | + |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|----|----|---|--|--|--|--|---|---|---|---|
| | | | заболеваний и повышения качества продуктов питания. | | | | | | | | | | | |
| 8 | Модуль: Оценка качества пищевых продуктов в | Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов | Дисциплина охватывает комплексный анализ пищевых продуктов на предмет их соответствия гигиеническим нормам и безопасности для потребления. Курс включает изучение методик оценки качества продуктов, выявления патогенных микроорганизмов, токсинов, пестицидов и других потенциально опасных веществ. Магистранты научатся проводить экспертизу с учетом современных требований пищевой безопасности, интерпретировать результаты исследований и принимать обоснованные решения о возможности использования продуктов в питании населения. Программа направлена на формирование у будущих специалистов навыков обеспечения высокого уровня защиты здоровья потребителей через систематический контроль качества и безопасности пищевых продуктов. | ПД | КВ | 3 | | | | | + | + | + | + |
| | | Количественные и качественные методы исследования безопасности пищевых продуктов | Дисциплина знакомит с различными лабораторными и аналитическими техниками, применяемыми для оценки безопасности и качества пищевых продуктов. Курс охватывает широкий спектр методов, включая | | | 3 | | | | | + | + | + | + |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|----|----|---|---|---|--|---|--|--|--|--|--|
| | | <p>микробиологические, химические, физические и сенсорные анализы. Магистранты научатся применять количественные методы для определения концентрации определенных веществ и микроорганизмов, а также качественные методы для выявления наличия или отсутствия специфических патогенов и контаминантов. Программа направлена на подготовку высококвалифицированных специалистов, способных проводить всесторонний анализ продуктов питания, гарантируя их безопасность и соответствие установленным стандартам и нормам.</p> | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Профилактика алиментарно-зависимых заболеваний | <p>Дисциплина представляет собой курс, направленный на изучение связи между питанием и возникновением заболеваний, которые могут быть предотвращены или контролируются через коррекцию рациона. Программа курса охватывает разбор механизмов развития алиментарно-зависимых заболеваний, таких как ожирение, сахарный диабет 2 типа, сердечно-сосудистые заболевания, некоторые виды рака, остеопороз и гипертония, а также роли диетических факторов в их профилактике.</p> | ПД | КВ | 2 | + | + | | + | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|----|--------------------------------|---|--|----|---|---|--|---|--|--|--|---|--|
| | | <p>Особое внимание уделяется разработке и реализации программ по питанию и изменению образа жизни, направленных на снижение риска этих заболеваний в различных группах населения. Магистранты научатся планировать эффективные нутриционные стратегии и проводить образовательные кампании по здоровому питанию, используя современные подходы и технологии для предотвращения алиментарно-зависимых заболеваний и продвижения общественного здоровья.</p> | | | | | | | | | | | |
| 10 | Производственная практика (ПД) | <p>В ходе практики студенты знакомятся с процессами производства, анализом и контролем качества продуктов питания, осваивают методы исследования безопасности и питательной ценности пищи, а также участвуют в разработке и реализации программ по оптимизации рациона питания для различных групп населения. Практика способствует формированию профессиональных компетенций, таких как критическое мышление, умение работать в команде, принимать обоснованные решения и внедрять инновационные подходы в области</p> | | ПД | 5 | + | | + | | | | + | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|----|--|--|--|------|-----------|---|--|---|--|--|---|--|--|
| | | нутрициологии для улучшения качества и безопасности пищевых продуктов. | | | | | | | | | | | |
| 11 | Экспериментально-исследовательская работа магистранта, включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации (ЭИРМ) | Формирование мировоззрения в этой области, овладение магистрантами основными приемами ведения научно-исследовательской работы. Обретение опыта, составлять план научно-исследовательской работы, владеть методами анализа и определить задачи исследования | | ЭИРМ | 13 | + | | + | | | + | | |
| 12 | Итоговая аттестация (оформление и защита) | | | ИА | 12 | | | | | | | | |
| | | Итого: | | | 60 | | | | | | | | |