

**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, 24.02.2021 ж. №2 хаттама

Утвержден на заседании учебно-методического совета КРУ имени А.Байтұрсынова, протокол от 24.02.2021 г. №2

Published by decision educational and methodical council of the Kostanay regional university named after A. Baitursynov (Protocol №2 from 24.02.2021)

Каталог дополнительных образовательных программ (Minor).

Дополнительная образовательная программа Minor (Минор) – совокупность дисциплин и (или) модулей и других видов учебной работы, определенная обучающимся для изучения с целью формирования дополнительных компетенций (Правила организации учебного процесса по кредитной технологии обучения Приказ МОН РК от 12.10.2018 г. №563).

Обучающийся при определении индивидуальной траектории обучения в рамках вузовского компонента и компонента по выбору выбирает:

- 1) дисциплины по основной образовательной программе;
- 2) дисциплины по дополнительной образовательной программе. (Правила организации учебного процесса по КТО Приказ МОН РК от 12.10.2018 г. №563 п.31).

Порядок выбора и освоения дисциплин по дополнительной образовательной программе осуществляется для получения дополнительных компетенций по смежным или профильным ОП, а также для удовлетворения личных потребностей обучающегося (Правила организации учебного процесса по КТО Приказ МОН РК от 12.10.2018 г. №563 п.32).

Объем дисциплин, выбираемых по дополнительной образовательной программе, устанавливается ВУЗом самостоятельно. При этом, дисциплины дополнительной ОП изучаются обучающимися в рамках дисциплин ВК и КВ и их объем входит в общий объем академических кредитов, необходимых для присвоения соответствующей степени или квалификации по основной ОП (Правила организации учебного процесса по КТО Приказ МОН РК от 12.10.2018 г. №563 п.34).

В отличие от **Major** (образовательная программа, определенная обучающимся для изучения с целью формирования ключевых компетенций), **Minor** – это блок из трех или четырех взаимосвязанных дисциплин непрофильного для студента направления подготовки. **Minor** предлагаются для выбора всем студентам в конце первого курса бакалавриата. Каждый обучающийся обязан выбрать для изучения один **Minor**. Изучается **Minor** на втором и третьем курсе бакалавриата.

Отличительные особенности Minor:

- изучается на втором и третьем курсе бакалавриата;
 - состоит из трех или четырех дисциплин, изучаемых последовательно;
 - трудоемкость 20 кредитов (трудоемкость каждой дисциплины – 5 кредитов);
 - трудоемкость входит в основную часть образовательной программы (кредиты за дисциплины **Minor** входят в 240 кредитов основной программы);
 - выбирается студентом каждой образовательной программы самостоятельно из общего каталога;
 - дисциплины **Minor** проводятся одновременно: в расписании им отводится конкретный день занятий
-

РАЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ – ЗАЛОГ ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ



Елеусизова Анара Тулегеновна
Ассоциированный профессор, PhD доктор

Будущие специалисты применяют базовые теоретические знания и практические навыки для проведения гигиенических мероприятий по ведению здорового образа жизни, оценке взаимодействия организма человека и окружающей среды, умению идентифицировать факторы среды, оказывающие положительное или отрицательное воздействие на организм, разработке мероприятий, направленных на оздоровление внешней среды и укрепление здоровья населения. Формирование у студентов знаний по основам товароведения, характеристике основных свойств тары и упаковки, видам тары и упаковки для потребительских товаров.

Цель: Формирование у обучающихся теоретических основ и практических навыков по гигиене питания, а также определять санитарное состояние пищевых продуктов и выявить степень их безопасности для человека и животных, как возможных факторов передачи возбудителей инфекционных болезней.

Базовые компетенции:

- Использовать санитарно-эпидемиологические требования к реализации продукции общественного питания.
- Способность проведения санитарно-бактериологических исследований и интерпретации результатов исследований.
- Роль гигиенического воспитания в формировании ЗОЖ.
- Основные причины повышения роли тары и упаковки в современной экономике: внедрение прогрессивных методов продажи, повышение уровня жизни населения, создание имиджа фирмы.

Результаты обучения:

- 1 Понимать социальную значимость употребления доброкачественных продуктов питания;
- 2 Анализировать качественный состав продуктов питания;
- 3 Осуществлять исследования проб классическими и лабораторными методами;
- 4 Определять по результатам исследования безопасность продуктов питания.
- 5 Демонстрировать знания по правилам рационального питания;
- 6 Использовать функциональные продукты для формирования здорового образа жизни;
- 7 Понимать сущность маркировки продуктов и негативное влияние рекламы пищевых продуктов.

Дисциплины Minor:

1. Санитария и гигиена питания
2. Микробиологический контроль пищевой продукции
3. Функциональные продукты питания и пищевая безопасность
4. Маркировка пищевых продуктов и реклама

Трудоемкость: 20 кредитов.

Пререквезиты: Микробиология

Дисциплина 1 Санитария и гигиена питания

Цель: Формирование у обучающихся теоретических основ и практических навыков по гигиене питания.

Результаты обучения:

- 1 Знать гигиенические характеристики факторов внешней среды.
- 2 Использовать гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.
- 3 Применять производственный контроль санитарного состояния предприятия и личной гигиены персонала.
- 4 Владеть санитарно-эпидемиологическими требованиями к реализации продукции общественного питания.

Дисциплина 2 Микробиологический контроль пищевой продукции

Цель: изучение микробиологических методов оценки санитарного состояния продуктов питания, также микроорганизмы, вызывающие порчу пищевых продуктов и возбудителей пищевых токсикозов и токсикоинфекции.

Результаты обучения:

- 1 Должны знать: пути инфицирования и продолжительность сохранения патогенных микроорганизмов в пищевых продуктах; микроорганизмы, вызывающие порчу продуктов животноводства; методы оценки безопасности продуктов питания и объектов окружающей среды, с использованием санитарно-показательных микроорганизмов;
- 2 Должны уметь: осуществлять санитарно-бактериологический контроль за продуктами питания и объектами окружающей среды и определять степень их безопасности для человека;
- 3 Должны владеть: методами выявления санитарно-показательных и патогенных микроорганизмов в различных объектах окружающей среды;
- 4 Должны быть компетентными: в области проведения санитарно-бактериологических исследований и интерпретации результатов.

Дисциплина 3 Функциональные продукты питания и пищевая безопасность

Цель: Формирование у будущих специалистов объема базовых теоретических знаний и практических навыков, проведение гигиенических мероприятий по ведению здорового образа жизни, оценке взаимодействия организма человека и окружающей среды, умению идентифицировать факторы среды, оказывающие положительное или отрицательное воздействие на организм, разработке мероприятий, направленных на оздоровление внешней среды и укрепление здоровья населения.

Результаты обучения:

- 1 Знать основные предпосылки появления функциональных пищевых продуктов;
- 2 Знать основные категории функционального питания;
- 3 Владеть научными основами создания функциональных продуктов;
- 4 Использовать функциональные пищевые продукты (функциональные напитки, функциональные продукты на основе зерновых культур, функциональные жировые продукты).

Дисциплина 4 Маркировка пищевых продуктов и реклама

Цель: Формирование у студентов знаний по основам товароведения, характеристике основных свойств тары и упаковки, видам тары и упаковки для потребительских товаров.

Результаты обучения:

1 Знать современные требования, предъявляемые к таре и упаковке: способность сохранять товар длительное время, безопасность, надежность, привлекательный внешний вид, многофункциональность, способность к утилизации, широкий ассортимент.

2 Использовать на практике основные причины повышения роли тары и упаковки в современной экономике: внедрение прогрессивных методов продажи, повышение уровня жизни населения, создание имиджа фирмы.

3 Владеть требованиями, предъявляемые к маркировке потребительских товаров. Потребительская тара и ее упаковочные материалы.