


АО «Казықсқый университет технологияны және бизнесі»	КЭД 10-11-2021	
Каталог элективных дисциплин	Редакция 1	

БЕКІТЕМІН / УТВЕРЖДАЮ / APPROVE
 ООӘЖАҰЖЕНДІГІ ПРОРЕКТОРЫ / Проректор по
 УУМР/ИАМ/ Vice-Rector for Academic, Teaching and Methodological
 Work and Academic Mobility

М. Тольмоғожина / М.
 « 09 » 04 2021 жыл / год / year

**ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР КАТАЛОҒЫ
 КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН
 CATALOG OF ELECTIVE DISCIPLINES**

7M07251 – «Тағам қауіпсіздігі»
7M07251 - «Пищевая безопасность»
7M07251 – «Food safety»

Білім беру бағдарламасының атауы (Major / Minor түрі) / Наименование образовательной программы
 (вид ОП Major / Minor) / name of the educational program (type of EP Major / Minor)

7M07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли
7M07 Engineering, manufacturing and construction industries

Білім беру саласының коды және атауы / Код и классификация области образования / Code and classification of the field of education

7M072 - Өндіру және өңдеу өнеркәсібі
7M072 - Manufacturing and manufacturing industries

Даярлау бағытының коды және атауы / Код и классификация направления подготовки / Code and classification of training directions

"M111 Производство продуктов питания"
"M111 Food production"

Білім беру бағдарламаларының коды мен атауы / Код и классификация группы образовательных программ /
 Code and classification groups of educational programs

"M111 Тамақ өнімдерін өндіру"
"M111 Производство продуктов питания"

Дайындық деңгейі: бакалавриат / магистратура / докторантура / Уровень подготовки: бакалавриат/ магистратура/ докторантура / Level of preparation: bachelor/ master/ doctoral

магистратура

Направление подготовки

Оқуға түскен жылы / Набор / Enrolment of 2021 жыл / года / year

№	Пәндердің коды Код дисциплин Discipline code	Пәндердің және циклдердің аталуы Пәндердің қысқаша мазмұны	Наименование циклов и дисциплин. Краткое содержание дисциплины	Name of cycles and disciplines. Course Description
I	TOSQBZh 6206/ SMKBPP 6206/ FQSMS 6206	<p>Пәндердің және циклдердің аталуы Пәндердің қысқаша мазмұны</p> <p>Тағам өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқару жүйелері Кредит көлемі ECTS-5 Пререквизиттер: бакалавриат бойынша базалық пәндер.</p> <p>Постреквизиттер: оқу траекториясына байланысты мамандықтар бойынша пәндер, магистрлік жұмысты қорғау.</p> <p>Курстың мазмұны: қазіргі заманғы менеджменттің негізгі тұжырымдамаларын, басқару ғылымының даму тарихын, басқарудың негізгі тәсілдері мен қағидағарын, басқарушылық шешімдер қабылдау әдістерін зерделеу; нақты жағдайларды талдау және диагностикалау, мақсаттар, міндеттер қою және оларды шешу әдістерін табу білігін дамыту; пікірталастарды ұйымдастыру, нақты жағдайларды талқылау және талдау арқылы студент тұлғасының креативті компонентін күшейту.</p> <p>Оқудан күтілетін нәтижелер:</p>	<p>Базалық пәндер (БП) циклы / Цикл базовых дисциплин (БД) / Cycle of basic disciplines (BD)</p> <p>Таңдау бойынша компонент (ТК) / Компонент по выбору (СВ) / Component of choice (CC) – 15 кредит / кредитов /credits</p> <p>Системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов Объем в кредитах ECTS – 5 Пререквизиты: Базовые дисциплины по бакалавриату Постреквизиты: дисциплины по специальности в зависимости от траектории обучения, защита магистерской работы. Содержание курса: изучение основных концепций современного менеджмента, истории развития науки управления, основных подходов и принципов управления, методов принятия управленческих решений; выработка умения анализировать и диагностировать конкретные ситуации, ставить цели, задачи и находить методы их решения; усиление креативной составляющей личности студента путем организации дискуссий, обсуждения и анализа конкретных ситуаций.</p>	<p>Food quality and safety management systems The volume of credits ECTS – 5. Prerequisites: Basic bachelor's degree courses Post-Requirements: disciplines by specialty depending on the learning path, master's thesis defense. The purpose of this course is to develop a set of practical knowledge and skills of organization and effective management of the company, taking into account the influence of various internal and external factors. The main objectives of the course are: to study the basic concepts of modern management, the history of the development of management science, the main approaches and principles of management, methods of making managerial decisions; develop the ability to analyze and diagnose specific situations, set goals, tasks, and find ways to solve them;</p>

	<p>Білім: мақсат қою принциптері, ұйымдастырушылық жоспарлау түрлері мен әдістері, ұйымдастырушылық құрылымдардың типтері, олардың негізгі параметрлері және оларды жобалау принциптері, ұйымішілік бақылаудың негізгі түрлері мен рәсімдері, тұлғааралық, топтық және ұйымдастырушылық коммуникацияларды талдау және жобалау тәсілдері мен әдістері, басқарушылық шешімдердің түрлері және оларды қабылдау әдістері</p> <p>Іскерліктер: ұйымдастыру құрылымын талдау және оны жетілдіру бойынша ұсыныстар әзірлеу, бақылау рәсімдері мен әдістерін әзірлеу, ұйым персоналын ынталандыру және ынталандыру бойынша іс-шаралар әзірлеу, ұйымдағы коммуникациялық процестерді талдау және олардың тиімділігін арттыру бойынша ұсыныстар әзірлеу, ұйымдастыру құрылымын талдау және оны жетілдіру бойынша ұсыныстар әзірлеу, кәсіби функцияларды іске асырумен байланысты мақсаттар қою және міндеттерді тұжырымдау.</p> <p>Иелену: ұйымдастырушылық құрылымды жобалау әдістері, басқарушылық міндеттерді шешу үшін мотивацияның, көшбасшылық пен биліктің негізгі теорияларын</p>	<p>Ожидаемые результаты изучения:</p> <p>Знания: принципы целоголаания, виды и методы организационного планирования, типы организационных структур, их основные параметры и принципы их проектирования, основные виды и процедуры внутриорганизационного контроля, способы и методы анализа и проектирования межличностных, групповых и организационных коммуникаций, виды управленческих решений и методы их принятия</p> <p>Умения: анализировать организационную структуру и разрабатывать предложения по ее совершенствованию, разрабатывать процедуры и методы контроля, разрабатывать мероприятия по мотивированию и стимулированию персонала организации, анализировать коммуникационные процессы в организации и разрабатывать предложения по повышению их эффективности, анализировать организационную структуру и разрабатывать предложения по ее совершенствованию, ставить цели и формулировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций</p> <p>Владения: методами проектирования организационной структуры, навыками практического использования основных теорий мотивации, лидерства и власти</p>	<p>strengthening the creative component of the student's personality by organizing discussions, discussing and analyzing specific situations.</p> <p>Expected results of the study:</p> <p>Knowledge of: principles of goal setting, types and methods of organizational planning, types of organizational structures, their main parameters and principles of their design, principal and procedures of internal control and methods for analysis and design of interpersonal, group and organizational communication, types of management decisions and methods of making</p> <p>Skills: analyze the organizational structure and develop proposals for its improvement, develop procedures and control methods, develop measures to motivate and stimulate the organization's staff, analyze communication processes in the organization and develop proposals to improve their effectiveness, analyze the organizational structure and develop proposals for its improvement, set goals and formulate tasks related to the implementation of professional functions</p> <p>Skills: methods of designing the organizational structure, skills of practical use of the basic theories of motivation, leadership and power to solve management problems, methods and</p>
--	---	--	--

	<p>практикалық қолдану дағдылары, тұлғааралық, топтық және ұйымдастырушылық қабілеттері мен әдістері</p> <p>Құзыреттер: өклеттіктер мен жауапкершілікті оларды табыстау негізінде белуді негізгі басқарушылық функцияларды іске асыру әдістерімен (шешімдер қабылдау, ұйымдастыру, уәждеу және бақылау), бақылау рәсімдері мен әдістерін әзірлеу тәсілдерімен, әдістерімен жүзеге асыру.</p> <p>Бағдарлама жетекшісі – Иса П.О.</p>	<p>для решения управленческих задач, способами и методами анализа и проектирования межличностных, групповых и организационных коммуникаций</p> <p>Компетенции : осуществлять распределение полномочий и ответственности на основе их делегирования, методами реализации основных управленческих функций (принятие решений, организация, мотивирование и контроль), способами, методами разработки процедур и методов контроля,</p> <p>Руководитель программы – Иса П.О.</p>	<p>methods of analysis and design of interpersonal, group and organizational communications</p> <p>Competencies: to carry out the distribution of powers and responsibilities based on their delegation, methods of implementing the main management functions (decision-making, organization, motivation and control), methods, methods of developing procedures and methods of control,</p> <p>Programme manager – Isa P. O.</p>
<p>1</p> <p>ZhB 6206 / UP 6206 / PM 6206</p>	<p>Жобаларды басқару Кредит көлемі ECTS-5.</p> <p>Пререквизиттер: бакалавриат бойынша базалық пәндер.</p> <p>Постреквизиттер: оқу траекториясына байланысты мамандықтар бойынша пәндер, магистрлік жұмысты қорғау.</p> <p>Курстың мазмұны: Сатып алу саласындағы ұйымдағы жобаның рөлін, жобаларды басқарудың заманауи тұжырымдамасының негізгі ережелерін, экономикалық және математикалық әдістерді қолдана отырып жобаларды басқару техникасын түсінумен байланысты теориялық білім мен практикалық дағдылардың жиынтығын қалыптастыру. Курс сатып</p>	<p>Управление проектами Объем в кредитах ECTS – 5.</p> <p>Пререквизиты: Базовые дисциплины по бакалавриату</p> <p>Постреквизиты: дисциплины по специальности в зависимости от траектории обучения, защита магистерской работы.</p> <p>Содержание курса: Формирование совокупности теоретических знаний и практических навыков, связанных с пониманием роли проекта в организации в сфере закупок, основных положений современной концепции управления проектами, техники управления проектами с использованием экономико-</p>	<p>Product quality control The volume in ECTS loans is 5.</p> <p>Prerequisites: Basic bachelor's degree courses</p> <p>Post-Requirements: disciplines by speciality depending on the learning path, master's thesis defense.</p> <p>Purpose of studying the discipline: Teaching students the basic concepts of quality as an object of management, methods of its assessment and measurement, the conceptual foundations and methodology of quality management.</p> <p>Expected results of the study: Knowledge: the Main stages of the evolution of management thought in the field of quality management, the</p>

	<p>алу саласындағы жобаларды іске асыруды жоспарлаудың экономика жүйесіндегі нарықтық тәсілдемені менгеруге; келісімшарттық жүйе шеңберінде тиімді басқарушылық шешімдерді қалыптастыру кезіндегі шешімдерді талдау және синтездеу әдіснамасын зерделеуге; жобалар тәуекелдерін басқарудың әдістемелік негіздерін зерделеуге арналған; көп жобалы басқарудың тиімді шешімдерін жобалау технологиясы бойынша дағдыларды дамыту.</p> <p>Оқудан күтілетін нәтижелер: Білімі: жобаны басқарудың заманауи әдіснамасын; басқару объектісі ретінде жобалардың, бағдарламалардың анықтамалары мен түсініктерін; басқару субъектілері және олар пайдаланатын құралдар туралы анықтамалар мен түсініктерді; жобаның әртүрлі функционалдық салаларын басқару процестері мен құралдарын; жобаларды басқаруда қолданылатын қазіргі заманғы бағдарламалық құралдар мен ақпараттық технологияларды; жобаларды басқарудың даму тарихы мен үрдістерін; жобаны басқарудың негізгі құралдарын.; Қабілеті: жобаның стейкхолдерлерінің мақсаттары мен мүдделерін талдау; жобаның мақсатын, пәндік саласын және құрылымын анықтау; жобаны жүзеге</p>	<p>математических методов. Курс посвящен усвоению рыночного подхода в системе экономики планирования реализации проектов в сфере закупок; изучению методологии анализа и синтеза решений при формировании эффективных управленческих решений в рамках контрактной системы; изучению методических основ управления рисками проектов; развитию навыков по технологии проектирования эффективных решений многопроектного управления.</p> <p>Ожидаемые результаты изучения: знать: современную методологию управления проектом; определения и понятия проектов, программ и их контекста как объектов управления; определения и понятия о субъктах управления и используемого ими инструментария; процессы и инструменты управления различными функциональными областями проекта; современные программные средства и информационные технологии, используемые в управлении проектами; историю и тенденции развития управления проектами; основные инструменты контроллинга проекта; уметь: анализировать цели и интересы стейкхолдеров проекта; определять цели, предметную область и структуры</p>	<p>development of quality management in Kazakhstan; basic concepts, categories and approaches to quality management; understand the essence of socio-economic phenomena related to quality management; models of modern quality management systems; international standards of the ISO-9000 series; legal mechanisms of quality management: product certification, QMS, standardization, consumer protection law; basic provisions of qualimetry. Skills: use normative legal documents on quality management; be able to work with information; find organizational and managerial solutions for quality management based on available data; possess simple methods of analysis and quality management; use special literature on quality management and find the necessary information in global computer networks and corporate information systems; develop plans for creating a quality management system at the enterprise; design the organizational structure of the QMS; model QMS processes; distribute authority and responsibility for QMS processes; apply management methods in accordance with the task and available resources; use benchmarking and reengineering in quality management</p>
--	---	---	---

	<p>асырудың күнтізбелік жоспарын есептеу; жобаның жиынтық жоспарының негізгі бөлімдерін қалыптастыру; жобаның тәуекелдерін талдау; жобаны басқарудың негізгі міндеттерін шешу үшін бағдарламалық құралдарды тандауды жүзеге асыру; Дағдылары: жобаларда командалық жұмыс жасау дағдылары; күрделі емес жобаларды өз бетінше басқару техникасы; жобаларды басқарудың барлық функционалдық салаларында күрделі жобаларды басқарушыға көмектесуге қабілетті болу; күрделі жобаларға команда жұмысына тиімді қатысуға қабілетті болу Бағдарлама жетекшісі – Тултабаев М. Ч.</p>	<p>проекта; рассчитывать календарный план осуществления проекта; формировать основные разделы сводного плана проекта; анализировать риски проекта; осуществлять выбор программных средств для решения основных задач управления проектом; владеть навыками: навыками командной работы в проектах; техникой самостоятельного управления несложными проектами; быть способным помогать управляющему сложными проектами во всех функциональных областях управления проектами; быть способным эффективно участвовать в работе команды в сложных проектах Руководитель программы – Тултабаев М. Ч.</p>	<p>Possess: a culture of thinking, be able to perceive, generalize and analyze information, set quality goals and choose ways to achieve them; basic quality management tools, information technologies in quality assurance; methods for studying, planning, managing and auditing quality systems, must demonstrate the ability and readiness: the ability to plan, develop skills and advise employees of all departments on the organization of actions aimed at continuous quality improvement; willingness to participate in the development of the organization's strategy in the field of quality management; willingness to take responsibility for management decisions; willingness to cooperate with colleagues and work in a team. Programme manager – Tultabayev M.Ch.</p>
<p>2</p>	<p>ТРТОQ 5305 / ВТРРРР 5305 / СТРРР 5305</p>	<p>Кәсіби пәндер циклы (КП) / Цикл профилирующих дисциплин (ПД) / Cycle of profile disciplines (PD) Тандау бойынша компонент (ТК) / Компонент по выбору (КВ) / Component of choice (CC) – 20 кредит / кредитов / credits</p> <p>Безопасность технологических процессов и производств пищевых продуктов Объем в кредитах: 5 Пререквизиты: Базовые дисциплины по бакалавриату Постреквизиты: дисциплины по специальности в зависимости от</p>	<p>Safety of technological processes and food production The volume of credits: 3 Prerequisites: Basic bachelor's degree courses Post-Requirements: disciplines by speciality depending on the learning path, master's thesis defense.</p>

	<p>Пән оқыту мақсаты: Азық-түлік өнімдеріндегі шикізаттың сапасын зерттеу, сертификақтаудың перспективті бағыттары теориясының негіздерін зерттеу</p> <p>Қысқаша мазмұны: Тамақ өнімдері технологиясындағы зерттеулердің ғылыми негіздері. Тамақ өнімдері саласындағы ғылыми ақпаратты іздеу және талдау. Өңдеу өндірісі саласында ғылыми, анықтамалық әдебиетпен және нормативтік құжаттармен жұмыс істеу дағдысын меңгеру. Өңдеу өндірісінің технологиясында эксперименттерді жоспарлаудың математикалық әдістерін қолдану. Тәжірибелік зерттеулердің нәтижелерін өңдеу. Қайта өңдеу өндірістерінің технологиясы бойынша ғылыми зерттеулерді енгізу және оның тиімділігі.</p> <p>Оқудан күтілетін нәтижелер: Білімі: қайта өңдеу өндірісінің технологиясындағы ғылыми зерттеулер негіздері, қызықты қайта өңдеу өндірісі салаларының технологиялық процестері. Іскерліктері: - қайта өңдеу өндірісінің технологияларын жасау және өңдеу саласында зерттеулер жүргізу, қайта өңдеу өндірісінің өнімдерін өндіру кезінде технологиялық процестерді анықтау. Іскерліктері: қайта өңдеу өндірісінің</p>	<p>траектория өБУучения, защита магистерской работы.</p> <p>Цель изучения дисциплины: изучить основы теории перспективных направлений сертификации, исследования качества сырья в пищевых продуктах.</p> <p>Краткое содержание: Научные основы исследований в технологии пищевых продуктов. Поиск и анализ научной информации в области пищевых продуктов. Владение навыками работы с научной, справочной литературой и нормативной документацией в области Внедрение и эффективность научных исследований по технологии перерабатывающих производств.</p> <p>Ожидаемые результаты обучения: Знания: основы научных исследований в технологии перерабатывающих производств, технологические процессы отраслей захватывающих перерабатывающее производство. Умения: проводить исследования в области создания и разработки технологий перерабатывающих производств, определять технологические процессы при производстве перерабатывающих производств. Навыки: проведения исследований в технологии перерабатывающих производств, определения</p>	<p>Purpose of studying of the discipline: to study the basics of the theory of promising areas of certification, research the quality of raw materials in food.</p> <p>Summary: Scientific basis of research in food technology. Search and analysis of scientific information in the field of food. Possession of skills of work with scientific, reference literature and normative documentation in the field of processing industries. Application of mathematical methods of planning experiments in the technology of processing industries. Processing of experimental results. Implementation and efficiency of scientific research on the technology of processing industries.</p> <p>Expected results of study: Knowing: fundamentals of scientific research in the technology of processing industries, technological processes of industries exciting processing industry. Abilities: to conduct research in the field of creation and development of technologies of processing industries, to determine the technological processes in the production of processing industries. Skills: conducting research in the technology of processing industries, determining the technological parameters of production of processing industries Competencies: It is able to assess the</p>
--	--	---	---

		<p>технологияларын жасау және әзірлеу саласында зерттеулер жүргізу, қайта өңдеу өндірісінің өнімдерін өндіру кезінде технологиялық процестерді анықтау. Дағдылары: : қайта өңдеу өндірісінің технологиясында зерттеулер жүргізу, қайта өңдеу өндірісінің өнімдерін өндірудің технологиялық параметрлерін анықтау Құзыреттері: Өнімнің сапасын қауіпсіздік көрсеткіштері, тұтынушылық қасиеттері, өнім сапасының сәйкестігін растау, техникалық регламенттер және басқа да нормативтік құжаттар талаптары бойынша бағалауға қабілетті. Бағдарлама жетекшісі – Кабулов Б.Б.</p>	<p>технологических параметров производства перерабатывающих производств. Компетенции: Способен оценивать качество продукции по показателям безопасности, потребительским свойствам, подтверждения соответствия качества продукции, требованиям технических регламентов и других нормативных документов. Руководитель программы – Кабулов Б.Б.</p>	<p>quality of products in terms of safety, consumer properties, conformity assessment of product quality, requirements of technical regulations and other regulatory documents. Programme manager – Kabulov B.B.</p>
<p>2</p>	<p>FATOQ 5305 / BFSPP 5305 / SFSFP 5305</p>	<p>Функционалдық және арнайы тағам өнімдерінің қауіпсіздігі Кредит көлемі ECTS-5. Пререквизиттер: бакалавриат бойынша базалық пәндер. Постреквизиттер: оқу траекториясына байланысты мамандықтар бойынша пәндер, магистрлік жұмысты қорғау. Оқылу мақсаты: Магистрлердің функционалдық және мамандандырылған тамақ өнімдерін өндіру саласында теориялық және практикалық білім алуы және іскерліктер мен дағдыларды игеруі.</p>	<p>Безопасность функциональных и специализированных пищевых продуктов Объем в кредитах ECTS – 5. Пререквизиты: Базовые дисциплины по бакалавриату Постреквизиты: дисциплины по специальности в зависимости от траектории обучения, защита магистерской работы. Цель изучения дисциплины: Получение магистрами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области</p>	<p>Safety of functional and specialized food products The volume in ECTS loans is 5. Prerequisites: Basic bachelor's degree courses Post-Requirements: disciplines by specialty depending on the learning path, master's thesis defense. Purpose of studying the discipline: Master's degree students gain theoretical and practical knowledge and acquire skills in the production of functional and specialized food products. To acquaint students with the principles of functional</p>

<p>Магистранттарды Функционалды тамақтану принциптерімен, физиологиялық функционалды тағам ингредиенттерінің адам ағзасының физиологиялық функцияларына әсер ету түрлерімен және ерекшеліктерімен; Функционалды және мамандандырылған өнімдердің ассортиментімен, оларды өндіруге және қолдануға қойылатын талаптармен таныстыру; жаңа өнімдерді, жаңа рецептураларды әзірлеу кезінде физиологиялық функционалды тағам ингредиенттерін қолдануға, функционалды өнімдер мен тағамдарды диетада қолдануға үйрету. Биология және тамақтану физиологиясы, өсімдік және жануар тектес шикізат негізінде емдік, емдеу-профилактикалық және арнайы өнімдерді өндіру технологиясы саласында терең теориялық білім мен практикалық дағдыларды алуға бағытталған.</p> <p>Оқудан күтілетін нәтижелер: Түсінігі: адамның қоректік заттарға деген негізгі қажеттіліктері және олардың организмдегі биологиялық рөлі туралы; профилактикалық және емдік тамақтанудағы қоректік заттардың рөлі туралы; Білімі: халықтың әртүрлі топтары үшін ұтымды тәңгерімді тамақтануды қамтамасыз ету үшін өнімдердің</p>	<p>производства функциональных и специализированных продуктов питания. Ознакомить магистрантов с принципами функционального питания, видами и особенностями воздействия физиологически функциональных пищевых ингредиентов на физиологические функции организма человека; ассортиментом функциональных и специализированных продуктов, требованиями к их производству и применению; научить использовать физиологически функциональные пищевые ингредиенты при разработке новой продукции, новых рецептур блюд, использованию функциональных продуктов и блюд в питании. Направлена на приобретение углубленных теоретических знаний и практического навыка в области биологии и физиологии питания, технологии производства лечебных, лечебно-профилактических и специальных продуктов на основе сырья растительного и животного происхождения.</p> <p>Ожидаемые результаты изучения: иметь представление: об основных потребностях человека в питательных веществах и их биологической роли в организме; о роли пищевых веществ в профилактическом и лечебном питании;</p>	<p>nutrition, types and features of the impact of physiologically functional food ingredients on the physiological functions of the human body; the range of functional and specialized products, requirements for their production and use; teach the use of physiologically functional food ingredients in the development of new products, new recipes, and the use of functional foods and dishes in nutrition. It is aimed at acquiring in-depth theoretical knowledge and practical skills in the field of biology and physiology of nutrition, technology for the production of medicinal, therapeutic and preventive and special products based on raw materials of plant and animal origin.</p> <p>Expected results of the study: Have an understanding of: the basic human needs for nutrients and their biological role in the body; the role of nutrients in preventive and therapeutic nutrition; Knowledge: about the principles of creating food recipes to ensure a rational and balanced diet for various groups of the population; Skills: develop recipes and technologies for new types of products for functional nutrition based on public catering enterprises.</p> <p>Programme manager – Safuani Zh. Ye.</p>
---	---	---

	<p>рецептурасын жасау қағидағтары туралы; Қабілеті: қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарының негізінде функционалдық тамақтану үшін өнімнің жаңа түрлерінің рецептуралары мен технологияларын әзірлеу. Бағдарлама жетекшісі –Сафуани Ж.Е</p>	<p>знать: о принципах создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения; уметь: разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания на основе предприятий общественного питания. Руководитель программы –Сафуани Ж.Е</p>	
<p>3 ВТМТК 5307 / VTUM 5307/ SPMT 5307</p>	<p>Буып-түю материалдары технологиясының қауіпсіздігі Кредит көлемі ECTS-5. Пререквизиттер: бакалавриат бойынша базалық пәндер. Постреквизиттер: оқу траекториясына байланысты мамандықтар бойынша пәндер, магистрлік жұмысты қорғау. Оқытудың мақсаты: заманауи орау материалдары мен тамақ өнімдерін сақтау әдістері туралы білім беру, Оқытудан күтілетін нәтижелер: Біледі: негізгі орау материалдарын және ыдыс пен қаптаманың тамақ қасиеттеріне әсерін біледі. Ыдыс пен қаптамаға сараптамалық бағалау жүргізе алады. Дағдылары: дайын тағам өнімдерін сақтаудың заманауи әдістері саласында практикалық дағдылары.</p>	<p>Безопасность технологичи упаковочных материалов Объем в кредитах ECTS – 5. Пререквизиты: Базовые дисциплины по бакалавриату Постреквизиты: дисциплины по специальности в зависимости от траектории обучения, защита магистерской работы. Цель изучения: дать знания в области современных упаковочных материалов и способов хранения пищевых продуктов Ожидаемые результаты изучения: Знает: знает основные упаковочные материалы, и влияющие тары и упаковки на свойства пищевых продуктов. Умеет: умеет проводить экспертную оценку тары и упаковки. Имеет навыки: имеет практические навыки в области современных методов</p>	<p>Safety of packaging materials The volume in ECTS loans is 5. Prerequisites: Basic bachelor's degree courses Post-Requirements: disciplines by specialty depending on the learning path, master's thesis defense. Expected results of the study: Knows: knows the main packaging materials, and the impact of packaging on the properties of food products. Knows: can conduct expert evaluation of containers and packaging. Has skills: has practical skills in the field of modern methods of storage of ready-made food products. Has the competence: has expertise in the field of new technologies for the packaging of food products and</p>

	<p>Құзыреті: тамақ өнімдерін буыл-түюдің жаңа технологиялары саласында құзыреті бар және оларды практикалық қызметте іске асырады. Бағдарлама жетекшісі – Хастаева А. Ж.</p>	<p>хранения готовых пищевых продуктов. Имеет компетенции: имеет компетенции в области новых технологий упаковывания пищевых продуктов и реализует их в практической деятельности. Руководитель программы – Хастаева А.Ж.</p>	<p>implements them in practice. Programme manager – Khastayeva A.Zh.</p>
<p>3 TKQ 5307 / BPD 5307 / SFA 5307</p>	<p>Тағамдық қоспалар қауіпсіздігі Кредит көлемі ECTS-5. Пререквизиттер: бакалавриат бойынша базальқ пәндер. Постреквизиттер: оқу траекториясына байланысты мамандықтар бойынша пәндер, магистрлік жұмысты қорғау. Оқыту мақсаты: Әр түрлі шикізаттан тамақ өнімдерін өндіруде қолданылатын тағамдық қоспалар мен жақсартқыштар саласындағы терең кәсіби білімді қалыптастыру. Тамақ өнімдерінде қазіргі заманғы қауіпсіздік талаптарына жауап беретін тағамдық және технологиялық қоспаларды, технологиялық және қосымша заттарды пайдалану бойынша теориялық білімдер мен практикалық негіздерді қалыптастыру; Тамақ өнімдері өндірісінде тағамдық және технологиялық қоспаларды қолдануды техникалық реттеу туралы түсінік алу; азық-түліктің негізгі түрлерін өндіруде</p>	<p>Безопасность пищевых добавок Объем в кредитах ECTS – 5. Пререквизиты: Технология производства пищевых отраслей, Техническая микробиология Постреквизиты: Выполнение магистерской работы Цель изучения дисциплины: Формирование углубленных профессиональных знаний в области пищевых добавок и улучшителей, применяемых при производстве пищевых изделий из различного сырья. Сформировать основы теоретических знаний и практических на выковпо использованию в пищевых продуктах пищевых и технологических добавок, технологических и вспомогательных веществ, отвечающих современным требованиям по безопасности; получить представление о техническом регулировании применения пищевых и технологических добавок в производстве</p>	<p>Safety of food additives The volume in ECTS loans is 5. Prerequisites: Basic bachelor's degree courses Post-Requirements: disciplines by speciality depending on the learning path, master's thesis defense. Purpose of studying the discipline: Formation of in-depth professional knowledge in the field of food additives and improvers used in the production of food products from various raw materials. To form the basis of theoretical knowledge and practical experience in the use of food and technological additives, technological and auxiliary substances that meet modern safety requirements; to get an idea of the technical regulation of the use of food and technological additives in food production; to form the practical basis for rational, technologically sound use of food additives in the production of basic types of food. Expected results of the study:</p>

	<p>тағамдық қоспаларды ұтымды, технологиялық негізделген қолданудың практикалық негіздерін қалыптастыру. Оқудан күтілетін нәтижелер:</p> <p>Білімі: – тағамдық қоспаларды пайдалану қажеттілігі мен принциптерінің негіздемесі; тағамдық қоспаларды жіктеу және кодтау принциптері; тағамдық қоспалардың сапасы мен қауіпсіздігін бағалаудың әдістемелік тәсілдері; тағамдық қоспаларды тіркеу рәсімі. Қабілеті: – Қазақстан аумағында пайдалануға рұқсат етілген тағамдық қоспалар туралы ақпаратты табу; тағамдық қоспалар бойынша санитарлық-гигиеналық және басқа да нормативтік құжаттаманы пайдалану; өнеркәсіпте, қоғамдық тамақтануда, сауықтыру бағдарламаларында тағамдық қоспаларды қолданудың орындылығын бағалау; тағамдық қоспаларды пайдалана отырып алынған тамақ өнімдерінің затбелгісіндегі тұтынушы үшін ақпараттың дұрыстығы мен толықтығын бағалау; тағамдық қоспаларға ілеспе құжаттаманың барбарлығын бақылау; тағамдық қоспалар жарнамасының қолданыстағы заңнамаға сәйкестік дәрежесін анықтау.</p> <p>Бағдарлама жетекшісі – Бектурганова А.А.</p>	<p>продуктов питания; сформировать практические основы рационального, технологически обоснованного применения пищевых добавок при производстве основных видов продуктов питания.</p> <p>Ожидаемые результаты изучения:</p> <p>Знать – обоснование необходимости и принципы использования пищевых добавок; принципы классификации и кодирования пищевых добавок; методические подходы к оценке качества и безопасности пищевых добавок; процедуру регистрации пищевых добавок.</p> <p>Уметь – находить информацию о пищевых добавках, разрешенных к использованию на территории Казахстана; пользоваться санитарно-гигиенической и другой нормативной документацией по пищевым добавкам; оценивать целесообразность применения пищевых добавок в промышленности, общественном питании, оздоровительных программах; оценивать правильность и полноту информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок; контролировать адекватность сопровождающей документации на пищевые добавки; определять степень соответствия рекламы пищевых добавок</p>	<p>Knowledge: justification of the need and principles of using food additives; principles of classification and coding of food additives; methodological approaches to assessing the quality and safety of food additives; the procedure for registering food additives.</p> <p>Skills: find information about food additives allowed for use on the territory of Kazakhstan; use sanitary and hygienic and other regulatory documentation on food additives; evaluate the feasibility of using food additives in industry, public catering, health programs; evaluate the correctness and completeness of information for the consumer on the label of food products obtained using food additives; monitor the adequacy of accompanying documentation for food additives; determine the degree of compliance of advertising of food additives with the current legislation.</p> <p>Programme manager – Bekturganova A.A.</p>
--	---	--	--