

**НЕКОММЕРЧЕСКОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО
«КАЗАХСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ АГРАРНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**

Факультет «Зооинженерия и технология пищевых производств»

КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН

«7М07207-Технология продовольственных продуктов (по отраслям)»

на 2023-2025 учебный год

АЛМАТЫ, 2023

Каталог элективных дисциплин одобрен решением учебно-методического Совета КазНАИУ (протокол №03 от 28 марта 2023 г.) и Ученым Советом КазНАИУ (протокол №11 от 05 апреля 2023 г.).

Составители:

Кусаинова Ж.А., Жилкибаева Э.С., Мамаева Л.А., Кожабергенов А.Т.

Предисловие

Каталог элективных дисциплин (КЭД) сформирован институтом послевузовского образования Казахского национального аграрного университета в соответствии с приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 604 «Об утверждении государственных общеобязательных стандартов образования всех уровней образования» с изменениями и дополнениями от 05.05.2020 № 182 КЭД обеспечивает обучающимся возможность альтернативного выбора элективных учебных дисциплин для формирования индивидуальной образовательной траектории. На основании Образовательной программы и КЭД обучающимися с помощью эдвайзеров разрабатываются ИУПы

В таблице каталога приведены дисциплины вузовского компонента и компонента по выбору ЦБД и ЦПД. В формуляре КЭД указаны названия дисциплин на казахском, русском и английском языках с кратким описанием курса, пререквизитов, постреквизитов, Ф.И.О. руководителей программ и преподавателей, количества кредитов и семестров изучения.

**Образовательная программа: 7М07207-Технология продовольственных продуктов
(по отраслям)**

Присуждаемая степень: **магистр технических наук по образовательной программе
«7М07207-Технология продовольственных продуктов (по отраслям)»**

1 курс

Цикл	Код	Дисциплина	Академ. кредиты
1 семестр – 30 академиялык кредитов			
<i>Вузовский компонент-15 кр</i>			
БД/ВК	IFN 7201	История и философия науки	4
БД/ВК	IYa 7202	Иностранный язык (профессиональный)	4
БД/ВК	PVSh 7203	Педагогика высшей школы	5
		Научно-исследовательская работа магистранта (НИРМ), включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации	2
<i>Компонент по выбору – 15 кр</i>			
ПД/КВ	SA60205	Сенсорный анализ (углубленный курс)	5
	ZPPK 60207	Загрязнения пищевых продуктов ксенобиотиками	
ПД/КВ	BTPP 60206	Безодходная технология пищевых продуктов	5
	GOKBPP 60208	Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов	
ПД/КВ	IPP 60209	Искусственные продукты питания	5
2 семестр – 30 академиялык кредитов			
<i>Вузовский компонент –24 кр</i>			
БД/ВК	PU 7204	Психология управления	4
БД/ВК	PP 7205	Педагогическая практика	3
БД/ВК	UPOP 7309	Управление проектами в области предпринимательства	7
БД/ВК	MNITPP60303	Методология научных исследований в технологии продовольственных продуктов	5
	IP 7311	Исследовательская практика	3
		Научно-исследовательская работа магистранта (НИРМ), включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации	2
<i>Компонент по выбору – 6 кр</i>			
ПД/КВ	TMMP 70306	Технология молока и молочных продуктов (углубленный курс)	6
	TMMP 70310	Технология мяса и мясных продуктов (углубленный курс)	

ФОРМУЛЯР ДЛЯ ОПИСАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Код и название дисциплины (рус.,англ.)	IFN 7201 - История и философия науки HPN 7201 - History and philosophy of science
ППС дисциплины	Заурбекова Л.Р.к.ф.н., ассоц. профессор
Цикл дисциплины	БД/ВК
Уровень обучения	Магистратура
Образовательная программа	7М07207-Технология продовольственных продуктов (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	4
Форма обучения	очная
Семестр/триместр	1
Пререквизиты дисциплины	Философия
Постреквизиты дисциплины	Магистерская диссертация
Цель изучения дисциплины	Цель – изучение закономерностей и тенденций развития особой деятельности по производству научных знаний, взятых в их исторической динамике и рассмотренных в исторически изменяющемся социокультурном контексте.
Содержание дисциплины	Курс «История и философия науки» является общеобязательным для всех специальностей магистратуры. Он формирует у магистрантов культуру научного мышления, развивает аналитические способности и навыки исследовательской деятельности, дает теоретические и практические знания, необходимые будущему ученому. Изучение дисциплины является важным в эпоху возрастания насущной необходимости в науке и в ученых. «История и философия науки» вводит в проблематику феномена науки как предмета специального философского анализа, формирует знания об истории и теории науки; о закономерностях развития науки и структуре научного знания; о науке как профессии и социальном институте; о методах ведения научных исследований; о роли науки в развитии общества.
Компетенция дисциплины	- знать и понимать: природу, строение, принципы организации и функционирования науки; генезис и историю науки; понятийный аппарат истории и философии науки, закономерности формирования и развития научных дисциплин; уметь: формулировать и решать задачи, возникающие в ходе научно-исследовательской деятельности; выбирать необходимые методы исследования; применять методологические и методические знания в проведении научного исследования, педагогической работы; владеть навыками: ведения самостоятельной научно-исследовательской и научно-педагогической деятельности; написания научных статей, выступления на конференциях, симпозиумах.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная

	<p>1.История и философия науки. Под ред. Крянева Ю.В., Моториной Л.Е. - М.: ИНФРА-М, 2014. – 426 с.</p> <p>2.Мырзалы С.К. Ғылымның тарихы мен философиясы. — Алматы: Бастау, 2014.</p> <p>3.Степин В. С. История и философия науки. - М.: Академический Проект, 2014.- 423 с.</p> <p>4.Хасанов М. Ш., Петрова В. Ф. История и философия науки. - Ллксты: Казак университеті. 2013. - 150 с.</p> <p style="text-align: center;">Дополнительная</p> <p>5.Лебедев С.А, Ильин В.В. и др. Введение в философию и историю науки. - М.: Елмториал УРСС, 2019. - 344 с.</p> <p>6.Ильин В В Философия науки. — М. : Либроком, 2009. - 224 с.</p> <p>7.Гайденко П.П. Научная рациональность и философский разум. - М.: Прогресс-Традиция, 2013. - 528 с.</p> <p>8.Нұрышева Г.Ж. Философия - Алматы, 2016.</p> <p>9.История и философия науки: учеб. пособие / [М. Г. Федотова и др.; под общ. ред. М. Г. Федотовой; Минобрнауки России, ОмГТУ. – Омск: Изд-во ОмГТУ, 2018. https://www.omgtu.ru/scientific_activities/division_of_graduate_and_d_octorate/graduate</p> <p>10.Харари, Ю.Н. XXI ғасырға - 21 сабақ [Мәтін] / Ю.Н. Харари; ауд. Е.Искаков, М.Сеңгірбай, Қ.Сімәділ; "Ұлттық аударма бюросы" қоғамдық қоры.- Алматы: Ұлттық аударма бюросы, 2019.- 384 б.- (Рухани жаңғыру. Жаңа гуманитарлық білім. Қазак тіліндегі 100 жаңа оқулық).</p> <p>11.Харари, Ю.Н. Homo Deus: Болашақтың қысқаша тарихы [Мәтін] / Ю.Н. Харари; ауд. Е.Әбдіраман; "Ұлттық аударма бюросы" қоғамдық қоры.- Алматы: Ұлттық аударма бюросы, 2019.- 436 б.- (Рухани жаңғыру).</p>
--	---

Код и название дисциплины (рус.,англ.)	IYа 7202- Иностранный язык (профессиональный) FL 7202 - Foreign language (professional)
ППС дисциплины	Сиргебаева С.Т., Жылтырова Ж.Т., Амандыкова Г.Я.
Цикл дисциплины	БД/ВК
Уровень обучения	Магистратура
Образовательная программа	7М07207-Технология продовольственных продуктов (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	4
Форма обучения	очная
Семестр/триместр	1
Пререквизиты дисциплины	Иностранный язык (А1,А2,В1) по программе бакалавриата
Постреквизиты дисциплины	Магистерская диссертация
Цель изучения дисциплины	Целью курса иностранного языка для специальных целей является овладение магистрантами коммуникативной компетенцией, которая в дальнейшем позволит пользоваться иностранным языком как языком международного общения и средство познания национальных культур в различных областях профессиональной деятельности, научной и практической работе, в общении с зарубежными партнерами, для самообразовательных и других целей. Наряду с практической целью, курс реализует

	образовательные и воспитательные цели при освоении специальностей, способствуя расширению кругозора студентов, повышению их общей культуры и образования, а также культуры мышления и повседневного и профессионального общения, воспитанию уважения и терпимости к духовным ценностям других стран и народов.
Содержание дисциплины	Практические занятия, СРМ и СРМП - экспериментально-исследовательская работа магистранта, выполнение проектных работ
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины магистрант должен: 1. Демонстрировать овладение комплексом знаний, умений и навыков устного и письменного общения, такие как чтение и анализ специальных текстов и оригинальной литературы разных функциональных стилей и жанров; 2. умение принимать участие в беседе повседневного и профессионального характера, 3. овладение основными видами монологического и диалогического высказывания, соблюдая правила речевого этикета; 4. овладение основными видами делового письма
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	1. «New English File. Intermediate». Student's book. Oxford University Press, 2012. 2. Постельная, А.И. Разговорные темы [Текст]: методические указания / А.И. Постельная – Ухта: Изд-во УГТУ, 2014 3. Агабекян, И. П. Английский язык для ССУЗОВ [Текст]: учеб. пособие / И. П. Агабекян. - М.: ТК Велби, Издательство Проспект, 2015 4. McMillan Dictionary of Contemporary English. - McMillan, 2010. 5. R. Harrison, S. Philpot, L. Curnick. New Headway Academic Skills. Reading, Writing, and Study Skills. Oxford University Press. - 2009. 6. Arline Burgmeier, Lawrence J. Zwier, Bruce Rubin, Kent Richmond. Inside Reading. The Academic Word List in Context. Intermediate to Advanced. Oxford. - 2009. 7. Murphy Raymond. Essential Grammar in Use. Intermediate. Cambridge University Press. – 2010. 8. British National Corpus: http://www.natcorp.ox.ac.uk 9. Кунанбаева С.С. Теория и практика современного иноязычного образования. Алматы, 2010.

Код и название дисциплины (рус.,англ.)	PVSh 7203- Педагогика высшей школы HEP7203 - Higher education pedagogy
ППС дисциплины	Жаксылыкова Н.Е., Скабаева Г.Н.
Цикл дисциплины	БД/ВК
Уровень обучения	Магистратура
Образовательная программа	7М07501 Стандартизация и сертификация (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5

Форма обучения	очная
Семестр/триместр	1
Пререквизиты дисциплины	Право и антикоррупционная культура
Постреквизиты дисциплины	НИР, исследовательская практика.
Цель изучения дисциплины	Формирование основ профессионально-педагогической культуры преподавателя высшей школы, формирование педагогической компетентности, ознакомление будущих преподавателей с общей проблематикой, методологическими и теоретическими основами педагогики высшей школы, современными технологиями анализа, планирования и организации обучения и воспитания, коммуникативными технологиями субъект-субъектного взаимодействия преподавателя и студента в образовательном процессе вуза.
Содержание дисциплины	Современная парадигма высшего образования. Система высшего профессионального образования в Казахстане. Методология педагогической науки. Методологический аппарат педагогического исследования. Профессиональная и коммуникативная компетентность преподавателя высшей школы. Теория обучения в высшей школе (дидактика). Движущие силы и принципы обучения в высшей школе. Содержание высшего образования. Организация процесса обучения на основе кредитной системы обучения в высшей школе. Традиционные и активные методы и формы организации обучения в подготовке будущих специалистов. Новые образовательные технологии в высшей школе. Организация самостоятельной работы студентов в условиях кредитной технологии. Деятельность эдвайзера, тьютора и офис-регистратора в вузе. Теория научной деятельности высшей школы. НИРС. Высшая школа как социальный институт воспитания и формирования личности специалиста. Сущность и основные направления воспитательной работы в вузе. Куратор в системе высшего образования. Технология составления учебно-методических материалов. Менеджмент в высшем образовании.
Компетенция дисциплины	<p>знать: актуальные проблемы современного высшего образования и педагогической науки; сущность педагогической деятельности преподавателя вуза;</p> <p>овладеть умениями: выделения из окружающей действительности педагогических фактов, явлений, событий и описания их на языке педагогической науки, опираясь на закономерности педагогических теорий, объяснения, прогнозирования и совершенствования педагогической действительности; конструирования учебно-воспитательного процесса, основываясь на новых концепциях обучения и воспитания, владения TLA-стратегией образования, кредитной системой обучения; создания творчески-развивающей среды в процессе обучения и воспитания; мотивации обучения и саморазвития студентов; оценки компетенций согласно таксономии Блума.</p> <p>владеть: вопросами применения эффективных вузовских технологий обучения; организации и управления деятельностью студентов.</p> <p>быть компетентным в: решении проблем высшего педагогического образования и перспектив его дальнейшего развития; вопросах применения эффективных вузовских</p>

	технологий обучения; основных видах педагогического коммуникативного взаимодействия; решении актуальных психолого-педагогических проблем, оценке достигнутых результатов; организации и управлении деятельностью студентов.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<p>Основная</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Жаксылыкова Н.Е., Тленбаева А.А., Скабаева Г.Н. Педагогика. Учебное пособие., Алматы, 2018. 2. Zhaxylykova N.Y., Skabayeva G.N., Tlenbayeva A.A. Pedagogy. Textbook, Almaty, 2020. 3. Zhaxylykova, N. Educational-methodological complex of the discipline (EMCS) for a master "Pedagogy" [Текст]: for undergraduates of all specialties; KazNAU.- Almaty: Aytumar, 2018. 4. Жаксылыкова Н.Е. Учебно-методический комплекс дисциплины (УМКД) «Педагогика высшей школы» для магистранта. Для образовательной программы магистратуры, Алматы, 2020 г. 5. Zhaxylykova N.Y. Educational-methodical complex of discipline «PEDAGOGY OF HIGHER SCHOOL» for master students. For graduate education program of the master course, Almaty 2020. 6. Жаксылыкова Н.Е. Лекционный комплекс по дисциплине «ПЕДАГОГИКА ВЫСШЕЙ ШКОЛЫ» для образовательной программы магистратуры, Алматы, 2020г. 7. Zhaxylykova N.Y. Lecture complex in the discipline «PEDAGOGY OF HIGHER SCHOOL». For graduate education program of the master course, A <p>Дополнительная</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Шалгынбаева, К.К. Жоғары мектеп педагогикасы [Электрондық ресурс]: электрондық оқулық / К.К. Шалгынбаева, Н. Албытова, Т.С. Сламбекова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; Респ. жоғары оқу орындары аралық электрондық кітапхана. - Алматы: РМЭБ, 2016. 9. Жаксылыкова, Н.Е. Учебно-методический комплекс для PhD докторанта по дисциплине "Педагогическая деятельность преподавателя высшей школы" [Текст]: для PhD докторантов всех спец. / Н.Е. Жаксылыкова.- Алматы: Айтұмар, 2015.- 104 с. 10. Жаксылыкова, Н.Е. Вузовская педагогическая практика для докторантуры PhD [Текст]: учеб.-метод. пособие / Н.Е. Жаксылыкова, А.А. Тленбаева; М-во образования и науки РК; КазНАУ.- Алматы: Айтұмар, 2013.- 50с 11. Жаксылыкова, Н.Е. Педагогическая практика для магистратуры [Текст]: учеб.-метод. пособие / Н.Е. Жаксылыкова, А.А. Тленбаева; КазНАУ.- Алматы, 2015.- 58с.

Код и название дисциплины (рус.,англ.)	SA60205- Сенсорный анализ (углубленный курс) SA60205-Sensory analysis (advanced course)
ППС дисциплины	Козыкан С., к.т.н., асс.профессор
Цикл дисциплины	ПД/КВ
Уровень обучения	Магистратура
Образовательная программа	7М07207-Технология продовольственных продуктов (по отраслям)

Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр/триместр	1
Пререквизиты дисциплины	Химия, Пищевая биотехнология
Постреквизиты дисциплины	Магистерская диссертация
Цель изучения дисциплины	Обучение магистрантов основам восприятия и методологии научно обоснованной дегустации и физико-химического анализа.
Содержание дисциплины	Сенсометрическая оценка качества продуктов питания. Сенсорное исследование как проверка эталонного метода показателей качества пищевых продуктов. Психофизиологические основы органолептики. Сенсорные характеристики как неотъемлемая часть качества пищи. Организация и методы сенсорного анализа пищи. Сенсорные и инструментальные показатели качества. Качественный анализ молочных и мясных продуктов, переработанных фруктов и овощей.
Компетенция дисциплины	- знать и понимать: овладение необходимыми знаниями и практическими навыками сенсорного анализа пищевых продуктов; - формирование конкретных методов распределения и идентификации анализируемых компонентов выборки, оценка целесообразности и эффективности их использования при анализе объекта. уметь: Психофизиологические основы органолептики, научно обоснованные методы сенсорного анализа; владеть навыками: организация сенсорного анализа пищевых продуктов; Требования к дегустаторам и дегустационным залам.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	1. Матисон, В.А. Органолептический анализ продуктов питания [Текст]: учеб. / В.А. Матисон, Д.А. Еделев, В.М. Кантере.- М.: РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева, 2013.- 294 с. 2. Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных [Текст]: учеб. пособие / Г.Н.Ким, И.Н.Ким, Т.М.Сафронова, Е.В.Мегада.- СПб.: Лань, 2014.- 512 с. 3. Качурина, Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина, Т.А. Лаушкина.- 3-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2014.- 96 с. 4. Тамақ өнімдерін сенсорлық талдау тағам өндірісі [Мәтін]: оқу құралы / Г.Н.Нұрымхан, Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов [ж.т.б].- Алматы: Эпиграф, 2015.- 115 б. 5.Төлеубаев, Б.Ә. Тағамдық өнімдердің сапасын бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер [Мәтін]: оқу құралы / Б.Ә. Төлеубаев, М.С. Омаров, К.М. Омарова.- Алматы: Эверо, 2017.- 108 б.

Код и название дисциплины (рус.,англ.)	ZPPK 60207 - Загрязнения пищевых продуктов ксенобиотиками CFPWX 60207- Contamination of food products with xenobiotics
--	---

ППС дисциплины	Сулейменова Ж.М. к.б.н., асс профессор Козыкан С. к.с-х.н., асс.профессор Кайымбаева Л.А. д.т.н, асс.профессор
Цикл дисциплины	ПД/КВ
Уровень обучения	Магистратура
Образовательная программа	7М07207-Технология продовольственных продуктов (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр/триместр	1
Пререквизиты дисциплины	Процессы и аппараты пищевых производств, Технология пищевых концентратов, Оборудование производства продовольственных продуктов
Постреквизиты дисциплины	Магистерская диссертация
Цель изучения дисциплины	Цель – изучение закономерностей и тенденций развития пищевой промышленности по производству научных знаний, изучение загрязнения пищевых продуктов ксенобиотиками и их свойства.
Содержание дисциплины	Загрязнители сырья и пищевых продуктов, нормативы безопасности. Термины и определения. Токсичные элементы. Пестициды, нитраты и нитриты, радионуклиды. Микооксины, антибиотики, стимуляторы. Профилактика накопления загрязнителей пищевых продуктах. Качество сырья, продуктов пищевой промышленности и обеспечение их контроля. Загрязнение сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Основные пути загрязнения сырья и продуктов пищевой промышленности. Классификация вредных и посторонних веществ в сырье, питьевой воде и продуктах питания. Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами. Радиоактивное загрязнение сырья и продуктов пищевой промышленности.
Компетенция дисциплины	После освоения дисциплины магистрант должен: - знать: основные понятия, термины и их определения в области безопасности сырья питания; опасности, связанные с недостатком или избытком основных биохимических компонентов пищи; - понимать: организацией проведения экспертизы безопасности сырья и продуктов продовольственной промышленности; осуществлять анализ результатов по безопасности пищевых продуктов ксенобиотиками. - применять: работать с нормативной и технической документацией в области безопасности и гигиены питания; (техническими регламентами, СанПиНами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.); используя справочные материалы, определить химических загрязнителей и ксенобиотики; - быть компетентным в области контроля и пищевой безопасности.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	Основная: 1.Темербаева, М.В. Безопасность пищевых продуктов [Текст]:

- учеб. пособие / М.В. Темербаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 312 с.
- 2.Бобренева, И.В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст]: учеб. пособие / И.В. Бобренева.- СПб.-М.-Краснодар:Лань, 2019.- 56 с.
- 3.Витол, И.С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Текст]: учеб. / И.С. Витол, А.В. Коваленок, А.П. Нечаева.- М.: ДеЛи принт,2010.-352 с.
- 4.Контроль качества молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, Г.М.Топурия [и др.]- Алматы: ССК, 2019.- 236 с.
- 5.Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий [Текст]: учеб. пособие для вузов / С.Я.Корячкина, Н.В.Лабутина, Н.А.Березина, Е.В.Хмелева; МОН РФ; Орлов. гос. техн. ун-т.- М.: ДеЛи плюс, 2012.- 496 с.
- 6.Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст]: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева.- М.: Академия, 2013.- 192 с.
- 7.Ет және ет өнімдері өндірісіндегі технохимиялық бақылау және сапаны басқару [Мәтін]: оқу құралы / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, А.Н.Нургазезова [ж.т.б.]- Алматы: ССК, 2019.- 144 б.
- 8.Контроль качества молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, Г.М.Топурия [и др.]- Алматы: ССК, 2019.- 236 с.
- 9.Азық - түлік шикізаты және тағам өнімдерінің қауіпсіздігі [Мәтін]: оқулық / А.Ы. Мәуленов, М.Қ. Қадырбаев; М.Ж.Еркебаев, Қ.С.Құлажанов, Д.С.Тәттібаева [ж.т.б.]; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; ҚР жоғары оқу орындарының қауымдастығы.- Алматы: Басп. ж., 2013.- 280 б.
10. Тағам өнімдерінің сапасы және қауіпсіздігін бақылау. Практикум: оқу құралы / ҚазҰАУ.- Алматы: Айтұмар, 2018.- 144 б.
- Дополнительная:
1. Төлеубаев, Б.Ә. Тағамдық өнімдердің сапасын бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер: оқу құралы / Б.Ә. Төлеубаев, М.С. Омаров, К.М. Омарова.- Алматы: Эверо, 2017.- 108 б.
2. Третьяк Л.Н. Внутренний контроль качества в практике аналитических и испытательных лабораторий: учеб. пособие / Л.Н. Третьяк, М.Б. Ребезов, Д.И. Явкина.- Алматы: ССК, 2019.- 248 с.
3. Темербаева М.В. Безопасность пищевых продуктов: учеб. пособие / М.В. Темербаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 312 с.
4. Андреева Н.Н. Управление качеством в АПК: учеб. пособие / Н.Н. Андреева.- СПб.: Квадро, 2014.- 182 с.
5. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева.- М.: Академия, 2013.- 192 с.
6. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий: учеб. пособие для вузов / С.Я.Корячкина, Н.В.Лабутина, Н.А.Березина, Е.В.Хмелева; МОН РФ; Орлов. гос. техн. ун-т.- М.: ДеЛи плюс, 2012.- 496 с

Код и название дисциплины (рус.,англ.)	ВТРР 60206 - Безотходная технология пищевых продуктов WFT 60206- Waste-free food technology
ППС дисциплины	Козыкан С., к.т.н., асс.профессор
Цикл дисциплины	ПД/КВ
Уровень обучения	Магистратура
Образовательная программа	7М07207-Технология продовольственных продуктов (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр/триместр	1
Пререквизиты дисциплины	Химия, Микробиология
Постреквизиты дисциплины	Магистерская диссертация
Цель изучения дисциплины	Обеспечение получения теоретических знаний и практических навыков в области пищевых продуктов. Формирование умений в области эффективного использования вторичных сырьевых ресурсов в пищевом производстве.
Содержание дисциплины	Пищевое сырье, используемое в пищевой промышленности и структура обеспечения предприятия сырьем. Направления комплексного использования природного сырья в пищевой промышленности. Безотходная глубокая переработка зерна пшеницы в зерновой отрасли. Развитие переработки мяса и мясопродуктов. Основные направления переработки молочного сырья второго оборота. Переработка отходов яичного производства. Переработка отходов кукурузно-крахмального производства. Переработка отходов картофельно-крахмального производства. Переработка отходов сахарного производства. Получение моносахарида ферментативным гидролизом из остатков сырья. Технология производства пищевых продуктов из отходов производства винограда. Технология производства пищевых продуктов из отходов производства фруктовых соков. Технология производства пищевых продуктов из отходов томатного производства. Технология производства пищевых продуктов из отходов производства рыбпродуктов. Технология производства пищевых продуктов из отходов производства мяса птицы
Компетенция дисциплины	Знать: основные требования к контролю качества источников дополнительного сырья; методы и приемы получения новой продукции с использованием специальных методов и приемов получения дополнительных источников сырья; органолептические и лабораторные методы контроля безопасности источников дополнительного сырья; методы экспертизы качества источников дополнительного сырья. уметь: изучать методы определения органолептических и физико-химических показателей молочных отходов и произведенных из них новых продуктов. выбирать технологическую производственную схему производства новой продукции из молочных отходов; оценивать эффективность производственного процесса. Уметь распознавать современные тенденции и методы биотехнологии. владеть: методами сбора молочных отходов, их эффективного

	использования, моделирования и увеличения биотехнологического процесса; методами планирования и обработки биотехнологических экспериментов. быть компетентным в области пищевых продуктов и пищевой безопасности.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<ol style="list-style-type: none"> 1. «Основные принципы создания безотходных и безсточных производств ». О.И.Новиков. М.ЮНИТИ.2014г 2. Организация безотходных производств, Б. Н. Ласкорин, Л. А Барский., В, Персиц М.2013;268стр. 3. Промышленная переработка вторичного молочного сырья А.Г. Храмцов, К. К. Полянский, С. В. Василисин, П. Г. Нестероенко. Воронеж: Изд-во ВГУ,1986.- 485с. 4. А. Г. Храмцов, С. В. Василисин. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Продукты из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки, - СПб.:ГИОРД; 2014. - 576с. 5. И.А. Евдокимов, М.С. Золотин. Рациональные технологий переработки вторичного сырья Молочная промышленность. – 2017. - №11- С. 45-46. 6. Л.В. Антипова. Применение ферментов при переработке вторичного молочного сырья: Обзор. Инф. – М. : Росагропромиздат, 2014. – 24с

Код и название дисциплины (рус.,англ.)	ГОРКВРР 60208- Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов HBNFQS 60208- Hygienic basics of nutrition, food quality and safety
ППС дисциплины	Кожабергенов А.Т., к.с-х.н., асс.профессор Козыкан С. к.с-х.н., асс.профессор Кайымбаева Л.А. д.т.н, асс.профессор
Цикл дисциплины	БД/КВ
Уровень обучения	Магистратура
Образовательная программа	7М07207-Технология продовольственных продуктов (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр/триместр	1
Пререквизиты дисциплины	Процессы и аппараты пищевых производств, Технология пищеконцентратов, Оборудование производства продовольственных продуктов
Постреквизиты дисциплины	Магистерская диссертация
Цель изучения дисциплины	Целями освоения дисциплины гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов являются овладение магистрантами современными научными знаниями в области общественного питания для формирования, сохранения и укрепления индивидуального здоровья, а также формирования здорового образа жизни.

Содержание дисциплины	на пищевых производствах представляет собой все методы исследования и контроля, формирование теоретически практических основ здорового образа жизни, связанные с определением степени бактериальной обсеменённости контролируемого объекта, а также методы количественного учёта микрофлоры.
Компетенция дисциплины	<p>После освоения дисциплины студент должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать; основные проблемы в области биологического контроля качества и безопасности пищевых продуктов и пути их решения; – классические и современные методы анализа содержания микроорганизмов и оценки их жизнеспособности; методы идентификации микроорганизмов и анализа их видового состава; порядок разработки новых методов микробиологического анализа; организацию микробиологического контроля на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности; - понимать - владение принципами формирования и управления микробиологическим качеством и гигиенической безопасностью продовольственных продуктов в системах HACCP и ISO. методами и техникой исследований микроорганизмов и оценки качества микробиологических измерений; - применять; - применять полученные знания для решения теоретических и практических задач в производственной, исследовательской, учебной и управленческой деятельности в области оценки качества и безопасности пищевых продуктов; - быть компетентным - стремлением к постоянному совершенствованию и саморазвитию, повышению своей квалификации и профессионального мастерства; готовностью критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития и устранения недостатков.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<p>Основная</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Петровский К.С. Гигиена питания. Издательство «Медицина», Москва, 2013 с изменениями– 527 с. 2. Терехин С.П., Хан А.В., Тілеубаев І.А., Халықтың әртүрлі топтарының тамақтануын зерттеу және бағалау. Қарағанды, 2013, 35 б. 3. Справочник химического состава. под ред. Скурихина В.П. 1,2 том 4. Малахов Г.П. Здоровое питание. – Санкт-Петербург: ИК «Комплект», 2016. – 495 с. 5. Малахов Г.П. Целительные силы. – Санкт-Петербург: ИК «Комплект», 2014. – 553 с. 6. Гаврилова Н.Б. Гигиенические основы питания и контроля качества пищи. Учебное пособие. – Семипалатинск, 2008 – 182 с. 7. Поздняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров: Новосибирск: Изд-во «Новосиб. университета», 2010. – 448 с. <p>Дополнительная</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Joint FAO/WHO Food Standards Programme. Codex Alimentarius Commission. Procedural Manual. 12th ed. Rome: Food

	<p>and Agriculture Organization of the United Nations: World Health Organization, 2001. Available online. Accessed 11/12/03.</p> <p>2. Food Safety Risk Analysis: A Guide for National Food Safety Authorities. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Available online. Accessed 06/07/2010.</p> <p>3. Агульник М.А., Корнеев И.П. Микробиология мяса, мясопродуктов и птицепродуктов. – М.: Пищевая промышленность, 2017.</p> <p>4. Азаров В.Н. Основы микробиологии и пищевой гигиены. – М.: Экономика, 2001.</p> <p>5. Воробьева Е.В. Санитария и гигиена в торговле. – М.: Экономика, 2013.</p> <p>6. Гурова А.И., Горлова О.Е. Практикум по общей гигиене. – М.: Изд-во Университета Дружбы народов, 2000.</p> <p>7. Частная ветсанэкспертиза продуктов животноводства: Справочное пособие / Под ред. Н.Ф. Шуклина. – Алма-Ата: Кайнар, 2011.</p>
--	---

Код и название дисциплины (рус.,англ.)	IPP 60209- Искусственные продукты питание AFP 60209-Artificial food products
ППС дисциплины	Сулейменова Ж.М. к.б.н., асс.профессор Козыкан С. к.с-х.н., асс.профессор Кайымбаева Л.А. д.т.н, асс.профессор
Цикл дисциплины	ПД/КВ
Уровень обучения	Магистратура
Образовательная программа	7М07207-Технология продовольственных продуктов (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр/триместр	1
Пререквизиты дисциплины	Процессы и аппараты пищевых производств, Технология пищеконцентратов, Оборудование производства продовольственных продуктов
Постреквизиты дисциплины	Магистерская диссертация
Цель изучения дисциплины	Цель – сформировать у магистрантов четкое представления об искусственных продукты питание, получение продуктов с заданными составом и свойствами, в т. ч. для профилактических мер (т. н. функциональных продуктов питания), для увеличение ассортиментов пищевых продуктов.
Содержание дисциплины	Искусственные продукты питания (искусственная пища), пищевые продукты, производимые техническим путём из природных пищевых ингредиентов; последние получают в основной из побочных продуктов переработки растительных материалов. В качестве сырья для производства и чаще всего используют препараты соевого белка (концентраты и изоляты), а также концентраты молочной сыворотки. Концентраты соевого белка получают путём удаления водноспиртовой экстракцией нежелательных компонентов соевой муки (побочного продукта производства соевого масла), изоляты – щелочной экстракцией обезжиренной соевой муки с последующим осаждением белка

	кислотой. В результате концентрация белка повышается с 40–55% (по массе) до 70–72% и 90–95% соответственно. Концентраты молочной сыворотки получают методом ультрафильтрации. В состав И. п. п. включают также пищевые добавки: загустители, гелеобразователи и др. пищевые гидроколлоиды, ароматизаторы, красители и пр. компоненты, позволяющие придать продукту требуемые технологические и потребительские свойства.
Компетенция дисциплины	<p>После освоения дисциплины магистрант должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать: основные понятия, термины и их определения в области искусственной продукции питания; опасности, связанные с недостатком или избытком основных биохимических компонентов пищи; - понимать: методами анализа и оценки степени искусственных пищевых добавок в продукции, методами определения предельно допустимая концентрация, искусственных наполнителей. Организацией проведения экспертизы безопасности сырья и продуктов продовольственных промышленности. - применять: Самостоятельно работать с учебной, научной, нормативной и технической документацией в области химических загрязнителей и безопасности; (техническими регламентами, СанПиНами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.); используя справочные материалы, определить химических загрязнителей и безопасность; - быть компетентным в области контроля и пищевой безопасности.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<p>Основная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Темербаева, М.В. Безопасность пищевых продуктов [Текст]: учеб. пособие / М.В. Темербаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 312 с. 2.Бобренева, И.В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст]: учеб. пособие / И.В. Бобренева.- СПб.-М.-Краснодар:Лань, 2019.- 56 с. 3.Витол, И.С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Текст]: учеб. / И.С. Витол, А.В. Коваленок, А.П. Нечаева.- М.: ДеЛи принт,2010.-352 с. 4.Контроль качества молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, Г.М.Топурия [и др.]- Алматы: ССК, 2019.- 236 с. 5.Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий [Текст]: учеб. пособие для вузов / С.Я.Корячкина, Н.В.Лабутина, Н.А.Березина, Е.В.Хмелева; МОН РФ; Орлов. гос. техн. ун-т.- М.: ДеЛи плюс, 2012.- 496 с. 6.Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст]: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева.- М.: Академия, 2013.- 192 с. 7.Ет және ет өнімдері өндірісіндегі технокимиялық бақылау және сапаны басқару [Мәтін]: оқу құралы / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, А.Н.Нургазезова [ж.т.б.]- Алматы: ССК, 2019.- 144 б. 8.Контроль качества молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, Г.М.Топурия [и др.]-

	<p>Алматы: ССК, 2019.- 236 с.</p> <p>9. Азық - түлік шикізаты және тағам өнімдерінің қауіпсіздігі [Мәтін]: оқулық / А.Ы. Мәуленов, М.Қ. Қадырбаев; М.Ж. Еркебаев, Қ.С. Құлажанов, Д.С. Тәттібаева [ж.т.б.]; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; ҚР жоғары оқу орындарының қауымдастығы.- Алматы: Басп. ж., 2013.- 280 б.</p> <p>10. Тағам өнімдерінің сапасы және қауіпсіздігін бақылау. Практикум: оқу құралы / ҚазҰАУ.- Алматы: Айтұмар, 2018.- 144 б.</p> <p style="text-align: center;">Дополнительная:</p> <p>1. Төлеубаев, Б.Ә. Тағамдық өнімдердің сапасын бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер: оқу құралы / Б.Ә. Төлеубаев, М.С. Омаров, К.М. Омарова.- Алматы: Эверо, 2017.- 108 б.</p> <p>2. Третьяк Л.Н. Внутренний контроль качества в практике аналитических и испытательных лабораторий: учеб. пособие / Л.Н. Третьяк, М.Б. Ребезов, Д.И. Явкина.- Алматы: ССК, 2019.- 248 с.</p> <p>3. Темербаева М.В. Безопасность пищевых продуктов: учеб. пособие / М.В. Темербаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 312 с.</p> <p>4. Андреева Н.Н. Управление качеством в АПК: учеб. пособие / Н.Н. Андреева.- СПб.: Квадро, 2014.- 182 с.</p> <p>5. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева.- М.: Академия, 2013.- 192 с.</p> <p>6. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий: учеб. пособие для вузов / С.Я. Корячкина, Н.В. Лабутина, Н.А. Березина, Е.В. Хмелева; МОН РФ; Орлов. гос. техн. ун-т.- М.: ДеЛи плюс, 2012.- 496 с</p>
--	---

Код и название дисциплины (рус.,англ.)	PU7204 - Психология управления PM7204 - Psychology of management
ППС дисциплины	Аманбаева Э.А. к.п.н., асс.профессор
Цикл дисциплины	БД/ВК
Уровень обучения	Магистратура
Образовательная программа	7М07207-Технология продовольственных продуктов (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	4
Форма обучения	очная
Семестр/триместр	2
Пререквизиты дисциплины	Педагогическая практика
Постреквизиты дисциплины	Магистерская диссертация
Цель изучения дисциплины	формирование у магистрантов представлений о психологических закономерностях управленческой деятельности, ознакомление со спецификой проявления психологической стороны управленческих отношений; способствование формированию системных представлений о психологических закономерностях управленческой деятельности, приобретение навыков анализа психологических причин, лежащих в основе снижения

	эффективности управления; ознакомление магистрантов со спецификой проявления психологической стороны управленческих отношений.
Содержание дисциплины	Дисциплина рассматривает предмет, сущность, задачи и структуру психологии управления, методы психологических исследований и основные подходы к ее исследованию. Также рассматривает психологию субъекта управленческой деятельности, психологию познавательной деятельности, перцептивные, мыслительные процессы в управленческой деятельности. Курс формирует представления об этикете в деятельности современного делового человека, коммуникативной компетентности руководителя, эмоционально-волевых состояниях в управленческой деятельности и способности к управленческой деятельности.
Компетенция дисциплины	<p>Знать: психологическую составляющую процесса управления; методы, законы и основные элементы управленческого процесса в профессиональной деятельности; психологическую специфику управленческой деятельности, личностные характеристики руководителей и подчинённых, оказывающие влияние на эффективность управленческой деятельности; формы и закономерности делового общения и рекомендации по его оптимизации;</p> <p>Уметь: разбираться в особенностях психологии группы и организации как субъектов управления; анализировать психологическую характеристику личности; вести интерпретацию собственного психического состояния; использовать результаты психологического анализа личности в интересах повышения эффективности управления; умением руководить людьми, способностью анализировать сложные деловые ситуации;</p> <p>Владеть: приёмами саморегуляции поведения и взаимопонимания в управленческом процессе; техникой и приёмами управления, навыками слушания, ведения беседы, переговоров, убеждений; навыками анализа психологических причин, лежащих в основе снижения эффективности управления; овладеть эффективными приемами управленческих воздействий;</p> <p>Быть компетентным: в вопросах приемов оценивания уровня своих профессиональных способностей; в вопросах саморегуляции протекания основных психических функций; в практическом использовании полученных психологических знаний в различных условиях управленческой деятельности; в вопросах изучения психологических явлений в сфере управления.</p>
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<p>1.Ахтаева, Н.С. Басқару психологиясы [Мәтін]: оқу құралы / Н.С. Ахтаева, А.І. Әбдіғалбарова, З.Н. Бекбаева.- Алматы: Бастау, 2009.- 250 б.</p> <p>2.Беляев, Ю.М. Инновационный менеджмент [Текст]: учебник / Ю.М. Беляев.- М.: Дашков и К*, 2014.- 220 с.</p> <p>3.Авдулова, Т.П. Психология менеджмента [Текст]: Учебное пособие / Т.П. Авдулова.- Москва: Академия, 2003.- 251с.</p> <p>4.Кусаинова, Н.М. Психология и этика делового общения [Текст]:</p>

	учеб.-метод. комплекс / Н.М. Кусаинова.- Алматы: Эпиграф 2016.- 240 с.
--	--

Код и название дисциплины (рус.,англ.)	УРОР 7309 - Управление проектами в области предпринимательства ЕРМ 60301 - Entrepreneurship project management
ППС дисциплины	Сакибаева К.С., к.э.н.
Цикл дисциплины	БД/ВК
Уровень обучения	Магистратура
Образовательная программа	7М07207-Технология продовольственных продуктов (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	7
Форма обучения	очная
Семестр/триместр	2
Пререквизиты дисциплины	Экономический анализ и статистика
Постреквизиты дисциплины	Оформление и защита магистерской диссертации
Цель изучения дисциплины	Целью настоящего курса является формирование у магистрантов знаний и умений построения и использования основ методологии, методов и способов управления проектами в предпринимательской деятельности для построения, принятия решений и оценки относительно управления изменениями и процессами развития. Полученные знания помогут им оказывать помощь предприятиям в вопросах управления проектами.
Содержание дисциплины	ознакомление с основными методологиями, методами и способами управления проектами и программами, методами инвестирования и подготовки проектов, анализировать инвестиционных возможностей и переводу организации на проектно-ориентированную форму управления, методами и системами компьютерной поддержки принятия управленческих решений, методы управления временем, стоимость проектов, оценка проектов, их качеством и рисками, человеческими ресурсами и закупками; умение разрабатывать проекты, программы и внедрять их в практику на основе новых технологий, выполнять мониторинг проектов с использованием современных методов и средств, оценивать экономическую эффективность проектов, использовать типичные схемы управления проектами при помощи современных методов.
Компетенция дисциплины	Знать: современную методологию управления проектом; определения и понятия проектов, программ и их контекста как объектов управления; определения и понятия о субъектах 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 проекта; рассчитывать календарный план осуществления проекта;

	<p>формировать основные разделы сводного плана проекта; анализировать риски проекта; осуществлять выбор программных средств для решения основных задач управления проектом.</p> <p>Быть компетентным: -навыками командной работы в проектах; техникой самостоятельного управления несложными проектами в предпринимательстве; быть способным помогать управляющему сложными проектами во всех функциональных областях управления проектами; быть способным эффективно участвовать в работе команды в сложных проектах</p>
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<ol style="list-style-type: none"> 1. A Guide to the Project Management Body of Knowledge (PMBOK® Guide) 6th ed-2017 2. Поташева, Г.А. Управление проектами (проектный менеджмент) [Текст]: учеб. пособие / Г.А. Поташева.- М.: ИНФРА-М, 2020.- 224 с.- (Высшее образование. Бакалавриат). 3. Антонов, Г.Д. Управление проектами организации [Текст]: учебник / Г.Д. Антонов, О.П. Иванова, В.М. Тумин.- М.: ИНФРА-М, 2019.- 244 с.- (Высшее образование. Бакалавриат). 4. Балашов, А.И. Управление проектами: Учебник и практикум для СПО / А.И. Балашов, Е.М. Рогова, М.В. Тихонова и др. - Люберцы: Юрайт, 2016. - 383 с. 5. Bakirbekova, A.M. Managing innovative projects [Текст]: textbook / A.M. Bakirbekova, B.M. Pazykhayir; L.N.Gumilyov Eurasian National Un-ty.- Almaty: Lantar Trade, 2018.- 145 p. 6. Тихомирова, О.Г.Управление проектами. Практикум [Текст]: учеб. пособие / О.Г. Тихомирова.- М.: ИНФРА-М, 2019.- 273 с. <p>ҚазҰАУ электронды кітапханасы http://library.kaznau.kz/new/?lang=ru</p>

Код и название дисциплины (рус.,англ.)	MNITPP60303- Методология научных исследований в технологии продовольственных продуктов MSRFT 60303- Methodology of scientific research in food technology
ППС дисциплины	Каимбаева Л.А., д.т.н., ассоц. профессор
Цикл дисциплины	ПД/ВК
Уровень обучения	Магистратура
Образовательная программа	7М07207-Технология продовольственных продуктов (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр/триместр	2
Пререквизиты дисциплины	Процессы и аппараты пищевых производств, Технология пищеконцентратов, Оборудование производства продовольственных продуктов
Постреквизиты дисциплины	Магистерская диссертация
Цель изучения дисциплины	способность ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять

	<p>результаты научных исследований;</p> <p>- способность самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>
Содержание дисциплины	<p>«Методология научных исследований в технологии продовольственных продуктов» является дисциплиной, формирующей у обучающихся профессиональные навыки контроля качества и безопасности продуктов питания и готовность к усвоению дисциплин, изучающих особенности научных исследований продуктов из молочного, мясного сырья.</p>
Компетенция дисциплины	<p>знать: принципы, лежащие в основе методов исследования продуктов питания; принципы, определяющие выбор методов исследований для конкретных продуктов питания; способы отбора и подготовки проб; методики исследования макронутриентов; порядок представления результатов лабораторных исследований; основы алгоритмизации комплексных лабораторных исследований пищевых продуктов;</p> <p>уметь: осуществлять подбор научно-технической литературы по вопросам современных методов анализа продуктов питания; научно обосновать выбор методик анализа в рамках проводимых научных исследований в зависимости от специфики пищевого производства; осваивать выбранные методики анализа с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; представлять статистически достоверные результаты проведённых исследований; планировать проведение оптимального по последовательности комплекса испытаний продуктов питания;</p> <p>владеть: методами пробоподготовки продуктов питания для проведения лабораторных исследований; методами лабораторных исследований макронутриентов продуктов питания; практическими навыками по лабораторным исследованиям продуктов питания; навыками применения критериев повторяемости результатов лабораторных исследований; практическими навыками последовательного определения нескольких показателей качества продуктов питания.</p> <p>быть компетентным в принципах регулирования технологических режимов производства в области производства пищевых продуктов в зависимости от места расположения производства.</p>
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<p style="text-align: center;">Основная</p> <p>1 Даутканова, Д.Р. Азық-түлік өндірісінің ғылыми негіздері [Мәтін]: оқу құралы / Д.Р. Даутканова, С.Ж. Мұсаева, Қ.М. Муратбекова.- Алматы: Альманах, 2017.- 116 б.</p> <p>2 Сарлыбаева, Л.М. Теоретические основы обработки пищевого сырья [Текст]: учеб. пособие / Л.М. Сарлыбаева, А.Н. Аралбаева.- Алматы: TechSmith, 2018.- 288 с.</p> <p>3 Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы [Мәтін]: оқу құралы</p>

	<p>/ Л.М.Сарлыбаева, Ш.К.Асқарова, Н.К.Ахметова, С.Т.Абимұльдина.- Алматы: ССК, 2018.- 216 б.</p> <p>4 Alimardanova, M.K. Theory of food technology [Текст]: textbook / M.K. Alimardanova, V.L. Petchenko, N. Zhexenbay.- Almaty: Almanah, 2017.- 245 p.</p> <p>5 Таукебаева, К.С. Тамақ әзірлеу технологиясы [Текст]: оқулық / К.С. Таукебаева, С.Ж. Баубеков, Т.Ж. Таукебаева.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 244 б.</p> <p>6 Баубеков, С.Ж. Ет өнімдерін өңдеу тәсілдері [Мәтін]: оқулық / С.Ж. Баубеков, А.У. Тайчибеков.- Алматы: Эверо, 2015.- 228 б.</p> <p style="text-align: center;">Дополнительная</p> <p>8 Хамитова, Б.М. Азық-түлік өнімдерінің тауарларын тану [Мәтін]: оқу құралы / Б.М. Хамитова, Ш.Б. Тасыбаева.- Алматы: Эверо, 2015.- 164 б.</p> <p>9 Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов [Текст]. Кн.2. Технология мясных продуктов / И.А. Рогов.- М.: Колос, 2009.- 711 с.</p> <p>10 Алимарданова, М. Технология переработки мяса и мясных продуктов [Текст]: учеб. пособие / М. Алимарданова, Р. Хакимова.- Астана: Фолиант, 2009.- 368 с.</p>
--	--

Код и название дисциплины (рус.,англ.)	ТММР 70306- Технология молока и молочных продуктов (углубленный курс) TMDP 70306- Technology of milk and dairy products (advanced course)
ППС дисциплины	Козыкан С., к.т.н., асс.профессор
Цикл дисциплины	ПД/КВ
Уровень обучения	Магистратура
Образовательная программа	7М07207-Технология продовольственных продуктов (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	очная
Семестр/триместр	2
Пререквизиты дисциплины	Товароведения продовольственных продуктов, Проектирование предприятий молочной отрасли
Постреквизиты дисциплины	Оформление и защита магистерской диссертации
Цель изучения дисциплины	Обучить магистрантов основным пищевым группам, ассортиментам, технологическим производствам, график выполнения операции, обучить технологическим особенностям с теоритической и практической стороны.
Содержание дисциплины	Приемка и обработка на молочном предприятии; технология питьевое молока; технология сливки и сливочные напитки; технология кисломолочных напитки и простокваша; технология творог и творожных изделий; технология сметаны; технология общая сыра; технология масла; технология мороженого; технология сухих молочных продуктов; Технология переработки молочных отходов.

Компетенция дисциплины	<p>После освоения дисциплины бакалавр должен:</p> <p>Знать санитарно-гигиеническое лечение основного и дополнительного сырья для производства высококачественных молочных продуктов; технологические особенности производства разнообразных национальных молочных продуктов, сохраняющие основные свойства различного животного молока;</p> <p>Понимать классификация и ассортименты молочных продуктов; изучение технологических методов производства разных молочных продуктов на практике и график выполнения операции.</p> <p>Применять изучение технологических особенностей высококачественных молочных продуктов в производстве новых видов; изучение рецептур разных молочных продуктов.</p> <p>Быть компетентным использование специальных и периодических изданий; показатели качества молока для производства национальных молочных продуктов; технология производства различных видов молочных продуктов.</p>
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<p>Основная:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, Г.М.Топурия [и др.]., Контроль качества молока и молочных продуктов: учеб. пособие/ - Алматы: ССК, 2019.- 236 с. 2. Бредихин, С.А. Технологическое оборудование переработки молока: учеб. пособие /- СПб.: Лань, 2015.- 416 с. 3. Карпеня, М.М., В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез, Технология производства молока и молочных продуктов: учеб. пособие / - Мн.-М.: Новое знание; ИНФРА-М, 2015.- 410 с. 4. Диханбаева, Ф.Т., Сүт қышқылды өнімдер технологиясы: оқу құралы-Алматы: Эверо, 2014.- 164 б. 5. Карпеня, М.М., В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез.-Технология производства молока и молочных продуктов: учеб. пособие для вузов / М.М. Карпеня, Мн.: Новое знание; М.: ИНФРА-М, 2014.- 410 с. 6. Голубева Л.В., Богатова О.В., Догарева Н.Г. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов: учеб. пособие / - СПб.: Лань, 2012.- 384 с. 7. Тихомирова, Н.А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла: учеб. пособие / - СПб.: Гиорд, 2011.- 144 с. 8. Нұржанова, А. Сүт және сүт өнімдерін өңдеу технологиясы [Мәтін]: оқу құралы /- Астана: Фолиант, 2010.- 216 б. 9. Тихомирова, Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе [Текст]: учеб. пособие /- СПб.: Троицкий мост, 2010.- 448 с. 10. Н.Г.Догарева, О.Г.Лоретц, М.Б.Ребезов [и др.]. Технологии сыров: Ч.2.: учеб. пособие / Алматы: ССК, 2019.- 192 с. 11. Әлімжанова, Л.В. Сүт өнімі: оқулық / Л.В. Әлімжанова.- Алматы: Эверо, 2017.- 156 б. 12. Баракбаев, Б. Сүт және сүт тағамдары [Мәтін]: оқу құралы /- Алматы: Эверо, 2017.- 188 б.

	<p>13. Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, Г.М.Топурия [и др.], Контроль качества молока и молочных продуктов: учеб. пособие /.- Алматы: ССК, 2019.- 236 с.</p> <p>14. С.Г. Канарейкина, М.Б.Ребезов, Л.А.Ибатуллина, А.Н.Нургазезова, Технология цельномолочных и пробиотических продуктов: учеб. пособие / - Алматы: ССК, 2019.- 128 с.</p> <p>15. Голубева, Л.В., О.В. Богатова, Н.Г. Догарева, Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов: учеб. пособие / Л.В. Голубева, - СПб.: Лань, 2012.- 384 с.</p> <p>16. Тихомирова, Н.А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла: учеб. пособие /- СПб.: Гиорд, 2011.- 144 с.</p> <p>17. С.Г. Канарейкина, М.Б. Ребезов, Л.А. Ибатуллина, А.Н. Нургазезова, Технология цельномолочных и пробиотических продуктов: учеб. пособие /.- Алматы: ССК, 2019.- 128 с.</p> <p>18. Б.К. Асенова, М.Б. Ребезов, Г.М. Топурия [и др.], Контроль качества молока и молочных продуктов: учеб. пособие / - Алматы: ССК, 2019.- 236 с.</p>
--	---

Код и название дисциплины (рус.,англ.)	ТММР 70310- Технология мяса и мясных продуктов (углубленный курс) ТММР 70310- Technology of meat and meat products (advanced course)
ППС дисциплины	Кожабергенов А.Т., к.с.х.н. асс.профессор
Цикл дисциплины	ПД/КВ
Уровень обучения	Магистратура
Образовательная программа	7М07207-Технология продовольственных продуктов (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	очная
Семестр/триместр	2
Пререквизиты дисциплины	Товароведения продовольственных продуктов, Проектирование предприятий мясной отрасли
Постреквизиты дисциплины	Оформление и защита магистерской диссертации
Цель изучения дисциплины	Целью изучения дисциплины является формирование у будущих магистрантов изучение основных нормативных и технических документов, регламентов, ветеринарных норм и правил, используемых в процессе хранения и переработки мяса и мясных продуктов; - приобретение навыков в разработке и организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения, производственного контроля полуфабрикатов, температурно-временных параметров процессов и контроля качества готовой мясной продукции; - формирование базовых знаний, умений и навыков для успешного (в т.ч. самостоятельного) освоения различных технологий в производстве мяса и мясных продуктов
Содержание дисциплины	Сельскохозяйственные животные как сырье для мясной промышленности, Характеристика убойных животных разных видов, Упитанность убойных животных, Подготовка животных к сдаче и транспортированию на мясоперерабатывающие

	<p>предприятия, Взаимоотношения производителей сырья и мясоперерабатывающих предприятий, Типы мясоперерабатывающих предприятий и санитарно-гигиенические требования к производству мяса и мясных продуктов, Технология убоя и переработки животных, Категории упитанности и товароведческая маркировка туш животных и тушек птицы, Качество туш и мяса, Факторы, влияющие на качество туш и мяса, Классификация мяса, Изменения в мясе после убоя животных и при его хранении, Консервирование мяса для хранения, Основы технологии обработки и использования побочных продуктов убоя, Технология производства колбасных изделий, Мясные полуфабрикаты, Мясные консервы</p>
Компетенция дисциплины	<p>Знать: изучение технологии производства мяса и мясопродуктов в современном мире; применение безотходных технологий; применение в мясопродуктах растительного сырья с использованием протеолитических ферментов.</p> <p>Уметь: Исследовать влияние обработки в процессе производства на свойства мяса и рыбы. Применять научные, прогрессивные методы оценки качества мясных и рыбных продуктов, а также использовать нетрадиционные источники мясного рыбного сырья для производства продуктов лечебно - профилактического питания, определять физико-химических и биохимических основы производства мясных и рыбных продуктов, совершенствовать технологию на основе прогрессивных методов обработки сырья. Проводить экспертизу качества.</p> <p>Владеть: в разработке рецептур новых видов мясных и рыбных продуктов, в применении нетрадиционных источников мясного и рыбного сырья, в биохимических процессах производства продукции.</p> <p>Быть компетентным в области научных исследований, необходимых исследовательской работы, создание и использования моделей для описания и прогнозирования различных биотехнологических процессов при производстве мясных продуктов.</p>
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<p style="text-align: center;">Основная</p> <p>1.Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов Изд-во: М.: Колос , 2015, с. 367.</p> <p>2 Рогов И.А., Жаринов А.И., Текутьева Л.А., Шепель Т.А. : Биотехнология мяса и мясопродуктов: Изд-во: М.: ДеЛи принт Год: 2013 ISBN: с.296</p> <p>3 Заяс Ю.Ф. Качество мяса и мясопродуктов Изд-во: Легкая и пищевая промышленность: 2014, с. 480.</p> <p>4 Узаков Я.М. Переработка мяса и производство мясопродуктов по технологии Халяль Изд-во: Алматы: 2018 ISBN: с 116.</p> <p>5 Кармас Э. Технология свежего мяса Изд-во: Легкая и пищевая промышленность: 2019, с. 335.</p> <p style="text-align: center;">Дополнительная</p> <p>6 Журавская Н.К., Алехина Л. Т, Отряшенкова Л. М Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов: Изд-во:</p>

	<p>Агропромиздат: 2005, с. 296.</p> <p>7 Большаков А.С., Рейн Л.М., Янушкин Н.П. Технология мяса и мясопродуктов Изд-во: М.: Пищевая Промышленность: 2006, с. 400.</p> <p>8 Ковальская Л.П. Общая технология пищевых производств. - М.: Колос, 2009.</p> <p>9 Биологически активные вещества пищевых продуктов. Справочник / В. В. Петрушевский, А. Л. Казаков, В. Н. Бандюкова и др. - Киев: Техника, 2005. —127 с.</p> <p>10 П.Стабников В. Н., Остапчук Н. В. Общая технология пищевых продуктов. -Киев: Вышкола, 2000. - 303 с.</p> <p>11 Флауменбаум Б. Л., Танчев С. С., Гришин М. А. Основы консервирования пищевых продуктов. - М.: Агропромиздат, 2006. — 494 с.</p> <p>12 Баранов В.С. и др «Технология производства продукции общественного питания», М., Экономика 2007.</p> <p>13 Лабораторные работы по технологии производства продукции общественного питания. Алешина Л.М., Ловачева Г. Н., и др., М., Экономика 2007.</p>
--	---

Цикл	Код	Дисциплина	Академ. кредиты
3 семестр – 30 академиялық кредитов			
<i>Вузовский компонент -13 кр</i>			
БД/ВК	MBR 70302	Моделирование бизнес решений	4
БД/ВК	Сop 70301	Конфликтология	4
БД/ВК	IP 70310	Исследовательская практика	3
		Научно-исследовательская работа магистранта (НИРМ), включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации	2
<i>Компонент по выбору – 17 кр</i>			
ПД/КВ	BTMP 70307	Безотходная технология в молочной промышленности	5
	INIMSPPP 70311	Использование нетрадиционных источников мясного сырья для производства продуктов лечебно-профилактического питания	
ПД/КВ	ITPMP 70308	Инновационные технологии в производстве молочных продуктов	6
	ITPMP 70312	Инновационные технологии в производстве мясных продуктов	
ПД/КВ	EMMP70309	Экспертиза молока и молочных продуктов	6
	EMMP 70309	Экспертиза мяса и мясных продуктов	
4 семестр – 30 академиялық кредитов			
<i>Вузовский компонент – 30 кр</i>			
ПБ/ВК	IP 7311	Исследовательская практика	4
		Научно-исследовательская работа магистранта (НИРМ), включая прохождение стажировки и выполнение магистерской диссертации	18
		Итоговая аттестация	8

Код и название дисциплины (рус.,англ.)	MBR 70301 - Моделирование бизнес решений MBR 70301 - Modeling of business solutions
--	--

ППС дисциплины	к.т.н., профессор кафедры «IT-технологий и автоматизация» Ахметов К.А. к.т.н., профессор кафедры «IT-технологий и автоматизация» Ахметов К.А
Цикл дисциплины	ВК/КВ
Уровень обучения	Магистратура
Образовательная программа	7М07207-Технология продовольственных продуктов (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	4
Форма обучения	очная
Семестр/триместр	3
Пререквизиты дисциплины	Процессы и аппараты пищевых производств, Технология пищевконцентратов, Оборудование производства продовольственных продуктов
Постреквизиты дисциплины	Магистерская диссертация
Цель изучения дисциплины	Цель учебной дисциплины «Моделирование бизнес-решений» обеспечивает системную увязку профессиональных знаний в предметной области всех специальностей, готовящихся в КазНАУ с конечной целью агробизнеса, стимулируя магистрантов к активному и целенаправленному использованию достижений информационных технологий и математических методов в интересах поддержания и повышения конкурентоспособности предприятий, отраслей и сельскохозяйственного производства в целом
Содержание дисциплины	В содержании дисциплины лаконично излагается весь процесс принятия решения, начиная от формализации исходной проблемы, далее через построение и решение математической модели на компьютере до анализа решения и формирования управленческого решения. Основное внимание уделено построению и решению математических моделей и анализу этих решений с помощью компьютера. Рассмотрены производственные, транспортные и финансовые модели задач, необходимые для выбора управленческих решений различной сложности. Изложение ведется в максимально понятной и лаконичной форме, разбирается большое количество примеров и задач с реальными данными. Предлагаются примеры и задачи для самостоятельного решения.
Компетенция дисциплины	Знать: - методологию проектирования с использованием методов и моделей исследования операций, в т.ч. моделирования аграрного производства, разработки математических моделей оптимизации производственных параметров агроинженерных объектов и процессов с учётом комплекса аграрно-отраслевых и экономических факторов, приёмов разработки моделей задач линейного и целочисленного программирования, а также приёмов и методов оптимального размещения предприятий и оптимального использования аграрных ресурсов в малых сельскохозяйственных предприятиях. Уметь: использовать основные законы естественно-научных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и

	<p>экспериментального исследования в аграрной системе.</p> <p>Владеть: методами математического моделирования аграрной системы, оптимальной загрузки оборудования, оптимизации технологических процессов и теории массового обслуживания; основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, иметь навыки работы с компьютером как средством управления информацией.</p> <p>Быть компетентным: в вопросах менеджмента аграрной системы, в том числе освоении нового инструмента работы – компьютера, новой методологии управления, базирующейся на системном подходе, теории и методах принятия решений, математическом моделировании, применении разнообразных методологических подходов к моделированию и анализу экономических показателей в среде информационных технологий; способностях самостоятельно организовать и проводить научные исследования с использованием современных методов математического моделирования и анализа различных результатных показателей.</p>
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<ol style="list-style-type: none"> 1.Акопов А. С. Имитационное моделирование. Учебник и практикум / А.С. Акопов. – М.: Юрайт, 2015. – 390 с. 2. Ахметов Қ.А. Менеджментте математикалық әдістер. Оқулық, Алматы: ЖШС “Эверо” баспаханасы, 2005.– 516 б. 3. Ахметов Қ.А., Асаев Р.А. Компьютермен басқару шешімдерін қабылдау (болжау және жоспарлау негізінде). Оқулық. – Алматы:«Бастау» баспасы, 2014. – 392 б. 4.Ахметова Г.Қ., Ахметов Д.Қ. Моделирование политики кредитования банками аграрного сектора. Ежемесячный финансовый журнал «Банки Казахстана». №9, Алматы: «Комплекс», 2008. 5.Ахметов Д.К. Нақтылы кәсіпорын мен қаржылық институт арасындағы несиелік байланыс сызығын модельдеу нәтижесі // Исследования, результаты. №4. – Алматы: «Агроуниверситет», 2007. 6.Ахметов Қ.А. MS Excel-де бизнес-шешімдер қабылдау// Оқулық. – Алматы: «Агроуниверситет», 2010, –317 б. 7. Ахметов Қ.А. MS Excel-де бизнес-шешімдер қабылдау// ҚР БҒМ ұсынған жоғарғы оқу орындарына арналған оқулық/2-баслымы.. – Алматы: «Бастау», 2011, –320 б. 8.Ахметов К.А. Моделирование бизнес решений//Учебник на государственном языке, рекомендован МОН РК для специальностей технического, инженерного, аграрного и экономического направления.– Алматы: изд. «Айтұмар» 2019. – 24,5 п.л. 9.Бабешко Л. О. Математическое моделирование финансовой деятельности. Учебное пособие / Л.О. Бабешко. – М.: КноРус, 2016. – 224 с. 10.Белов П. Г. Управление рисками, системный анализ и моделирование. Учебник и практикум. В 3 частях. Часть 2 / П.Г. Белов. – М.: Юрайт, 2016. – 252 с.

11. Бродецкий Г. Л. Экономико-математические методы и модели в логистике. Процедуры оптимизации / Г.Л. Бродецкий, Д.А. Гусев. – М.: Academia, 2012. – 288 с.
12. Введение в математическое моделирование. Учебное пособие. – М.: Логос, 2015. – 440 с.
13. Галеев Э. М. Оптимизация. Теория, примеры, задачи. Учебное пособие / Э.М. Галеев. – М.: Ленанд, 2015. – 344 с.
14. Гордеев А. С. Моделирование в агроинженерии. Учебник / А.С. Гордеев. – М.: Лань, 2014. – 384 с.
15. Дубина И.Н. Основы теории экономических игр / И.Н. Дубина. – М.: Огни, 2015. – 304 с.
16. Ерофеенко В.Т. Уравнения с частными производными и математические модели в экономике: Курс лекций / В.Т. Ерофеенко, И.С. Козловская. – М.: Огни, 2016. – 310 с.
17. Информатика и прикладная математика. Учебное пособие. – М.: АСВ, 2016. – 588 с.
18. Колесин И. Д. Стратегии управления в медико-социальных системах. Учебное пособие / И.Д. Колесин, Е.А. Губар, Е.М. Житкова. – М.: Гостехиздат, 2014. – 128 с.
19. Ленькова Р.К. Моделирование и оптимизация в агропромышленном комплексе. Курс лекций, Учебно-методическое пособие. – Горки: Белорусская государственная сельскохозяйственная академия, 2019. – 64 с.
20. Морозов В.В. Исследование операций в задачах и упражнениях / В.В. Морозов, А.Г. Сухарев, В.В. Федоров. – М.: Гостехиздат, 2016. – 595 с.
21. Павловский Ю. Н. Компьютерное моделирование. Учебное пособие / Ю.Н. Павловский, Н.В. Белотелов, Ю.И. Бродский. – М.: Физматкнига, 2014. – 304 с.
22. Программирование, численные методы и математическое моделирование / И.Г. Семакин и др. – М.: КноРус, 2016. – 304 с.
23. Рейзлин В. И. Математическое моделирование. Учебное пособие / В.И. Рейзлин. – М.: Юрайт, 2016. – 128 с.
24. Ржевский С. В. Исследование операций. Учебное пособие / С.В. Ржевский. – М.: Лань, 2013. – 480 с.
25. Сапарбаев Ә.Ж., Ахметов Қ.А., Мақұлова А.Т. Экономикалық-математикалық әдістер мен модельдер. Оқулық, 2-басылымы. Алматы: Қазақстан Жоғары оқу орындарының қауымдастығы, “Ғылым” ғылыми баспа орталығы, 2005. – 400 б.
26. Стронгин Р. Г. Исследование операций. Модели экономического поведения / Р.Г. Стронгин. – М.: Интернет-университет информационных технологий, Бином. Лаборатория знаний, 2016. – 208 с.
27. Токарев В. В. Модели и решения. Исследование операций для экономистов, политологов и менеджеров / В.В. Токарев. – М.: ФИЗМАТЛИТ, 2014. – 408 с.
28. Федоткин И. М. Математическое моделирование технологических процессов / И.М. Федоткин. – М.: Ленанд, 2015. – 416 с.
29. Юдин С. В. Математика и экономико-математические модели. Учебник / С.В. Юдин. – М.: Инфра-М, РИОР, 2016. – 376 с.
30. Юмагулов М. Г. Введение в теорию динамических систем.

Код и название дисциплины (рус.,англ.)	Соп 70302 – Конфликтология Соп 70302 - Conflictology
ППС дисциплины	Аманбаева Э.А. к.п.н., ассоц. профессор
Цикл дисциплины	ВК/КВ
Уровень обучения	Магистратура
Образовательная программа	7М07207-Технология продовольственных продуктов (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	4
Форма обучения	очная
Семестр/триместр	3
Пререквизиты дисциплины	Философия
Постреквизиты дисциплины	Оформление и защита магистерской диссертации
Цель изучения дисциплины	Введение в конфликтологию Теории механизмов возникновения конфликтов. Типология конфликтов. Семейные конфликты. Технологии управления конфликтами. Теории поведения личности в конфликте Психология переговорного процесса по разрешению конфликтов. Медиация как технология регулирования конфликта. Конфликты в обществе. Конфликты в организациях. Конфликты и стресс
Содержание дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> • Понятийно-категориальным аппаратом предмета «Конфликтология» • Основами диагностики и разрешения конфликтов различных уровней; • Навыками определения собственного стиля поведения в конфликтах; • Методами психологической защиты в общении с конфликтными людьми;
Компетенция дисциплины	<p>После освоения модуля магистрант должен:</p> <p>знать</p> <ul style="list-style-type: none"> • Основные этапы и тенденции становления конфликтологии • Базовые понятия, категории и классификации конфликтов • Факторы и условия возникновения конфликтов • Этапы развития конфликта, деструктивный и конструктивный пути развития конфликтов; • Стратегии и тактики поведения в конфликтной ситуации <p>уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> • Анализировать информацию и определять факторы и условия, вызывающие конфликты; • Применять основные методы и технологии разрешения межличностных конфликтов; • Применять методы и технологии профилактики конфликтов; и коррекции негативных последствий произошедших конфликтов <p>быть компетентным</p> <p>- в разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом в том числе межкультурной среде.</p>
Форма итогового контроля	Экзамен

Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	1.Абдрахманова, А.Т. Конфликтология [Мәтін]: оқу-әдістемелік құралы / А.Т. Абдрахманова, М.П. Оспанбаева.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 130 б. 2.Мырзаханова, М.Н. Құқықтық конфликтология және медиация негіздері [Мәтін]: оқу құралы / М.Н. Мырзаханова, Е.Н. Мырзаханов. Алматы: TechSmith, 2018.- 124 б.

Код и название дисциплины (рус.,англ.)	ВТМР 70307- Безотходная технология в молочной промышленности WTDI 70307 - Waste-free technology in the dairy industry
ППС дисциплины	Козыкан С к.т.н., асс. профессор
Цикл дисциплины	ПД/КВ
Уровень обучения	Магистратура
Образовательная программа	7М07207-Технология продовольственных продуктов (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	очная
Семестр/триместр	3
Пререквизиты дисциплины	Товароведения продовольственных продуктов
Постреквизиты дисциплины	Оформление и защита магистерской диссертации
Цель изучения дисциплины	состав молока и его изменчивость под влиянием зоотехнических биологических и технологических факторов; организация получения молока высокого качества; сохранение ценнейших свойств его с момента получения на ферме до доставки на молочные предприятия; требования к молоку как к сырью различных молочных продуктов; основы технологии производства молочных продуктов
Содержание дисциплины	Технологические циклы молочного завода, законченный технологический цикл, замкнутый технологический цикл, характеристика нормативных потерь сырья в молочной промышленности, транспортирование и резервирование молока, сепарирование, нормализация, тепловая обработка и упаковывание производство сливочного масла, производство, созревание, реализация сыров, творога и казеина, молекулярно-ситовая фильтрация молочного сырья, сгущение и сушка, рациональные пути использования продуктов и полуфабрикатов из белково-углеводного молочного сырья
Компетенция дисциплины	знать: основы эффективного использования остатков молока. Описание и качество остатков молока. Типы продуктов, производимых сывороткой и их технологиями. Виды производства и технология производства на основе сыворотки молока. Виды продукции, производимой из масляных культур и их технологий производства уметь: отбирать средние пробы молока для анализа; проводить анализы молока, ухаживать за молочным инвентарем; проводить первичную обработку молока; приготовить кисломолочные продукты, сыр, масло Владеть: навыками по приему молока, хранению, первичной

	<p>обработке молока, транспортировки, переработки молока, определения качества сырья и молочной продукции.</p> <p>Быть компетентным в области научных исследований, необходимых исследовательской работы, создание и использования моделей для описания и прогнозирования различных биотехнологических процессов при производстве молочных продуктов.</p>
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Асенова, Б. К. Контроль качества молока и молочных продуктов: учебное пособие / Б. К. Асенова, М. Б. Ребезов, Г. М. Топурия [и др.]. – Алматы : Халықаралық жазылым агентігі, 2013. – 212 с. 2. Ахатова, И. А. Новые подходы к переработке молочного сырья / И. А. Ахатова, С. Г. Канарейкина. – Уфа : Гилем, Башк. энцикл., 2014. – 136 с. 3. Беркутова, Н. Технологические свойства зерна тритикале / Н. Беркутова, Е. Давыдова, Е. Бучма // Хлебопродукты, 2008. – № 1. – С. 45–47. 4. Богатова, О. В. Основы технологии молока и молочных продуктов: учебное пособие / О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, Г. К. Альхамова [и др.]. – Челябинск : ИЦ ЮУрГУ, 2011. – Ч. 1. – 123 с. 5. Бурцева, Т. И. Развитие технологий функциональных и специализированных продуктов питания животного происхождения: учебное пособие / Т. И. Бурцева, М. Б. Ребезов, Б. К. Асенова [и др.]. – Алматы : МАП, 2015. – 215 с. 6. Галиева, З. А. Научные основы продовольственной безопасности: учебное пособие для аграрных вузов / З. А. Галиева, Л. И. Мотавина, Н. В. Гизатова [и др.]. – Уфа: Башкирский ГАУ, 2014. – 100 с. 7. Доронин, А. Ф. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии / А. Ф. Доронин, Л. Г. Ипатова, А. А. Кочеткова [и др.] ; под ред. А. А. Кочетковой. – М. : ДеЛиПринт, 2009. – 288 с. 8. Зинина, О. В. Инновационные технологии переработки сырья животного происхождения: учебное пособие / О. В. Зинина, М. Б. Ребезов, Г. Н. Нурымхан. – Алматы : МАП, 2015. – 126 с. 9. Канарейкина, С. Г. Новые направления переработки кобыльего молока: методические рекомендаций / С. Г. Канарейкина, И. А. Ахатова. – Уфа : Башкирский ГАУ, 2014. – 40 с. 10. Канарейкина, С. Г. Технология цельномолочных и пробиотических продуктов: учебное пособие / С. Г. Канарейкина, М. Б. Ребезов, Л. А. Ибатуллина [и др.]. – Алматы : МАП, 2015. – 99 с. 11. Миронова, И. В. Основы лечебно-профилактического питания: учебное пособие / И. В. Миронова, З. А. Галиева, М. Б. Ребезов [и др.]. – Алматы : МАП, 2015. – 112 с. 12. Мирошникова, Е. П. Методы исследования свойств сырья и молочных продуктов: учебное пособие / Е. П. Мирошникова, Г. К. Альхамова, Н. Л. Наумова [и др.]. – Челябинск : ИЦ ЮУрГУ, 2011. – 58 с. 13. Наумова, Н. Л. Функциональные продукты. Спрос и

	предложение: монография / Н. Л. Наумова, М. Б. Ребезов, Е. Я. Варганова. – Челябинск : ИЦ ЮУрГУ, 2012. – 78 с. 14. Нечаев, А. П. Пищевая химия: учебник / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова [и др.]. – Издание 4-е, испр. и доп. – СПб. : ГИОРД, 2007. – 640 с.
--	---

Код и название дисциплины (рус.,англ.)	ITPMP 70308 - Инновационные технологии в производстве молочных продуктов ITPDP 70308- Innovative technologies in the production of dairy products
ППС дисциплины	Козыкан С к.т.н., асс. профессор
Цикл дисциплины	ПД/КВ
Уровень обучения	Магистратура
Образовательная программа	7М07207-Технология продовольственных продуктов (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	очная
Семестр/триместр	3
Пререквизиты дисциплины	Товароведения продовольственных продуктов
Постреквизиты дисциплины	Оформление и защита магистерской диссертации
Цель изучения дисциплины	формирование у магистрантов теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков по управлению технологическими процессами производства и переработки молока; навыков технологической культуры получения молока и его переработки в молочные продукты в соответствии с формируемыми компетенциями.
Содержание дисциплины	Пищевые и кормовые продукты, вырабатываемые из белково-углеводного молочного сырья напитки, свежие напитки, биологически обработанные напитки, молочно-белковые концентраты общие сведения, белковые концентраты, получаемые с использованием биополимеров, рациональные пути использования продуктов и полуфабрикатов из белково-углеводного молочного сырья, экономическая и экологическая оценка переработки белково-углеводного молочного сырья
Компетенция дисциплины	Знать: требования к сырью при выработке цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; процесс приготовления производственных заквасок и раствора сычужного фермента; ассортимент цельномолочных продуктов, пастообразных и жидких продуктов детского питания; требования действующих стандартов и технические условия на вырабатываемые продукты; технологические процессы производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; требования теххимического и микробиологического контроля на различных стадиях выработки готовой продукции (по видам); причины возникновения брака при выработке продуктов и способы их устранения; назначение, принцип действия и устройство оборудования для производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания; правила техники безопасности при работе на технологическом

	<p>оборудовании.</p> <p>Уметь: Технологии молока и молочных продуктов и подготовке к активному их применению на практике при решении вопросов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - в вопросах проектирования предприятий, о типах предприятий; о конструктивных особенностях предприятий; - о реконструкции старых и действующих предприятий. - принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном), пробиотическим и детским (дошкольном и школьном) питании. <p>Владеть: навыками по приему молока, хранению, первичной обработке молока, транспортировке, переработки молока, определения качества сырья и молочной продукции.</p> <p>Быть компетентным в области научных исследований, необходимых исследовательской работы, создание и использования моделей для описания и прогнозирования различных биотехнологических процессов при производстве молочных продуктов.</p>
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Асенова, Б. К. Контроль качества молока и молочных продуктов: учебное пособие / Б. К. Асенова, М. Б. Ребезов, Г. М. Топурия [и др.]. – Алматы : Халықаралық жазылым агентігі, 2013. – 212 с. 2. Ахатова, И. А. Новые подходы к переработке молочного сырья / И. А. Ахатова, С. Г. Канарейкина. – Уфа : Гилем, Башк. энцикл., 2014. – 136 с. 3. Беркутова, Н. Технологические свойства зерна тритикале / Н. Беркутова, Е. Давыдова, Е. Бучма // Хлебопродукты, 2008. – № 1. – С. 45–47. 4. Богатова, О. В. Основы технологии молока и молочных продуктов: учебное пособие / О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, Г. К. Альхамова [и др.]. – Челябинск : ИЦ ЮУрГУ, 2011. – Ч. 1. – 123 с. 5. Бурцева, Т. И. Развитие технологий функциональных и специализированных продуктов питания животного происхождения: учебное пособие / Т. И. Бурцева, М. Б. Ребезов, Б. К. Асенова [и др.]. – Алматы : МАП, 2015. – 215 с. 6. Галиева, З. А. Научные основы продовольственной безопасности: учебное пособие для аграрных вузов / З. А. Галиева, Л. И. Мотавина, Н. В. Гизатова [и др.]. – Уфа: Башкирский ГАУ, 2014.– 100 с. 7. Доронин, А. Ф. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии / А. Ф. Доронин, Л. Г. Ипатова, А. А. Кочеткова [и др.] ; под ред. А. А. Кочетковой. – М. : ДеЛипринт, 2009. – 288 с. 8. Зинина, О. В. Инновационные технологии переработки сырья животного происхождения: учебное пособие / О. В. Зинина, М. Б. Ребезов, Г. Н. Нурымхан. – Алматы : МАП, 2015. – 126 с. 9. Канарейкина, С. Г. Новые направления переработки кобыльего молока: методические рекомендаций / С. Г. Канарейкина, И. А. Ахатова. – Уфа : Башкирский ГАУ, 2014. – 40 с. 10. Канарейкина, С. Г. Технология цельномолочных и пробиотических продуктов: учебное пособие / С. Г. Канарейкина,

	<p>М. Б. Ребезов, Л. А. Ибатуллина [и др.]. – Алматы : МАП, 2015. – 99 с.</p> <p>11. Миронова, И. В. Основы лечебно-профилактического питания: учебное пособие / И. В. Миронова, З. А. Галиева, М. Б. Ребезов [и др.]. – Алматы : МАП, 2015. – 112 с.</p> <p>12. Мирошникова, Е. П. Методы исследования свойств сырья и молочных продуктов: учебное пособие / Е. П. Мирошникова, Г. К. Альхамова, Н. Л. Наумова [и др.]. – Челябинск : ИЦ ЮУрГУ, 2011. – 58 с.</p> <p>13. Наумова, Н. Л. Функциональные продукты. Спрос и предложение: монография / Н. Л. Наумова, М. Б. Ребезов, Е. Я. Варганова. – Челябинск : ИЦ ЮУрГУ, 2012. – 78 с.</p> <p>14. Нечаев, А. П. Пищевая химия: учебник / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова [и др.]. – Издание 4-е, испр. и доп. – СПб. : ГИОРД, 2007. – 640 с.</p>
--	---

Код и название дисциплины (рус.,англ.)	EMMP70309- Экспертиза молока и молочных продуктов EMDP 70309- Examination of milk and dairy products
ППС дисциплины	Козыкан С. к.т.н., асс. профессор
Цикл дисциплины	ПД/КВ
Уровень обучения	Магистратура
Образовательная программа	7М07207-Технология продовольственных продуктов (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	очная
Семестр/триместр	2
Пререквизиты дисциплины	Товароведения продовольственных продуктов
Постреквизиты дисциплины	Оформление и защита магистерской диссертации
Цель изучения дисциплины	Овладеть основными методами самообучения, анализа проблемы путем введения и обучения мастеров по определению потребительской ценности на основе анализа качества молока и молочных продуктов, требований к качеству сырья и готовой продукции, показателей качества, качества. методы оценки и ключевые факторы, влияющие на качество, направленные на повышение способности решать.
Содержание дисциплины	Анализ качества сырого и питьевого коровьего молока. Анализ качества сырых сливок и изделий из них. Виды кисломолочных напитков и анализ их качества. Виды сметаны и анализ их качества. Анализ качества творога и изделий из него. Виды сливочного масла и анализ их качества. Виды мороженого и анализ их качества. Виды молочных консервов и анализ их качества. Виды сыров и анализ их качества.
Компетенция дисциплины	Знать: требования нормативно-технической документации на молоко и молочные продукты; Факторы, характеризующие качество молока и молочных продуктов и формирующие их показатели; Понимать: виды дефектов молока и молочных продуктов и их причины; Применять: Методы экспертной оценки состава и свойств, показателей качества молока и молочных продуктов.

	Быть компетентным: использование специальной и периодической литературы; Анализ и заключения по качеству молока и молочных продуктов по ГОСТу.
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<p>Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ч. З. Сыры, Догарева Н., Богатова О., Продукты из молочного сырья: учебное пособие, ИПК ГОУ ОГУ 2010 г. 207 с. 2. Догарева Н., Стадникова С., Промышленные технологии сыров: учебное пособие/ООО ИПК «Университет» 2014 г. 216 с 3. Ключникова Д. В., Техно-химический контроль на предприятиях отрасли. Технология молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум: учебное пособие, Воронежский государственный университет инженерных технологий 2017 г. 116 с 4. Аношина О. М. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств/О.М. Аношина, Г. М. Мелькина, Ю. И. Сидоренко и др.- М.: КолосС, 2007. - 183 с. 5. Арсеньева, Т.Г. Справочник технолога молочного производства Том 1,2,3,4 / Т.Г Арсеньева .- СПб. : ГИОРД, 2003.- 400 с. 6. Вышемирский Ф.А., Физическая структура и консистенция сливочного масла // Сыроделие и Маслоделие. - 2013. - №3. - С.53. 7. Технология пищевых производств / Учебник под ред.А.П.Нечаева.и др.- М. : Колос, 2005.-768 с <p>Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Свириденко Ю.Я. Роль компонентов сливочного масл формирование его структуры и качества. // Сыроделие и Маслоделие. - 2012.- №5. - С.12. <p>Смирнова О.И., Сливки-сырье для производства масла из коровьего молока //Сыроделие и Маслоделие. - 2013.- №4. - С.46.</p>

Код и название дисциплины (рус.,англ.)	ИТРМР 70312 – Инновационные технологии в производстве мясных продуктов ИТРМР 70312 - Innovative technologies in the production of meat products
ППС дисциплины	Каимбаева Л.А., к.т.н., ассоц. профессор
Цикл дисциплины	ПД/КВ
Уровень обучения	Магистратура
Образовательная программа	7М07207-Технология продовольственных продуктов (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	очная
Семестр/триместр	3
Пререквизиты дисциплины	Товароведения продовольственных продуктов
Постреквизиты дисциплины	Оформление и защита магистерской диссертации
Цель изучения дисциплины	Цель – приобретение магистрантами углубленных теоретических знаний и практического навыка в области биологии и физиологии питания, технологии производства функциональных, лечебно-

	профилактических и специальных продуктов на основе мясного сырья.
Содержание дисциплины	В процессе освоения курса магистрант изучает химический состав сырья для производства продуктов функционального и специализированного назначения, их пищевую, биологическую ценность, технологические свойства, технологию производства продуктов с использованием физических, химических, микробиологических и других способов воздействия на сырье, прогрессивные направления, совершенствование качества и ассортимента производимой продукции, принципиальные пути развития безотходных технологий с учетом современных требований экологии.
Компетенция дисциплины	<p>Магистранты должны знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию и характеристику основных видов животноводческой продукции для производства продуктов питания на основе мясного сырья; - современные технологии выращивания экологически безопасного животноводческого сырья для производства продуктов функционального назначения; - требования к качеству мясного сырья и готовому продукту; <p>определять социальную необходимость и экономическую целесообразность производства конкретной продукции;</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать технологические режимы, связанные с процессами, происходящими при обработке в пищевых продуктах (биохимические, микробиологические и коллоидные процессы, вакуумная обработка, сушка, гидротермическая и тепловая обработка); - работать с технологическими картами и технологическими схемами производства продуктов питания; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на основании научно-обоснованных требований к составу и качеству данного вида продукции анализировать и разрабатывать рецептурные композиции; - применять инновационные технологические решения при выработки новых видов продукции для функционального питания. <p>быть компетентным в принципах регулирования технологических режимов производства в области производства пищевых продуктов в зависимости от места расположения производства.</p>
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<p>Список основной литературы</p> <p>Основная</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Даутканова, Д.Р. Азық-түлік өндірісінің ғылыми негіздері [Мәтін]: оқу құралы / Д.Р. Даутканова, С.Ж. Мұсаева, Қ.М. Муратбекова.- Алматы: Альманах, 2017.- 116 б. 2 Сарлыбаева, Л.М. Теоретические основы обработки пищевого сырья [Текст]: учеб. пособие / Л.М. Сарлыбаева, А.Н. Аралбаева.-

	<p>Алматы: TechSmith, 2018.- 288 с.</p> <p>3 Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / Л.М.Сарлыбаева, Ш.К.Асқарова, Н.К.Ахметова, С.Т.Абимульдина.- Алматы: ССК, 2018.- 216 б.</p> <p>4 Alimardanova, M.K. Theory of food technology [Текст]: textbook / М.К. Alimardanova, V.L. Petchenko, N. Zhexenbay.- Almaty: Almanah, 2017.- 245 p.</p> <p>5 Таукебаева, К.С. Тамақ әзірлеу технологиясы [Текст]: оқулық / К.С. Таукебаева, С.Ж. Баубеков, Т.Ж. Таукебаева.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 244 б.</p> <p>6 Баубеков, С.Ж. Ет өнімдерін өңдеу тәсілдері [Мәтін]: оқулық / С.Ж. Баубеков, А.У. Тайчибеков.- Алматы: Эверо, 2015.- 228 б.</p> <p>Дополнительная</p> <p>7 Хамитова, Б.М. Азық-түлік өнімдерінің тауарларын тану [Мәтін]: оқу құралы / Б.М. Хамитова, Ш.Б. Тасыбаева.- Алматы: Эверо, 2015.- 164 б.</p> <p>8 Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов [Текст]. Кн.2. Технология мясных продуктов / И.А. Рогов.- М.: Колос, 2009.- 711 с.</p> <p>9 Алимарданова, М. Технология переработки мяса и мясных продуктов [Текст]: учеб. пособие / М. Алимарданова, Р. Хакимова.- Астана: Фолиант, 2009.- 368 с.</p>
--	---

Код и название дисциплины (рус.,англ.)	INIMSPPP 70311 – «Использование нетрадиционных источников мясного сырья для производства продуктов лечебно-профилактического питания» UNSMMP 70311 - The use of non-traditional sources of meat raw materials for the production of therapeutic and preventive nutrition products
ППС дисциплины	Каимбаева Л.А., к.т.н., ассоц. профессор
Цикл дисциплины	ПД/КВ
Уровень обучения	Магистратура
Образовательная программа	7М07207-Технология продовольственных продуктов (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	6
Форма обучения	очная
Семестр/триместр	3
Пререквизиты дисциплины	Товароведения продовольственных продуктов
Постреквизиты дисциплины	Оформление и защита магистерской диссертации
Цель изучения дисциплины	приобретение магистрантами углубленных теоретических знаний и практического навыка в области биологии и физиологии питания, технологии производства функциональных, лечебно-профилактических и специальных продуктов на основе мясного сырья.
Содержание дисциплины	изучение технологии функциональных и специализированных мясных продуктов, требований к качеству сырья и готовому продукту. В процессе освоения курса магистрант изучает химический состав

	сырья для производства продуктов функционального и специализированного назначения, их пищевую, биологическую ценность, технологические свойства, технологию производства продуктов с использованием физических, химических, микробиологических и других способов воздействия на сырье, прогрессивные направления, совершенствование качества и ассортимента производимой продукции, принципиальные пути развития безотходных технологий с учетом современных требований экологии.
Компетенция дисциплины	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать технологические режимы, связанные с процессами, происходящими при обработке в пищевых продуктах (биохимические, микробиологические и коллоидные процессы, вакуумная обработка, сушка, гидротермическая и тепловая обработка); - работать с технологическими картами и технологическими схемами производства продуктов питания; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на основании научно- обоснованных требований к составу и качеству данного вида продукции анализировать и разрабатывать рецептурные композиции; - применять инновационные технологические решения при выработки новых видов продукции для функционального питания. <p>Быть компетентным в принципах регулирования технологических режимов производства в области производства пищевых продуктов в зависимости от места расположения производства.</p>
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<p>Список основной литературы</p> <p>Основная</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Даутканова, Д.Р. Азық-түлік өндірісінің ғылыми негіздері [Мәтін]: оқу құралы / Д.Р. Даутканова, С.Ж. Мұсаева, Қ.М. Муратбекова.- Алматы: Альманах, 2017.- 116 б. 2. Сарлыбаева, Л.М. Теоретические основы обработки пищевого сырья [Текст]: учеб. пособие / Л.М. Сарлыбаева, А.Н. Аралбаева.- Алматы: TechSmith, 2018.- 288 с. 3. Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / Л.М.Сарлыбаева, Ш.К.Асқарова, Н.К.Ахметова, С.Т.Абимульдина.- Алматы: ССК, 2018.- 216 б. 4. Alimardanova, M.K. Theory of food technology [Текст]: textbook / M.K. Alimardanova, V.L. Petchenko, N. Zhexenbay.- Almaty: Almanah, 2017.- 245 p. 5. Таукебаева, К.С. Тамақ әзірлеу технологиясы [Текст]: оқулық / К.С. Таукебаева, С.Ж. Баубеков, Т.Ж. Таукебаева.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 244 б. 6. Баубеков, С.Ж. Ет өнімдерін өңдеу тәсілдері [Мәтін]: оқулық / С.Ж. Баубеков, А.У. Тайчибеков.- Алматы: Эверо, 2015.- 228 б. <p>Дополнительная</p>

	<p>7 Хамитова, Б.М. Азық-түлік өнімдерінің тауарларын тану [Мәтін]: оқу құралы / Б.М. Хамитова, Ш.Б. Тасыбаева.- Алматы: Эверо, 2015.- 164 б.</p> <p>8 Рогов, И.А. Технология мяса и мясных продуктов [Текст]. Кн.2. Технология мясных продуктов / И.А. Рогов.- М.: Колос, 2009.- 711 с.</p> <p>9 Алимарданова, М. Технология переработки мяса и мясных продуктов [Текст]: учеб. пособие / М. Алимарданова, Р. Хакимова.- Астана: Фолиант, 2009.- 368 с.</p>
--	--

Код и название дисциплины (рус.,англ.)	ЕММР 70309- Экспертиза мяса и мясных продуктов ЕММР 70309-Examination of meat and meat products
ППС дисциплины	Кожабергенов А.Т., к.с.х.н. асс.профессор
Цикл дисциплины	ПД/КВ
Уровень обучения	Магистратура
Образовательная программа	7М07207-Технология продовольственных продуктов (по отраслям)
Кол-во академических кредитов	5
Форма обучения	очная
Семестр/триместр	3
Пререквизиты дисциплины	Товароведения продовольственных продуктов, Проектирование предприятий мясной отрасли
Постреквизиты дисциплины	Оформление и защита магистерской диссертации
Цель изучения дисциплины	приобретение магистрантами теоретических знаний и практических умений в области экспертизы мяса и мясных продуктов, необходимых для производственно-технологической деятельности. Освоение основ методик экспертизы мяса и мясных продуктов.
Содержание дисциплины	Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции. Правила приемки сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции. Требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции, Экспертиза мяса и мясопродуктов. Виды экспертизы мяса и мясопродуктов. Нормативные документы и их роль в экспертизе. Основные нормативные документы для товарной экспертизы мяса и мясопродуктов, Идентификация и экспертиза мяса и мясных продуктов. Идентификация продукции. Правила проведения экспертизы. Общие положения. Отбор образцов
Компетенция дисциплины	<p>Знать: определение качественных показателей всех видов мяса и мясной продукции (физико-химические, биохимические, морфологические); безопасность мясных продуктов.</p> <p>Уметь: Анализировать нормативные документы. Анализировать техническую документацию. Определять причины возникновения брака. Определять этапы технологического процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции. Определять этапы технологического процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество</p> <p>Владеть: методикой сбора, обработки и представления информации для анализа и улучшения качества, формирования</p>

	<p>документации по системам качества в соответствии с требованиями международных стандартов и других моделей систем качества; методами организации процессов групповой выработки принятия управленческих решений по вопросам качества продукции.</p> <p>Быть компетентным: в принципах регулирования технологических режимов производства в области экспертизы мяса и мясных продуктов от места расположения производства.</p>
Форма итогового контроля	Экзамен
Продолжительность дисциплины	1 академический период (15 недель)
Список литературы	<p>1. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебносправочное пособие/ В.М.Позняковский, О.А.Рязанова, К.Я.Мотовилов— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 219 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4168.— ЭБС «IPRbooks».</p> <p>2. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебносправочное пособие/ В.М.Позняковский— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 527 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4167.— ЭБС «IPRbooks».</p> <p>3. Голуб, О.В. Стандартизация, метрология и сертификация [Электронный ресурс]: учебное пособие/ О.В.Голуб, И.В.Сурков, В.М.Позняковский— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 334 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4151.— ЭБС «IPRbooks».</p> <p>4. Технология мяса и мясопродуктов. И.А Рогов, А.Г. Забашта. Изд-во «КолосС», Москва. 2013.</p> <p>5. Данилова Н.С. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов: учеб. пособие // Н.С.Данилова. – М.: КолосС 2014.</p> <p>6. Сборник рецептур мясных изделий и колбас: учеб. пособие / сост. А.В.Гальянский, К.П.Юхневич. – СПб.: Профи, 2013.</p>