


АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К. Кулажанова»	КЭД 10-11-2024	
Каталог элективных дисциплин	Редакция 2	

БЕРТЕЛГЕН / УТВЕРЖДЕН / APPROVED
 Қылыми кеңесінің шешімімен / Решением Ученого
 «АКТИВТІК АҚПАРАТТЫҚ ТЕХНОЛОГИЯЛАР АКАДЕМИЯСЫ» ЖШС / «AKTIVTIK AQPAPATTIQ TECHNOLOGIYALAR AKADEMIIASY» JSC № 4
 2025 жыл / год / year



ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР КАТАЛОҒЫ
КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН
CATALOG OF ELECTIVE DISCIPLINES

- 7M07241 - "Тағам қауіпсіздігі"
- 7M07241 - «Пищевая безопасность»
- 7M07241 - "Food safety"

Білім беру бағдарламасының атауы / Наименование образовательной программы
7M07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары

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

Білім беру саласының коды және атауы / Код и классификация области образования / Code and classification of the field of education
7M072 Өндірістік және өңдеу салалары

7M072 Промышленные и обрабатывающие отрасли
7M072 Industrial and manufacturing branches

Даярлау бағытының коды және атауы / Код и классификация направления подготовки / Code and classification of training directions
"M111 Тамақ өнімдерін өндіру"

"M111 Производство продуктов питания"
" M111 Food production"

Білім беру бағдарламаларының коды мен атауы / Код и классификация группы образовательных программ / Code and classification groups of educational programs
"M111 Тамақ өнімдерін өндіру"

"M111 Производство продуктов питания"
" M111 Food production"

Дайындық деңгейі: магистратура / Уровень подготовки: магистратура / Level of preparation: master

Оқуға түскен жылы / Набор / Enrolment of 2025 жыл / года / year

	
АО «Казакский университет технологий и бизнеса им. К.Кулажанова»	КЭД 10-11-2024
Каталог элективных дисциплин	Редакция 2

№	Пәндердің және циклдердің атауы. Пәннің қысқаша мазмұны	Базалық пәндер / Базовые дисциплины / Basic disciplines 35 кредит / кредита / credits	Наименование дисциплины Краткое содержание дисциплины	The name of the cycles and disciplines. Summary of the discipline
1	<p>Пәннің коды: IVa (P) 5201-25 Пәннің атауы: Шет тілі (кәсіби) Академиялық кредиттер көлемі: 4 Пререквизиттер: бағдарлама шет тілін үйренуді жалғастыруға және алдыңғы деңгейде алған дағдыларды жетілдіруге бағытталған, осылайша бакалавриат бағдарламасының «Шет тілі» және «Кәсіби бағытталған шет тілі» пәндерімен тығыз байланысты. Постреквизиттер: Шет тілі C2 деңгейі. Курстың қысқаша мазмұны: Курстың мақсаты болашақ магистранд мәдениетаралық, кәсіптік және ғылыми қызметінде шет тілін коммуникация құралы ретінде пайдалануға мүмкіндік беретін шет тіліндегі білім берудің халықаралық стандарттарына сәйкес құзыреттіліктерді игеру және жетілдіру болып табылады. Пәнді оқу еңбек нарығында бәсекеге қабілетті жоғары білікті мамандарды даярлауға ықпал етеді. Пәннің оқу нәтижесі: кәсіби міндеттерді шешу үшін шет тілін қолдануға, көп тілді және көп мәдениетті ортада тиімді қарым-қатынас жасауға, сондай-ақ кәсіби және жалпы мәдени қызметтің маңызды жағдайларында мәдениетаралық қарым-қатынасты жүзеге асыруға мүмкіндік береді.</p>	<p>Код дисциплины IVa (P) 5201-25 Наименование дисциплины Иностранный язык (профессиональный) Количество академических кредитов: 4 Пререквизиты: программа направлена на продолжение изучения иностранного языка и совершенствование навыков, полученных на предыдущем уровне, таким образом, дисциплина тесно связана с дисциплинами «Иностранный язык» и «Профессионально-ориентированный иностранный язык» программы бакалавриата. Постреквизиты: Иностранный язык C2. Краткое описание курса: целью курса является приобретение и совершенствование компетенций в соответствии с международными стандартами иноязычного образования, позволяющих использовать иностранный язык в качестве средства коммуникации в межкультурной, профессиональной и научной деятельности будущего магистра. Изучение дисциплины способствует подготовке высококвалифицированных специалистов, способных конкурировать на рынке труда. Результат обучения дисциплины: способен использовать иностранный язык для решения профессиональных задач, эффективно общаться в многоязычной и поликультурной среде, а также осуществлять межкультурную коммуникацию в значимых ситуациях профессиональной и общекультурной деятельности.</p>	<p>Discipline code: IVa (P) 5201-25 Name of the discipline: Foreign language (professional) Number of academic credits: 4 Prerequisites: the program focuses on continuing learning a foreign language and improving the skills developed at the previous level, and thus is closely connected with the disciplines «Foreign Language» and «Professionally Oriented Foreign Language» of undergraduate level program. Post-requirements Foreign Language C2. Brief description of the course: The purpose of the course is to acquire and improve competence in accordance with international standards of foreign language education, allowing the use of a foreign language as a means of communication in the intercultural, professional and scientific activities of the future master. The study of the discipline contributes to the training of highly qualified specialists who are able to compete in the labor market Learning result: he is able to use a foreign language to solve professional tasks, communicate effectively in a multilingual and multicultural environment, as well as carry out intercultural communication in significant situations of professional and general cultural activities.</p>	<p>Discipline code: PVSh 5202-25 Name of the discipline: Higher school pedagogy Number of academic credits: 4 Prerequisites: Philosophy, Psychology Post-requirements: disciplines according to the educational program being studied Brief descriptor of the course: The objective of the course is aimed at developing pedagogical competence, mastering teaching methods and techniques, as well as modern educational technologies and their application in higher</p>
2	<p>Пәннің коды: PVSh 5202-25 Пәннің атауы: Жоғары мектептің педагогикасы Академиялық кредиттер көлемі: 4 Пререквизиттер: Философия, Психология Постреквизиттер: білім беру бағдарламасы бойынша оқытылатын пәндер Курстың қысқаша мазмұны: пәннің мақсаты жоғары білім беру жүйесінде педагогикалық құзыреттілікті қалыптастыруға, оқыту әдістемелері мен әдістерін, заманауи білім беру технологияларын меңгеріп, оларды практикада</p>	<p>Код дисциплины: PVSh 5202-25 Наименование дисциплины: Педагогика высшей школы Количество академических кредитов: 4 Пререквизиты: Философия, Психология Постреквизиты: дисциплины по изучаемой образовательной программе</p>	<p>Discipline code: PVSh 5202-25 Name of the discipline: Higher school pedagogy Number of academic credits: 4 Prerequisites: Philosophy, Psychology Post-requirements: disciplines according to the educational program being studied</p>	<p>Discipline code: PVSh 5202-25 Name of the discipline: Higher school pedagogy Number of academic credits: 4 Prerequisites: Philosophy, Psychology Post-requirements: disciplines according to the educational program being studied Brief descriptor of the course: The objective of the course is aimed at developing pedagogical competence, mastering teaching methods and techniques, as well as modern educational technologies and their application in higher</p>

	
АО «Казахский университет технологий и бизнеса им. К.Кулажанова»	КЭД 10-11-2024
Каталог элективных дисциплин	Редакция 2

3	<p>қолдануға бағытталған. Пәннің мазмұны оқу сабақтарын әзірлеу мен өткізу, инновациялық педагогикалық тәсілдерді енгізу және кәсіби-педагогикалық ойлауды дамыту мәселелерін қамтиды</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: курсты оқу барысында магистранттар нақты педагогикалық практика контекстінде ғылыми ізденістің теориялық білімі мен әдіснамалық дағдыларын біріктіру және қолдану кабинетін көрсетеді. Бұған педагогикалық құбылыстарды сыни тұрғыдан талдау және түсіндіру, сондай-ақ оқу үдерісін онтайландыруға бағытталған инновациялық білім беру стратегияларын әзірлеу және енгізу мүмкіндігі кіреді.</p>	<p>высшего образования. Содержание дисциплины охватывает разработку и проведение учебных занятий, внедрение инновационных педагогических подходов и развитие профессионально-педагогического мышления.</p> <p>Результат обучения дисциплины: в процессе изучения курса магистранты демонстрируют способность интегрировать и применять теоретические знания и методологические навыки научного поиска в контексте реальной педагогической практики. Это включает в себя умение критически анализировать и интерпретировать педагогические явления, а также разрабатывать и внедрять инновационные образовательные стратегии, направленные на оптимизацию учебного процесса.</p>	<p>education practice. The course content covers the design and delivery of academic classes, the implementation of innovative pedagogical approaches, and the development of professional pedagogical thinking</p> <p>Learning result: during the course, master's students demonstrate the ability to integrate and apply theoretical knowledge and methodological skills of scientific research in the context of real pedagogical practice. This includes the ability to critically analyze and interpret pedagogical phenomena, as well as develop and implement innovative educational strategies aimed at optimizing the learning process.</p>
	<p>Пәннің коды: PU 5203-25</p> <p>Пәннің атауы: Басқару психологиясы</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 4</p> <p>Пререквизиттер: Философия, Саясаттану, Әлеуметтану, Психология (бакалавриат курсы)</p> <p>Постреквизиттер: білім беру бағдарламасы бойынша оқылатын пәндер</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты – басқарушылық және коммуникациялық қузыреттерді қалыптастыруды қамтамасыз ететін психологиялық-басқарушылық пәндерді оқыту әдістемелері мен оқыту технологияларын менгеруге бағытталған. Курстың аясында басқарудың психологиялық механизмдері, оларды оқыту әдістері, сондай-ақ білім беру және кәсіби даярлықта қолданылатын оқыту технологиялары қарастырылады.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: басқарудағы адам факторының және оның психологиялық механизмдерінің ролін түсінуге, басқару үдерісіне теориялық және әдіснамалық тәсілдерді жүйелестіре, қазіргі ұйымда тіімді басқарудың психологиялық құралдарын жасауға және осы білімді кәсіби қызметте қолдануға қабілетті.</p>	<p>Discipline code: PU 5203-25</p> <p>Name of the discipline: Management psychology</p> <p>Number of academic credits: 4</p> <p>Prerequisites: Philosophy, Political Science, Sociology, Psychology (bachelor's degree)</p> <p>Post-requirements: disciplines according to the educational program being studied</p> <p>Brief description of the course: The objective of the course is aimed at mastering the methods of teaching psychological and managerial disciplines and instructional technologies that ensure the development of managerial and communication competencies. The course explores psychological mechanisms of management, methods of teaching them, as well as instructional technologies used in academic and professional education.</p> <p>Learning result: he is able to understand the role of the human factor and its psychological mechanisms in management, systematize theoretical and methodological approaches to the management process, develop psychological tools for effective management in a modern organization, and apply this knowledge in professional activities.</p>	
	<p>Код дисциплины: PU 5203-25</p> <p>Наименование дисциплины: Психология управления</p> <p>Количество академических кредитов: 4</p> <p>Пререквизиты: Философия, Политология, Социология, Психология (курс бакалавриат)</p> <p>Постреквизиты: дисциплины по изучаемой образовательной программе</p> <p>Краткое описание курса: цель дисциплины направлена на освоение методик преподавания психолого-управленческих дисциплин и технологий обучения, обеспечивающих формирование управленческих и коммуникативных компетенций. В рамках курса изучаются психологические механизмы управления, методы их преподавания, а также технологии обучения, применяемые в образовательной и профессиональной подготовке</p> <p>Результат обучения дисциплины: способен понимать роль человеческого фактора и его психологических механизмов в управлении, систематизировать теоретические и методологические подходы к процессу управления, разрабатывать психологический инструментарий для эффективного управления в современной организации, и применять эти знания в профессиональной деятельности.</p>	<p>Discipline code: PU 5203-25</p> <p>Name of the discipline: History and philosophy of science</p> <p>Number of academic credits: 4</p> <p>Prerequisites: History of Kazakhstan, module of socio-political knowledge, philosophy, special disciplines</p>	
4	<p>Пәннің коды: IFN 5204-25</p> <p>Пәннің атауы: Ғылым тарихы мен философиясы</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 4</p> <p>Пререквизиттер: Қазақстан тарихы, әлеуметтік-саяси білім модулі, философия, арнайы пәндер.</p>	<p>Code of discipline: IFN 5204-25</p> <p>Name of the discipline: History and philosophy of science</p> <p>Number of academic credits: 4</p> <p>Prerequisites: History of Kazakhstan, module of socio-political knowledge, philosophy, special disciplines</p>	



<p>Постреквизиттер: өз мамандықтарының философиялық аспектілерін терең зерттеу.</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: пәнді зерттеудің мақсаты ғылымды философиялық тұрғыдан түсіну, теориялық және практикалық кәсіби қызметте алған білімдері мен дағдыларын одан әрі қолдана отырып, оның даму кезеңдерінің нақты және дүниетанымдық мазмұнын түсіну. Курсты зерттеу ғылымда оның дамуының қазіргі кезеңінде туындайтын негізгі дүниетанымдық және әдіснамалық мәселелерді талдауға және ғылымның тарихи даму тенденциялары туралы түсінік алуға бағытталған.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: ғылымды философиялық тұрғыдан түсінуге, қазіргі ғылымда туындайтын негізгі дүниетанымдық және әдіснамалық мәселелерді талдауға, ғылымның тарихи даму тенденцияларын түсінуге, сондай-ақ алған білімдері мен дағдыларын теориялық және практикалық кәсіби қызметте қолдануға қабілетті.</p>	<p>дисциплины.</p> <p>Постреквизиты: углубленное изучение философских аспектов своих специальностей.</p> <p>Краткое описание курса: цель изучения дисциплины состоит в философском осмыслении науки, постижении фактического и мировоззренческого содержания этапов ее развития с дальнейшим использованием полученных знаний и навыков в теоретической и практической профессиональной деятельности. Изучение курса ориентировано на анализ основных мировоззренческих и методологических проблем, возникающих в науке на современном этапе ее развития, и получение представления о тенденциях исторического развития науки.</p> <p>Результат обучения дисциплины: способен философски осмыслять науку, анализировать основные мировоззренческие и методологические проблемы, возникающие в современной науке, понимать тенденции исторического развития науки, а также использовать полученные знания и навыки в теоретической и практической профессиональной деятельности.</p>	<p>Post-requirements: in-depth study of the philosophical aspects of their specialties.</p> <p>Brief description of the course: the purpose of studying the discipline is to philosophically comprehend science, comprehend the factual and ideological content of the stages of its development with the further use of acquired knowledge and skills in theoretical and practical professional activities. The course focuses on analyzing the main philosophical and methodological problems that arise in science at the present stage of its development, and gaining insight into the trends in the historical development of science.</p> <p>Learning result: he is able to philosophically comprehend science, analyze the main philosophical and methodological problems that arise in modern science, understand the trends in the historical development of science, and use the acquired knowledge and skills in theoretical and practical professional activity.</p>
<p>Пәннің коды: (KV) UKP 5206 -25</p> <p>Пән аталуы: Өнім сапасын басқару</p> <p>Академиялық кредиттер саны: 5</p> <p>Пререквизиттер: Кәсіпорындардағы стандарттар және сертификаттау (бакалавриат пәні)</p> <p>Постреквизиттер: Тамақ өнімдерінің экологиялық қауіпсіздігін бағалау. Тамақ өнімдерінің сапасын сараптамалық бағалау</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: тамақ өнімдерінің сапасын сараптамалық бағалау, бақылау және қауіпсіздік саласындағы мәселелерді зерделеу. Пән халықаралық, отандық стандарттар мен заңнамалардың талаптары шеңберінде тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету бойынша іргелі білімді қалыптастырады. Білім алушылар тамақ өнімдерінің ластануын мониторингтеу жүйелерін талдай алады және тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін анықтаудың заманауи жоғары тиімді талдамалық әдістерін бағалай алады</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігі мен қауіпсіздігін бақылау үшін сапаны басқарудың қазіргі</p>	<p>Код дисциплины: (KV) UKP 5206 -25</p> <p>Наименование дисциплины: Управление качеством продукции</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Стандартизация и сертификация на предприятиях (дисциплина бакалавриата)</p> <p>Постреквизиты: Оценка экологической безопасности пищевых продуктов. Экспертная оценка качества пищевой продукции</p> <p>Краткое описание курса: Цель дисциплины: изучение вопросов в области экспертной оценки качества, контроля и безопасности пищевой продукции. Дисциплина формирует фундаментальные знания по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции в рамках требований международных, отечественных стандартов и законодательства. Обучающиеся смогут анализировать системы мониторинга загрязнений пищевых продуктов и оценивать современные высокоэффективные аналитические методы определения качества и безопасности пищевой продукции</p>	<p>Discipline code: (KV) UKP 5206 -25</p> <p>Name of discipline: Product quality management</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Standardization and certification at enterprises (bachelor's degree discipline)</p> <p>Post-Requirements: Expert assessment of the quality of food products</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline: to study issues in the field of expert assessment of quality, control and safety of food products. The discipline forms fundamental knowledge on ensuring the quality and safety of food products within the framework of the requirements of international and domestic standards and legislation. Students will be able to analyze food pollution monitoring systems and evaluate modern highly effective analytical methods for determining the quality and safety of food products</p> <p>Result of the discipline: uses normative legal documents and models of modern quality management systems for food</p>




6	<p>заманғы жүйелерінің нормативтік-құқықтық құжаттары мен модельдерін пайдаланады, қойылған міндет пен қолда бар ресурстарға сәйкес Басқару әдістерін қолданады; сапаны басқаруда халықаралық стандарттарды, бенчмаркинг пен реинжинирингті пайдаланады.</p> <p>Пәннің коды: (KV) КОКРР 5206-24 Пән атауы: Тағам өнімдерінің сапасын квалиметриялық бағалау Академиялық кредиттер саны: 5 Пререквизиттер: Кәсіпорындардағы стандарттау және сертификацтау (бакалавриат пәні) Постреквизиттер: Тағам қауіпсіздігі саласындағы техникалық реттеу. Шикізат пен тамақ өнімдерінің сапасын бақылаудың заманауи әдістері. Тамақ шикізаттары мен дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау жөніндегі ақпараттық технологиялар Курстың қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: сапа менеджменті жүйесінде әртүрлі өнім түрлерінің сапа көрсеткіштерін есептеу және таңдау әдістерін игеру. Пән білім алушыларда тамақ өнімдерін өндіруді жетілдіру үшін өнімнің сапасын анықтау бойынша практикалық дағдыларды қалыптастырады. Білім алушылар өнім сапасын басқаруда қолданылатын шешімдерді негіздей алады және практикалық қызметте сапа көрсеткіштерінің мәндерін анықтау әдістерін қолдана алады Пәннің оқу нәтижесі: өнім сапасын арттыруға қатысты неғұрлым дәл, негізделген шешімдер қабылдау үшін бағалаудың сандық әдістерін меңгерген, өнім сапасын арттыруды болжау және жоспарлау кезінде өнім сапасы көрсеткіштерінің құрамын айқындайды, өнімнің әртүрлі түрлерінің сапа көрсеткіштерін есептеу және таңдау дағдыларын меңгерген; өндірісті жетілдіру үшін өнім сапасын бақылау жөніндегі міндеттерді шешеді.</p>	<p>Результат обучения дисциплины: использует нормативно-правовые документы и модели современных систем управления качеством для контроля и безопасности пищевой продукции, применяет методы управления в соответствии с поставленной задачей и имеющимися ресурсами; использует в управлении качеством международные стандарты, бенчмаркинг и реинжиниринг.</p> <p>Код дисциплины: (KV) КОКРР 5206-25 Наименование дисциплины: Квалиметрическая оценка качества пищевых продуктов Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Стандартизация и сертификация на предприятиях (дисциплина бакалавриата) Постреквизиты: Техническое регулирование в области пищевой безопасности. Современные методы контроля качества сырья и пищевой продукции. Информационные технологии по контролю качества и безопасности пищевого сырья и готовой продукции Краткое описание курса: Цель дисциплины: освоение методов расчета и выбора показателей качества различных видов продукции в системе менеджмента качества. Дисциплина формирует у обучающихся практические навыки по определению качества продукции для совершенствования производства пищевых продуктов. Обучающиеся смогут обосновать решения, применяемые в управлении качеством продукции и применить в практической деятельности методы определения значений показателей качества Результат обучения дисциплины: владеет количественными методами оценки для принятия наиболее точных, обоснованных решений в отношении повышения качества продукции, определяет состав показателей качества продукции при прогнозировании и планировании повышения качества продукции, владеет навыками расчета и выбора показателей качества различных видов продукции; решает задачи по контролю качества продукции для совершенствования производства.</p>	<p>product control and safety, applies management methods in accordance with the task and available resources; uses international standards, benchmarking and reengineering in quality management.</p> <p>Discipline code: (KV) KOKPP 5206-25 Name of discipline: Qualimetric assessment of food quality Number of academic credits: 5 Prerequisites: Standardization and certification at enterprises (bachelor's degree discipline) Post-Requirements: Technical regulation in the field of food safety. Modern methods of quality control of raw materials and food products. Information technologies for quality control and safety of food raw materials and finished products Brief description of the course: The purpose of the discipline: to master the methods of calculation and selection of quality indicators of various types of products in the quality management system. The discipline forms students' practical skills to determine the quality of products to improve food production. Students will be able to justify the solutions used in product quality management and apply in practice methods for determining the values of quality indicators Result of the discipline: He is proficient in quantitative assessment methods for making the most accurate, informed decisions regarding product quality improvement, determines the composition of product quality indicators in forecasting and planning product quality improvement, has the skills to calculate and select quality indicators for various types of products; solves problems of product quality control to improve production.</p>
7	<p>Пәннің коды: (KV) ВТРРР 5207-25</p>	<p>Код дисциплины: (KV) ВТРРР 5207-25</p>	<p>Discipline code: (KV) ВТРРР 5207-25</p>



	<p>Пән аталуы: Технологиялық процестер мен тамақ өнімдері өндірісінің қауіпсіздігі</p> <p>Академиялық кредиттер саны: 5</p> <p>Пререквизиттер: Өнім сапасын басқару. Тамақ өнімдерінің сапасын квалиметриялық бағалау</p> <p>Постреквизиттер: Тамақ өнеркәсібіндегі қалдықтар мен қайталама шикізаттың қауіпсіздігі. Тағам қауіпсіздігі тәуекелдерін бағалау</p> <p>Қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: тамақ кәсіпорындарында технологиялық процестердің қауіпсіздігін ұйымдастыру туралы білімді қалыптастыру. Пән білім алушылардың бақылау сыни нүктелерін және дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігінің нормаланатын көрсеткіштерін анықтау бойынша білімдерін қалыптастырады. Білім алушылар тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық процестерінің кезеңдерінде өндірістік бақылауды бағалай алады. Технологиялық процестің өндірістің қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттамасына сәйкестігін талдау дағдыларын игереді</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық процестерінің кезеңдерінде бағалау және өндірістік бақылау жүргізеді, өнімнің сапасын қауіпсіздік көрсеткіштері, тұтыну қасиеттері, өнім сапасының сәйкестігін растау, техникалық регламенттер мен басқа да нормативтік құжаттардың талаптары бойынша бағалайды.</p>	<p>Наименование дисциплины: Безопасность технологических процессов и производств пищевых продуктов</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Управление качеством продукции. Квалиметрическая оценка качества пищевых продуктов</p> <p>Постреквизиты: Безопасность отходов и вторичного сырья в пищевой промышленности. Оценка рисков пищевой безопасности</p> <p>Краткое описание курса: Цель дисциплины: формирование знаний об организации безопасности технологических процессов на пищевых предприятиях. Дисциплина формирует у обучающихся знания по определению контрольных критических точек и нормируемых показателей качества и безопасности готовой продукции. Обучающиеся смогут оценивать производственный контроль на этапах технологических процессов производства продуктов питания. Приобретут навыки анализа соответствия технологического процесса действующей нормативной и технической документации производства</p> <p>Результат обучения дисциплины: проводит оценку и процессов производства контроль на этапах технологических качество продукции по показателям безопасности, потребительским свойствам, подтверждению соответствия качества продукции, требованиям технических регламентов и других нормативных документов.</p>	<p>Name of discipline: Safety of technological processes and food production</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Product quality management. Qualimetric assessment of food quality</p> <p>Post-Requirements: Safety of waste and secondary raw materials in the food industry. Food safety risk assessment</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline: the formation of knowledge about the organization of safety of technological processes in food enterprises. The discipline provides students with knowledge on determining control critical points and normalized indicators of quality and safety of finished products. Students will be able to evaluate production control at the stages of technological processes of food production. They will acquire skills in analyzing the compliance of the technological process with the current regulatory and technical documentation of production</p> <p>Result of the discipline: conducts assessment and production control at the stages of technological processes of food production, evaluates the quality of products according to safety indicators, consumer properties, confirmation of product quality compliance, requirements of technical regulations and other regulatory documents.</p>
<p>8</p>	<p>Пәннің коды: (KV) BFSPP 5207-25</p> <p>Пән аталуы: Функционалды және мамандандырылған тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі</p> <p>Академиялық кредиттер саны: 5</p> <p>Пререквизиттер: Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқару жүйелері</p> <p>Постреквизиттер: Тамақ өнеркәсібіндегі қалдықтар мен тәуекелдерін бағалау</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: функционалды және мамандандырылған тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету стратегиясын</p>	<p>Код дисциплины: (KV) BFSPP 5207-25</p> <p>Наименование дисциплины: Безопасность функциональных и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов</p> <p>Постреквизиты: Безопасность отходов и вторичного сырья в пищевой промышленности. Оценка рисков пищевой безопасности</p> <p>Краткое описание курса: Цель дисциплины: изучение стратегии обеспечения безопасности функциональных и</p>	<p>Discipline code: KV) BFSPP 5207-25</p> <p>Name of discipline: Safety of functional and specialized food products</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Food quality and safety management systems</p> <p>Post-requirements: Safety of waste and secondary raw materials in the food industry. Food safety risk assessment</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to study the strategy of ensuring the safety of functional and specialized food products. The discipline forms a knowledge system for ensuring the safety of technological processes for the production of food products with specified properties.</p>



9	<p>зерттеу. Пән берілген касиеттері бар тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық процестерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету бойынша білім жүйесін қалыптастырады. Білім алушылар функционалдык және мамандандырылған тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі саласындағы ықтимал тәуекелдерді анықтау бойынша зерттеулер жүргізе алады. Функционалдык және мамандандырылған тамақ өнімдерін өндіру процесінде тәуекелдердің туындауына әсер ететін өндіріс технологиясын және жағдайларды бағалау дағдыларын меңгереді</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: өсімдіктер мен жануарлардан алынатын шикізат негізінде емдік, емдік-профилактикалық және арнайы өнімдерді өндіру технологияларын әзірлейді, кең ассортименттегі және жоғары сапалы поликомпонентті тағам өнімдерінің жана түрлерінің рецептуралары мен технологияларын әзірлейді</p>	<p>специализированных пищевых продуктов. Дисциплина формирует систему знаний по обеспечению безопасности технологических процессов производства пищевой продукции с заданными свойствами. Обучающиеся смогут проводить исследования по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности функциональных и специализированных пищевых продуктов. Приобретут навыки оценивания технологии производства и условия, влияющие на возникновение рисков в процессе производства функциональных и специализированных продуктов питания</p> <p>Результат обучения дисциплины: разрабатывает технологию производства лечебных, лечебно-профилактических и специальных продуктов на основе сырья растительного и животного происхождения, разрабатывает рецептуры и технологии новых видов поликомпонентных продуктов питания широкого ассортимента и высокого качества</p>	<p>Students will be able to conduct research to identify possible risks in the field of quality and safety of functional and specialized food products. They will acquire skills in assessing production technology and conditions affecting the occurrence of risks in the production of functional and specialized food products.</p> <p>Result of the discipline: develops technologies for the production of medicinal, therapeutic and prophylactic and special products based on raw materials of plant and animal origin, develops formulations and technologies for new types of multicomponent food products of a wide range and high quality</p>
	<p>Пәннің коды: (KV) MIPSP 5208 -25 Пән аталуы: Тағамдық шикізаттар мен өнімдерді зерттеу әдістері</p> <p>Академиялық кредиттер саны: 5</p> <p>Пререквизиттер: Өнім сапасын басқару. Тамақ өнімдерінің сапасын квалиметриялық бағалау</p> <p>Постреквизиттер: Шикізат пен тамақ өнімдерінің сапасын бақылаудың заманауи әдістері. Тамақ шикізаттары мен дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау жөніндегі ақпараттық технологиялар</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: тамақ шикізаты мен өнімдерін зерттеудің заманауи әдістерін игеру. Пән дайын өнімнің жоғары сапасын қамтамасыз ету үшін шикізат пен тамақ өнімдерінің касиеттерін бағалаудың әдістері туралы білімді қалыптастырады. Білім алушылар тамақ шикізаты мен өнімдерінің құрылымын, құрамы мен касиеттерін кешенді зерделеу үшін талдаудың аспаптық әдістерін қолдану дағдыларын игереді, өлшеулер мен бақылаулар жүргізе алады, шикізат пен тамақ өнімдерінің касиеттерін зерттеу нәтижелерін сипаттай және талдай алады, сондай-ақ тамақ шикізатының сапасы мен ұтымды пайдаланылуына баға бере алады.</p>	<p>Наименование дисциплины: Методы исследования пищевого сырья и продуктов</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Управление качеством продукции</p> <p>Квалиметрическая оценка качества пищевых продуктов</p> <p>Постреквизиты: Современные методы контроля качества сырья и пищевой продукции. Информационные технологии по контролю качества и безопасности пищевого сырья и готовой продукции</p> <p>Краткое описание курса: Цель дисциплины: освоение современных методов исследования пищевого сырья и продуктов. Дисциплина формирует знания о методах оценки свойств сырья и продуктов питания для обеспечения высокого качества готовых изделий. Обучающиеся приобретут навыки по применению инструментальных методов анализа для комплексного изучения структуры, состава и свойства пищевого сырья и продуктов, смогут провести измерения и наблюдения, описание и анализ результатов исследований свойств сырья и продуктов питания, а также дать оценку по качеству и рациональному использованию пищевого сырья.</p>	<p>Discipline code: (KV) MIPSP 5208 -25 Name of discipline: Methods of research of food raw materials and products Number of academic credits: 5 Prerequisites: Product quality management. Qualimetric assessment of food quality Post-Requirements: Modern methods of quality control of raw materials and food products. Information technologies for quality control and safety of food raw materials and finished products Brief description of the course: The purpose of the discipline: the development of modern methods of research of food raw materials and products. The discipline forms knowledge about modern methods of evaluating the properties of raw materials and food products to ensure high quality of finished products. Students will acquire skills in applying instrumental analysis methods for a comprehensive study of the structure, composition and properties of food raw materials and products, will be able to carry out measurements and observations, describe and analyze the results of research on the properties of raw materials and food, as well as assess the quality and rational use of food raw materials.</p>

	
АО «Казакский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	КЭД 10-11-2024
Каталог элективных дисциплин	Редакция 2

10	<p>Пәннің оқу нәтижесі: тамақ шикізаты мен дайын өнімнің сапасын бақылау мен бағалаудың негізгі ғылыми әдістері мен критерийлерін меңгерген, тамақ шикізаты мен дайын өнімнің сапасын бағалау үшін заманауи зерттеу әдістерін қолданады.</p> <p>Пәннің коды: (KV) POEOD 5208-25</p> <p>Пән атауы: Экспериментті жоспарлау, ұйымдастыру және деректерді өңдеу</p> <p>Академиялық кредиттер саны: 5</p> <p>Препреквизиттер: Өнім сапасын басқару. Тамақ өнімдерінің сапасын квалиметриялық бағалау</p> <p>Постреквизиттер: Шикізат пен тамақ өнімдерінің сапасын бақылаудың заманауи әдістері. Тамақ шикізаты мен дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау жөніндегі ақпараттық технологиялар</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: шикізаттың, жартылай фабрикаттар мен дайын өнімнің каскеттерін зерттеу құралдары мен әдістерін қолдана отырып, ғылыми зерттеулер бағдарламаларын әзірлеудің заманауи әдіснамасын игеру. Пән тамақ өнеркәсібі саласындағы ғылым мен инновациялық технологияның жетістіктері туралы іргелі білімді қалыптастырады. Заманауи ақпараттық технологияларды, эксперименттік деректерді талдау мен түсіндірудің статистикалық әдістерін қолдана отырып, экспериментті ұйымдастырудың, жоспарлаудың және әдістерін, құралдарын игеру дағдыларын дамытуға ықпал етеді.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: азық-түлік қауіпсіздігі саласындағы ғылыми зерттеулер үшін заманауи әдістерді, ақпараттық технологияларды және техникалық құралдарды қолданады, ғылыми ақпаратты сақтау, өңдеу, тарату принциптерін біледі.</p>	<p>Результаты обучения дисциплины: владеет основными научными методами и критериями контроля и оценки качества пищевого сырья и готовой продукции, применяет современные методы исследования для оценки качества пищевого сырья и готовой продукции.</p> <p>Код дисциплины: (KV) POEOD 5208-25</p> <p>Наименование дисциплины: Планирование, организация эксперимента и обработка данных</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Препреквизиты: Управление качеством продуктов</p> <p>Квалиметрия: оценка качества пищевых продуктов</p> <p>Постреквизиты: Современные методы контроля качества сырья и пищевой продукции. Информационные технологии по контролю качества и безопасности пищевого сырья и готовой продукции</p> <p>Краткое описание курса:</p> <p>Цель дисциплины: освоение современной методологии разработки программ научных исследований с использованием аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Дисциплина формирует фундаментальные знания о достижениях науки и инновационной технологии в области пищевой промышленности. Способствует развитию навыков по освоению новейших методов, средств планирования, организации эксперимента с применением современных информационных технологий, статистических методов анализа и интерпретации экспериментальных данных.</p> <p>Результат обучения дисциплины: применяет современные методы, информационные технологии и технические средства для научных исследований в области пищевой безопасности, владеет принципами хранения, обработки, распространения научной информации.</p>	<p>Result of the discipline: He knows the basic scientific methods and criteria for monitoring and evaluating the quality of food raw materials and finished products, applies modern research methods to assess the quality of food raw materials and finished products.</p> <p>Discipline code: (KV) POEOD 5208-25</p> <p>Name of discipline: Planning, organization of the experiment and data processing</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Product quality management. Qualimetric assessment of food quality</p> <p>Post-Requirements: Modern methods of quality control of raw materials and food products. Information technologies for quality control and safety of food raw materials and finished products</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the course is to master the modern methodology for developing research programs using equipment and methods for studying the properties of raw materials, semi-finished products and finished products. The discipline forms fundamental knowledge about the achievements of science and innovative technology in the field of food industry. Promotes the development of skills in mastering the latest methods, planning tools, organization of experiments using modern information technologies, statistical methods of analysis and interpretation of experimental data.</p> <p>Result of the discipline: applies modern methods, information technologies and technical means for scientific research in the field of food safety, knows the principles of storage, processing, dissemination of scientific information.</p>
11	<p>Пәннің коды: (VK) TROPB 5309-25</p> <p>Пән атауы: Тағам қауіпсіздігі саласындағы техникалық реттеу</p> <p>Академиялық кредиттер саны: 5</p> <p>Препреквизиттер: Тамақ өнімдерінің сапасы мен</p>	<p>Бейнделуші пәндер / Profiling disciplines – 53 кредит / credits</p> <p>Код дисциплины: (VK) TROPB 5309-25</p> <p>Наименование дисциплины: Техническое регулирование в области пищевой безопасности</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Препреквизиты: Системы менеджмента качества и</p>	<p>Discipline code: (VK) TROPB 5309-25</p> <p>Name of discipline: Technical regulation in the field of food safety</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Product quality management. Qualimetric</p>



	<p>қауіпсіздігін басқару жүйелері. Жобаларды басқару</p> <p>Постреквизиттер: Тамақ өнеркәсібіндегі қалдықтар мен қайталама шикізаттың қауіпсіздігі. Тағам қауіпсіздігі тәуекелдерін бағалау</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: Қазақстан Республикасында техникалық реттеу туралы заңнама саласында білім алу. Пән жалпы және салалық техникалық регламенттерді, республикалық стандарттар мен ұйымдардың стандарттарын әзірлеудің ғылыми тәсілдері туралы білімді қалыптастырады. Білім алушылар кәсіпорындардың мемлекеттік билік органдарымен өзара іс-қимыл процесін талдай алады. Пән нормативтік және заңнамалық базаны талаптарына сәйкес тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету саласындағы кәсіби міндеттерді шешу бойынша практикалық дағдыларды қалыптастыруға ықпал етеді.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: тамақ қауіпсіздігі саласындағы жалпы және салалық техникалық регламенттерді, республикалық стандарттарды әзірлейді, ұйымдардың жалпы және салалық техникалық регламенттерін, республикалық стандарттары мен стандарттарын әзірлеуге ғылыми тәсілдерді жетілдіреді.</p>	<p>безопасности пищевых продуктов, Управление проектами</p> <p>Постреквизиты: Безопасность отходов и вторичного сырья в пищевой промышленности. Оценка рисков пищевой безопасности</p> <p>Краткое описание курса: Цель дисциплины: получение знаний в области законодательства о техническом регулировании в Республике Казахстан. Дисциплина формирует знания о научных подходах к разработке общих и отраслевых технических регламентов, республиканских стандартов и стандартов организаций. Обучающиеся смогут анализировать процесс взаимодействия предприятий с органами государственной власти. Дисциплина способствует формированию практических навыков по решению профессиональных задач в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.</p> <p>Результат обучения дисциплины: разрабатывает общие и отраслевые технические регламенты, республиканские стандарты в области пищевой безопасности, совершенствует научные подходы к разработке общих и отраслевых технических регламентов, республиканских стандартов и стандартов организаций.</p>	<p>assessment of food quality</p> <p>Post-requirements: Safety of waste and secondary raw materials in the food industry. Food safety risk assessment</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline: to gain knowledge in the field of legislation on technical regulation in the Republic of Kazakhstan. The discipline forms knowledge about scientific approaches to the development of general and sectoral technical regulations, national standards and standards of organizations. Students will be able to analyze the process of interaction between enterprises and public authorities. The discipline promotes the formation of practical skills for solving professional tasks in the field of ensuring the quality and safety of food products in accordance with the requirements of the regulatory and legislative framework.</p> <p>Result of the discipline: develops general and sectoral technical regulations, republican standards in the field of food safety, improves scientific approaches to the development of general and sectoral technical regulations, republican standards and standards of organizations.</p>
<p>12</p>	<p>Пәннің коды: (VK) MSMKB 5310-25</p> <p>Пән аталуы: Сапа және қауіпсіздік менеджментінің халықаралық жүйелері</p> <p>Академиялық кредиттер саны: 5</p> <p>Пререквизиттер: Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқару жүйелері. Жобаларды басқару</p> <p>Постреквизиттер: Тамақ өндірісіндегі гигиеналық қауіпсіздік. Азық-түлік өнімдерін сәйкестендіру және бұрмалау</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: BRC хаттамасымен реттелетін тамақ қауіпсіздігін басқарудың халықаралық жүйесін зерттеу. Пән білім алушылардың тамақ қауіпсіздігі сапасының менеджментінің халықаралық жүйесі және тамақ өнімдерінің сапа стандарттары туралы білімдерін қалыптастырады. Өндірушілердің тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі менеджменті жүйесінің талаптарын сақтауы мен пайдалануын бағалау, тамақ өнімдерінің</p>	<p>Код дисциплины: (VK) MSMKB 5310-25</p> <p>Наименование дисциплины: Международные системы менеджмента качества и безопасности</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов. Управление проектами</p> <p>Постреквизиты: Гигиеническая безопасность на пищевых производствах. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов</p> <p>Краткое описание курса: Цель дисциплины: изучение международной системы управления безопасностью пищевых продуктов, регламентирующейся протоколом BRC. Дисциплина формирует у обучающихся знания о международной системе менеджмента качества пищевой безопасности и стандартов качества пищевой продукции. Способствует выработке и закреплению практических навыков по оцениванию соблюдения и использования</p>	<p>Discipline code: (VK) MSMKB 5301-25</p> <p>Name of discipline: International quality and safety management systems</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Food quality and safety management systems</p> <p>Project Management</p> <p>Post-requirements: Hygienic safety in food production Identification and falsification of food products</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline: the study of the international food safety management system, regulated by the BRC protocol. The discipline forms students' knowledge about the international food safety quality management system and food quality standards. Contributes to the development and consolidation of practical skills in assessing compliance and use by manufacturers of the requirements of the food safety management system, the formation of competence in the field</p>




13	<p>қауіпсіздігін бақылау саласында кұзыреттілікті қалыптастыру бойынша практикалық дағдыларды қалыптастыруға және бекітуге ықпал етеді.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: өндірушілердің тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі менеджментінің халықаралық жүйелерінің талаптарын сақтау және пайдалану бойынша бағалау жүргізеді, тамақ қауіпсіздігі сапасының менеджменті жүйесін және тамақ өнімдерінің сапасы стандарттарын меңгереді.</p>	<p>производителями требований системы менеджмента безопасности пищевой продукции, формированию компетентности в области контроля безопасности пищевой продукции.</p> <p>Результаты обучения дисциплины: проводит оценку по соблюдению и использованию производителями требований международных систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, владеет системой менеджмента качества пищевой безопасности и стандартов качества пищевой продукции.</p>	<p>of food safety control.</p> <p>Result of the discipline: conducts an assessment of compliance and use by manufacturers of the requirements of international quality management systems and food safety, owns a quality management system for food safety and food quality standards.</p>
14	<p>Пәннің коды: (KV) BOVSPP 6311-25</p> <p>Пән атауы: Тамақ өнеркәсібіндегі қалдықтар мен қайталама шикізаттың қауіпсіздігі</p> <p>Академиялық кредиттер саны: 5</p> <p>Пререквизиттер: Функционалды және мамандандырылған тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі, Технологиялық процестер мен тамақ өнімдері өндірісінің қауіпсіздігі</p> <p>Постреквизиттер: Зерттеу практикасы</p> <p>диссертацияны ресімдеу және қорғау) (МДРК)</p> <p>Құрстың қысқаша мазмұны: The purpose of the discipline: the formation of knowledge in the field of waste safety and recycling of secondary resources of the food industry. The discipline studies promising ways of involving waste and secondary raw materials in technological processes and their safety. Students will be able to assess the level of safety of waste and secondary raw materials and analyze their rational use for the development of new food products</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: қалдықтар мен қайталама шикізаттың оларды ұтымды пайдалану және жаңа тамақ өнімдерін әзірлеу үшін қауіпсіздік деңгейін бағалайды, тамақ өнімдерінің химиялық заттармен және токсиндермен ластануын анықтау әдістерін меңгереді.</p>	<p>Код дисциплины: (KV) BOVSPP 6311-25</p> <p>Наименование дисциплины: Безопасность отходов и вторичного сырья в пищевой промышленности</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Безопасность функциональных и специализированных пищевых продуктов. Безопасность технологических процессов и производств пищевых продуктов</p> <p>Постреквизиты: Исследовательская практика. Итоговая аттестация (Оформление и защита магистерской диссертации) (ОИЭМД)</p> <p>Краткое описание курса: Цель дисциплины: формирование знаний в области безопасности отходов и переработки вторичных ресурсов пищевой промышленности. Дисциплина изучает перспективные пути вовлечения в технологические процессы отходов и вторичного сырья и их безопасность. Обучающиеся смогут оценить уровень безопасности отходов и вторичного сырья и провести анализ их рационального применения для разработки новых пищевых продуктов</p> <p>Результат обучения дисциплины: оценивает уровень безопасности отходов и вторичного сырья для их рационального применения и разработки новых пищевых продуктов, владеет методами определения загрязнения пищевых продуктов химическими веществами и токсинами.</p>	<p>Discipline code: (KV) BOVSPP 6311-25</p> <p>Name of discipline: Safety of waste and secondary raw materials in the food industry</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Safety of functional and specialized food products. Safety of technological processes and food production</p> <p>Post-requirements: Research practice, preparation and defense of a master's thesis, Final assessment (Preparation and defense of a master's thesis) (PDMT)</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to study current trends in sustainable waste production and recycling, including the use of innovative technologies to improve the quality of processed products and their safe use. The discipline provides students with knowledge in the field of waste recycling processes and their integration into production cycles. Students will be able to assess the impact of various types of waste and secondary raw materials on the quality of final products, and develop recommendations for their rational use in technological processes.</p> <p>Result of the discipline: evaluates the safety level of waste and secondary raw materials for their rational use and the development of new food products, owns methods for determining food contamination with chemicals and toxins.</p>
14	<p>Пәннің коды: (KV) ORPB 6311-25</p> <p>Пәннің атауы: Тағам қауіпсіздігі тәуекелдерін бағалау</p> <p>Академиялық кредиттер саны: 5</p>	<p>Код дисциплины: (KV) ORPB 6311-25</p> <p>Наименование дисциплины: Оценка рисков пищевой безопасности</p>	<p>Discipline code: (KV) ORPB 6311-25</p> <p>Name of discipline: Food safety risk assessment</p> <p>Number of academic credits: 5</p>



	<p>Пререквизиттер: Өнім сапасын басқару. Тамақ өнімдерінің сапасын квалиметриялық бағалау</p> <p>Постреквизиттер: Зерттеу практикасы</p> <p>Курстың қысқаша сипаттамасы. Пәннің мақсаты: тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі, тәуекелдерін бағалаудың негізгі тәсілдерін зерттеу. Пән білім алушылардың тамақ өнімдерін тұтыну кезіндегі қауіпті жағдайларға байланысты тәуекелдерді бағалаудың әдіснамалық негіздері туралы білімдерін қалыптастырады. Білім алушылар қауіпті қауіп факторларын бағалай және сәйкестендіре алады, азық-түлік тауарларының сапасын анықтау әдістерін талдау және оны бақылауды қамтамасыз ету дағдыларына ие болады.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: азық-түлік өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін тәуекелдердің басымдылығын анықтау және анықтау бойынша ғылыми зерттеулер жүргізеді, шикізат пен дайын өнімнің химиялық және биологиялық сипаттағы түрлі токсиканттармен ластану түрлерін жіктейді.</p>	<p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Управление качеством продукции. Квалиметрическая оценка качества пищевых продуктов</p> <p>Постреквизиты: Исследовательская практика</p> <p>Краткое описание курса. Цель дисциплины: изучение основных подходов к оценке рисков безопасности пищевых продуктов. Дисциплина формирует у обучающихся знания о методологических основах оценки рисков, связанных с опасными ситуациями при потреблении пищевой продукции. Обучающиеся смогут оценить и идентифицировать опасные факторы риска, приобретут навыки анализа методов определения качества продовольственных товаров и обеспечения его контроля.</p> <p>Результат обучения дисциплины: проведит научные исследования по выявлению и определению приоритетности рисков для обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, классифицирует виды загрязнения сырья и готовой продукции различными токсикантами химической и биологической природы.</p>	<p>Prerequisites: Product quality management. Qualimetric assessment of food quality</p> <p>Postrequisites: Research practice</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to study the main approaches to assessing food safety risks. The discipline forms students' knowledge about the methodological foundations of risk assessment associated with dangerous situations when consuming food products. Students will be able to assess and identify dangerous risk factors, acquire skills in analyzing methods for determining the quality of food products and ensuring its control.</p> <p>Result of the discipline: conducts scientific research to identify and prioritize risks to ensure the quality and safety of food products, classifies types of contamination of raw materials and finished products with various toxicants of chemical and biological nature.</p>
15	<p>Пәннің коды: (KV) SMKBPР 5205-25</p> <p>Пән аталуы: Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқару жүйелері</p> <p>Академиялық кредиттер саны: 5</p> <p>Пререквизиттер: Кәсіпорындардағы стандарттау және сертификаттау (бакалавриат пәні)</p> <p>Постреквизиттер: Сапа және қауіпсіздік менеджментінің халықаралық жүйелері. Тағам қауіпсіздігі саласындағы техникалық реттеу</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: НАССР қағидаттарына сәйкес азық-түлік қауіпсіздігін қамтамасыз ету саласында білім мен дағдыларды дамыту. Пән білім алушыларда ғылымның даму тарихы, заманауи басқару менеджментінің негізгі тұжырымдамалары, СМЖ-дегі басқару тәсілдері мен қағидаттары туралы теориялық және практикалық білімді қалыптастырады. Тағам өнімдерінің сапа жүйесінің сыртқы және ішкі аудитін талдау үшін шикізаттың сапасы мен қауіпсіздігі саласында CALS, ARIS-технологияларды әзірлеу және қолдану бойынша қуыреттерді қалыптастыруға ықпал етеді.</p>	<p>Код дисциплины: (KV) SMKBPР 5205-25</p> <p>Наименование дисциплины: Системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Стандартизация и сертификация на предприятиях (дисциплина бакалавриата)</p> <p>Постреквизиты: Международные системы менеджмента качества и безопасности. Техническое регулирование в области пищевой безопасности</p> <p>Краткое описание курса: Цель дисциплины: развитие знаний и навыков в области обеспечения безопасности продуктов питания в соответствии с принципами НАССР. Дисциплина формирует теоретические и практические знания у обучающихся по истории развития науки, основных концепциях современного менеджмента управления, подходах и принципам управления в СМК. Способствует формированию компетенций по разработке и применению CALS, ARIS – технологий в области качества и безопасности сырья для анализа внешнего и внутреннего аудита системы качества пищевых продуктов.</p>	<p>Discipline code: (KV) SMKBPР 5205-25</p> <p>Name of discipline: Food quality and safety management systems</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Standardization and certification at enterprises (bachelor's degree discipline)</p> <p>Post-requirements: International quality and safety management systems. Technical regulation in the field of food safety</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to develop knowledge and skills in the field of food safety in accordance with the principles of HACCP. The discipline forms theoretical and practical knowledge among students on the history of the development of science, the basic concepts of modern management, approaches and principles of management in the QMS. Contributes to the formation of competencies for the development and application of CALS, ARIS technologies in the field of quality and safety of raw materials for the analysis of external and internal audit of the food quality system.</p>



16	<p>Пәннің оқу нәтижесі: азық-түлік қауіпсіздігінің заманауи тұжырымдамаларын талдайды, кәсіби қызметте тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бағалау үшін СМЖ басқару принциптерін қолданады. Тамақ өнімдері нарығында ілгерілету кезінде кәсіпорында қорғау және өндірістік процестерді биологиялық (микробиологиялық), химиялық, физикалық және басқа ластану қаупінен қорғау үшін ХАССП жүйесін қолданады.</p>	<p>Результат обучения дисциплины: анализирует современные концепции безопасности продуктов питания, применяет в профессиональной деятельности принципы управления СМК для оценки безопасности пищевых продуктов, использует система ХАССП для защиты предприятия при продвижении на рынке пищевых продуктов и защите производственных процессов от биологических (микробиологических), химических, физических и других рисков загрязнения.</p>	<p>Result of the discipline: analyzes modern concepts of food safety, applies QMS management principles in professional activities to assess food safety, uses the HACCP system to protect the enterprise when promoting food products on the market and protecting production processes from biological (microbiological), chemical, physical and other pollution risks.</p>
	<p>Пәннің коды: (KV) UP 5205-25 Пән атауы: Жобаларды басқару Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Қоғамдық тамақтану өндірісін ұйымдастыру (бакалавриат пәні) Постреквизиттер:</p> <p>Шикізат пен тамақ өнімдерінің сапасын бақылаудың заманауи әдістері, Тағам қауіпсіздігі тәуекелдерін бағалау, Тағам қауіпсіздігі саласындағы техникалық реттеу.</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны:</p> <p>Пәннің мақсаты: жобаларды тиімді стратегиялық, тактикалық, жедел басқарудың заманауи технологиялары мен әдістерін игеру. Пән білім алушыларда тамақ өнеркәсібінде өндірісті ұйымдастыру куралы ретінде нарықтық экономика жағдайында жобаларды басқарудың жалпы принциптерін зерттеу бойынша білім жүйесін қалыптастырады. Жобаның тәуекелдерін жүйелі талдау дағдыларын қалыптастыруға, топтық динамика процестерін және командалық қалыптастыру принциптерін білу негізінде жобаның коммуникация жүйесін әзірлеуге ықпал етеді.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: жобаның мақсаттарын, пәндік саласын және құрылымын айқындайды, жобаны жүзеге асырудың күнтізбелік жоспарын есептейді, жобаның жиынтық жоспарының негізгі бөлімдерін қалыптастырады, күрделі емес жобаларды өз бетінше басқару техникасын меңгереді, күрделі жобаларда команданың жұмысына тиімді қатыса алады.</p>	<p>Код дисциплины: (KV) UP 5205-25 Наименование дисциплины: Управление проектами Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Организация производства общественного питания (дисциплина бакалавриата) Постреквизиты:</p> <p>Современные методы контроля качества сырья и пищевой продукции, Оценка рисков пищевой безопасности, Техническое регулирование в области пищевой безопасности.</p> <p>Краткое описание курса: Цель дисциплины: освоение современных технологий и методов эффективного стратегического, тактического, оперативного управления проектами. Дисциплина формирует у обучающихся систему знаний по исследованию общих принципов управления проектами в условиях рыночной экономики как инструмента организации производства в пищевой промышленности. Способствует формированию навыков системного анализа рисков проекта, разработки системы коммуникаций проекта на основе знаний процессов групповой динамики и принципов формирования команды.</p> <p>Результат обучения дисциплины: определяет цели, предметную область и структуру проекта, рассчитывает календарный план осуществления проекта, формирует основные разделы своленного плана проекта, владеет техникой самостоятельного управления несложными проектами, способен эффективно участвовать в работе команды в сложных проектах.</p>	<p>Discipline code: (KV) UP 5205-25 Name of discipline: Project Management Number of academic credits: 5 Prerequisites: Organization of catering production (Bachelor's degree discipline) Post-Requirements: Modern methods of quality control of raw materials and food products, Assessment of food safety risks, Technical regulation in the field of food safety Brief description of the course: The purpose of the discipline is to master modern technologies and methods of effective strategic, tactical, and operational project management. The discipline forms a knowledge system for students to study the general principles of project management in a market economy as a tool for organizing production in the food industry. Promotes the formation of skills for systematic risk analysis of the project, the development of a project communication system based on knowledge of group dynamics processes and principles of team formation. Result of the discipline: defines the goals, subject area and structure of the project, calculates the calendar plan for the implementation of the project, forms the main sections of the consolidated project plan, owns the technique of self-management of simple projects, is able to effectively participate in the work of the team in complex projects.</p>

<p>АО «Қазақский университет технологий и бизнеса им. К.Кулажанова»</p>	
<p>КЭД 10-11-2024</p>	<p>Редакция 2</p>
<p>Каталог элективных дисциплин</p>	

<p>17</p>	<p>Пәннің коды: (VK) GBPP 6312-25 Пән атауы: Тамақ өндірісіндегі гигиеналық қауіпсіздік Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Функционалды және мамандандырылған тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі. Технологиялық процестер мен тамақ өнімдері өндірісінің қауіпсіздігі Постреквизиттер: Зерттеу практикасы зерттеу практикасы, Қорытынды аттестаттау (Магистрлік диссертацияны ресімдеу және қорғау) (МДРҚ) Курстың қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: тамақ өндірісіндегі гигиеналық қауіпсіздік мәселелерін зерттеу, соның ішінде тәуекелдерді бағалау және ластанудың алдын алу шараларын әзірлеу. Пән білім алушылардың тамақ өндірісіндегі гигиеналық қауіпсіздік қағидааттары, нормативтік-құқықтық база, ластануды болдырмау әдістері, сондай-ақ тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін тиімді санитарлық-гигиеналық іс-шараларды енгізу туралы білімдерін қалыптастырады. Білім алушылар гигиеналық тәуекелдерді талдай және басқара алады, тамақ өндірісіндегі гигиеналық нормалар мен қауіпсіздік стандарттарының сақталуын бақылай алады. Пәнді оқыту нәтижесі: гигиеналық тәуекелдерді тиімді талдайды, санитарлық-гигиеналық шараларды әзірлейді және енгізеді, тамақ өндірістеріндегі қауіпсіздік нормалары мен стандарттарының сақталуын қамтамасыз етеді.</p>	<p>Код дисциплины: (KV) GBPP 6312-25 Наименование дисциплины: Гигиеническая безопасность на пищевых производствах Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Безопасность функциональных и специализированных пищевых продуктов. Безопасность технологических процессов и производств пищевых продуктов. Постреквизиты: Исследовательская практика. Итоговая аттестация (Оформление и защита магистерской диссертации) (ОиЗМД) Краткое описание курса: Цель дисциплины: изучение вопросов гигиенической безопасности на пищевых производствах, включая оценку рисков и разработку мер по предотвращению загрязнений. Дисциплина формирует у обучающихся знания о принципах гигиенической безопасности на пищевых производствах, нормативно-правовой базе, методах предотвращения загрязнений, а также внедрении эффективных санитарно-гигиенических мероприятий для обеспечения безопасности пищевых продуктов. Обучающиеся смогут анализировать и управлять гигиеническими рисками, контролировать соблюдение гигиенических норм и стандартов безопасности на пищевых производствах. Результат обучения дисциплины: эффективно анализирует гигиенические риски, разрабатывает и внедряет санитарно-гигиенические мероприятия, обеспечивает соблюдение норм и стандартов безопасности на пищевых производствах.</p>	<p>Discipline code: (V) GBPP 6312-25 Name of discipline: Hygienic safety in food production Number of academic credits: 5 Prerequisites: Safety of functional and specialized food products. Safety of technological processes and food production Post-requirements: Research practice, preparation and defense of a master's thesis. Final assessment (Preparation and defense of a master's thesis) (PDMT) Brief description of the course: The purpose of the discipline is to study issues of hygienic safety in food production, including risk assessment and development of pollution prevention measures. The discipline provides students with knowledge about the principles of hygienic safety in food production, the regulatory framework, methods of pollution prevention, as well as the introduction of effective sanitary and hygienic measures to ensure food safety. Students will be able to analyze and manage hygiene risks, monitor compliance with hygiene and safety standards in food production. Result of the discipline: effectively analyzes hygiene risks, develops and implements sanitary and hygienic measures, ensures compliance with norms and standards of safety in food production.</p>
<p>18</p>	<p>Пәннің коды: (KV) IFPP 6312-25 Пән атауы: Тамақ өнімдерін сәйкестендіру және бұрмалау Академиялық кредиттер саны: 5 Пререквизиттер: Өнім сапасын басқару. Тамақ өнімдерінің сапасын квалиметриялық бағалау. Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқару жүйелері Постреквизиттер: Зерттеу практикасы зерттеу практикасы, Қорытынды аттестаттау (Магистрлік диссертацияны ресімдеу және қорғау) (МДРҚ) Курстың қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: тамақ</p>	<p>Код дисциплины: (KV) IFPP 6312-25 Наименование дисциплины: Идентификация и фальсификация пищевых продуктов Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Управление качеством пищевых продуктов. Квалиметрическая оценка качества пищевых продуктов. Системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов Постреквизиты: Исследовательская практика. Итоговая аттестация (Оформление и защита магистерской</p>	<p>Discipline code: (KV) IFPP 6312-25 Name of discipline: Identification and falsification of food products Number of academic credits: 5 Prerequisites: Product quality management. Qualimetric assessment of food quality. Food quality and safety management systems Post-Requirements: Research practice, preparation and defense of a master's thesis. Final assessment (Preparation and defense of a master's thesis) (PDMT)</p>



	<p>өнімдеріндегі жағандықтарды анықтау үшін қолданылатын заманауи әдістер мен технологияларды зерттеу. Пән білім алушылардың тамақ өнімдерінің түпнұсқалығын, олардың белгіленген стандарттар мен нормативтерге сәйкестігін тексеру үшін қолданылатын заманауи әдістер мен құралдар туралы білімдерін қалыптастырады. Білім алушылар табиғи өнімдерді жалған өнімдерден тексеру үшін ғылыми әдістерді қолдана алады және өндірістің, сақтаудың, тасымалдаудың барлық кезеңдерінде бұрмаланудың алдын алу жолдарын анықтай алады.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: контрафактілі және жалған өнімдерді анықтау, сондай-ақ тамақ өнімдерін сертифицираттық сынау үшін үлгілерді сәйкестендіру рәсімін талдайды, тамақ өнімдерінің сәйкестігін бағалау немесе сапасына сараптама жасау кезінде азық-түлік тауарларын сәйкестендіруді жүргізу әдістерін меңгереді.</p>	<p>диссертация) (ОиЗМД)</p> <p>Краткое описание курса: Цель дисциплины: изучение современных методов и технологий, применяемых для идентификации и выявления фальсификаций в пищевой продукции. Дисциплина формирует у обучающихся знания о современных методах и инструментах, используемых для проверки подлинности пищевых продуктов, их соответствие установленным стандартам и нормативам. Обучающиеся смогут использовать научные методы для проверки натуральных продуктов от подделок и определять способы предотвращения фальсификации на всех этапах производства, хранения и транспортировки.</p> <p>Результат обучения дисциплины: анализирует процедуру обнаружения контрафактной и фальсифицированной продукции, а также идентификации образцов для сертификационных испытаний пищевых продуктов, владеет методами проведения идентификации продовольственных товаров при оценке соответствия или экспертизе качества пищевой продукции.</p>	<p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to study modern methods and technologies used to identify and detect adulterations in food products. The discipline provides students with knowledge about modern methods and tools used to verify the authenticity of food products, their compliance with established standards and regulations. Students will be able to use scientific methods to check natural products against counterfeits and identify ways to prevent counterfeiting at all stages of production, storage and transportation.</p> <p>Result of the discipline: analyzes the procedure for the detection of counterfeit and falsified products, as well as the identification of samples for certification tests of food products, knows the methods of identification of food products in conformity assessment or examination of the quality of food products.</p>
<p>19</p>	<p>Пәннің коды: (KV) SMKKSPP 6313-25</p> <p>Пән аталуы: Шикізат пен тамақ өнімдерінің сапасын бақылаудың заманауи әдістері</p> <p>Академиялық кредиттер саны: 5</p> <p>Пререквизиттер: Өнім сапасын басқару. Тамақ өнімдерінің сапасын квалиметриялық бағалау</p> <p>Постреквизиттер: Шикізат пен тамақ өнімдерінің сапасын бақылаудың заманауи әдістері. Тамақ шикізаты мен дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау жөніндегі ақпараттық технологиялар. Тамақ өнімдерінің сапасын сараптамалық бағалау</p> <p>Қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: қауіпсіздік мен нормативтік талаптарға сәйкестігін қамтамасыз ету мақсатында шикізат пен тамақ өнімдерінің сапасын бақылаудың заманауи әдістерін меңгеру. Пән тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында сапаны қамтамасыз ету жүйелерін әзірлеу және енгізу принциптері, әр түрлі факторлардың түпкілікті өнімге әсері туралы ғылыми білімді қалыптастыруға ықпал етеді. Білім алушылар өнімнің қауіпсіздігі мен тұтынушылық қасиеттерін қамтамасыз ету</p>	<p>Код дисциплины: (KV) SMKKSPP 6313-25</p> <p>Наименование дисциплины: Современные методы контроля качества сырья и пищевой продукции</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Управление качеством продукции. Квалиметрическая оценка качества пищевых продуктов.</p> <p>Постреквизиты: Современные методы контроля качества сырья и пищевой продукции. Информационные технологии по контролю качества и безопасности пищевого сырья и готовой продукции. Экспертная оценка качества пищевой продукции</p> <p>Краткое описание курса: Цель дисциплины: овладение современными методами контроля качества сырья и пищевой продукции с целью обеспечения их безопасности и соответствия нормативным требованиям. Дисциплина способствует формированию научных знаний о принципах разработки и внедрения систем обеспечения качества на предприятиях пищевой промышленности, влиянии различных факторов на конечный продукт. Обучающиеся приобретут навыки анализа и интерпретации результатов</p>	<p>Discipline code: (KV) SMKKSPP 6313-25</p> <p>Name of discipline: Modern methods of quality control of raw materials and food products</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Product quality management. Qualimetric assessment of food quality</p> <p>Post-Requirements: Modern methods of quality control of raw materials and food products. Information technologies for quality control and safety of food raw materials and finished products. Expert assessment of the quality of food products</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to master modern methods of quality control of raw materials and food products in order to ensure their safety and compliance with regulatory requirements. The discipline contributes to the formation of scientific knowledge about the principles of the development and implementation of quality assurance systems in the food industry, the influence of various factors on the final product. Students will acquire skills in analyzing and interpreting the results of quality control of raw materials and food products at all stages of production to</p>

	
АӨ «Қазақский университет технологий и бизнеса им. К.Кулажанова»	КЭД 10-11-2024
Каталог элективных дисциплин	Редакция 2

	<p>үшін өндірістің барлық кезеңдерінде шикізат пен тамақ өнімдерінің сапасын бақылау нәтижелерін талдау және түсіндіру дағдыларын меңгереді</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: сапаны бақылаудың заманауи әдістерін пайдалана отырып, өнімнің қауіпсіздігі мен сапасын бағалау тұрғысынан шикізат пен дайын өнімге талдау жүргізеді, тамақ шикізаты мен тағам өнімдерінің құрамы мен касиеттерін айқындауға арналған заманауи аспаптар мен жабдықтарды меңгереді.</p>	<p>контроля качества сырья и пищевой продукции на всех стадиях производства для обеспечения безопасности и потребительских свойств продукции.</p> <p>Результат обучения дисциплины: проводит анализ сырья и готовой продукции на предмет безопасности и оценки качества продукции с использованием современных методов контроля качества, владеет современными приборами и оборудованием для определения состава и свойств пищевого сырья и продуктов питания.</p>	<p>ensure the safety and consumer properties of products.</p> <p>Result of the discipline: analyzes raw materials and finished products for safety and product quality assessment using modern quality control methods, owns modern devices and equipment to determine the composition and properties of food raw materials and food products.</p>
20	<p>Пәннің коды: (KV) ІТККВPSGP 6313-25</p> <p>Пән атауы: Тамақ шикізаты мен дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау жөніндегі ақпараттық технологиялар</p> <p>Академиялық кредиттер саны: 5</p> <p>Пререквизиттер: Экспериментті жоспарлау, ұйымдастыру және деректерді өңдеу. Тамақ шикізаттар мен өнімдерді зерттеу әдістері. Тағам қауіпсіздігі саласындағы техникалық реттеу</p> <p>Постреквизиттер: Зерттеу практикасы</p> <p>Қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету саласындағы жасанды интеллект технологияларын қоса алғанда, заманауи ақпараттық технологияларды игеру. Пән білім алушылардың тамақ шикізаты мен дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау үшін ақпараттық технологияларды, деректерді талдаудың зияткерлік жүйелерін және техникалық талаптарды дамытудың негізгі бағыттары туралы білімдерін қалыптастырады. Білім алушылар шикізат пен дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау жүйелерін оңтайландыру үшін жана ақпараттық-өлшеу кешендерін қолдана алады.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: азық-түлік қауіпсіздігін бағалау үшін қолданылатын заманауи технологиялар мәселелері бойынша білімдерін көрсетеді, тамақ шикізаты мен дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау үшін ақпараттық технологиялар мен техникалық талаптарды қолданады.</p>	<p>Код дисциплины: (KV) ІТККВPSGP 6313-25</p> <p>Наименование дисциплины: Информационные технологии и контроль качества и безопасности пищевого сырья и готовой продукции</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Планирование, организация эксперимента и обработка данных. Методы исследования пищевого сырья и продуктов. Техническое регулирование в области пищевой безопасности</p> <p>Постреквизиты: Исследовательская практика</p> <p>Краткое описание курса: Цель дисциплины: освоение современных информационных технологий, включая технологии искусственного интеллекта в области обеспечения безопасности продукции пищевых производств. Дисциплина формирует у обучающихся знания об основных направлениях развития информационных технологий, интеллектуальных систем анализа данных и технических требований для контроля качества и безопасности пищевого сырья и готовой продукции. Обучающиеся смогут применить новейшие информационно-измерительные комплексы для оптимизации систем по контролю качества и безопасности сырья и готовой продукции.</p> <p>Результат обучения дисциплины: демонстрирует знания по вопросам современных технологий, применяемых для оценки пищевой безопасности, применяет информационные технологии и технические требования для контроля качества и безопасности пищевого сырья и готовой продукции.</p>	<p>Discipline code: (KV) ІТККВPSGP 6313-25</p> <p>Name of discipline: Information technologies for quality control and safety of food raw materials and finished products</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Planning, organization of the experiment and data processing. Methods of research of food raw materials and products. Technical regulation in the field of food safety</p> <p>Post-Requirements: Research practice</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline: the development of modern information technologies, including artificial intelligence technologies in the field of food safety. The discipline provides students with knowledge about the main directions of information technology development, intelligent data analysis systems and technical requirements for quality control and safety of food raw materials and finished products. Students will be able to use the latest information and measurement systems to optimize quality control and safety systems for raw materials and finished products.</p> <p>Result of the discipline: demonstrates knowledge of modern technologies used to assess food safety, applies information technology and technical requirements to control the quality and safety of food raw materials and finished products.</p>
21	<p>Пәннің коды: (VK) ОЕВРР 6314 -25</p> <p>Пән атауы: Тамақ өнімдерінің экологиялық қауіпсіздігін</p>	<p>Код дисциплины: (VK) ОЕВРР 6314 -25</p> <p>Наименование дисциплины: Оценка экологической</p>	<p>Discipline code: (VK) ОЕВРР 6314 -25</p> <p>Name of discipline: Assessment of environmental safety of</p>



22	<p>бағалау</p> <p>Академиялық кредиттер саны: 5</p> <p>Пререквизиттер: Сапа және қауіпсіздік менеджментінің халықаралық жүйелері. Тағам қауіпсіздігі саласындағы техникалық реттеу</p> <p>Зерттеу практикасы</p> <p>Постреквизиттер: Қорытынды аттестаттау (Магистрлік диссертацияны ресімдеу және қорғау) (МДРҚ)</p> <p>Құрстың қысқаша мазмұны</p> <p>Пәннің мақсаты: Пәннің мақсаты: тамақ өнімдерінің экологиялық қауіпсіздігін бағалау мәселелерін зерттеу. Пән өсімдіктер мен жануарлардан алынатын шикізаттың және дайын өнімнің химиялық және биологиялық табиғатының әртүрлі токсиканттарымен ластану туралы туралы білім жүйесін қалыптастырады. Білім алушылар тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі мен сапасының талаптары мен стандарттарын талдай алады, тамақ өнімдеріне сараптама жүргізу әдістері мен ережелерін практикада қолдана алады.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: химиялық заттардың азық-түлікке зиянды әсерін бақылау әдістері мен оларды төмендету тәсілдерін меңгерген, тамақ өнімдерінің экологиялық қауіпсіздігін бағалауды жүргізеді.</p> <p>Пәннің коды: (VK) ЕОКРР 6315-25</p> <p>Пән аталауы: Тамақ өнімдерінің сапасын сараптамалық бағалау</p> <p>Академиялық кредиттер саны: 5</p> <p>Пререквизиттер: Экспериментті жоспарлау, ұйымдастыру және деректерді өңдеу. Тамақ шикізаттар мен өнімдерді зерттеу әдістері</p> <p>Постреквизиттер: Зерттеу практикасы</p> <p>Зерттеу практикасы. Қорытынды аттестаттау (Магистрлік диссертацияны ресімдеу және қорғау) (МДРҚ)</p> <p>Құрстың қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: тамақ өнімдерінің сапасын сараптамалық бағалау, бақылау және қауіпсіздік саласындағы мәселелерді зерделеу. Пән халықаралық, отандық стандарттар мен заңнамалардың талаптары шеңберінде тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету бойынша іргелі білімді қалыптастырады. Білім алушылар тамақ өнімдерінің ластануын мониторингтеу жүйелерін талдай алады және</p>	<p>безопасности пищевых продуктов ³</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Международные системы менеджмента качества и безопасности</p> <p>Техническое регулирование в области пищевой безопасности</p> <p>Постреквизиты: Исследовательская практика. Итоговая аттестация (Оформление и защита магистерской диссертации) (ОиЗМД)</p> <p>Краткое описание курса: Цель дисциплины: изучение вопросов оценки экологической безопасности пищевых продуктов. Дисциплина формирует систему знаний о видах загрязнения различными токсикантами химической и биологической природы сырья растительного и животного происхождения и готовой продукции. Обучающиеся смогут анализировать требования и стандарты безопасности и качества продуктов питания, применить на практике методы и правила проведения экспертизы пищевых продуктов.</p> <p>Результат обучения дисциплины: владеет методами контроля и способами снижения вредного воздействия химических веществ на продукты питания, проводит оценку экологической безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Код дисциплины: (VK) ЕОКРР 6315-25</p> <p>Наименование дисциплины: Экспертная оценка качества пищевой продукции ³</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Планирование, организация эксперимента и обработка данных. Методы исследования пищевого сырья и продуктов</p> <p>Постреквизиты: Исследовательская практика. Итоговая аттестация (Оформление и защита магистерской диссертации) (ОиЗМД)</p> <p>Краткое описание курса: Цель дисциплины: изучение вопросов в области экспертной оценки качества, контроля и безопасности пищевой продукции. Дисциплина формирует фундаментальные знания по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции в рамках требований международных, отечественных стандартов и законодательства. Обучающиеся смогут анализировать системы мониторинга загрязнений пищевых продуктов и</p>	<p>food products</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: International quality and safety management systems. Technical regulation in the field of food safety</p> <p>Post-Requirements: Research practice, preparation and defense of a master's thesis. Final assessment (Preparation and defense of a master's thesis) (PDMT)</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline: to study the issues of assessing the environmental safety of food products. The discipline forms a system of knowledge about the types of contamination by various toxicants of chemical and biological nature of raw materials of plant and animal origin and finished products. Students will be able to analyze the requirements and standards of food safety and quality, put into practice the methods and rules of food examination.</p> <p>Result of the discipline: He is proficient in control methods and ways to reduce the harmful effects of chemicals on food, conducts an assessment of the environmental safety of food products.</p> <p>Discipline code: (VK) ЕОКРР 6315-25</p> <p>Name of discipline: Expert assessment of the quality of food products</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Planning, organization of the experiment and data processing. Methods of research of food raw materials and products</p> <p>Post-requirements: Research practice, preparation and defense of a master's thesis. Final assessment (Preparation and defense of a master's thesis) (PDMT)</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline: to study issues in the field of expert assessment of quality, control and safety of food products. The discipline forms fundamental knowledge on ensuring the quality and safety of food products within the framework of the requirements of international and domestic standards and legislation. Students will be able to analyze food pollution monitoring systems and</p>
----	--	--	---



<p>тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін анықтаудың заманауи жоғары тиімді талдамалық әдістерін бағалай алады.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: тамақ өнімдерінің сапасын сараптамалық бағалау үшін стандарттарды, жүйелерді, техникалық талаптарды, сондай-ақ заманауи аналитикалық әдістерді қолданады, сапасыз тамақ өнімдерінің пайда болу қаупін азайтуға бағытталған азық-түлік шикізатының тұтынушылық қасиеттері мен сапасын талдайды.</p>	<p>оценивать современные высокоэффективные аналитические методы определения качества и безопасности пищевой продукции.</p> <p>Результат обучения дисциплины: применяет стандарты, системы, технические требования, а также современные аналитические методы для экспертной оценки качества продовольственных продуктов, анализирует потребительские свойства и качество продовольственного сырья, направленных на снижение риска появления некачественных пищевых продуктов.</p>	<p>evaluate modern highly effective analytical methods for determining the quality and safety of food products.</p> <p>Result of the discipline: applies standards, systems, technical requirements, as well as modern analytical methods for expert assessment of the quality of food products, analyzes consumer properties and quality of food raw materials aimed at reducing the risk of low-quality food products.</p>
---	---	---

ӘЗІРЛЕНДІ/РАЗРАБОТАНО/DEVELOPED

Кафедра мөңгерушісі

Заведующий кафедрой

Head of the Department

Байтукенова С.Б.

МАҚҰЛДАНДЫ/ОДОБРЕНО/CONFIRMED

Факультеттің АСЖҚ төрағасы / Председатель КАК факультета/Chairman of the Faculty AQC

Жунусова Г.С.

БЕКІТІЛДІ/УТВЕРЖДЕНО/APPROVED

ӘҚТөрағасы/Председатель МС/ Chairman of the MC

Аскарбеков Э.Б.