

АО «Казахский университет технологий и бизнеса им. К. Кулажанова»

Каталог элективных дисциплин

КЭД 01.12-2025

Редакция 2



БЕКІТІЛГЕН / УТВЕРЖДЕН / APPROVED

ҚазҰТУ АҚ Ғылыми кеңесінің шешімімен / Решением Ученого
Совета АО «КазУТБ» / By the decision of the Academic
Council of KAZUTB» JSC № 4

20 12 жыл / год / year



ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР КАТАЛОҒЫ
КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН
CATALOG OF ELECTIVE DISCIPLINES

7M07239 Азық-түлік өнімдері технологиясы (салалар бойынша) / 7M07239 Технология продовольственных продуктов (по отраслям) / 7M07239

Technology of food products (by industry)

Білім беру бағдарламасының атауы / Наименование образовательной программы

7M07 Машина жасау, өндіріс және құрылыс өнеркәсібі

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 - Өңдеу және өңдеу өнеркәсібі

7M072 - Производственные и обрабатывающие отрасли

7M072 - Manufacturing and manufacturing industries

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

"MIII Тамақ өнімдерін өндіру"

"MIII Производство продуктов питания"

"MIII Food production"

Білім беру бағдарламаларының коды мен атауы / Код и классификация группы образовательных программ /

Code and classification groups of educational programs

"MIII Тамақ өнімдерін өндіру"

"MIII Производство продуктов питания"


"MIII Food production"

Дайындық деңгейі: бакалавриат / докторантура / магистратура / докторантура / докторантура / Level of

preparation: bachelor/ master/ doctoral

магистратура

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

АО «Казахский университет технологий и бизнеса им. К.Кулажанова»	КСД 01.12-2025	
Каталог элективных дисциплин	Редакция 2	

№	Пәндердің және циклдердің атауы. Пәннің қысқаша мазмұны	Наименование дисциплины Краткое содержание дисциплины	The name of the cycles and disciplines. Summary of the discipline
1	<p>Базалық пәндер / Basic disciplines 35 кредит / кредита / credits</p> <p>Пәннің коды: IYa (P) 5201-25 Пәннің атауы: Шет тілі (кәсіби) Академиялық кредиттер көлемі: 4</p> <p>Пререквизиттер: бұл бағдарлама шет тілін үйренуді жағастыруға және алдыңғы деңгейде алған дағдыларды жетілдіруге бағытталған, осылайша бакалавриат бағдарламасының «Шет тілі» және «Кәсіби бағытталған шет тілі» пәндерімен тығыз байланысты.</p> <p>Постреквизиттер: Шет тілі C2 деңгейі.</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: курстың мақсаты болашақ магистрдің 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.</p> <p>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</p>	<p>Код дисциплины IYa (P) 5201-25 Наименование дисциплины Иностраннй язык (профессиональный) Количество академических кредитов: 4 Пререквизиты: 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 высококвалифицированных специалистов, способных конкурировать на рынке труда. Постреквизиты: Иностраннй 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 высококвалифицированных специалистов, способных конкурировать на рынке труда.</p>	<p>Discipline code: IYa (P) 5201-25 Name of the discipline: Foreign language (professional) Number of academic credits: 4 Prerequisites: 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. 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</p>



	<p>жағдайларында мәдениетаралық қарым-қатынасты жүзеге асыруға ықпал етеді.</p>	<p>Результат обучения дисциплины: способствует 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>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>2</p>	<p>Пәннің коды: IFN 5204-25 Пәннің атауы: Ғылым тарихы мен философиясы Академиялық кредиттер көлемі: 4 Пререквизиттер: Қазақстан тарихы, элеуметтік-саяси білім модулі, философия, арнайы пәндер. Постреквизиттер: өз мамандықтарының философиялық аспектілерін терең зерттеу. 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.Пәннің оқу нәтижесі: Ғылымды философиялық тұрғыдан түсінуге, қазіргі ғылымда туындайтын негізгі дүниетанымдық</p>	<p>Код дисциплины: IFN 5204-25 Наименование дисциплины: История и философия науки Количество академических кредитов: 4 Пререквизиты: История Казахстана, модуль социально-политических знаний, философия, специальные дисциплины. Постреквизиты: углубленное изучение философских аспектов своих специальностей. 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.Результат обучения дисциплины: способен философски осмыслять науку, анализировать основные</p>	<p>Discipline code: IFN 5204-25 Name of the discipline: History and philosophy of science Number of academic credits: 4 Prerequisites: History of Kazakhstan, module of socio-political knowledge, philosophy, special disciplines Post-requirements: in-depth study of the philosophical aspects of their specialties. 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. Learning result: He is able to</p>



	<p>және әдіснамалық мәселелерді талдауға, ғылымның тарихи даму тенденцияларын түсінуге, сондай-ақ алған білімдері мен дағдыларын теориялық және практикалық кәсіби қызметте қолдануға қабілетті.</p>	<p>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>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>3</p>	<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 ғылыми ізденістің негізгі білімі мен дағдыларын қалыптастыруды, оларды жан-жақты дамыған, әлеуметтік белсенді, шығармашылық ойлауды қалыптастырудың қажетті негізі ретінде нақты педагогикалық қызметте практикалық қолдануды қамтиды. Пәннің мазмұны жоғары мектеп педагогикасы саласында педагогикалық құзыреттілікті қалыптастыруға, жоғары мектеп педагогикасын ғылыми білім саласы ретінде дамыту туралы жүйелі түсінік қалыптастыруға бағытталған. Пәннің оқу нәтижесі: курсты оқу барысында магистранттар нақты педагогикалық практика контекстінде ғылыми ізденістің</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 Краткое описание курса: целью дисциплины является формирование базовых знаний и умений научного поиска, их практического использования в реальной педагогической деятельности, как необходимой основы формирования всесторонне развитой, социально активной, творчески мыслящей. Содержание дисциплины ориентировано на формирование педагогической компетентности в области педагогики высшей школы, создание системного представления о развитии педагогики высшей школы как сферы научного знания. Результат обучения дисциплины: в процессе изучения курса магистранты демонстрируют способность интегрировать и применять теоретические знания и методологические</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 description of the course the purpose of the discipline is the formation of basic knowledge and skills of scientific research, their practical use in real pedagogical activity as a necessary basis for the formation of a comprehensively developed, socially active, creatively thinking. The content of the discipline is focused on the formation of pedagogical competence in the field of pedagogy of higher school, the creation of a systematic view of the development of pedagogy of higher school as a sphere of scientific knowledge. Learning result During the course, undergraduates demonstrate the ability to integrate and apply theoretical</p>



	<p>теориялық білімі мен едіснамалық дағдыларын біріктіру және қолдану қабілетін көрсетеді. Бұған педагогикалық құбылыстарды сыни тұрғыдан талдау және түсіндіру, сондай-ақ оқу үдерісін оңтайландыруға бағытталған инновациялық білім беру стратегияларын әзірлеу және енгізу мүмкіндігі кіреді.</p>	<p>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>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>4</p>	<p>Пәннің коды: PU 5203-25 Пәннің атауы: Басқару психологиясы Академиялық кредиттер көлемі: 4 Пререквизиттер: Философия, саясаттану, элеуметтану, психология (курс, бакалавриат) Постреквизиттер: білім беру бағдарламасы бойынша оқылатын пәндер Құрстың қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты басқа үдерістеріндегі және оның психологиялық механизмдеріндегі адам факторының ролі туралы тұтас идеяларды құруға, басқару үдерісіне теориялық және едіснамалық тәсілдерді жүйелеуге, ұйымдағы адамды басқару мәселесінің жүйелік көзқарасын дамытуға бағытталған. Пәннің мазмұны болашақ мамандарды негізгі кәсіби даярлау жүйесінде маңызды заманауи ұйымда басшылықты тиімді басқарудың психологиялық құралдарын жасауға мүмкіндік береді. Пәннің оқу нәтижесі: басқарудағы адам факторының және оның психологиялық</p>	<p>Код дисциплины: PU 5203-25 Наименование дисциплины: Психология управления Количество академических кредитов: 4 Пререквизиты: Философия, политология, социология, психология (курс бакалавриат) Постреквизиты: дисциплины по изучаемой образовательной программе Краткое описание курса: Цель дисциплины направлена на создание целостных представлений о роли человеческого фактора в процессах управления и его психологических механизмах, систематизацию теоретических и методологических подходов к процессу управления, развивает системное видение проблемы управления человеком в организации. Содержание дисциплины позволяет разработать психологический инструментарий для эффективного управления руководством в современной организации, важный в системе основной профессиональной подготовки будущих специалистов. Результат обучения дисциплины: способен</p>	<p>Discipline code: PU 5203-25 Name of the discipline: Management psychology Number of academic credits: 4 Prerequisites: Philosophy, Political Science, Sociology, Psychology (bachelor's degree) Post-requirements: disciplines according to the educational program being studied Brief description of the course: The purpose of the discipline is aimed at creating holistic ideas about the role of the human factor in management processes and its psychological mechanisms, systematizing theoretical and methodological approaches to the management process, and developing a systematic vision of the problem of human management in an organization. The content of the discipline allows us to develop psychological tools for effective management of leadership in a modern organization, which is important in the</p>



<p>механизмдерінің ролін түсінуге, басқару үдерісіне теориялық және әдіснамалық тәсілдерді жүйелеуге, қазіргі ұйымда тиімді басқарудың психологиялық құралдарын жасауға және осы білімді кәсіби қызметте қолдануға қабілетті.</p>	<p>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>system of basic professional training of future specialists. 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>5 Пәннің коды: (KV) BMPPZMP 5207-25 Пән аталуы: Ет-сүт өнімдерінің тағамдық құндылығын жоғарылатудың биотехнологиялық әдістері Академиялық кредиттер саны: 5 Пререквизиттер: Ет және ет өнімдерінің технологиясы (бакалавриат пәні) Постреквизиттер: Жаңа өнімдерді әзірлеу технологиясы Өсімдік және жануартеркті мамандырылған тағам өнімдері. Тағам өндірісіндегі биотехнологиялар. Қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: ет-сүт өнеркәсібінде қолданылатын заманауи биотехнологиялық әдістерді зерттеу. Курс студенттердің ет-сүт өнімдерінің тағамдық құндылығын арттыру үшін биотехнологиялық процестерді қолданудың перспективасы мен тиімділігі туралы білімдерін қалыптастырады. Ет және сүт шикізатын технологиялық өңдеудің ұтымды әдісін бағалаудың және таңдаудың</p>	<p>Код дисциплины: (KV) BMPPZMP 5207-25 Наименование дисциплины: Биотехнологические методы повышения пищевой ценности мясо-молочной продукции Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Технология мяса и мясных продуктов (дисциплина бакалавриата) Постреквизиты:Технология разработки новых продуктов. Специализированные пищевые продукты животного и растительного происхождения Биотехнология в пищевом производстве. Краткое описание курса: Цель дисциплины: изучение современных биотехнологических методов, используемых в мясо-молочной промышленности. Курс формирует у обучающихся знания о перспективности и эффективности применения биотехнологических процессов для повышения пищевой ценности мясо-молочной продукции. Способствует освоению современных методов оценки и выбора рационального способа технологической</p>	<p>Discipline code: (KV) BMPPZMP 5207-25 Name of discipline: Biotechnological methods for increasing the nutritional value of meat and dairy products Number of academic credits: 5 Prerequisites: Technology of meat and meat products (Bachelor's degree discipline) Post-requirements: Innovative technologies for processing food raw materials. Specialized food products of animal and vegetable origin. Biotechnologies in food production. Brief description of the course: The purpose of the discipline is to study modern biotechnological methods used in the meat and dairy industry. The course provides students with knowledge about the prospects and effectiveness of using biotechnological processes to increase the nutritional value of</p>



КЭД 01.12-2025

Каталог элективных дисциплин

Редакция 2

<p>заманауи әдістерін игеруге ықпал етеді. Ет және сүт шикізатын өңдеудің технологиялық процестерінде биопрепараттарды пайдалану тиімділігін талдау дағдыларын қалыптастырады</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: ет және сүт шикізатын ұтымды пайдалану тәсілдерін патенттік іздеу және талдау әдіснамасын меңгерген, тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық процестерінің кезеңдерінде бағалау және өндірістік бақылау жүргізеді, ет және сүт шикізатын технологиялық өндеуге жарамдылығына бағалау жүргізеді; шикізатты өндеудің ұтымды биотехнологиялық әдісін тандайды; ет-сүт өнімдерінің тағамдық құндылығын арттыру үшін биотехнологиялық процестерді қолдану перспективаларын бағалайды.</p>	<p>обработки мясного и молочного сырья. Формирует навыки по анализу эффективности использования биопрепаратов в технологических процессах переработки мясного и молочного сырья.</p> <p>Результат обучения дисциплины: владеет методологией патентного поиска и анализа способов рационального использования мясного и молочного сырья проводит оценку и производственный контроль на этапах технологических процессов производства продуктов питания, проводит оценку мясного и молочного сырья на пригодность к технологической обработке; выбирает рациональный биотехнологический способ обработки сырья; оценивает перспективы применения биотехнологических процессов для повышения пищевой ценности мясо-молочной продукции.</p>	<p>meat and dairy products. Promotes the development of modern methods of evaluation and selection of a rational method of technological processing of meat and dairy raw materials. Develops skills in analyzing the effectiveness of the use of biological products in technological processes of processing meat and dairy raw materials</p> <p>Result of the discipline: owns the methodology of patent search and analysis of methods for the rational use of meat and dairy raw materials, conducts assessment and production control at the stages of technological processes of food production, evaluates meat and dairy raw materials for suitability for processing; selects a rational biotechnological method of processing raw materials; evaluates the prospects for the use of biotechnological processes to increase the nutritional value of meat and dairy products.</p>
<p>6</p> <p>Пәннің коды: (KV) TFSPP 5207-25</p> <p>Пән аталуы: Функционалдык және мамандырылған тағам өнімдерінің технологиясы</p> <p>Академиялық кредиттер саны: 5</p> <p>Пререквизиттер: Нутрициология</p> <p>Постреквизиттер: Тағамдық биоөнімдер технологиясы, Тағамдық қоспаларды өндіру технологиясы.</p> <p>Қурстың қысқаша мазмұны: Қурстың мақсаты: функционалды және мамандандырылған тамақ өнімдерін дамытудың жаңа технологияларын игеру. Курс білім алушыларда функционалдык және мамандандырылған мақсаттағы өнімдер</p>	<p>Код дисциплины: (KV) TFSPP 5207-25</p> <p>Наименование дисциплины: Технология функциональных и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Нутрициология</p> <p>Постреквизиты: Технология пищевых биопродуктов, Технология производства пищевых добавок.</p> <p>Краткое описание курса: Цель курса: освоение новых технологий для разработки функциональных и специализированных пищевых продуктов. Курс формирует у обучающихся фундаментальные знания</p>	<p>Discipline code: KV) TFSPP 5207-25</p> <p>Name of discipline: Technology of functional and specialized food products</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Nutritional</p> <p>Post-requirements: Technology of food bioproducts, Technology of production of food additives.</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the course is to master new technologies for the development of functional and specialized food products. The course provides students with fundamental knowledge about modern</p>



<p>технологиясын зерттеудегі ғылымның заманауи жетістіктері туралы іргелі білімді қалыптастырады. Биокаталитикалық, химиялық, биохимиялық, микробиологиялық процестерді модельдеу негізінде тағамның сапасын зерттеу дағдыларын дамытуға ықпал етеді. Білім алушылар берілген құрамы мен қасиеттері бар өнімдердің жана және дәстүрлі технологияларын әзірлеп жетілдіре алады</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: кең ассортименттегі және жоғары сапалы поликомпонентті тағамдардың жана түрлерінің рецептуралары мен технологияларын әзірлейді, халықтың әртүрлі топтары үшін ұтымды тендестірілген тамақтануды қамтамасыз ету үшін өнім рецептураларын құрудың ғылыми принциптерін меңгереді.</p>	<p>о современных достижениях науки в изучении технологии продуктов функционального и специализированного назначения. Способствует развитию навыков по исследованию качества продуктов питания на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, микробиологических процессов. Обучающиеся смогут разрабатывать новые и совершенствовать традиционные технологии продуктов с заданным составом и свойствами</p> <p>Результат обучения дисциплины: разрабатывает рецептуры и технологии новых видов поликомпонентных продуктов питания широкого ассортимента и высокого качества, владеет научными принципами создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения.</p>	<p>scientific achievements in the study of technology for functional and specialized products. Promotes the development of skills in food quality research based on the modeling of biocatalytic, chemical, biochemical, and microbiological processes. Students will be able to develop new and improve traditional technologies of products with a given composition and properties</p> <p>Result of the discipline: develops formulations and technologies of new types of multicomponent food products of a wide range and high quality, knows the scientific principles of creating recipes for products to ensure a rational balanced diet for various groups of the population.</p>
<p>Пәннің коды: (KV) UKP 5206 -25 Пән аталуы: Өнім сапасын басқару Академиялық кредиттер саны: 5 Пререквизиттер: Тағам өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері. Постреквизиттер: Тамақ саласындағы инновациялық техника мен технологиялар. Тағамдық шикізатты өндеудің инновациялық технологиялары.</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</p>	<p>Код дисциплины: (KV) UKP 5206 -25 Наименование дисциплины: Управление качеством продукции Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Научные основы производства пищевых продуктов. Постреквизиты: Инновационные техники и технологии в пищевой отрасли, Инновационные технологии переработки пищевого сырья. 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</p>	<p>Discipline code: (KV) UKP 5206 -25 Name of discipline: Product quality management Number of academic credits: 5 Prerequisites: Scientific foundations of food production. Post-requirements: Innovative equipment and technologies in the food industry, Innovative technologies for processing food raw materials 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</p>



КЭД 01.12-2025

Каталог элективных дисциплин

Редакция 2

<p>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: сапаны басқарудың негізгі ұғымдарын, категориялары мен тәсілдерін меңгерген; қазіргі заманғы сапаны басқару жүйелерінің модельдерін және ИСО-9000 сериялы халықаралық стандарттарды талдайды; тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бақылау және бақылау үшін нормативтік-құқықтық құжаттар мен қазіргі заманғы сапаны басқару жүйелерінің модельдерін пайдаланады.</p>	<p>стандарттар и законодательств. Обучающиеся смогут анализировать системы мониторинга загрязнений пищевых продуктов и оценивать современные высокоэффективные аналитические методы определения качества и безопасности пищевой продукции</p> <p>Результат обучения дисциплины: владеет основными понятиями, категориями и подходами к управлению качеством; анализирует модели современных систем управления качеством и международные стандарты серии ИСО-9000; использует нормативно-правовые документы и модели современных систем управления качеством для контроля и безопасности пищевой продукции.</p>	<p>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: he knows the basic concepts, categories and approaches to quality management; analyzes models of modern quality management systems and international standards of the ISO-9000 series; uses regulatory documents and models of modern quality management systems for food control and safety.</p>
<p>8 Пәннің коды: (KV) ОКРРР 5206 -25</p> <p>Пән аталуы: Қайта өңдеу өндірістері өнімдерінің сапасын қамтамасыз ету</p> <p>Академиялық кредиттер саны: 5</p> <p>Пререквизиттер: Тағам өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері.</p> <p>Постреквизиттер: Қайта өңдеу өндірістеріндегі тағам өнімдерінің микробиологиясы, Қалдықтарды және қайталама шикізатты қайта өңдеу технологиясы.</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: басқарудың жаңа тәсілдері мен қағидағтарына сәйкес қайта өңдеу өндірістері өнімдерінің сапасын қамтамасыз ету мәселелерін зерделеу. Курс қайта өңдеу өндірістерінің тамақ өнімдерінің сапасын бақылауды қамтамасыз ету туралы ғылыми білімді қалыптастырады. Пән шеңберінде білім алушылар қайта өңдеу</p>	<p>Код дисциплины: (KV) ОКРРР 5206 -25</p> <p>Наименование дисциплины: Обеспечение качества продуктов перерабатывающих производств</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Научные основы производства пищевых продуктов</p> <p>Постреквизиты: Микробиология пищевых продуктов перерабатывающих производств, Технология переработки отходов и вторичного сырья.</p> <p>Краткое описание курса: Цель дисциплины: изучение вопросов обеспечения качества продуктов перерабатывающих производств в соответствии с новыми подходами и принципами управления,включая использование технологии искусственного интеллекта. Курс формирует научные знания об обеспечении контроля качества пищевых продуктов перерабатывающих производств с применением интеллектуальных систем мониторинга</p>	<p>Discipline code: (KV) ОКРРР 5206-25</p> <p>Name of discipline: Ensuring the quality of products of processing industries</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Scientific bases of food production Post-requirements: Microbiology of food products of processing industries, Technology of waste and secondary raw materials processing.</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to study the issues of ensuring the quality of products of processing industries in accordance with new approaches and management principles. The course forms scientific knowledge about ensuring the quality control of food processing industries. Within the framework of the discipline, students will master innovative technologies</p>



<p>өндірістерінің өнімдерін өндірудің инновациялық технологияларын, өнімдердің сапасын анықтаудың заманауи, жоғары тиімді әдістерін талдау дағдыларын меңгереді, тамақ өнімдерінің қауіпсіздік стандарттары мен жүйелерін, қайта өңдеу өндірістерінің тамақ өнімдеріне қойылатын нормативтік-техникалық құжаттаманы бағалай алады.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: қайта өңдеу өндірістері өнімдерінің сапасын анықтаудың жоғары тиімді аналитикалық әдістерін, өнім сапасын арттыруға қатысты неғұрлым дәл, негізделген шешімдер қабылдау үшін сандық бағалау әдістерін меңгерген, тамақ өнімдерінің қауіпсіздік стандарттарымен және жүйелерімен, қайта өңдеу өндірістері өнімдерінің сапасын қамтамасыз ету үшін нормативтік-техникалық құжаттамамен жұмыс істейді.</p>	<p>и анализа данных. В рамках дисциплины обучающиеся овладеют инновационными технологиями производства продуктов перерабатывающих производств, приобретут навыки анализа современных, высокоэффективных методов определения качества продуктов, смогут оценить стандарты и системы безопасности пищевой продукции, нормативно-техническую документацию, предьявляемую к пищевой продукции перерабатывающих производств.</p> <p>Результат обучения дисциплины: владеет высокоэффективными аналитическими методами определения качества продуктов перерабатывающих производств, количественными методами для принятия наиболее точных, обоснованных решений в отношении повышения качества продукции, работает со стандартами и системами безопасности пищевой продукции, нормативно-технической документацией для обеспечения качества производства продуктов перерабатывающих производств.</p>	<p>for the production of products of processing industries, acquire skills in analyzing modern, highly effective methods for determining the quality of products, will be able to evaluate food safety standards and systems, regulatory and technical documentation required for food products of processing industries.</p> <p>Result of the discipline: He is proficient in highly effective analytical methods for determining the quality of products of processing industries, quantitative assessment methods for making the most accurate, informed decisions regarding product quality improvement, works with food safety standards and systems, regulatory and technical documentation to ensure the quality of products of processing industries.</p>
<p>9</p> <p>Пәннің коды: (KV) FBPPP 5205 -25</p> <p>Пән аталуы: Тамақ өндірісіндегі физика-химиялық және биохимиялық процестер</p> <p>Академиялық кредиттер саны: 5</p> <p>Пререквизиттер: Ғылыми зерттеулер және экспериментті ұйымдастыру.</p> <p>Постреквизиттер: Тағам шикізатын қайта өңдеудің инновациялық технологиялары, Тамақ саласындағы инновациялық техника мен технологиялар Тағамдық шикізат пен тамақ өнімдерінің контаминациясы</p> <p>Қурстың қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: физика-химиялық және биохимиялық</p>	<p>Код дисциплины: (KV) FBPPP 5205 -25</p> <p>Наименование дисциплины: Физико-химические и биохимические процессы в пищевых производствах</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Научные исследования и организация эксперимента.</p> <p>Постреквизиты: Инновационные технологии переработки пищевого сырья, Инновационные техники и технологии в пищевой отрасли</p> <p>Контаминация пищевого сырья и пищевых продуктов.</p> <p>Краткое описание курса: Цель дисциплины: изучение физико-химических и биохимических</p>	<p>Discipline code: (KV) FBPPP 5205 -25</p> <p>Name of discipline: Physico-chemical and biochemical processes in food production</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Scientific research and organization of the experiment.</p> <p>Post-requirements: Innovative technologies for processing food raw materials, Innovative equipment and technologies in the food industry Contamination of food raw materials and food products.</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline: the study of physico-</p>



10	<p>процестерді, технологиялық режимдерді, шикізат пен тамақ өнімдерін өңдеу және сақтау шарттарын зерттеу. Пән азық-түлік биохимиясы саласындағы заманауи ғылыми жетістіктер және олардың физика-химиялық қасиеттері туралы іргелі білімді қалыптастырады. Білім алушылар өндірістің технологиялық процесін бағалай алады, өнімдерді технологиялық өндеудегі негізгі заттардың өзгеруін анықтай алады және тамақ өнімдерінің сапалық және сандық сипаттамаларын анықтау үшін тамақ өнімдерін талдаудың заманауи әдістерін қолдана алады.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігі мен қауіпсіздігін бақылау үшін сапаны басқарудың қазіргі заманғы жүйелерінің нормативтік-құқықтық құжаттары мен модельдерін пайдаланады, белгілі бір сапалық көрсеткіштері бар мақсатты өнімді өндіру үшін белгілі бір түрлерді, шикізаттар мен материалдарды пайдаланудың орындылығын негіздейді; өз бетінше міндет қояды, зерттеуді жоспарлайды және жүргізеді, зерттеу нәтижелерін болжайды және бағалайды.</p>	<p>процессов, технологических режимов, условий обработки и хранения сырья и пищевых продуктов. Дисциплина формирует фундаментальные знания о современных научных достижениях в области биохимии пищевых продуктов и их физико-химических свойствах. Обучающиеся смогут оценить технологический процесс производства, выявить изменения основных веществ при технологической обработке продуктов и применить современные методы анализа пищевых продуктов для определения качественной и количественной характеристики пищевых продуктов.</p> <p>Результат обучения дисциплины: использует нормативно-правовые документы и модели современных систем управления качеством для контроля и безопасности пищевой продукции, обосновывает целесообразность использования определенных видов, сырья и материалов для производства целевого продукта с заданными качественными показателями; самостоятельно ставит задачу, планирует и проводит исследование, прогнозирует и оценивает результаты исследований.</p>	<p>chemical and biochemical processes, technological modes, conditions of processing and storage of raw materials and food products. The discipline forms fundamental knowledge about modern scientific achievements in the field of biochemistry of food products and their physico-chemical properties. Students will be able to evaluate the technological process of production, identify changes in basic substances during the technological processing of products and apply modern methods of food analysis to determine the qualitative and quantitative characteristics of food products.</p> <p>Result of the discipline: uses normative legal documents and models of modern quality management systems for food product control and safety, justifies the expediency of using certain types, raw materials and materials for the production of a target product with specified quality indicators; independently sets a task, plans and conducts research, predicts and evaluates research results.</p>
	<p>Пәннің коды: (KV) MIPSP 5205-25 Пән аталуы: Тағамдық шикізаттар мен өнімдерді зерттеу әдістері Академиялық кредиттер саны: 5 Пререквизиттер: Ғылыми зерттеулер және экспериментті ұйымдастыру. Постреквизиттер: Тағам шикізатын қайта өндеудің инновациялық технологиялары, Тамақ саласындағы инновациялық техника мен технологиялар Тағамдық шикізат пен тамақ</p>	<p>Код дисциплины: (KV) MIPSP 5205 -25 Наименование дисциплины: Методы исследования пищевого сырья и продуктов Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Научные исследования и организация эксперимента. Постреквизиты: Инновационные технологии переработки пищевого сырья, Инновационные техники и технологии в пищевой отрасли Контаминация пищевого сырья и пищевых</p>	<p>Discipline code: (KV) MIPSP 5205-25 Name of discipline: Methods of research of food raw materials and products Number of academic credits: 5 Prerequisites: Scientific research and organization of the experiment. Post-requirements: Innovative technologies for processing food raw materials, Innovative equipment and technologies in the food industry Contamination of food raw materials</p>



	<p>өнімдерінің контаминациясы 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 қасиеттерін бағалаудың әдістері туралы білімді қалыптастырады. Білім алушылар тамақ шикізаты мен өнімдерінің құрылымын, құрамы мен қасиеттерін кешенді зерделеу үшін талдаудың аспаптық әдістерін қолдану дағдыларын игереді, өлшеулер мен бақылаулар жүргізе алады, шикізат пен тамақ өнімдерінің қасиеттерін зерттеу нәтижелерін сипаттай және талдай алады, сондай-ақ тамақ шикізатының сапасы мен ұтымды пайдаланылуына баға береді. Пәннің оқу нәтижесі: азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің қасиеттерін зерттеудің заманауи әдістерін, өнім сапасын арттыруға қатысты неғұрлым дәл, негізделген шешімдер қабылдау үшін сандық бағалау әдістерін меңгерген, шикізаттың құрамы мен қасиеттеріне талдау жүргізеді, жүргізілетін зерттеулердің сипаттамасын жасайды.</p>	<p>продуктов. 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. Результат обучения дисциплины: владеет современными методами исследований свойств пищевого сырья и продуктов питания, количественными методами оценки для принятия наиболее точных, обоснованных решений в отношении повышения качества продукции, проводит анализ состава и свойств сырья, составляет описание проводимых исследований.</p>	<p>and food 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. Result of the discipline: He is proficient in modern methods of researching the properties of food raw materials and food products, quantitative assessment methods for making the most accurate, informed decisions regarding product quality improvement, analyzes the composition and properties of raw materials, and makes a description of the research being conducted.</p>
11	<p>Бейіндеуші пәндер / Профилирующие дисциплины / Profiling disciplines –44 кредит / кредита / credits Пәннің коды: (KV) BPP 5308-25 Пән аталуы: Тағам өндірісіндегі биотехнологиялар Академиялық кредиттер саны: 5 Пререквизиты: Тағам өнімдерін өндірудің</p>	<p>Код дисциплины: (KV) BPP 5308-25 Наименование дисциплины: Биотехнологии в пищевом производстве Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Научные основы производства</p>	<p>Discipline code: (KV) BPP 5308-25 Name of discipline: Biotechnologies in food production Number of academic credits: 5 Prerequisites: Scientific foundations of food</p>



	<p>ғылыми негіздері.</p> <p>Постреквизиттер: Тағамдық биоөнімдер технологиясы, Тағамдық қоспаларды өндіру технологиясы, Жаңа өнімдерді әзірлеу технологиясы, Зерттеу практикасы.</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Курстың мақсаты: тамақ өнеркәсібінде биотехнологиялық процестерді қолдану принциптерімен танысу. Пән білім алушыларда биологиялық агенттерді пайдалана отырып, тамақ өнімдерін өндіру кезінде ферменттік препараттарды, микробиологиялық ашытқыларды, тағамдық қоспаларды қолданудың жаңа түсініктері туралы білім жүйесін қалыптастырады. Білім алушылар өндірістің сапасы, сенімділігі, тіршілік қауіпсіздігі және экологиялық тазалығы талаптарын ескере отырып, өнімді жасау кезінде оңтайлы шешімдерді тандау тиімділігін талдай алады.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: Ол азық-түлік өндірісіндегі биотехнологияның заманауи мәселелерімен таныс, тамақ өндірісіндегі технологиялық процестердің қолданылуын бағалайды, микроорганизмдерге негізделген ашытқылар шығарады және тамақ өндірісінде ферменттік препараттарды қолданады.</p>	<p>пищевых продуктов.</p> <p>Постреквизиты: Технология пищевых биопродуктов, Технология производства пищевых добавок</p> <p>Технология разработки новых продуктов, Исследовательская практика.</p> <p>Краткое описание курса: Цель курса: ознакомление с принципами применения биотехнологических процессов в пищевой промышленности. Дисциплина формирует у обучающихся систему знаний о новейших представлениях применения ферментных препаратов, микробиологических заквасок, пищевых добавок при производстве продуктов питания с использованием биологических агентов. Обучающиеся смогут анализировать эффективность выбора оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества, надежности, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты производства.</p> <p>Результат обучения дисциплины: владеет современными проблемами биотехнологии в пищевом производстве, оценивает применение биотехнологических процессов в производстве продуктов питания, производит закваски на основе микроорганизмов, применяет ферментные препараты в пищевом производстве.</p>	<p>production.</p> <p>Post-requirements: Technology of food bioproducts, Technology of production of food additives New product development technology, Research practice.</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the course is to familiarize with the principles of application of biotechnological processes in the food industry. The discipline forms a system of knowledge among students about the latest concepts of the use of enzyme preparations, microbiological starter cultures, food additives in the production of food using biological agents. Students will be able to analyze the effectiveness of choosing optimal solutions when creating products, taking into account the requirements of quality, reliability, life safety and environmental cleanliness of production.</p> <p>Result of the discipline: He knows modern problems of biotechnology in food production, evaluates the use of biotechnological processes in food production, produces starter cultures based on microorganisms, and uses enzyme preparations in food production.</p>
<p>12</p>	<p>Пәннің коды: (KV) ВТРР 5309-25</p> <p>Пән аталуы: Тағам өндірісіндегі тосқауылдар технологиясы</p> <p>Академиялық кредиттер саны: 5</p> <p>Пререквизиты: Тағам өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері</p>	<p>Код дисциплины: (KV) ВТРР 5309-25</p> <p>Наименование дисциплины: Барьерные технологии в пищевых производствах</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Научные основы производства пищевых продуктов.</p>	<p>Discipline code: (KV) ВТРР 5309-25</p> <p>Name of discipline: Barrier technologies in food production</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Scientific foundations of food production.</p>



	<p>Постреквизиттер: Қалдықтарды және қайталама шикізатты қайта өңдеу технологиясы, Геродиеталық тағам өнімдерінің технологиясы, Қайта өңдеу өндірістеріндегі тағам өнімдерінің микробиологиясы, Тағамдық шикізат пен тамақ өнімдерінің контаминациясы.</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Курстың мақсаты: біріктірілген биофизикалық технологияларды зерттеу, кедергілердің пайда болу көздерін анықтау және олардың тағам сапасына әсері. Пән өнімнің зиянды факторлардан, ақпараттық технологиялардың заманауи бағдарламалық және техникалық құралдарынан қорғалуын бағалау әдістерін дамытуға ықпал етеді. Білім алушыларда шикізаттың, жартылай фабрикаттардың сапасын бағалау және дайын өнімнің тосқауыл көрсеткіштерін анықтау үшін өлшеулер жүргізу дағдыларын дамытады.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: тосқауылдардың пайда болу көздерін және олардың азық-түлік сапасына әсерін анықтайды, азық-түлік сапасын бағалайды және тосқауыл көрсеткіштерін анықтайды, тамақ шикізаты мен дайын өнімнің сапасын бағалау үшін заманауи зерттеу әдістерін қолданады.</p>	<p>Постреквизиттері: Технология переработки отходов и вторичного сырья, Технология продуктов геродиетического питания, Микробиология пищевых продуктов перерабатывающих производств, Контаминация пищевого сырья и пищевых продуктов.</p> <p>Краткое описание курса: Цель курса: изучение комбинированных биофизических технологий, определение источников образования барьеров и их влияние на качество продуктов питания. Дисциплина способствует освоению методов оценки защищенности продукта от повреждающих факторов, современных программных и технических средств информационных технологий. Развивает у обучающихся навыки по проведению измерений для оценки качества сырья, полуфабрикатов и выявления барьерных показателей готовой продукции</p> <p>Результаты обучения дисциплины: выявляет источники образования барьеров и их влияние на качество продуктов питания, оценивает качество продуктов и выявляет барьерные показатели, применяет современные методы исследования для оценки качества пищевого сырья и готовой продукции.</p>	<p>Post-Requirements: Technology of waste and secondary raw materials processing, Technology of herodietic nutrition products, Microbiology of food processing industries, Contamination of food raw materials and food products.</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the course is to study combined biophysical technologies, identify the sources of barriers and their impact on food quality. The discipline promotes the development of methods for assessing the protection of a product from damaging factors, modern software and technical means of information technology. Develops students' measurement skills to assess the quality of raw materials, semi-finished products and identify barrier indicators of finished products</p> <p>Result of the discipline: identifies the sources of barriers and their impact on food quality, evaluates the quality of products and identifies barrier indicators, applies modern research methods to assess the quality of food raw materials and finished products.</p>
<p>13</p>	<p>Пәннің коды: (KV) NIOE 5311 -25</p> <p>Пән аталуы: Ғылыми зерттеулер және экспериментті ұйымдастыру</p> <p>Академиялық кредиттер саны: 5</p> <p>Пререквизиттер: Ғылыми зерттеулердің негіздері (бакалавриат курсы).</p> <p>Постреквизиттер: Тағамдық шикізаттар мен өнімдерді зерттеу әдістері. Тамақ саласындағы</p>	<p>Код дисциплины: (KV) NIOE 5311 -25</p> <p>Наименование дисциплины: Научные исследования и организация эксперимента</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Основы научных исследований (курс бакалавриата).</p> <p>Постреквизиты: Методы исследований пищевого сырья и продуктов, Инновационные технологии</p>	<p>Discipline code: (KV) NIOE 5311 -25</p> <p>Name of discipline: Scientific research and organization of the experiment</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Fundamentals of scientific research (Bachelor's degree course).</p> <p>Post-requirements: Research methods of food raw materials and products, Innovative</p>



	<p>инновациялық техника мен технологиялар. Тағамдық шикізатты өңдеудің инновациялық технологиялары.</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Курстың мақсаты: шикізаттың, жартылай фабрикалар мен дайын өнімнің қасиеттерін 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 жаңа әдістерін, құралдарын игеру дағдыларын дамытуға ықпал етеді.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: кәсіпорындардың инновацияларға бейімділігін негізгі факторларын жіктейді, төмен калориялы май имитаторларын қолдану, жаңартылатын белсенді компоненттермен байыту мәселелерін талдайды, өңдеу кәсіпорындарында сапалы өнім алу үшін заманауи инновациялық технологияларды меңгереді.</p>	<p>переработки пищевого сырья, Инновационные техники и технологии в пищевой отрасли.</p> <p>Краткое описание курса: Цель курса: 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: классифицирует основные факторы восприимчивости предприятий к инновациям, анализирует вопросы применения низкокалорийных имитаторов жира, обогащения возобновляемыми активными компонентами, владеет современными инновационными технологиями для получения качественной продукции на перерабатывающих предприятиях.</p>	<p>technologies for processing food raw materials, Innovative techniques and technologies in the food industry.</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: classifies the main factors of enterprises' susceptibility to innovation, analyzes the issues of using low-calorie fat simulators, enrichment with renewable active components, owns modern innovative technologies to obtain high-quality products at processing enterprises.</p>
<p>14</p>	<p>Пәннің коды: (KV) NOPPP 5311 -25 Пән аталуы: Тағам өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері Академиялық кредиттер саны: 5 Пререквизиттер: Ғылыми зерттеулердің негіздері (бакалавриат курсы). Постреквизиттер: Тағамдық шикізаттар мен</p>	<p>Код дисциплины: (KV) NOPPP 5311 -25 Наименование дисциплины: Научные основы производства пищевых продуктов Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Основы научных исследований (курс бакалавриата). Постреквизиты: Методы исследования пищевого</p>	<p>Discipline code: (KV) NOPPP 5311 -25 Name of discipline: Scientific bases of food production Number of academic credits: 5 Prerequisites: Fundamentals of scientific research (Bachelor's degree course). Post-requirements: Research methods of food</p>




<p>өнімдерді зерттеу әдістері. Тамақ саласындағы инновациялық техника мен технологиялар. Тағамдық шикізатты өңдеудің инновациялық технологиялары.</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Пәнді оқытудың мақсаты: тамақ өнімдерін өндіру саласында білім алу, тамақ өнімдерін өндірудің жаңа технологиялық процестерін әзірлеу. Пән тамақ өнімдерін өндіру бойынша ғылыми білімді, тамақ өнімдерін өндірудің жаңа технологиялық процестерін әзірлеу кезінде техникалық шешім қабылдау негіздемесін қалыптастырады. Білім алушылар тамақ өнімдерін әзірлеуге ғылыми тәсілдер дағдыларын меңгереді, оларды қолданудың экологиялық салдарын ескере отырып, техникалық құралдар мен технологияларға талдау жүргізе алады.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: тамақ өнімдерін өндіру технологиясы саласындағы ғылыми зерттеулер үшін заманауи әдістерді, апараттық технологияларды және техникалық құралдарды қолданады, тамақ кәсіпорындарында ғылыми қызмет нәтижелерін жоспарлайды және енгізеді, тамақ өнімдерін өндірудің жаңа технологиялық процестерін әзірлеу үшін негізгі ғылыми әдістемелер мен өлшемдерді қолдану дағдыларын меңгереді.</p>	<p>сырья и продуктов, Инновационные технологии переработки пищевого сырья, Инновационные техники и технологии в пищевой отрасли.</p> <p>Краткое описание курса: Цель изучения дисциплины: приобретение знаний в области производства пищевых продуктов, разработки новых технологических процессов производства продукции питания. Дисциплина формирует научные знания по производству пищевых продуктов, обоснованию принятия технического решения при разработке новых технологических процессов производства продуктов питания. Обучающиеся приобретут навыки научных подходов к разработке продуктов питания, смогут провести анализ технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения.</p> <p>Результат обучения дисциплины: применяет современные методы, информационные технологии и технические средства для научных исследований в области технологии производства продуктов питания, планирует и внедряет результаты научной деятельности на пищевых предприятиях, владеет навыками применения основных научных методик и критериев для разработки новых технологических процессов производства пищевой продукции.</p>	<p>raw materials and products, Innovative technologies for processing food raw materials, Innovative techniques and technologies in the food industry.</p> <p>Brief description of the course: The purpose of studying the discipline is to acquire knowledge in the field of food production, the development of new technological processes for the production of food products. The discipline forms scientific knowledge on food production, substantiation of technical decision-making in the development of new technological processes for food production. Students will acquire the skills of scientific approaches to food development, will be able to analyze technical means and technologies taking into account the environmental consequences of their use.</p> <p>Result of the discipline: applies modern methods, information technologies and technical means for scientific research in the field of food production technology, plans and implements the results of scientific activities at food enterprises, has the skills to apply basic scientific methods and criteria for the development of new technological processes for food production.</p>
<p>15 Пәннің коды: (VK) ТРNP 6312-25 Пән аталуы: Жаңа өнімдерді әзірлеу технологиясы Академиялық кредиттер саны: 5 Пререквизиттер: Ет-сүт өнімдерінің тағамдық құндылығын жоғарылатудың</p>	<p>Код дисциплины: (VK) ТРNP 6312-25 Наименование дисциплины: Технология разработки новых продуктов Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Биотехнологические методы повышения пищевой ценности мясо-молочной</p>	<p>Discipline code: (VK) ТРNP 6312-25 Name of discipline: New product development technology Number of academic credits: 5 Prerequisites: Biotechnological methods of increasing the nutritional value of meat and</p>




<p>биотехнологиялық әдістері, Тағам өндірісіндегі биотехнологиялар.</p> <p>Постреквизиттер: магистрлік диссертацияны ресімдеу және қорғау, зерттеу практикасы</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: жаңа өнімдерді әзірлеу процестері, әдістері мен технологиялары туралы жүйелі түсінік қалыптастыру. Бұл курс білім алушыларда бастапқы компоненттерді тандау, рецептураны басқару, технологиялық процестерді жобалау, тұтынушылардың өзекті талаптарына және саланың заманауи технологиялық мүмкіндіктеріне жауап беретін бәсекеге қабілетті тамақ өнімдерін құру мәселелері туралы білімдерін қалыптастырады. Оқу процесінде магистранттар жаңа тамақ өнімдерін әзірлеу технологиясының заманауи тәсілдерін идеяны қалыптастыру мен рецептураны жобалаудан бастап шикізатты, онтайлы технологиялық режимдерді тандау және өндірісті масштабтауға дейін меңгереді.</p>	<p>продукции, Биотехнологии в пищевом производстве.</p> <p>Постреквизиты: оформление и защита магистерской диссертации, исследовательская практика.</p> <p>Краткое описание курса: Цель дисциплины: сформировать системное представление о процессах, методах и технологиях разработки новых продуктов. Данный курс формирует у обучающихся знания о вопросах выбора исходных компонентов, управления рецептурой, проектирования технологических процессов, создания конкурентоспособных пищевых продуктов, отвечающих актуальным требованиям потребителей и современным технологическим возможностям отрасли. В процессе обучения магистранты овладеют современными подходами к технологической разработке новых пищевых продуктов: от формирования идеи и проектирования рецептуры до подбора сырья, выбора оптимальных технологических режимов и масштабирования производства</p> <p>Результат обучения дисциплины: способен создавать новые продукты, соответствующие требованиям современного рынка, потребительским предпочтениям и нормативным требованиям безопасности.</p>	<p>dairy products, Biotechnology in food production.</p> <p>Post-requirements: Preparation and defense of a master's thesis, Research practice</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to form a systematic understanding of the processes, methods and technologies of new product development. This course provides students with knowledge about the selection of initial components, recipe management, process design, and the creation of competitive food products that meet current consumer requirements and modern technological capabilities of the industry. In the course of their studies, undergraduates will master modern approaches to the technological development of new food products: from forming an idea and designing a recipe to selecting raw materials, choosing optimal technological modes and scaling production.</p> <p>Result of the discipline: He is able to create new products that meet the requirements of the modern market, consumer preferences and regulatory safety requirements.</p>
<p>16</p> <p>Пәннің коды: (KV) SPPZRP 6312-25</p> <p>Пән аталуы: Өсімдік және жануартекті мамандырылған тағам өнімдері</p> <p>Академиялық кредиттер саны: 5</p> <p>Пререквизиттер: Функционалды және</p>	<p>Код дисциплины: (KV) SPPZRP 6312-25</p> <p>Наименование дисциплины: Специализированные пищевые продукты животного и растительного происхождения</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p>	<p>Discipline code: (KV) SPPZRP 6312-25</p> <p>Name of discipline: Specialized food products of animal and vegetable origin</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Technology of functional and</p>



	<p>мамандандырылған тамақ өнімдерінің технологиясы, Тамақ шикізаты мен өнімдерін зерттеу әдістері.</p> <p>Постреквизиттер: магистрлік диссертацияны ресімдеу және қорғау, зерттеу практикасы</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: жануарлар мен өсімдік кездерінен алынған мамандандырылған өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері мен процестерін зерттеу. Пән білім алушыларда тамақ өнімдерін өндіру технологиясының заманауи мәселелері мен перспективалары туралы білім жүйесін қалыптастырады. Жануарлар мен өсімдік кездерінен алынған мамандандырылған тамақ өнімдерін алудың технологиялық сызба нұсқаларын әзірлеу бойынша дағдыларды дамытуға ықпал етеді</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: ұтымды және тенгерімді тамақтану үшін заманауи өнімдерді жасау саласында кешенді ғылыми зерттеулер жүргізеді, жануарлар мен өсімдіктерден алынатын өнімдер технологиялары саласында ғылыми зерттеулер жүргізу үшін кәсіби білімді пайдаланады, қазіргі заманғы өндірісте болып жатқан биокаталитикалық, физика-химиялық, микробиологиялық, реологиялық процестерді модельдеу негізінде ғылыми-зерттеу қызметінің заманауи әдістерін, құралдары мен технологияларын меңгереді рационалды және теңдестірілген тамақтануға арналған тағамдар</p> <p>Пәннің коды: (KV) TPB6313-25 Пән аталуы: Тағамдық биоөнімдер технологиясы</p>	<p>Пререквизиты: Технология функциональных и специализированных пищевых продуктов, Методы исследования пищевого сырья и продуктов.</p> <p>Постреквизиты: Оформление и защита магистерской диссертации. Исследовательская практика</p> <p>Краткое описание курса: Цель дисциплины: изучение научных основ и процессов производства специализированных продуктов животного и растительного происхождения. Дисциплина формирует у обучающихся систему знаний о современных проблемах и перспективах технологии производства пищевых продуктов. Способствует развитию навыков по разработке технологических схем получения специализированных пищевых продуктов питания из животных и растительных источников</p> <p>Результат обучения дисциплины: проводит комплексные научные исследования в области создания современных продуктов для рационального и сбалансированного питания, использует профессиональные знания для проведения научных исследований в области технологий продуктов животного и растительного происхождения, владеет современными методами, инструментами и технологией научно-исследовательской деятельности на основе моделирования биокаталитических, физико-химических, микробиологических, реологических процессов, протекающих при производстве современных продуктов для рационального и сбалансированного питания</p> <p>Код дисциплины: (KV) TPB6313-25 Наименование дисциплины: Технология пищевых биопродуктов</p>	<p>specialized food products, Methods of research of food raw materials and products.</p> <p>Post-Requirements: Preparation and defense of a master's thesis. Research practice</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline: to study the scientific foundations and processes of production of specialized products of animal and vegetable origin. The discipline forms a system of knowledge among students about modern problems and prospects of food production technology. Promotes the development of skills in the development of technological schemes for obtaining specialized food products from animal and plant sources</p> <p>Result of the discipline: conducts comprehensive scientific research in the field of creating modern products for a rational and balanced diet, uses professional knowledge to conduct scientific research in the field of technologies of animal and plant products, owns modern methods, tools and technology of research activities based on modeling of biocatalytic, physico-chemical, microbiological, rheological processes occurring in the production of modern products for a rational and balanced diet</p> <p>Discipline code: (KV) TPB6313-25 Name of discipline: Technology of food bioproducts</p>
<p>17</p>			

АО «Қазақский университет технологий и бизнеса им. К.Кулажанова»	КЭД 01.12-2025	
Каталог элективных дисциплин	Редакция 2	

<p>Академиялық кредиттер саны: 5</p> <p>Пререквизиттер: Тамақ өндірісіндегі физика-химиялық және биохимиялық процестер, Қайта өңдеу өндірістері өнімдерінің сапасын қамтамасыз ету</p> <p>Постреквизиттер: зерттеу практикасы, магистрлік диссертацияны ресімдеу және қорғау.</p> <p>Қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: тағамдық биоөнімдер технологиясы саласындағы заманауи түсініктер, биоөнімдер технологияларын әзірлеудің инновациялық әдістері туралы ғылыми білім алу және олардың сапалық көрсеткіштерін зерттеу. Бұл курс білім алушыларда тағамдық биоөнімдерді өндіру перспективалары, мұздатылған және кеттірілген биоөнімдерді, органикалық өсірілген тамақ өнімдерін өндіру технологиясының ерекшеліктері туралы білімді қалыптастырады. Пән білім алушыларда жоғары сапалы биологиялық толыққанды өнімдерді алудың технологиялық процестерін басқару әдістері мен тәсілдерін игеру, тамақ биоөнімдерін өндірудегі инновациялық үрдістерді талдау дағдыларын дамытады.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: тамақ өнімдерін өндіруде қолданылатын микроорганизмдердің морфологиялық, физиологиялық және биологиялық ерекшеліктерін біледі; пре-, пробиотиктерді, симбиотиктерді жіктеуді, олардың әсер ету механизмін, дәстүрлі аштылған сүт өнімдерінің пробиотикалық сипаттамасын жүргізеді; функционалды тамақтану үшін биоөнімдерді өндіру технологиясын әзірлейді, про - және</p>	<p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Физико-химические и биохимические процессы в пищевых производствах, Обеспечение качества продуктов перерабатывающих производств</p> <p>Постреквизиты: исследовательская практика, оформление и защита магистерской диссертации.</p> <p>Краткое описание курса Цель дисциплины: получение научных знаний о современных представлениях в области технологии пищевых биопродуктов, инновационных методов разработки технологий биопродуктов и изучение их качественных показателей. Данный курс формирует у обучающихся знания о перспективах производства пищевых биопродуктов, особенностях технологии производства сублимированных биопродуктов, органически выращенных продуктов питания. Дисциплина развивает у обучающихся навыки по освоению методов и приемов управления технологическими процессами получения высококачественных биологически полноценных продуктов, анализу инновационных тенденций в производстве пищевых биопродуктов.</p> <p>Результат обучения дисциплины: знает морфологические, физиологические и биологические особенности микроорганизмов, используемые при изготовлении пищевых продуктов; проводит классификацию пре-, пробиотиков, симбиотиков, механизм их действия, пробиотическую характеристику традиционных кисломолочных продуктов; разрабатывает технологию производства биопродуктов для функционального питания, использует методы оценки качественных показателей</p>	<p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Physico-chemical and biochemical processes in food production. Ensuring the quality of products of processing industries.</p> <p>Post-Requirements: Research practice, Preparation and defense of a master's thesis.</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline: to obtain scientific knowledge about modern concepts in the field of food bioproduct technology, innovative methods for developing bioproduct technologies and studying their qualitative indicators. This course forms students' knowledge about the prospects for the production of food bioproducts, the features of the technology of production of freeze-dried bioproducts, organically grown food. The discipline develops students' skills in mastering methods and techniques for managing technological processes for obtaining high-quality biologically complete products, analyzing innovative trends in the production of food bioproducts.</p> <p>Result of the discipline: He knows the morphological, physiological and biological features of microorganisms used in the manufacture of food products; classifies pre-, probiotics, symbiotics, their mechanism of action, probiotic characteristics of traditional fermented milk products; develops technology for the production of bioproducts for functional nutrition, uses methods for</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------


АО «Казахский университет технологий и бизнеса им. К.Кулажанова»	КЭД 01.12-2025	
Каталог элективных дисциплин	Редакция 2	

	<p>пребиотикалық тамақ өнімдерін өндіруде биоөнімдердің сапалық көрсеткіштерін бағалау әдістерін қолданады.</p>	<p>биопродуктов при производстве пребиотических продуктов питания.</p>	<p>evaluating the quality indicators of bioproducts in the production of pro- and prebiotic foods.</p>
<p>18</p>	<p>Пәннің коды: (VK) TRFP 6310-25 Пән аталуы: Ферменттік препараттарды өндіру технологиясы Академиялық кредиттер саны: 5 Пререквизиттер: Тағам өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері, Функционалдық және мамандырылған тағам өнімдерінің технологиясы. Постреквизиттер: Зерттеу практикасы Курстың қысқаша мазмұны: Курстың мақсаты: тамақ өнеркәсібіне арналған ферменттік препараттарды өндіру технологиясының принциптері мен ерекшеліктерін зерттеу. Пән ферменттік препараттардың негізгі ұғымдары, жіктелуі, номенклатурасы мен ерекшелігі туралы теориялық және практикалық білімді қалыптастырады. Білім алушылар ферменттер мен ферменттік препараттарды тамақ өнеркәсібінде тиімді биокатализатор ретінде пайдалануды талдай алады және қазіргі заманғы өндірісті ұйымдастыруда, ассортиментті қалыптастыруда және өнімнің биологиялық толықтығын қамтамасыз етуде биотехнологиялық әдістерді қолдана алады.</p>	<p>Код дисциплины: (VK) TRFP 6310-25 Наименование дисциплины: Технология производства ферментных препаратов Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Научные основы производства пищевых продуктов, Технология функциональных и специализированных пищевых продуктов Постреквизиты: Исследовательская практика Краткое описание курса: Цель курса: изучение принципов и особенностей технологии производства ферментных препаратов для пищевой промышленности. Дисциплина формирует теоретические и практические знания об основных понятиях, классификации, номенклатуры и специфичности ферментных препаратов. Обучающиеся смогут анализировать использование ферментов и ферментных препаратов как эффективных биокатализаторов в пищевой промышленности и применить биотехнологические приемы в организации современного производства, формировании ассортимента и обеспечения биологической полноценности продукта</p> <p>Результаты обучения дисциплины: владеет современными тенденциями в области применения ферментных препаратов в производстве продуктов питания, анализирует технологические процессы, применяемые в производстве ферментных препаратов, проводит научные исследования по</p>	<p>Discipline code: (VK) TRFP 6310-25 Name of discipline: Technology of production of enzyme preparations Number of academic credits: 5 Prerequisites: Scientific foundations of food production, Technology of functional and specialized food products. Post-Requirements: Research practice Brief description of the course: The purpose of the course: to study the principles and features of the technology of production of enzyme preparations for the food industry. The discipline forms theoretical and practical knowledge about the basic concepts, classification, nomenclature and specificity of enzyme preparations. Students will be able to analyze the use of enzymes and enzyme preparations as effective biocatalysts in the food industry and apply biotechnological techniques in organizing modern production, forming an assortment and ensuring the biological usefulness of the product</p> <p>Result of the discipline: He is familiar with modern trends in the use of enzyme preparations in food production, analyzes technological processes used in the production of enzyme preparations, conducts scientific research on the use of enzyme preparations in</p>

АО «Казахский университет технологий и бизнеса им. К. Кулажанова»	КЭД 01.12-2025	
	Редакция 2	

Каталог элективных дисциплин

	ферменттік препараттарды қолдану бойынша ғылыми зерттеулер жүргізеді.	использованию ферментных препаратов в пищевой промышленности.	the food industry.
19	<p>Пәннің коды: (VK) ІТТРО 6314-25</p> <p>Пән аталуы: Тамақ саласындағы инновациялық техника мен технологиялар</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Тағам өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері. Тағам өндірісіндегі биотехнологиялар. Ет-сүт өнімдерінің тағамдық құндылығын жоғарылатудың биотехнологиялық әдістері.</p> <p>Постреквизиттер: Зерттеу практикасы, Магистрлік диссертацияны ресімдеу және қорғау</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарының инновациялық даму мәселелерін зерттеу. Курс техника мен технологияны жетілдіру, азық-түлік кәсіпорындарында өнімнің сапасы мен шығымдылығын арттыру үшін ғылыми зерттеулер туралы білімді қалыптастырады. Білім алушылар тамақ өнімдерін өндірудің заманауи инновациялық техникаларын игере алады; сала технологияларын кәсіпорындарының бейімділігінің негізгі факторларын талдау дағдыларын игереді; өндіріске инновациялық техникалар мен технологияларды енгізуді бағалай алады.</p> <p>Пәннің оқу нәтижесі: өнімдердің сапасын арттыру үшін жаңа буын тамақ өнімдерін өндірудің заманауи технологияларын қолдануды</p>	<p>Код дисциплины: (VK) ІТТРО 6314-25</p> <p>Наименование дисциплины: Инновационные техники и технологии в пищевой отрасли</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Научные основы производства пищевых продуктов. Биотехнологии в пищевом производстве. Биотехнологические методы повышения пищевой ценности мясо-молочной продукции.</p> <p>Постреквизиты: Исследовательская практика. Оформление и защита магистерской диссертации.</p> <p>Краткое описание курса: Цель дисциплины: изучение вопросов инновационного развития предприятий пищевой промышленности. Курс формирует знания о научных исследованиях для совершенствования техники и технологии, повышения качества и выхода продукции на пищевых предприятиях. Обучающиеся смогут освоить современные инновационные техники и технологии производства пищевых продуктов; приобретут навыки анализа основных факторов восприимчивости предприятия отрасли к инновациям; смогут оценить внедрения в производство инновационных техник и технологий</p> <p>Результат обучения дисциплины: научно обосновывает применение современных технологий производства продуктов питания нового поколения для повышения качества продуктов, владеет современными методами исследования в области</p>	<p>Discipline code: (V) ІТТРО 6314-25</p> <p>Name of discipline: Innovative equipment and technologies in the food industry</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Scientific foundations of food production. Biotechnology in food production. Biotechnological methods of increasing the nutritional value of meat and dairy products.</p> <p>Post-Requirements: Research practice. Preparation and defense of a master's thesis</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline: to study the issues of innovative development of food industry enterprises. The course builds knowledge about scientific research to improve engineering and technology, improve the quality and yield of products in food enterprises. Students will be able to master modern innovative food production techniques and technologies; acquire skills in analyzing the main factors of the industry's susceptibility to innovation; will be able to evaluate the introduction of innovative techniques and technologies into production.</p> <p>Result of the discipline: scientifically justifies the use of modern technologies for the production of new generation food products to improve the quality of products, owns modern research methods in the field of improving the</p>

АО «Қазақский университет технологий и бизнеса им. К.Кулажанова»	КЭД 01.12-2025	
Каталог элективных дисциплин	Редакция 2	

<p>ғылыми негіздейді, жана буын өнімдерінің технологияларын жетілдіру саласында зерттеудің заманауи әдістерін меңгереді.</p>	<p>совершенствования технологий продуктов нового поколения.</p>	<p>technology of new generation products.</p>
<p>20</p> <p>Пәннің коды: (VK) ІТРПС 6314-25</p> <p>Пән аталуы: Тамақ шикізаттарын өңдеудің инновациялық технологиялары</p> <p>Академиялық кредиттер көлемі: 5</p> <p>Пререквизиттер: Тағам өнімдерін өндірудің ғылыми негіздері. Тағам өндірісіндегі биотехнологиялар. Ет-сүт өнімдерінің тағамдық құндылығын жоғарылатудың биотехнологиялық әдістері.</p> <p>Постреквизиттер: Зерттеу практикасы, Магистрлік диссертацияны ресімдеу және қорғау</p> <p>Курстың қысқаша мазмұны: жасанды интеллект технологияларын қолдана отырып, басқарудың жана тәсілдері мен қағдаттарына сәйкес қайта өңдеу өндірістері өнімдерінің сапасын қамтамасыз ету мәселелерін зерттеу. Курс деректерді мониторингілеу мен талдаудың зияткерлік жүйелерін қолдана отырып, қайта өңдеу өндірістерінің тамақ өнімдерінің сапасын бақылауды қамтамасыз ету туралы ғылыми білімді қалыптастырады. Пән шеңберінде білім алушылар қайта өңдеу өндірістерінің өнімдерін өндірудің инновациялық технологияларын меңгереді, өнімдердің сапасын анықтаудың заманауи, жоғары тиімді әдістерін талдау дағдыларын меңгереді, тамақ өнімдерінің қауіпсіздік стандарттары мен жүйелерін, қайта өңдеу өндірістерінің тамақ өнімдеріне қойылатын нормативтік-техникалық құжаттаманы бағалай алады.</p>	<p>Код дисциплины: (VK) ІТТРО 6314-25</p> <p>Наименование дисциплины: Инновационные технологии переработки пищевого сырья</p> <p>Количество академических кредитов: 5</p> <p>Пререквизиты: Научные основы производства пищевых продуктов. Биотехнологии в пищевом производстве. Биотехнологические методы повышения пищевой ценности мясо-молочной продукции.</p> <p>Постреквизиты: Исследовательская практика. Оформление и защита магистерской диссертации.</p> <p>Краткое описание курса: Цель дисциплины изучение вопросов обеспечения качества продуктов перерабатывающих производств в соответствии с новыми подходами и принципами управления, включая использование технологий искусственного интеллекта. Курс формирует научные знания об обеспечении контроля качества пищевых продуктов перерабатывающих производств с применением интеллектуальных систем мониторинга и анализа данных. В рамках дисциплины обучающиеся овладеют инновационными технологиями производства продуктов перерабатывающих производств, приобретут навыки анализа современных, высокоэффективных методов определения качества продуктов, смогут оценить стандарты и системы безопасности пищевой продукции, нормативно-техническую документацию, представляемую к пищевой продукции перерабатывающих производств</p>	<p>Discipline code: (V) ІТТРО 6314-25</p> <p>Name of discipline: Innovative technologies for processing food raw materials</p> <p>Number of academic credits: 5</p> <p>Prerequisites: Scientific foundations of food production. Biotechnology in food production. Biotechnological methods of increasing the nutritional value of meat and dairy products.</p> <p>Post-Requirements: Research practice. Preparation and defense of a master's thesis</p> <p>Brief description of the course: The purpose of the discipline is to study the issues of ensuring the quality of products of processing industries in accordance with new approaches and management principles, including the use of artificial intelligence technologies. The course builds scientific knowledge about ensuring the quality control of food products in processing industries using intelligent monitoring and data analysis systems. Within the framework of the discipline, students will master innovative technologies for the production of products from processing industries, acquire skills in analyzing modern, highly effective methods for determining product quality, and will be able to evaluate food safety standards and systems, as well as regulatory and technical documentation required for food products from processing industries.</p>



КЭД 01.12-2025
Редакция 2

АО «Казакский университет технологий и бизнеса им. К.Кулажанова»
Каталог элективных дисциплин

	<p>Пәннің оқу нәтижесі: өнімдердің сапасын арттыру үшін жана буын тамақ өнімдерін өндірудің заманауи технологияларын қолдануды ғылыми негіздейді, жана буын өнімдерінің технологияларын жетілдіру саласында</p>	<p>Результат обучения дисциплины: научно обосновывает применение современных технологий производства продуктов питания нового поколения для повышения качества продуктов, владеет современными методами исследования в области совершенствования технологий продуктов нового поколения.</p>	<p>Result of the discipline: scientifically justifies the use of modern technologies for the production of new generation food products to improve the quality of products, owns modern research methods in the field of improving the technology of new generation products.</p>
21	<p>Пәннің коды: (KV) TRGP 6315-25 Пән аталуы: Геродиеталық тағам өнімдерінің технологиясы Академиялық кредиттер саны: 5 Пререквизиттер: Функционалды және мамандандырылған тамақ өнімдерінің технологиясы. Постреквизиттер: Зерттеу практикасы, магистрлік диссертацияны ресімдеу және қорғау, Қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: геродиеталық тағам өнімдерінің ғылыми негізделген технологияларын зерттеу. Пән қазіргі заманауи тенденциялар, геродиеталық өнімдерінің жана буындарын құру және дамыту жолдары туралы теориялық білімді қалыптастырады. Білім алушылар геродиеталық тағамға арналған өнімдерді өндірудің әзірлемелері мен негізгі технологиялық процестерін талдай алады және егде жастағы адамдар үшін тағамның сапалық көрсеткіштерін бағалай алады. Пәннің оқу нәтижесі: геродиетикалық бейіндегі өнімдерді дамытудың жана бағыттарын талдайды, геродиетикалық тағам өнімдерін өндіруге қойылатын заманауи талаптарды ескере отырып технологияларды әзірлейді, егде жастағы</p>	<p>Код дисциплины: (KV) TRGP 6315-25 Наименование дисциплины: Технология продуктов геродиетического питания Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Технология функциональных и специализированных пищевых продуктов. Постреквизиты: исследовательская практика, оформление и защита магистерской диссертации. Краткое описание курса. Цель дисциплины: изучение научно-обоснованных технологий продуктов геродиетического питания. Дисциплина формирует теоретические знания о современных тенденциях, путях создания и направления развития новых поколений продуктов геродиетического профиля. Обучающиеся смогут анализировать разработки и основные технологические процессы производства продуктов для геродиетического питания и оценивать качественные показатели пищи для людей пожилого возраста. Результат обучения дисциплины: анализирует новые направления развития продуктов геродиетического профиля, разрабатывает технологии с учетом современных требований для производства продуктов геродиетического питания, проводит оценку качественных показателей пищи для людей пожилого возраста.</p>	<p>Discipline code: (KV) TRGP 6315-25 Name of discipline: Technology of herodietic nutrition products Number of academic credits: 5 Prerequisites: Technology of functional and specialized food products. Post-Requirements: Research practice, Preparation and defense of a master's thesis. Brief description of the course: The purpose of the discipline: the study of scientifically based technologies of herodietic nutrition products. The discipline forms theoretical knowledge about current trends, ways of creating and directions of development of new generations of products of a herodietic profile. Students will be able to analyze the development and main technological processes of the production of products for herodietic nutrition and evaluate the quality of food for the elderly. Result of the discipline: analyzes new directions in the development of herodietic products, develops technologies taking into account modern requirements for the production of herodietic nutrition products, evaluates the quality indicators of food for the</p>



КЭД 01.12-2025
Редакция 2

АО «Казакский университет технологий и бизнеса им. К.Кулажанова»
Каталог элективных дисциплин


	elderly.	
<p>22</p> <p>Пәннің коды: (KV) TPOVS 6315-25 Пән аталуы: Қалдықтарды және қайталама шикізатты қайта өңдеу технологиясы Академиялық кредиттер саны: 5 Пререквизиттер: Функционалды және мамандандырылған тамақ өнімдерінің технологиясы, Тағам өндірісіндегі тосқауылдар технологиясы. Постреквизиттер: магистрлік диссертацияны ресімдеу және қорғау, зерттеу практикасы Курстың қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: ресурс үнемдеуші технологиялар саласындағы мәселелерді зерттеу. Пән білім алушыларда тамақ өнеркәсібінде қолданылатын қалдықтар мен қайталама шикізатты қайта өңдеудің заманауи әдістері туралы білім жүйесін қалыптастырады. Курс шеңберінде білім алушылар тамақ өнеркәсібінің қалдықтары мен қайталама шикізатының қауіпсіздігін бағалау дағдыларын және оларды функционалдық мақсаттағы жаңа тамақ өнімдерін әзірлеу үшін ұтымды пайдалануды меңгереді. Пәннің оқу нәтижесі: тамақ өнеркәсібінде пайдаланылатын шикізат қалдықтарын қайта өңдеу қауіпсіздігінің қазіргі заманғы мәселелерін меңгерген, қалдықтардың қауіпсіздігін және жаңа тамақ өнімдерін әзірлеу үшін ұтымды пайдалануды бағалайды, ғылыми зерттеулерде тамақ өнімдерінің химиялық заттармен және токсиндермен ластануын анықтау әдістерін қолданады.</p>	<p>Discipline code: (KV) TPOVS 6315-25 Name of discipline: Technology of waste and secondary raw materials processing Number of academic credits: 5 Prerequisites: Technology of functional and specialized food products, Barrier technologies in food production. Post-Requirements: Preparation and defense of a master's thesis. Research practice Brief description of the course: The purpose of the discipline: to study issues in the field of resource-saving technologies. The discipline forms a system of knowledge among students about modern methods of recycling waste and secondary raw materials used in the food industry. As part of the course, students will acquire skills in assessing the safety of waste and secondary raw materials of the food industry and their rational use for the development of new functional food products Result of the discipline: He is familiar with modern issues of the safety of waste processing of raw materials used in the food industry, evaluates waste safety and rational use for the development of new food products, applies methods for determining food contamination with chemicals and toxins in scientific research.</p>	<p>Код дисциплины: (KV) TPOVS 6315-25 Наименование дисциплины: Технология переработки отходов и вторичного сырья Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Технология функциональных и специализированных пищевых продуктов, Барьерные технологии в пищевых производствах. Постреквизиты: оформление и защита магистерской диссертации, исследовательская практика Краткое описание курса: Цель дисциплины: изучение вопросов в области ресурсосберегающих технологий. Дисциплина формирует у обучающихся систему знаний о современных методах переработки отходов и вторичного сырья, используемых в пищевой промышленности. В рамках курса обучающиеся приобретут навыки по оценке безопасности отходов и вторичного сырья пищевой промышленности и их рациональное применение для разработки новых пищевых продуктов функционального назначения. Результат обучения дисциплины: владеет современными вопросами безопасности переработки отходов сырья, используемых в пищевой промышленности, оценивает безопасность отходов и рациональное применение для разработки новых пищевых продуктов, применяет в научных исследованиях методы определения загрязнения пищевых продуктов химическими веществами и токсинами.</p>



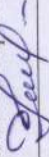
КЭД 01.12-2025
Редакция 2


АО «Каззахский университет технологий и бизнеса им. К.Кулажанова»
Каталог элективных дисциплин


<p>23</p>	<p>Пәннің коды: (VK) KPSPP 6316-25 Пән аталуы: Тамақ шикізаты мен тамақ өнімдерінің контаминациясы Академиялық кредиттер саны: 5 Пререквизиттер: Тамақ өндірісіндегі физика-химиялық және биохимиялық процестер, Өнім сапасын басқару. Постреквизиттер: магистрлік диссертацияны ресімдеу және қорғау. Курстың қысқаша мазмұны Пәннің мақсаты: тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатын ластаушы заттармен ластаудың өзекті мәселелерін, контаминацияның заманауи әдістерін зерттеу. Пән білім алушыларда тамақ өнімдеріне ұлы заттардың түсу түрлері, Тамақ өнімдеріне контаминанттардың түсуінің алдын алу және олардың алдын алу әдістері туралы ғылыми білімді қалыптастырады. Білім алушылар Тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатының қауіпті заттармен ластануының негізгі жолдарын талдай алады, ағзаға түсетін ластаушы заттардың басымдылығын және адам денсаулығына қауіп-қатерді бағалау дағдыларына ие болады. Пәннің оқу нәтижесі: контаминанттармен тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатының ластануының өзекті мәселелерін біледі, тамақ шикізаты мен азық-түлікке ұятты әсер ететін</p>	<p>Код дисциплины: (VK) KPSPP 6316 -25 Наименование дисциплины: Контаминация пищевого сырья и пищевых продуктов Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Физико-химические и биохимические процессы в пищевых производствах, Управление качеством продукции Постреквизиты: оформление и защита магистерской диссертации Краткое описание курса: Цель дисциплины: изучение актуальных вопросов загрязнения пищевых продуктов и продовольственного сырья контаминантами, современных методов деконтаминации. Дисциплина формирует у обучающихся научные знания о видах поступления в продукты питания токсических веществ, профилактики поступления контаминантов в продукты питания и методов их предотвращения. Обучающиеся смогут анализировать основные пути загрязнения пищевых продуктов и продовольственного сырья опасными веществами, приобретут навыки оценки приоритетности загрязняющих веществ, поступающих в организм и риска здоровью человека. Результат обучения дисциплины: знает актуальные проблемы загрязнения пищевых продуктов и продовольственного сырья контаминантами, анализирует классификацию химических веществ, вызывающих токсическое</p>	<p>Discipline code: (VK) KPSPP 6316 -25 Name of discipline: Contamination of food raw materials and food products Number of academic credits: 5 Prerequisites: Physico-chemical and biochemical processes in food production, Product quality management. Post-requirements: Preparation and defense of a master's thesis. Brief description of the course: The purpose of the discipline: to study topical issues of contamination of food products and food raw materials with contaminants, modern methods of decontamination. The discipline forms students' scientific knowledge about the types of toxic substances entering food, the prevention of contaminants entering food and methods of their prevention. Students will be able to analyze the main ways of contamination of food products and food raw materials with dangerous substances, acquire skills to assess the priority of pollutants entering the body and the risk to human health. Result of the discipline: he knows the current problems of contamination of food products and food raw materials with contaminants, analyzes the classification of chemicals that cause toxic effects on food raw materials and food products, as well as</p>
-----------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

АО «Казахский университет технологии и бизнеса им. К.Кулажанова»	КЭД 01.12-2025	
Каталог элективных дисциплин	Редакция 2	

<p>химиялық заттардың жіктелуін, сондай-ақ тамақ өнімдерінің ластануының негізгі жолдарын талдайды, тамақ өнімдерінің экологиялық қауіпсіздігі саласында ғылыми зерттеулер жүргізеді, тамақ шикізаты мен тамақ өнімдерінің ластануын және олардың ластануын бағалау үшін ғылыми әдістер мен заманауи аппаратураларды менгерген адам денсаулығына қауіп төндіреді.</p>	<p>анализирует классификацию химических веществ, вызывающих токсическое влияние на пищевое сырье и продукты питания, а также основные пути загрязнения продуктов питания, проводит научные исследования в области экологической безопасности пищевых продуктов, владеет научными методами и современной аппаратурой для оценки контаминантов пищевого сырья и пищевых продуктов и их риска здоровью человека.</p>	<p>cause toxic effects on food raw materials and food products, as well as the main ways of contamination of food, conducts scientific research in the field of environmental food safety, owns scientific methods and modern equipment for assessing contaminants of food raw materials and food products and their risk to human health.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ӨЗІРЛЕНДІ/РАЗРАБОТАНО/DEVELOPED
 Кафедра менгерушісі
 Заведующий кафедрой
 Head of the Department
 Байтуканова С.Б.

МАҚҰЛДАНДЫ/ОДОБРЕНО/CONFIRMED
 Факультеттің АСЖК төрағасы / Председатель КАК факультета/Chairman of the Faculty AQC
 Жунусова Г.С.

БЕКІТІЛДІ/УТВЕРЖДЕНО/APPROVED
 ӘК төрағасы/Председатель МС/ Chairman of the МС
 Аскарбеков Э.Б.