

«Қ.Құлажанов атындағы Қазақ технология және бизнес университеті» АҚ/
АО «Казахский университет технологии и бизнеса имени К.Кулажанова»/
"Kazakh University of Technology and Business" named after K.Kulazhanov" JSC



БЕКІТІЛГЕН / УТВЕРЖДЕН / APPROVED
Ә.Б. Асқарбеков
ӨК шешімімен / Решением МС / By the decision MC
Хаттама / Протокол / Record № 3
20 25 жыл / год / year

ЭЛЕКТИВТІ ПӘНДЕР КАТАЛОҒЫ
КАТАЛОГ ЭЛЕКТИВНЫХ ДИСЦИПЛИН
CATALOG OF ELECTIVE DISCIPLINES

7M07241 - Тағам қауіпсіздігі/ 7M07241 - Пищевая безопасность/ 7M07241 - Food safety _

Білім беру бағдарламасының коды және атауы (БББ түрі: Major / Minor)/ Код и наименование образовательной программы (вид ОП: Major / Minor)/
Code and name of the educational program (type of EP Major / Minor)

7M07 Инженерлік, өңдеу және құрылыс салалары/ 7M07 Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли/ 7M07 Engineering,
manufacturing and construction industries

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

7M072 Өндірістік және өңдеу салалары/ 7M072 Производственные и обрабатывающие отрасли/ 7M072 Industrial and
manufacturing branches

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

M111 Тамақ өнімдерін өндіру/ M111 Производство продуктов питания/ M111 Food production

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

Магистратура / Магистратура/ Magistracy

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

Оқуға түскен жылы / Набор / Enrolment of 2026 жыл / года / year

№	Пәндердің және пәндердің аталуы Пәндің қысқаша мазмұны	Наименование дисциплины Краткое содержание дисциплины	The name of the cycles and disciplines Summary of the discipline
	Базалық пәндер / Базовые дисциплины / Basic disciplines 35 кредит / кредита / credits		
1	Пәнінің коды: ЖК ІҮа (Р) 5201-26 Пәнінің атауы: Шет тілі (кәсіби) Академиялық кредиттер көлемі: 4 Пререквизиттер: бағдарлама шет тілін үйренуді жалғастыруға және алдыңғы деңгейде алған дағдыларды жетілдіруге бағытталған, осылайша бакалавриат бағдарламасының «Шет тілі» және «Кәсіби бағытталған шет тілі» пәндерімен тығыз байланысты. Постреквизиттер: Шет тілі С2 деңгейі. Курстың қысқаша мазмұны: Пән академиялық өзара іс-қимылды дамытуға және ғылыми жазу дағдыларын қалыптастыруға бағытталған. Пәнді оқу барысында магистрант мамандығы бойынша шетелдік ғылыми ақпаратты жүйелейді және кәсіби қызметті шет тілінде жүзеге асырады. Бұл авторлық зерттеу нәтижелерін халықаралық ғылыми ортада тиімді ұсынуға, жоғары рейтингті ғылыми журналдарға мақалалар дайындауға және арнайы пәндер бойынша сабақтар өткізуге мүмкіндік береді, болашақ зерттеушінің жалпы бәсекеге қабілеттілігін арттырады. Пәнді оқыту нәтижесі: Ғылыми және кәсіби қызметте ақпаратты талдау, түсіндіру және ұсыну үшін кәсіби лексика мен мамандандырылған тілдік құрылымдарды қолданады.	Код дисциплины ВК ІҮа (Р) 5201-26 Наименование дисциплины Иностранный язык (профессиональный) Количество академических кредитов: 4 Пререквизиты: программа направлена на продолжение изучения иностранного языка и совершенствование навыков, полученных на предыдущем уровне, таким образом, дисциплина тесно связана с дисциплинами «Иностранный язык» и «Профессионально-ориентированный иностранный язык» программы бакалавриата. Постреквизиты: Иностранный язык С2. Краткое описание курса: Дисциплина направлена на развитие академического взаимодействия и навыков научного письма. При изучении дисциплины магистрант систематизирует зарубежную информацию по специальности и осуществляет профессиональную деятельность на иностранном языке. Это позволяет эффективно представлять результаты авторских исследований в международном языке, подготавливать статьи для высококорейтинговых журналов и проводить занятия по специальным предметам, повышая общую конкурентоспособность будущего исследователя. Результат обучения дисциплины: Применяет профессиональную лексику и специализированные языковые конструкции для анализа, интерпретации и представления информации в научной и	Discipline code: UC IVa (P) 5201-26 Name of the discipline: Foreign language (professional) Number of academic credits: 4 Prerequisites: the program focuses on continuing learning a foreign language and improving the skills developed at the previous level, and thus is closely connected with the disciplines «Foreign Language» and «Professionally Oriented Foreign Language» of undergraduate level program. Post-requirements Foreign Language C2. Brief description of the course The course is aimed at developing academic communication and scientific writing skills. During the course, master's students systematize international scholarly information in their field of study and perform professional activities in a foreign language. This enables them to effectively present the results of their research in the international academic community, prepare manuscripts for high-impact scientific journals, and teach specialized courses, thereby enhancing their overall competitiveness as future researchers. Course Learning Outcome: Applies professional terminology and specialized language structures to analyze, interpret, and present information in scientific and professional activities.

	профессиональной деятельности.	
2 Пәннің коды: ЖК ІFN 5204-26 Пәннің атауы: Ғылым тарихы мен философиясы Академиялық кредиттер көлемі: 4 Пререквизиттер: Қазақстан тарихы, әлеуметтік-саяси білім модулі, философия, арнайы пәндер. Постреквизиттер: өз мамандықтарының философиялық аспектілерін терең зерттеу. Курстың қысқаша мазмұны: Пән ғылыми ойлау мәдениетін қалыптастыруға және әдіснамалық талдау дағдыларын дамытуға бағытталған. Оқу үдерісі танымның ерекшеліктерін терең түсінуге негізделіп, диссертациялық жұмысты сапалы орындауды және ғылыми жарияланымдарды дайындауда академиялық адалдықтың жоғары деңгейін қамтамасыз етеді. Пәнді меңгеру барысында магистрант заманауи ғылымның теориялық мәселелерін талдайды және өзінің ғылыми зерттеуінің әдіснамалық аппаратын негіздейді. Пәнді оқыту нәтижесі: Ғылымның қалыптасуына тарихи және мәдени факторлардың ықпалын зерттеу негізінде ғылыми білім мен философиялық тұжырымдамаларды талдайды.	Код дисциплины: ВК ІFN 5204-26 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: Дисциплина направлена на формирование культуры научного мышления и развитие навыков методологического анализа. Процесс обучения ориентирован на глубокое осмысление специфики познания, что обеспечивает качественное выполнение диссертационной работы и достижение высокого уровня академической честности при подготовке научных публикаций. В ходе освоения дисциплины магистрант анализирует теоретические проблемы современной науки и обосновывает методологический аппарат собственного научного исследования. Результат обучения дисциплины: Анализирует научные знания и философские концепции, на основе исследования влияния исторических и культурных факторов на формирование науки. Код дисциплины: ВК РVSh 5202-26 Наименование дисциплины: Педагогика	Discipline code: UC ІFN 5204-26 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 discipline aims to cultivate a culture of scientific thinking and develop methodological analysis skills. The learning process focuses on a profound understanding of the specifics of cognition, ensuring the high-quality completion of the master's thesis and the achievement of a high level of academic integrity in preparing scientific publications. Throughout the course, the master's student analyzes the theoretical problems of modern science and substantiates the methodological framework of their own scientific research. Course Learning Outcome: Analyzes scientific knowledge and philosophical concepts based on the study of the influence of historical and cultural factors on the development of science.
3 Пәннің коды: ЖК РVSh 5202-26 Пәннің атауы: Жоғары мектептің педагогикасы		Discipline code: UC РVSh 5202-26 Name of the discipline: Higher school

	Академиялық кредиттер көлемі: 4 Пререквизиттер: Философия, Психология Постреквизиттер: білім беру бағдарламасы бойынша оқытылатын пәндер Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пән магистранттардың педагогикалық құзыреттілігін қалыптастыруға, оқытудың әдістемелері мен әдістерін меңгеруге, сондай-ақ заманауи білім беру технологияларын енгізуге бағытталған. Бағдарлама академиялық ортада кәсіби және зерттеушілік қызметке даярлайды. Оқу барысында магистранттар заманауи педагогикалық тұжырымдамаларды меңгереді, тиімді әдістемелер негізінде оқу сабақтарын жобалайды, білім беру үдерісіне цифрлық және инновациялық оқыту технологияларын кіріктіреді, кәсіби міндеттерді шешеді және негізделген қорытындылар жасайды. Пәнді оқыту нәтижесі: Жоғары білім беру жүйесінде оқу үдерісін жобалау және іске асыру барысында заманауи педагогикалық тәсілдерді, оқыту әдістері мен білім беру технологияларын қолданады.	высшей школы Количество академических кредитов: 4 Пререквизиты: Философия, Психология Постреквизиты: дисциплины по изучаемой образовательной программе Краткое описание курса: Дисциплина направлена на формирование педагогической компетентности магистрантов, освоение методик и методов преподавания, а также внедрение современных технологий обучения. Программа готовит к профессиональной и исследовательской деятельности в академической среде. В ходе обучения магистранты овладевают современными педагогическими концепциями, проектируют учебные занятия на основе эффективных методик, интегрируют цифровые и инновационные технологии обучения в образовательный процесс, решают профессиональные задачи и формулируют обоснованные выводы. Результат обучения дисциплины: Применяет современные педагогические подходы, методы преподавания и образовательные технологии при проектировании и реализации учебного процесса в высшей школе.	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 discipline is aimed at developing the pedagogical competence of master's students, mastering teaching methods and techniques, and implementing modern educational technologies. The program prepares students for professional and research activities in an academic environment. During the course, master's students master modern pedagogical concepts, design lessons based on effective methodologies, integrate digital and innovative learning technologies into the educational process, solve professional tasks, and formulate well-founded conclusions. Course Learning Outcome: Applies modern pedagogical approaches, teaching methods, and educational technologies in the design and implementation of the teaching and learning process in higher education.
4	Пәннің коды: ЖК РУ 5203-26 Пәннің атауы: Басқару психологиясы Академиялық кредиттер көлемі: 4 Пререквизиттер: Философия, саясаттану, әлеуметтану, психология (курс, бакалавриат) Постреквизиттер: білім беру бағдарламасы	Код дисциплины: ВК РУ 5203-26 Наименование дисциплины: Психология управления Количество академических кредитов: 4 Пререквизиты: Философия, политология, социология, психология (курс бакалавриат)	Discipline code: UC PU 5203-26 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

	бойынша оқытылатын пәндер Курстың қысқаша мазмұны: Пән психологиялық-басқарушылық бағыттағы пәндерді оқыту әдістемелері мен білім беру технологияларын меңгеруге бағытталған. Оқыту нәтижесінде магистрант білім беру үдерісін жобалайды және басқарушылық әрі коммуникативтік құзыреттерді қалыптастыру үшін психологиялық ықпал ету тетіктерін қолданады. Пәнді оқыту нәтижесі: Психологиялық әдістер мен педагогикалық негіздерді ықпалдастыру негізінде басқарушылық және ғылыми-педагогикалық функцияларды жүзеге асырады.	Постреквизиты: Дисциплины по изучаемой образовательной программе Краткое описание курса: Дисциплина направлена на освоение методик преподавания психолого-управленческих курсов и технологий обучения. В результате обучения магистрант проектирует образовательный процесс и применяет психологические механизмы воздействия для формирования управленческих и коммуникативных компетенций. Результат обучения дисциплины: Реализует управленческие и научно-педагогические функции на основе синтеза психологических методов и педагогических основ.	the educational program being studied Brief description of the course: The course is aimed at developing knowledge and skills in teaching methodologies for psychological and management-related disciplines, as well as educational technologies. Upon completion of the course, the master's student designs the educational process and applies psychological mechanisms of influence to develop managerial and communication competencies. Course Learning Outcome: Implements managerial and scientific-pedagogical functions through the integration of psychological methods and pedagogical principles.
5	Пәннің коды: ТК UKP 5206 -26 Пән атауы: Өнім сапасын басқару Академиялық кредиттер саны: 5 Пререквизиттер: Кәсіпорындардағы стандарттау және сертификаттау (бакалавриат пәні) Постреквизиттер: Тамақ өнімдерінің экологиялық қауіпсіздігін бағалау. Тамақ өнімдерінің сапасын сараптамалық бағалау Курстың қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: өнім сапасын басқару және тағам өнімдерінің қауіпсіздігін өндіріс, сақтау және өткізу кезеңдерінің барлық сатыларында бақылауды қамтамасыз ету саласындағы мәселелерді зерделеу. Пән халықаралық және отандық сапа мен қауіпсіздік стандарттарының талаптарына, сондай-ақ заманауи сапа менеджменті жүйелеріне қатысты білім	Код дисциплины: КУ UKP 5206 -26 Наименование дисциплины: Управление качеством продукции Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Стандартизация и сертификация на предприятиях (дисциплина бакалавриата) Постреквизиты: Оценка экологической безопасности пищевых продуктов. Экспертная оценка качества пищевой продукции Краткое описание курса: Цель дисциплины: изучение вопросов в области управления качеством продукции, обеспечения контроля безопасности пищевой продукции на всех этапах производства, хранения и реализации. Дисциплина формирует знания о	Discipline code: (EC) UKP 5206 -26 Name of discipline: Product quality management Number of academic credits: 5 Prerequisites: Standardization and certification at enterprises (bachelor's degree discipline) Post-Requirements: Expert assessment of the quality of food products Assessment of environmental safety of food products Brief description of the course The aim of the discipline: to study issues in product quality management and food safety control at all stages of production, storage, and distribution. The course provides knowledge of modern quality management systems, as well as the requirements of international and national

	калыптастырады. Пәнді оқу барысында білім алушылар өнім сапасын бағалау әдістерін, өндірістік бақылауды ұйымдастыру қағидаларын, тағам өнімдерінің ластануын мониторингтеу жүйелерін және сапа мен қауіпсіздік көрсеткіштерін анықтаудың заманауи аналитикалық әдістерін меңгереді. Пәннің оқу нәтижесі: азық-түлік өнімдерінің қауіпсіздігі мен қауіпсіздігін бақылау үшін сапаны басқарудың қазіргі заманғы жүйелерінің нормативтік-құқықтық құжаттары мен модельдерін пайдаланады, қойылған міндет пен колда бар ресурстарға сәйкес Басқару әдістерін қолданады; сапаны басқаруда халықаралық стандарттарды, бенчмаркинг пен реинжинирингі пайдаланады.	современных системах менеджмента качества, требований международных, отечественных стандартов качества и безопасности продукции. В процессе изучения дисциплины обучающиеся осваивают методы оценки качества продукции, принципы организации производственного контроля, системы мониторинга загрязнений пищевых продуктов и современные аналитические методы определения показателей качества и безопасности. Результат обучения дисциплины: использует нормативно-правовые документы и модели современных систем управления качеством для контроля и безопасности пищевой продукции, применяет методы управления в соответствии с поставленной задачей и имеющимися ресурсами; использует в управлении качеством международные стандарты, бенчмаркинг и реинжиниринг.	standards for product quality and safety. During the course, students will master methods for assessing product quality, principles of organizing production control, systems for monitoring food contamination, and modern analytical methods for determining quality and safety indicators. Result of the discipline: uses normative legal documents and models of modern quality management systems for food product control and safety, applies management methods in accordance with the task and available resources; uses international standards, benchmarking and reengineering in quality management.
6	Пәннің коды: ТК КОКРР 5206-24 Пән аталуы: Тағам өнімдерінің сапасын квалиметриялық бағалау Академиялық кредиттер саны: 5 Пререквизиттер: Кәсіпорындардағы стандарттау және сертификаттау (бакалавриат пәні) Постреквизиттер: Тағам қауіпсіздігі саласындағы техникалық реттеу. Шикізат пен тамақ өнімдерінің сапасын бақылаудың заманауи әдістері. Тамақ шикізаттары мен дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау жөніндегі ақпараттық технологиялар	Код дисциплины: КУ КОКРР 5206-26 Наименование дисциплины: Квалиметрическая оценка качества пищевых продуктов Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Стандартизация и сертификация на предприятиях (дисциплина бакалавриата) Постреквизиты: Техническое регулирование в области пищевой безопасности. Современные методы контроля качества сырья и пищевой продукции. Информационные технологии	Discipline code: EC КОКРР 5206-26 Name of discipline: Qualimetric assessment of food quality Number of academic credits: 5 Prerequisites: Standardization and certification at enterprises (bachelor's degree discipline) Post-Requirements: Technical regulation in the field of food safety. Modern methods of quality control of raw materials and food products. Information technologies for quality control and safety of food raw materials and finished products

	Курстың қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: сапа менеджменті жүйесінде әртүрлі өнім түрлерінің сапа көрсеткіштерін есептеу және таңдау әдістерін игеру. Пән білім алушыларда тамақ өнімдерін өндіруді жетілдіру үшін өнімнің сапасын анықтау бойынша практикалық дағдыларды қалыптастырады. Білім алушылар өнім сапасын басқаруда қолданылатын шешімдерді негіздей алады және практикалық қызметте сапа көрсеткіштерінің мәндерін анықтау әдістерін қолдана алады Пәннің оқу нәтижесі: өнім сапасын арттыруға қатысты неғұрлым дәл, негізделген шешімдер қабылдау үшін бағалаудың сандық әдістерін меңгерген, өнім сапасын арттыруды болжау және жоспарлау кезінде өнім сапасы көрсеткіштерінің құрамын айқындайды, өнімнің әртүрлі түрлерінің сапа көрсеткіштерін есептеу және таңдау дағдыларын меңгерген; өндірісті жетілдіру үшін өнім сапасын бақылау жөніндегі міндеттерді шешеді.	по контролю качества и безопасности пищевого сырья и готовой продукции Краткое описание курса: Цель дисциплины: освоение методов расчета и выбора показателей качества различных видов продукции в системе менеджмента качества. Дисциплина формирует у обучающихся практические навыки по определению качества продукции для совершенствования производства пищевых продуктов. Обучающиеся смогут обосновать решения, применяемые в управлении качеством продукции и применить в практической деятельности методы определения значений показателей качества. Результат обучения дисциплины: владеет количественными методами оценки для принятия наиболее точных, обоснованных решений в отношении повышения качества продукции, определяет состав показателей качества продукции при прогнозировании и планировании повышения качества продукции, владеет навыками расчета и выбора показателей качества различных видов продукции; решает задачи по контролю качества продукции для совершенствования производства.	Brief description of the course: The purpose of the discipline: to master the methods of calculation and selection of quality indicators of various types of products in the quality management system. The discipline forms students' practical skills to determine the quality of products to improve food production. Students will be able to justify the solutions used in product quality management and apply in practice methods for determining the values of quality indicators Result of the discipline: He is proficient in quantitative assessment methods for making the most accurate, informed decisions regarding product quality improvement, determines the composition of product quality indicators in forecasting and planning product quality improvement, has the skills to calculate and select quality indicators for various types of products; solves problems of product quality control to improve production.
7	Пәннің коды: КУ ВТРРР 5207-26 Пән атауы: Технологиялық процестер мен тамақ өнімдері өндірісінің қауіпсіздігі Академиялық кредиттер саны: 5 Пререквизиттер: Өнім сапасын басқару. Тамақ өнімдерінің сапасын квалиметриялық	Код дисциплины: КУ ВТРРР 5207-26 Наименование дисциплины: Безопасность технологических процессов и производств пищевых продуктов и производство академических кредитов: 5 Пререквизиты: Управление качеством	Discipline code: EC ВТРРР 5207-26 Name of discipline: Safety of technological processes and food production Number of academic credits: 5 Prerequisites: Product quality management. Qualimetric assessment of food quality

	бағалау Постреквизиттер: Тамақ өнеркәсібіндегі қалдықтар мен қайталама шикізаттын қауіпсіздігі. Тағам қауіпсіздігі тәуекелдерін бағалау Қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: тамақ кәсіпорындарында технологиялық процестердің қауіпсіздігін ұйымдастыру туралы білімді қалыптастыру. Пән білім алушылардың бақылау сыни нүктелерін және дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігінің нормаланатын көрсеткіштерін анықтау бойынша білімдерін қалыптастырады. Білім алушылар тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық процестерінің кезеңдерінде өндірістік бақылауды бағалай алады. Технологиялық процестің өндірістің қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттамасына сәйкестігін талдау дағдыларын игереді Пәннің оқу нәтижесі: тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық процестерінің кезеңдерінде бағалау және өндірістік бақылау жүргізеді, өнімнің сапасын қауіпсіздік көрсеткіштері, тұтыну қасиеттері, өнім сапасының сәйкестігін растау, техникалық регламенттер мен басқа да нормативтік құжаттардың талаптары бойынша бағалайды.	продукции. Качалиметрическая оценка качества пищевых продуктов Переквизиты: Безопасность отходов и вторичного сырья в пищевой промышленности. Оценка рисков пищевой безопасности Краткое описание курса: Цель дисциплины: формирование знаний об организации технологических процессов на пищевых предприятиях. Дисциплина формирует у обучающихся знания по определению контрольных критических точек и нормируемых показателей качества и безопасности готовой продукции. Обучающиеся смогут оценивать производственный контроль на этапах технологических процессов производства продуктов питания. Приобретут навыки анализа соответствия технологического процесса действующей нормативной и технической документации производства. Результат обучения дисциплины: проводит оценку и производственный контроль на этапах технологических процессов производства продуктов питания, оценивает качество продукции питания, оценивает безопасность, по показателям безопасности, потребительским свойствам, подтверждению соответствия качества продукции, требованиям технических регламентов и других нормативных документов.	Post-Requirements: Safety of waste and secondary raw materials in the food industry. Food safety risk assessment Brief description of the course: The purpose of the discipline: the formation of knowledge about the organization of safety of technological processes in food enterprises. The discipline provides students with knowledge on determining control critical points and normalized indicators of quality and safety of finished products. Students will be able to evaluate production control at the stages of technological processes of food production. They will acquire skills in analyzing the compliance of the technological process with the current regulatory and technical documentation of production Result of the discipline: conducts assessment and production control at the stages of technological processes of food production, evaluates the quality of products according to safety indicators, consumer properties, confirmation of product quality compliance, requirements of technical regulations and other regulatory documents.
8	Пәннің коды: ТК BFSPP 5207-26 Пән атауы: Функционалды және	Код дисциплины: KV BFSPP 5207-26 Наименование дисциплины:	Discipline code: EC BFSPP 5207-26 Name of discipline: Safety of functional and

мамандандырылған қауіпсіздігі	тамақ өнімдерінің	Безопасность и специализированных пищевых продуктов	specialized food products
Академиялық кредиттер саны: 5		Количество академических кредитов: 5	Number of academic credits: 5
Пререквизиттер: Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқару жүйелері		Пререквизиты: Системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов	Prerequisites: Food quality and safety management systems
Постреквизиттер: Тамақ өнеркәсібіндегі қалдықтар мен қайталама шикізаттың қауіпсіздігі. Тағам қауіпсіздігі тәуекелдерін бағалау		Постреквизиты: Безопасность отходов и вторичного сырья в пищевой промышленности. Оценка рисков	Post-requirements: Safety of waste and secondary raw materials in the food industry.
Курстың қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: функционалды және мамандандырылған тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету стратегиясын зерттеу. Пән берілген қасиеттері бар тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық процестерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету бойынша білім жүйесін қалыптастырады. Білім алушылар функционалды және мамандандырылған тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі саласындағы ықтимал тәуекелдерді анықтау бойынша зерттеулер жүргізе алады. Функционалды және мамандандырылған тамақ өнімдерін өндіру процесінде тәуекелдердің туындауына әсер ететін өндіріс технологиясын және жағдайларды бағалау дағдыларын меңгереді		Краткое описание курса: Цель дисциплины: изучение стратегии обеспечения функциональных и специализированных пищевых продуктов. Дисциплина формирует систему знаний по обеспечению технологических процессов производства пищевой продукции с заданными свойствами. Обучающиеся смогут проводить исследования по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности функциональных и специализированных пищевых продуктов. Приобретут навыки оценивания технологии производства и условия, влияющие на возникновение рисков в процессе производства функциональных и специализированных продуктов питания.	Brief description of the course: The aim of the discipline: to study strategies for ensuring the safety of functional and specialized food products. The discipline forms a knowledge system for ensuring the safety of technological processes for the production of food products with specified properties. Students will be able to conduct research to identify possible risks in the field of quality and safety of functional and specialized food products. They will acquire skills in assessing production technology and conditions affecting the occurrence of risks in the production of functional and specialized food products.
Пәннің оқу нәтижесі: өсімдіктер мен жануарлардан алынатын шикізат негізінде емдік, емдік-профилактикалық және арнайы өнімдерді өндіру технологияларын әзірлейді, кен ассортименттегі және жоғары сапалы поликомпонентті тағам өнімдерінің жаңа түрлерінің рецептуралары мен технологияларын әзірлейді		Результат обучения дисциплины: разрабатывает технологии производства лечебных, лечебно-профилактических и специальных продуктов на основе сырья растительного и животного происхождения, разрабатывает рецептуры	Result of the discipline: develops technologies for the production of medicinal, therapeutic and prophylactic and special products based on raw materials of plant and animal origin, develops formulations and technologies for new types of multicomponent food products of a wide range and high quality

9	Пәннің коды: ТК MIPSP 5208 -26 Пән атауы: Тағамдық шикізаттар мен өнімдерді зерттеу әдістері Академиялық кредиттер саны: 5 Пререквизиттер: Өнім сапасын басқару. Тамақ өнімдерінің сапасын квалиметриялық бағалау Постреквизиттер: Шикізат пен тамақ өнімдерінің сапасын бақылаудың заманауи әдістері. Тамақ шикізаттары мен дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау жөніндегі акпараттық технологиялар 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 бере алады. Пәннің оқу нәтижесі: тамақ шикізаты мен дайын өнімнің сапасын бақылау мен бағалаудың негізгі ғылыми әдістері мен критерийлерін меңгерген, тамақ шикізаты мен дайын өнімнің сапасын бағалау үшін заманауи	и технологийи новых видов поликомпонентных продуктов питания широкого ассортимента и высокого качества Код дисциплины: KV MIPSP 5208 -26 Наименование дисциплины: Методы исследования пищевого сырья и продуктов Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Управление качеством продукции Квалиметрическая оценка качества пищевых продуктов Постреквизиты: Современные методы контроля качества сырья и пищевой продукции. Информационные технологии по контролю качества и безопасности пищевого сырья и готовой продукции Краткое описание курса: Цель дисциплины: освоение 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.	Discipline code: EC MIPSP 5208 -26 Name of discipline: Methods of research of food raw materials and products Number of academic credits: 5 Prerequisites: Product quality management. Qualimetric assessment of food quality Post-Requirements: Modern methods of quality control of raw materials and food products. Information technologies for quality control and safety of food raw materials and finished products Brief description of the course: The purpose of the discipline: the development of modern methods of research of food raw materials and products. The discipline forms knowledge about modern methods of evaluating the properties of raw materials and food products to ensure high quality of finished products. Students will acquire skills in applying instrumental analysis methods for a comprehensive study of the structure, composition and properties of food raw materials and products, will be able to carry out measurements and observations, describe and analyze the results of research on the properties of raw materials and food, as well as assess the quality and rational use of food raw materials. Result of the discipline: He knows the basic scientific methods and criteria for monitoring and evaluating the quality of food raw materials and finished products, applies
---	--	---	--

зерттеу әдістерін қолданады.	Результаты обучения дисциплины: владет основными научными методами и критериями контроля и оценки качества пищевого сырья и готовой продукции, применяет современные методы исследования для оценки качества пищевого сырья и готовой продукции.	modern research methods to assess the quality of food raw materials and finished products.
10 Пән коды: ТК КРСПР 63-26 Пән атауы: Тамақ шикізаты мен тамақ өнімдерінің қонтаминациясы Академиялық кредит саны: 5 Пререквизиттер: Өнім сапасын басқару, Тағам өнімдерінің сапасын квалиметриялық бағалау Постреквизиттер: Шикізат пен тағам өнімдерінің сапасын бақылаудың заманауи әдістері, Тағамдық шикізат пен дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін бақылаудың ақпараттық технологиялары Пәннің қысқаша сипаттамасы: Пәннің мақсаты: тамақ өнімдері мен азық-түлік шикізатын ластаушы заттармен ластаудың өзекті мәселелерін, деконтаминацияның заманауи әдістерін зерттеу. Пән білім алушыларда тамақ өнімдеріне улы заттардың тусу түрлері, Тамақ өнімдеріне контаминанттардың тусуінің 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.	Код дисциплины: КУ КРСПР 5210-26 Наименование дисциплины: Контаминация пищевого сырья и пищевых продуктов Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Управление качеством продукции, Квалиметрическая оценка качества пищевых продуктов Постреквизиты: Современные методы контроля качества сырья и пищевой продукции, Информационные технологии по контролю качества и безопасности пищевого сырья и готовой продукции Краткое описание курса: Цель дисциплины: 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	Course Code: EC КРСПР 5210-26 Course Title: Contamination of Food Raw Materials and Food Products Number of Academic Credits: 5 Prerequisites: Product Quality Management, Qualimetric Assessment of Food Quality Postrequisites: Modern Methods of Quality Control of Raw Materials and Food Products, Information Technologies for Quality and Safety Control of Food Raw Materials and Finished Products Course Description: 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. Learning Outcomes: demonstrates knowledge of the types, sources,

	Пәнді оқу нәтижелері: тағамдық шикізат пен тағам өнімдерінің контаминациясының түрлерін, көздері мен түсу жолдарын, контаминанттардың тағам жүйелеріндегі мінез-құқының заңдылықтарын және олардың қалыптасу факторларын біледі; тағам өнімдерін өндіру және айналымының әртүрлі сатыларында ластану тәуекелдерін талдайды; қауіптерді сәйкестендіру, контаминация деңгейін бағалау және ластанудың алдын алу мен төмендету шараларын негіздеу әдістерін қолданады; контаминанттарды бақылау және тағамдық шикізат пен тағам өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету бойынша заманауи әдістер мен нормативтік-әдістемелік базаны меңгереді.	опасными веществами, приобретут навыки оценки приоритетности загрязняющих веществ, поступающих в организм и риска здоровья человека. Результат обучения дисциплины: знает виды, источники и пути контаминации пищевого сырья и пищевых продуктов, закономерности поведения контаминантов в пищевых системах и факторы их формирования; анализирует риски загрязнения на различных стадиях производства и обращения пищевой продукции; применяет методы идентификации опасностей, оценки уровня контаминации и обоснования мер предупреждения и снижения загрязнения; владеет современными методами и нормативно-методической базой контроля контаминантов и обеспечения безопасности пищевого сырья и пищевых продуктов.	and pathways of contamination of food raw materials and food products, patterns of contaminant behavior in food systems, and factors of their formation; analyzes contamination risks at different stages of production and circulation of food products; applies methods of hazard identification, contamination assessment, and substantiation of prevention and reduction measures; uses modern methods and regulatory frameworks for control of contaminants and ensuring the safety of food raw materials and food products.
11	Бейіндеуші пәндер / Профилирующие дисциплины Пәннің коды: ЖК ТРОРВ 5309-26 Пән аталуы: Тағам қауіпсіздігі саласындағы техникалық реттеу Академиялық кредиттер саны: 5 Пререквизиттер: Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқару жүйелері. Жобаларды басқару Постреквизиттер: Тамақ өнеркәсібіндегі қалдықтар мен қайталама шикізаттың қауіпсіздігі. Тағам қауіпсіздігі тәуекелдерін бағалау Құрстын қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: Қазақстан Республикасында	Код дисциплины: УК ТРОРВ 5309-26 Наименование дисциплины: Техническое регулирование в области пищевой безопасности Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов, Управление проектами Постреквизиты: Безопасность отходо и вторичного сырья в пищевой промышленности. Оценка рисков пищевой безопасности Краткое описание курса: Цель	Discipline code: UC TROPB 5309-26 Name of discipline: Technical regulation in the field of food safety Number of academic credits: 5 Prerequisites: Product quality management. Post-requirements: Safety of waste and secondary raw materials in the food industry. Brief description of the course: The purpose of the discipline: to gain knowledge in the field of legislation on technical regulation in the Republic of Kazakhstan. The discipline forms

	техникалық реттеу туралы заңнама саласында білім алу. Пән жалпы және салалық техникалық регламенттерді, республикалық стандарттар мен ұйымдардың стандарттарын әзірлеудің ғылыми тәсілдері туралы білімді қалыптастырады. Білім алушылар кәсіпорындардың мемлекеттік билік органдарымен өзара іс-қимыл процесін талдай алады. Пән нормативтік және заңнамалық базаның талаптарына сәйкес тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету саласындағы кәсіби міндеттерді шешу бойынша практикалық дағдыларды қалыптастыруға ықпал етеді. Пәннің оқу нәтижесі: тамақ қауіпсіздігі саласындағы жалпы және салалық техникалық регламенттерді, республикалық стандарттарды әзірлейді, ұйымдардың жалпы және салалық техникалық регламенттерін, республикалық стандарттары мен стандарттарын әзірлеуге ғылыми тәсілдерді жетілдіреді.	дисциплины: получение знаний в области законодательства о техническом регулировании в Республике Казахстан. Дисциплина формирует знания о научных подходах к разработке общих и отраслевых технических регламентов, республиканских стандартов и стандартов организаций. Обучающиеся смогут анализировать процесс взаимодействия предприятий с органами государственной власти. Дисциплина способствует формированию практических навыков по решению профессиональных задач в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы. Результат обучения дисциплины: разрабатывает общие и отраслевые технические регламенты, республиканские стандарты в области пищевой безопасности, совершенствует научные подходы к разработке общих и отраслевых технических регламентов, республиканских стандартов и стандартов организаций.	knowledge about scientific approaches to the development of general and sectoral technical regulations, national standards and standards of organizations. Students will be able to analyze the process of interaction between enterprises and public authorities. The discipline promotes the formation of practical skills for solving professional tasks in the field of ensuring the quality and safety of food products in accordance with the requirements of the regulatory and legislative framework. Result of the discipline: develops general and sectoral technical regulations, republican standards in the field of food safety, improves scientific approaches to the development of general and sectoral technical regulations, republican standards and standards of organizations.
12	Пәннің коды: ЖК MSМКВ 5310-26 Пән аталуы: Сапа және қауіпсіздік менеджментінің халықаралық жүйелері Академиялық кредиттер саны: 5 Пререквизиттер: Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқару жүйелері. Жобаларды басқару Постреквизиттер: Тамақ өндірісіндегі гигиеналық қауіпсіздік. Азық-түлік өнімдерін	Код дисциплины: VK MSМКВ 5310-26 Наименование дисциплины: Международные системы менеджмента качества и безопасности Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов. Управление проектами Постреквизиты: Гигиеническая	Discipline code: UC MSМКВ 5301-26 Name of discipline: International quality and safety management systems Number of academic credits: 5 Prerequisites: Food quality and safety management systems Post-requirements: Hygienic safety in food production

	сәйкестендіру және бұрмалау Курстың қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: ВРС хаттамасымен реттелетін тамақ қауіпсіздігін басқарудың халықаралық жүйесін зерттеу. Пән білім алушылардың тамақ қауіпсіздігі сапасының менеджментінің халықаралық жүйесі және тамақ өнімдерінің сапа стандарттары туралы білімдерін қалыптастырады. Өндірушілердің тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі менеджменті жүйесінің талаптарын сақтауы мен пайдалануын бағалау, тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бақылау саласында құзыреттілікті қалыптастыру бойынша практикалық дағдыларды қалыптастыруға және бекітуге ықпал етеді. Пәннің оқу нәтижесі: өндірушілердің тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі менеджментінің халықаралық жүйелерінің талаптарын сақтауы және пайдалануы бойынша бағалау жүргізеді, тамақ қауіпсіздігі сапасының менеджменті жүйесін және тамақ өнімдерінің сапасы стандарттарын меңгереді.	Безопасность на пищевых производствах. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов Краткое описание курса: Цель дисциплины: изучение международной системы управления безопасностью пищевых продуктов, регламентирующей протоколом ВРС. Дисциплина формирует у обучающихся знания о международной системе менеджмента качества пищевой безопасности и стандартов качества пищевой продукции. Способствует выработке и закреплению практических навыков по оцениванию соблюдения и использования системы производителями требований системы пищевой продукции, формированию компетентности в области контроля безопасности пищевой продукции. Результаты обучения дисциплины: проводит оценку по соблюдению и использованию международных систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, владеет системой менеджмента качества пищевой безопасности и стандартов качества пищевой продукции.	Identification and falsification of food products Brief description of the course: The purpose of the discipline: the study of the international food safety management system, regulated by the BRC protocol. The discipline forms students' knowledge about the international food safety quality management system and food quality standards. Contributes to the development and consolidation of practical skills in assessing compliance and use by manufacturers of the requirements of the food safety management system, the formation of competence in the field of food safety control. Result of the discipline: conducts an assessment of compliance and use by manufacturers of the requirements of international quality management systems and food safety, owns a quality management system for food safety and food quality standards.
13	Пәннің коды: ТК BOVSPP 6311-26 Пән атауы: Тамақ өнеркәсібіндегі қалдықтар мен қайталама шикізаттын қауіпсіздігі Академиялық кредиттер саны: 5 Пререквизиттер: Функционалды және мамандандырылған тамақ өнімдерінің	Код дисциплины: KV BOVSPP 6311-26 Наименование дисциплины: Безопасность отходов и вторичного сырья в пищевой промышленности Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты:	Discipline code: EC BOVSPP 6311-26 Name of discipline: Safety of waste and secondary raw materials in the food industry Number of academic credits: 5 Prerequisites: Safety of functional and specialized food products. Safety of

	қауіпсіздігі. Технологиялық процестер мен тамақ өнімдері өндірісінің қауіпсіздігі Постреквизиттер: Зерттеу практикасы зерттеу практикасы, Қорытынды аттестаттау (Магистрлік диссертацияны ресімдеу және қорғау) (МДРК) Курстың қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: тамақ өнеркәсібінің қалдықтар қауіпсіздігі және қайталама ресурстарын қайта өңдеу саласында білім қалыптастыру. Пән қалдықтар мен қайталама шикізатты технологиялық процестерге тартудың перспективалық жолдарын және олардың қауіпсіздігін зерттейді. Білім алушылар қалдықтар мен қайталама шикізаттың қауіпсіздік деңгейін бағалай алады және олардың жаңа тамақ өнімдерін әзірлеу үшін ұтымды қолданылуына талдау жасай алады. Пәннің оқу нәтижесі: қалдықтар мен қайталама шикізаттың оларды ұтымды пайдалану және жаңа тамақ өнімдерін әзірлеу үшін қауіпсіздік деңгейін бағалайды, тамақ өнімдерінің химиялық заттармен және токсиндермен ластануын анықтау әдістерін меңгереді.	Безопасность функциональных и специализированных пищевых продуктов. Безопасность технологических процессов и производств пищевых продуктов Постреквизиты: Исследовательская практика. Итоговая аттестация (Оформление и защита магистерской диссертации) (ОиЗМД) Краткое описание курса: Цель дисциплины: формирование знаний в области безопасности отходов и переработки вторичных ресурсов пищевой промышленности. Дисциплина изучает перспективные пути вовлечения в технологические процессы отходов и вторичного сырья и их безопасность. Обучающиеся смогут оценить уровень безопасности отходов и вторичного сырья и провести анализ их рационального применения для разработки новых пищевых продуктов. Результат обучения дисциплины: оценивает уровень безопасности отходов и вторичного сырья для их рационального применения и разработки новых пищевых продуктов, владеет методами определения загрязнения пищевых продуктов химическими веществами и токсинами.	technological processes and food production Post-requirements: Research practice, preparation and defense of a master's thesis. Final assessment (Preparation and defense of a master's thesis) (PDMT) Brief description of the course: The purpose of the discipline is to study current trends in sustainable waste production and recycling, including the use of innovative technologies to improve the quality of processed products and their safe use. The discipline provides students with knowledge in the field of waste recycling processes and their integration into production cycles. Students will be able to assess the impact of various types of waste and secondary raw materials on the quality of final products, and develop recommendations for their rational use in technological processes. Result of the discipline: evaluates the safety level of waste and secondary raw materials for their rational use and the development of new food products, owns methods for determining food contamination with chemicals and toxins.
14	Пәннің коды: ТК ОРРВ 6311-26 Пәннің атауы: Тағам қауіпсіздігі тәуекелдерін бағалау Академиялық кредиттер саны: 5 Пререквизиттер: Өнім сапасын басқару. Тамақ өнімдерінің сапасын квалиметриялық	Код дисциплины: КУ ОРРВ 6311-26 Наименование дисциплины: Оценка рисков пищевой безопасности Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Управление качеством продукции.	Discipline code: EC ОРРВ 6311-26 Name of discipline: Food safety risk assessment Number of academic credits: 5 Prerequisites: Product quality management. Qualimetric assessment of food quality

	бағалау Постреквизиттер: Зерттеу практикасы Курстың қысқаша сипаттамасы. Пәннің мақсаты: тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі тәуекелдерін бағалаудың негізгі тәсілдерін зерттеу. Пән білім алушылардың тамақ өнімдерін тұтыну кезіндегі қауіпті жағдайларға байланысты тәуекелдерді бағалаудың әдіснамалық негіздері туралы білімдерін қалыптастырады. Білім алушылар қауіпті қауіп факторларын бағалай және сәйкестендіре алады, азық-түлік тауарларының сапасын анықтау әдістерін талдау және оны бақылауды қамтамасыз ету дағдыларына ие болады. Пәннің оқу нәтижесі: азық-түлік өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін тәуекелдердің басымдылығын анықтау және анықтау бойынша ғылыми зерттеулер жүргізеді, шикізат пен дайын өнімнің химиялық және биологиялық сипаттағы түрлі токсиканттармен ластану түрлерін жіктейді.	Квалиметрическая оценка качества пищевых продуктов Постреквизиты: Исследовательская практика Краткое описание курса. Цель дисциплины: изучение основных подходов к оценке рисков безопасности пищевых продуктов. Дисциплина формирует у обучающихся знания о методологических основах оценки рисков, связанных с опасными ситуациями при потреблении пищевой продукции. Обучающиеся смогут оценить и идентифицировать опасные факторы риска, приобретут навыки анализа методов определения качества продовольственных товаров и обеспечение его контроля. Результат обучения дисциплины: проводит научные исследования по выявлению и определению приоритетности рисков для обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, классифицирует виды загрязнения сырья и готовой продукции различными токсикантами химической и биологической природы.	Postrequisites: Research practice Brief description of the course: The purpose of the discipline is to study the main approaches to assessing food safety risks. The discipline forms students' knowledge about the methodological foundations of risk assessment associated with dangerous situations when consuming food products. Students will be able to assess and identify dangerous risk factors, acquire skills in analyzing methods for determining the quality of food products and ensuring its control. Result of the discipline: conducts scientific research to identify and prioritize risks to ensure the quality and safety of food products, classifies types of contamination of raw materials and finished products with various toxicants of chemical and biological nature.
15	Пәннің коды: KV SMKBRP 5205-26 Пән аталуы: Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқару жүйелері Академиялық кредиттер саны: 5 Пререквизиттер: Кәсіпорындардағы стандарттау және сертификаттау (бакалавриат пәні) Постреквизиттер: Сапа және қауіпсіздік менеджментінің халықаралық жүйелері. Тағам	Код дисциплины: KV SMKBRP 5205-26 Наименование дисциплины: Системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Стандартизация и сертификация на предприятиях (дисциплина бакалавриата) Постреквизиты: Международные	Discipline code: EC SMKBRP 5205-26 Name of discipline: Food quality and safety management systems Number of academic credits: 5 Prerequisites: Standardization and certification at enterprises (bachelor's degree discipline) Post-requirements: International quality and safety management systems. Technical

	қауіпсіздігі саласындағы техникалық реттеу Курстың қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: НАССР қағидағарына сәйкес азық-түлік қауіпсіздігін қамтамасыз ету саласында білім мен дағдыларды дамыту. Пән білім алушыларда ғылымның даму тарихы, заманауи басқару менеджментінің негізгі тұжырымдамалары, СМЖ-дегі басқару тәсілдері мен қағидағары туралы теориялық және практикалық білімді қалыптастырады. Тағам өнімдерінің сапа жүйесінің сыртқы және ішкі аудитін талдау үшін шикізаттың сапасы мен қауіпсіздігі саласында CALS, ARIS-технологияларды әзірлеу және қолдану бойынша құзыреттерді қалыптастыруға ықпал етеді. Пәннің оқу нәтижесі: азық-түлік қауіпсіздігінің заманауи тұжырымдамаларын талдайды, кәсіби қызметте тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бағалау үшін СМЖ басқару принциптерін қолданады, Тамақ өнімдері нарығында ішкерілету кезінде кәсіпорынды қорғау және өндірістік процестерді биологиялық (микробиологиялық), химиялық, физикалық және басқа ластану қауіпін қорғау үшін ХАССП жүйесін қолданады.	системы менеджмента качества и безопасности. Техническое регулирование в области пищевой безопасности Краткое описание курса: Цель дисциплины: развитие знаний и навыков в области обеспечения безопасности продуктов питания в соответствии с принципами НАССР. Дисциплина формирует теоретические и практические знания у обучающихся по истории развития науки, основных концепциях современного менеджмента управления, подходов и принципов управления в СМК. Способствует формированию компетенций по разработке и применению CALS, ARIS – технологий в области качества и безопасности сырья для анализа внешнего и внутреннего аудита системы качества пищевых продуктов. Результат обучения дисциплины: анализирует современные концепции безопасности продуктов питания, применяет в профессиональной деятельности принципы управления СМК для оценки безопасности пищевых продуктов, использует система ХАССП для защиты предприятия при продвижении на рынке пищевых продуктов и защите производственных процессов от биологических (микробиологических), химических, физических и других рисков заражения.	regulation in the field of food safety Brief description of the course: The purpose of the discipline is to develop knowledge and skills in the field of food safety in accordance with the principles of НАССР. The discipline forms theoretical and practical knowledge among students on the history of the development of science, the basic concepts of modern management management, approaches and principles of management in the QMS. Contributes to the formation of competencies for the development and application of CALS, ARIS technologies in the field of quality and safety of raw materials for the analysis of external and internal audit of the food quality system. Result of the discipline: analyzes modern concepts of food safety, applies QMS management principles in professional activities to assess food safety, uses the НАССР system to protect the enterprise when promoting food products on the market and protecting production processes from biological (microbiological), chemical, physical and other pollution risks.
16	Пәннің коды: ТК SMKBPР 5205-26 Пән атауы: Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқару жүйелері	Код дисциплины: КУ SMKBPР 5205-26 Наименование дисциплины: Системы менеджмента качества и безопасности	Discipline code: КУ SMKBPР 5205-26 Name of discipline: Food quality and safety management systems

Академиялық кредиттер саны: 5 Пререквизиттер: Кәсіпорындардағы стандарттау және сертификаттау (бакалавриат пәні) Постреквизиттер: Сапа және қауіпсіздік менеджментінің халықаралық жүйелері. Тағам қауіпсіздігі саласындағы техникалық реттеу Курстың қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: НАССР қатидаттарына сәйкес азық-түлік қауіпсіздігін қамтамасыз ету саласында білім мен дағдыларды дамыту. Пән білім алушыларда ғылымның даму тарихы, заманауи басқару менеджментінің негізгі тұжырымдамалары, СМЖ-дегі басқару тәсілдері мен қатидаттары туралы теориялық және практикалық білімді қалыптастырады. Тағам өнімдерінің сапа жүйесінің сыртқы және ішкі аудитін талдау үшін шикізаттың сапасы мен қауіпсіздігі саласында CALS, ARIS-технологияларды әзірлеу және қолдану бойынша құзыреттерді қалыптастыруға ықпал етеді. Пәннің оқу нәтижесі: азық-түлік қауіпсіздігінің заманауи тұжырымдамаларын талдайды, кәсіби қызметте тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін бағалау үшін СМЖ басқару принциптерін қолданады, Тамақ өнімдері нарығында ілгерілету кезінде кәсіпорынды қорғау және өндірістік процестерді биологиялық (микробиологиялық), химиялық, физикалық және басқа ластану қаупінен қорғау үшін ХАССП жүйесін қолданады.	пищевых продуктов Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Стандартизации и сертификации на предприятиях (дисциплина бакалавриата) Постреквизиты: Международные системы менеджмента качества и безопасности. Техническое регулирование в области пищевой безопасности Краткое описание курса: Цель дисциплины: развитие знаний и навыков в области обеспечения безопасности продуктов питания в соответствии с принципами НАССР. Дисциплина формирует теоретические и практические знания у обучающихся по истории развития науки, основных концепциях современного менеджмента управления, подходов и принципов управления в СМК. Способствует формированию компетенций по разработке и применению CALS, ARIS – технологий в области качества и безопасности сырья для анализа внешнего и внутреннего аудита системы качества пищевых продуктов. Результат обучения дисциплины: анализирует современные концепции безопасности продуктов питания, применяет в профессиональной деятельности принципы управления СМК для оценки безопасности пищевых продуктов, использует система ХАССП для защиты предприятия при продвижении на рынке пищевых продуктов и защите производственных	Number of academic credits: 5 Prerequisites: Standardization and certification at enterprises (bachelor's degree discipline) Post-requirements: International quality and safety management systems. Technical regulation in the field of food safety Brief description of the course: The purpose of the discipline is to develop knowledge and skills in the field of food safety in accordance with the principles of НАССР. The discipline forms theoretical and practical knowledge among students on the history of the development of science, the basic concepts of modern management management, approaches and principles of management in the QMS. Contributes to the formation of competencies for the development and application of CALS, ARIS technologies in the field of quality and safety of raw materials for the analysis of external and internal audit of the food quality system. Result of the discipline: analyzes modern concepts of food safety, applies QMS management principles in professional activities to assess food safety, uses the НАССР system to protect the enterprise when promoting food products on the market and protecting production processes from biological (microbiological), chemical, physical and other pollution risks.
--	---	--

		процессов от биологических (микробиологических), химических, физических и других рисков загрязнения.	
17	Пәннің коды: ТК GBPP 6312-26 Пән атауы: Тамақ өндірісіндегі гигиеналық қауіпсіздік Академиялық кредиттер көлемі: 5 Пререквизиттер: Функционалды және мамандандырылған тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі. Технологиялық процестер мен тамақ өнімдері өндірісінің қауіпсіздігі Постреквизиттер: Зерттеу практикасы зерттеу практикасы, Қорытынды аттестаттау (Магистрлік диссертацияны ресімдеу және қорғау) (МДРК) магистрлік диссертацияны ресімдеу және қорғау. Курстың қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: тамақ өндірісіндегі гигиеналық қауіпсіздік мәселелерін зерттеу, соның ішінде тәуекелдерді бағалау және ластанудың алдын алу шараларын әзірлеу. Пән білім алушылардың тамақ өндірісіндегі гигиеналық қауіпсіздік қатидаттары, нормативтік-құқықтық база, ластануды болдырмау әдістері, сондай-ақ тамақ өнімдерінің қауіпсіздігін қамтамасыз ету үшін тиімді санитарлық-гигиеналық іс-шараларды енгізу туралы білімдерін қалыптастырады. Білім алушылар гигиеналық тәуекелдерді талдай және басқара алады, тамақ өндірісіндегі гигиеналық нормалар мен қауіпсіздік стандарттарының сақталуын бақылай алады. Пәнді оқыту нәтижесі: гигиеналық тәуекелдерді тиімді талдайды, санитарлық-	Код дисциплины: КУ GBPP 6312-26 Наименование дисциплины: Гигиеническая безопасность на пищевых производствах Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Безопасность функциональных и специализированных пищевых продуктов. Безопасность технологических процессов и производство пищевых продуктов Постреквизиты: Исследовательская практика. Итоговая аттестация (Оформление и защита магистерской диссертации) (ОиЗМД) Краткое описание курса: Цель дисциплины: изучение вопросов гигиенической безопасности на пищевых производствах, включая оценку рисков и разработку мер по предотвращению загрязнения. Дисциплина формирует у обучающихся знания о принципах гигиенической безопасности на пищевых производствах, нормативно-правовой базе, методах предотвращения загрязнения, а также внедрении эффективных санитарно-гигиенических мероприятий для обеспечения безопасности пищевых продуктов. Обучающиеся смогут анализировать и управлять гигиеническими рисками, контролировать соблюдение гигиенических норм и стандартов безопасности на пищевых	Discipline code: EC GBPP 6312-26 Name of discipline: Hygienic safety in food production Number of academic credits: 5 Prerequisites: Safety of functional and specialized food products. Safety of technological processes and food production Post-requirements: Research practice, preparation and defense of a master's thesis. Final assessment (Preparation and defense of a master's thesis) (PDMT) Brief description of the course: The purpose of the discipline is to study issues of hygienic safety in food production, including risk assessment and development of pollution prevention measures. The discipline provides students with knowledge about the principles of hygienic safety in food production, the regulatory framework, methods of pollution prevention, as well as the introduction of effective sanitary and hygienic measures to ensure food safety. Students will be able to analyze and manage hygiene risks, monitor compliance with hygiene and safety standards in food production. Result of the discipline: effectively analyzes hygiene risks, develops and implements sanitary and hygienic measures, ensures compliance with norms and standards of safety in food production.

	гигиеналық шараларды әзірлейді және енгізеді, тамақ өндірістеріндегі қауіпсіздік нормалары мен стандарттарының сақталуын қамтамасыз етеді.	производствах. Результат обучения дисциплины: эффективно анализирует гигиенические риски, разрабатывает и внедряет санитарно-гигиенические мероприятия, обеспечивает соблюдение норм и стандартов безопасности на пищевых производствах.	
18	Пәннің коды: ТК ІФРР 6312-26 Пән аталуы: Тамақ өнімдерін сәйкестендіру және бұрмалау Академиялық кредиттер саны: 5 Пререквизиттер: Өнім сапасын басқару. Тамақ өнімдерінің сапасын квалиметриялық бағалау. Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін басқару жүйелері Постреквизиттер: Зерттеу практикасы зерттеу практикасы, Қорытынды аттестаттау (Магистрлік диссертацияны ресімдеу және қорғау) (МДРК) Күрстың қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: тамақ өнімдеріндегі жағандықтарды анықтау үшін қолданылатын заманауи әдістер мен технологияларды зерттеу. Пән білім алушылардың тамақ өнімдерінің түпнұсқалығын, олардың белгіленген стандарттар мен нормативтерге сәйкестігін тексеру үшін қолданылатын заманауи әдістер мен құралдар туралы білімдерін қалыптастырады. Білім алушылар табиғи өнімдерді жалған өнімдерден тексеру үшін ғылыми әдістерді қолдана алады және өндірістің, сақтаудың, тасымалдаудың барлық кезеңдерінде бұрмаланудың алдын алу жолдарын анықтай алады.	Код дисциплины: КУ ІФРР 6312-26 Наименование дисциплины: Идентификация и фальсификация пищевых продуктов Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Управление качеством продукции. Квалиметрическая оценка качества пищевых продуктов. Системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов Постреквизиты: Исследовательская практика. Итоговая аттестация (Оформление и защита магистерской диссертации) (ОиЗМД) Краткое описание курса: Цель дисциплины: изучение современных методов и технологий, применяемых для идентификации и выявления фальсификаций в пищевой продукции. Дисциплина формирует у обучающихся знания о современных методах и инструментах, используемых для проверки подлинности пищевых продуктов, их соответствия установленным стандартам и нормативам. Обучающиеся смогут использовать	Discipline code: EC ІФРР 6312-26 Name of discipline: Identification and falsification of food products Number of academic credits: 5 Prerequisites: Product quality management. Qualimetric assessment of food quality. Food quality and safety management systems Post-Requirements: Research practice, preparation and defense of a master's thesis. Final assessment (Preparation and defense of a master's thesis) (PDMT) Brief description of the course: The purpose of the discipline is to study modern methods and technologies used to identify and detect adulterations in food products. The discipline provides students with knowledge about modern methods and tools used to verify the authenticity of food products, their compliance with established standards and regulations. Students will be able to use scientific methods to check natural products against counterfeiters and identify ways to prevent counterfeiting at all stages of production, storage and transportation. Result of the discipline: analyzes the procedure for the detection of counterfeit and falsified products, as well as the identification

Пәннің оқу нәтижесі: контрафактілі және жалған өнімдерді анықтау, сондай-ақ тамақ өнімдерін сертификаттық сынау үшін үлгілерді сәйкестендіру рәсімін талдайды, тамақ өнімдерінің сәйкестігін бағалау немесе сапасына сараптама жасау кезінде азық-түлік тауарларын сәйкестендіруді жүргізу әдістерін меңгереді.	научные методы для проверки натуральных продуктов от подделок и определять способы предотвращения фальсификации на всех этапах производства, хранения и транспортировки. Результат обучения дисциплины: анализирует процедуру обнаружения контрафактной и фальсифицированной продукции, а также идентификации образцов для сертификационных испытаний пищевых продуктов, владеет методами проведения идентификации продовольственных товаров при оценке соответствия или экспертизе качества пищевой продукции.	of samples for certification tests of food products, knows the methods of identification of food products in conformity assessment or examination of the quality of food products.
19 Пәннің коды: ТК SMKKSPP 6313-26 Пән аталуы: Шикізат пен тамақ өнімдерінің сапасын бақылаудың заманауи әдістері Академиялық кредиттер саны: 5 Пререквизиттер: Өнім сапасын басқару. Тамақ өнімдерінің сапасын квалиметриялық бағалау Постреквизиттер: Шикізат пен тамақ өнімдерінің сапасын бақылаудың заманауи әдістері. Тамақ шикізаты мен дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау жөніндегі акпараттық технологиялар. Тамақ өнімдерінің сапасын сараптамалық бағалау Қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: қауіпсіздік мен нормативтік талаптарға сәйкестігін қамтамасыз ету мақсатында шикізат пен тамақ өнімдерінің сапасын бақылаудың заманауи әдістерін меңгеру. Пән тамақ өнеркәсібі кәсіпорындарында сапаны қамтамасыз ету жүйелерін әзірлеу және енгізу	Код дисциплины: KV SMKKSPP 6313-26 Наименование дисциплины: Современные методы контроля качества сырья и пищевой продукции Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты. Управление качеством продукции. Квалиметрическая оценка качества пищевых продуктов. Постреквизиты: Современные методы контроля качества сырья и пищевой продукции. Информационные технологии по контролю качества и безопасности пищевого сырья и готовой продукции. Экспертная оценка качества пищевой продукции Краткое описание курса: Цель дисциплины: овладение современными	Discipline code: EC SMKKSPP 6313-26 Name of discipline: Modern methods of quality control of raw materials and food products Number of academic credits: 5 Prerequisites: Product quality management. Qualimetric assessment of food quality Post-Requirements: Modern methods of quality control of raw materials and food products. Information technologies for quality control and safety of food raw materials and finished products. Expert assessment of the quality of food products Brief description of the course: The purpose of the discipline is to master modern methods of quality control of raw materials and food products in order to ensure their safety and compliance with regulatory requirements. The discipline contributes to the formation of

	принциптері, әр түрлі факторлардың түпкілікті өнімге әсері туралы ғылыми білімді қалыптастыруға ықпал етеді. Білім алушылар өнімінің қауіпсіздігі мен тұтынушылық қасиеттерін қамтамасыз ету үшін өндірістің барлық кезеңдерінде шикізат пен тамақ өнімдерінің сапасын бақылау нәтижелерін талдау және түсіндіру дағдыларын меңгереді Пәннің оқу нәтижесі: сапаны бақылаудың заманауи әдістерін пайдалана отырып, өнімінің қауіпсіздігі мен сапасын бағалау тұрғысынан шикізат пен дайын өнімге талдау жүргізеді, тамақ шикізаты мен татам өнімдерінің құрамы мен қасиеттерін айқындауға арналған заманауи аспаптар мен жабдықтарды меңгереді.	методами контроля качества сырья и пищевой продукции с целью обеспечения их безопасности и соответствия нормативным требованиям. Дисциплина способствует формированию научных знаний о принципах разработки и внедрения систем обеспечения качества на предприятиях пищевой промышленности, влиянии различных факторов на конечный продукт. Обучающиеся приобретут навыки анализа и интерпретации результатов контроля и качества сырья и пищевой продукции на всех стадиях производства для обеспечения безопасности и потребительских свойств продукции. Результат обучения дисциплины: проводит анализ сырья и готовой продукции на предмет безопасности и оценки качества продукции с использованием современных методов контроля качества, владеет современными приборами и оборудованием для определения состава и свойств пищевого сырья и продуктов питания.	scientific knowledge about the principles of the development and implementation of quality assurance systems in the food industry, the influence of various factors on the final product. Students will acquire skills in analyzing and interpreting the results of quality control of raw materials and food products at all stages of production to ensure the safety and consumer properties of products. Result of the discipline: analyzes raw materials and finished products for safety and product quality assessment using modern quality control methods, owns modern devices and equipment to determine the composition and properties of food raw materials and food products.
20	Пәннің коды: ЖК OEВРР 6314 -26 Пән аталуы: Тамақ өнімдерінің экологиялық қауіпсіздігін бағалау Академиялық кредиттер саны: 5 Пререквизиттер: Сапа және қауіпсіздік менеджментінің халықаралық жүйелері. Тағам қауіпсіздігі саласындағы техникалық реттеу Постреквизиттер: Зерттеу практикасы зерттеу практикасы, Қорытынды аттестаттау (Магистрлік диссертацияны ресімдеу және	Код дисциплины: УК OEВРР 6314 -26 Наименование дисциплины: Оценка экологической безопасности пищевых продуктов Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Международные системы менеджмента качества и безопасности Техническое регулирование в области пищевой безопасности Постреквизиты: Исследовательская	Discipline code: UC OEВРР 6314 -26 Name of discipline: Assessment of environmental safety of food products Number of academic credits: 5 Prerequisites: International quality and safety management systems. Technical regulation in the field of food safety Post-Requirements: Research practice, preparation and defense of a master's thesis. Final assessment (Preparation and defense of a

	корғау) (МДРК) Курстың қысқаша мазмұны Пәннің мақсаты: Пәннің мақсаты: тамақ өнімдерінің экологиялық қауіпсіздігін бағалау мәселелерін зерттеу. Пән өсімдіктер мен жануарлардан алынатын шикізаттың және дайын өнімнің химиялық және биологиялық табиғатының әртүрлі токсиканттарымен ластану түрлері туралы білім жүйесін қалыптастырады. Білім алушылар тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі мен сапасының талаптары мен стандарттарын талдай алады, тамақ өнімдеріне сараптама жүргізу әдістері мен ережелерін практикада қолдана алады. Пәннің оқу нәтижесі: химиялық заттардың азық-түлікке зиянды әсерін бақылау әдістері мен оларды төмендету тәсілдерін меңгерген, тамақ өнімдерінің экологиялық қауіпсіздігін бағалауды жүргізеді.	практика. Итоговая аттестация (Оформление и защита магистерской диссертации) (ОиЗМД) Краткое описание курса: Цель дисциплины: изучение вопросов оценки экологической безопасности пищевых продуктов. Дисциплина формирует систему знаний о видах загрязнения различными токсикантами химической и биологической природы сырья растительного и животного происхождения и готовой продукции. Обучающиеся смогут анализировать требования и стандарты безопасности и качества продуктов питания, применить на практике методы и правила проведения экспертизы пищевых продуктов. Результат обучения дисциплины: владеет методами контроля и способами снижения вредного воздействия химических веществ на продукты питания, проводит оценку экологической безопасности пищевых продуктов.	master's thesis) (PDMT) Brief description of the course: The purpose of the discipline: to study the issues of assessing the environmental safety of food products. The discipline forms a system of knowledge about the types of contamination by various toxicants of chemical and biological nature of raw materials of plant and animal origin and finished products. Students will be able to analyze the requirements and standards of food safety and quality, put into practice the methods and rules of food examination. Result of the discipline: He is proficient in control methods and ways to reduce the harmful effects of chemicals on food, conducts an assessment of the environmental safety of food products.
21	Пәннің коды: ЖК ЕОКРР 6315-26 Пән аталуы: Тамақ өнімдерінің сапасын сараптамалық бағалау Академиялық кредиттер саны: 5 Пререквизиттер: Экспериментті жоспарлау, ұйымдастыру және деректерді өңдеу. Тамақ шикізаттар мен өнімдерді зерттеу әдістері Постреквизиттер: Зерттеу практикасы зерттеу практикасы, Қорытынды аттестаттау (Магистрлік диссертацияның ресімдеу және корғау) (МДРК) Курстың қысқаша мазмұны: Пәннің	Код дисциплины: УК ЕОКРР 6315-26 Наименование дисциплины: Экспертная оценка качества пищевой продукции Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Планирование, организация эксперимента и обработка данных. Методы исследования пищевого сырья и продуктов Постреквизиты: Исследовательская практика. Итоговая аттестация (Оформление и защита магистерской диссертации) (ОиЗМД)	Discipline code: UC ЕОКРР 6315-26 Name of discipline: Expert assessment of the quality of food products Number of academic credits: 5 Prerequisites: Planning, organization of the experiment and data processing. Methods of research of food raw materials and products Post-requirements: Research practice, preparation and defense of a master's thesis. Final assessment (Preparation and defense of a master's thesis) (PDMT) Brief description of the course: Course

	мақсаты: азық-түлік өнімдерінің сараптамасын жүргізудің принциптері мен әдістерін зерттеу. Пән нормативтік құжаттама талаптарына сәйкес азық-түлік өнімдерін сәйкестендіру, сәйкестігін бағалау және қауіпсіздігін растау бойынша іргелі білім қалыптастырады. Білім алушылар заманауи талау әдістерін қолдануға, зерттеу нәтижелерін түсіндіруге және өнімнің тұтынушылық және санитарлық-гигиеналық көрсеткіштерін бағалауға, сараптама нәтижелерінің объективтілігі мен сенімділігін қамтамасыз етуге қабілетті болады. Пәннің оқу нәтижесі: тамақ өнімдерінің сапасын сараптамалық бағалау үшін стандарттарды, жүйелерді, техникалық талаптарды, сондай-ақ заманауи аналитикалық әдістерді қолданады, сапасыз тамақ өнімдерінің пайда болу қаупін азайтуға бағытталған азық-түлік шикізатының тұтынушылық қасиеттері мен сапасын талдайды.		
22	Пәннің коды: (KV) POEOD 5208-26 Пән атауы: Экспериментті жоспарлау, ұйымдастыру және деректерді өңдеу Академиялық кредиттер саны: 5 Пререквизиттер: Өнім сапасын басқару. Тамақ өнімдерінің сапасын квалиметриялық бағалау Постреквизиттер: Шикізат пен тамақ өнімдерінің сапасын бақылаудың заманауи әдістері. Тамақ шикізаты мен дайын өнімнің сапасы мен қауіпсіздігін бақылау жөніндегі ақпараттық	Краткое описание курса: Цель дисциплины: изучение принципов и методов проведения экспертизы пищевой продукции. Дисциплина формирует фундаментальные знания в области идентификации, оценки соответствия и подтверждения безопасности пищевых продуктов согласно требованиям нормативной документации. Обучающиеся смогут применять современные методы анализа, интерпретировать и оценивать исследованный и санитарно-потребительские показатели продукции, обеспечивая объективность и достоверность результатов экспертизы. Результат обучения дисциплины: применяет стандарты, системы, технические требования, а также современные аналитические методы для экспертной оценки качества продовольственных продуктов, анализирует потребительские свойства и качество продовольственного сырья, направленных на снижение риска появления некачественных пищевых продуктов.	Objective: The aim of the discipline is to study the principles and methods of food product expertise. The course develops fundamental knowledge in identification, conformity assessment, and safety verification of food products in accordance with regulatory documentation requirements. Students will be able to apply modern analytical methods, interpret research results, and evaluate consumer and sanitary-hygienic indicators of products, ensuring objectivity and reliability of expert evaluation results. Result of the discipline: applies standards, systems, technical requirements, as well as modern analytical methods for expert assessment of the quality of food products, analyzes consumer properties and quality of food raw materials aimed at reducing the risk of low-quality food products.
	Код дисциплины: (KV) POEOD 5208-26 Наименование дисциплины: Планирование, организация эксперимента и обработка данных Количество академических кредитов: 5 Пререквизиты: Управление качеством продукции Квалиметрия: Оценка качества пищевых продуктов Постреквизиты: Современные методы контроля качества сырья и пищевой продукции. Информационные технологии по контролю качества и безопасности	Discipline code: (KV) POEOD 5208-26 Name of discipline: Planning, organization of the experiment and data processing Number of academic credits: 5 Prerequisites: Product quality management. Qualimetric assessment of food quality Post-Requirements: Modern methods of quality control of raw materials and food products. Information technologies for quality control and safety of food raw materials and finished	

технологиялар Курстың қысқаша мазмұны: Пәннің мақсаты: шикізаттың, жартылай фабрикаттар 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 ірі елі білімді қалыптастырады. Заманауи ақпараттық технологияларды, эксперименттік деректерді талдау мен түсіндірудің статистикалық әдістерін қолдана отырып, экспериментті ұйымдастырудың, жоспарлаудың жана әдістерін, құралдарын игеру дағдыларын дамытуға ықпал етеді. Пәннің оқу нәтижесі: азық-түлік қауіпсіздігі саласындағы ғылыми зерттеулер үшін заманауи әдістерді, ақпараттық технологияларды және техникалық құралдарды қолданады, ғылыми ақпаратты сақтау, өңдеу, тарату принциптерін біледі.	пищевое сырьё и готовой продукции Краткое описание курса: Цель дисциплины: освоение современной методологии разработки программ научных исследований с использованием аппаратуры и методов исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Дисциплина формирует фундаментальные знания в области пищевой промышленности. Способствует развитию навыков по освоению новейших методов, средств планирования, организации эксперимента с применением современных методов информационных технологий, статистических методов анализа и интерпретации экспериментальных данных. Результат обучения дисциплины: применяет современные методы, информационные технологии в области пищевой безопасности, владеет принципами хранения, обработки, распространения научной информации.	products 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. Result of the discipline: applies modern methods, information technologies and technical means for scientific research in the field of food safety, knows the principles of storage, processing, dissemination of scientific information.
--	--	---

ӘЗІРЛЕНДІ/ РАЗРАБОТАНО/ DEVELOPED

Кафедра меңгерушісі/ Заведующий кафедрой/ Head of Department

 Байтүкенова С.Б.

МАҚҰЛДАНДЫ/ ОДОБРЕНО/ CONFIRMED

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

 Садуағани Ж. Е.

КЕЛІСІЛДІ/ СОГЛАСОВАНО/ AGREED

ББББ басшысы/ Руководитель УОП/ Head of the ERD

 Б.М. Баядильова

ЖООКББ басшысы/ Руководитель ОПВО/ Head of the DPE

 У.Б. Юсупов