

**«ҚАЗАҚ ҰЛТТЫҚ АГРАРЛЫҚ ЗЕРТТЕУ УНИВЕРСИТЕТІ»
КОММЕРЦИЯЛЫҚ ЕМЕС АКЦИОНЕРЛІК ҚОҒАМЫ**

«Зооинженерия және тағам өндірісінің технологиясы» факультеті

ЭЛЕКТИВТІК ПӘНДЕР КАТАЛОГЫ

«7M07207- Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (сала бойынша)»

2023-2025 оқу жылына арналған

АЛМАТЫ 2023

Элективті пәндер каталогы Қазақ ұлттық аграрлық зерттеу университеті оқу-әдістемелік кеңесінің (хаттама № 3 «28» наурыз 2023 ж.) және Ғылыми кеңесінің (хаттама № 11, «05» сәуір 2023 ж.) шешімдерімен мақұлданған.

Құрастырғандар:

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

АЛҒЫ СӨЗ

Элективті пәндер каталогы (ЭПК) Қазақстан Республикасы БҒМ 2018 жылдың 31 қазанында № 604 бекітілген мемлекеттік жалпыға міндетті білім беру стандарты мен Білім беру бағдарламасы негізінде 05.05.2020 жылғы № 182 өзгертулер мен толықтыруларымен Қазақ ұлттық аграрлық университетінің оқу-әдістемелік жұмыстар бөлімімен құрастырылды.

ЭПК білім алушыларға жеке білім траекториясын құру үшін элективті оқу пәндерін баламалы таңдау мүмкіндігімен қамтамасыз етеді. Білім беру бағдарламаларының және ЭПК негізінде білім алушылар эдвайзерлердің көмегімен жеке оқу жоспарын әзірлейді.

Каталог кестесінде жалпы білім беру пәндері (ЖБП) Циклінің міндетті, таңдау пәндері, базалық пәндер (БП) және кәсіптік пәндер (КП) келтіріледі. ЭПК формулярында пәндердің қазақ, орыс және ағылшын тілдеріндегі атаулары, пәннің қысқаша мазмұны, пәннің пререквизиттері мен постреквизиттері, бағдарлама жетекшілерінің аты-жөні, ғылыми дәрежесі, қызметі, кредит саны мен курсты оқу семестрі көрсетілген.

Білім беру бағдарламасы: «7M07207- Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (сала бойынша)»

Берілетін дәреже: «7M07207- Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (сала бойынша)»
білім беру бағдарламасы бойынша техника ғылымдарының магистрі

1 курс

Цикл	Код	Пән атауы	Академ. кредиттер
1 семестр – 30 академиялық кредит			
<i>Жоғарғы оқу орны компоненті -15 кр</i>			
БП/ЖК	GTF 7201	Ғылымның тарихы мен философиясы	4
БП/ЖК	ShT 7202	Шетел тілі (кәсіби)	4
БП/ЖК	ZhMP 7203	Жоғары мектеп педагогикасы	5
	TOMDOKMGZ 603001	Тағылымдамадан өту мен магистрлік диссертацияны орындауды қамтитын магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы (МҒЗЖ)	2
<i>Таңдау компоненті – 15 кр</i>			
КП/ТК	ST60205	Сенсорлық талдау (тереңдетілген курс)	5
	TOKL 60207	Тамақ өнімдерінің ксенобиотиктермен ластануы	
КП/ТК	TOKO 60206	Тамақ өнімдерінің қалдықсыз технологиясы	5
	TGNTOSK 60208	Тамақтанудың гигиеналық негіздері, тағам өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі	
КП/ТК	ZhTO 60209	Жасанды тамақтану өнімдері	5
2 семестр – 30 академиялық кредит			
<i>Жоғарғы оқу орны компоненті – 24 кр</i>			
БП/ЖК	BP 7204	Басқару психологиясы	4
БП/ЖК	PP 7205	Педагогикалық практика	3
БП/ЖК	KSZhB 7309	Кәсіпкерлік саласындағы жобаларды басқару	7
БП/ЖК	AOTGZA 60303	Азық-түлік өнімдерінің технологиясындағы ғылыми зерттеулер әдіснамасы	5
	ZP 7311	Зерттеу практикасы	3
		Тағылымдамадан өту мен магистрлік диссертацияны орындауды қамтитын магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы (МҒЗЖ)	2
<i>Таңдау компоненті – 6 кр</i>			
КП/ТК	SST 70306	Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы (тереңдетілген курс)	6
	EET 70310	Ет және ет өнімдерінің технологиясы (тереңдетілген курс)	

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	GTF 7201-Ғылым тарихы мен философиясы HPS 7201 - History and philosophy of science
Пәннің ПОҚ	Заурбекова Л.Р. ф.ғ.к., қаум. профессор
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7M07207- Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (сала бойынша)
Академиялық кредит саны	4
Оқыту нысаны	күндізгі
Семестр/триместр	1
Пәннің пререквизиттері	Филолософия
Пәннің постреквизиті	Магистрлік диссертация
Пәнді оқу мақсаты	Мақсаты – ғылыми танымның тарихи динамикасы негізінде алынған және тарихи өзгеріп жатқан әлеуметтік-мәдени контекстте қарастырылған ғылыми білімді игеру арқылы арнайы қызметтің даму заңдылықтары мен тенденцияларын зерттеу.
Пән мазмұны	«Ғылымның тарихы мен философиясы» курсы магистратураның барлық мамандықтары үшін міндетті. Ол магистранттардың бойында ғылыми ойлау мәдениетін қалыптастырады. Сараптамалық қабілет пен ізденіс қызметінің дағдыларын дамытып, болашақ ғалымға қажетті теориялық және практикалық білімдер береді. Ғылымға және ғалымдарға қажеттілік күшейіп отырған қазіргі заманда бұл пәнді зерттеу қоғам үшін де, жас ізденуші үшін де аса маңызды. «Ғылымның тарихы мен философиясы» курсы арнайы философиялық талдау пәні болып табылатын ғылым феноменінің мәселелерімен таныстырып, ғылымның тарихы мен теориясы, ғылым дамуының заңдылықтары және ғылымның білімнің құрылымы, ғылымның мамандық және әлеуметтік институт ретіндегі ерекшеліктері, ғылыми ізденіс жүргізу әдістері, ғылымның қоғам дамуындағы рөлі туралы білім қалыптастырады.
Пәннің күзiреттiлiгi	<ul style="list-style-type: none"> - біледі және түсінеді: ғылымның табиғатын, құрылымын, ұйымдастыру және қызмет ету принциптерін; ғылымның генезисі мен тарихын; ғылым тарихы мен философиясының ұғымдық аппаратын, ғылыми пәндердің қалыптасу және даму заңдылықтарын; - қолдана алады: ғылыми-зерттеу қызметі барысында туындайтын міндеттерді тұжырымдау және шешу; зерттеудің қажетті әдістерін таңдау; ғылыми зерттеу, педагогикалық жұмысты жүргізуде әдіснамалық және әдістемелік білімді қолдану; - құзретті: өзіндік ғылыми-зерттеу және ғылыми-педагогикалық қызметті жүргізу; ғылыми мақалалар жазу, конференцияларда, симпозиумдарда сөз сөйлеу.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p style="text-align: center;">Негізгі</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.История и философия науки. Под ред. Крянева Ю.В., Моториной Л.Е. - М.: ИНФРА-М, 2014. – 426 с. 2.Мырзалы С.К. Ғылымның тарихы мен философиясы. — Алматы: Бастау, 2014. 3.Степин В. С. История и философия науки. - М.: Академический Проект, 2014.- 423 с.

	<p>4.Хасанов М. Ш., Петрова В. Ф. История и философия науки. - Ллксты: Казак университеті. 2013. - 150 с.</p> <p style="text-align: center;">Қосымша</p> <p>5.Лебедев С.А, Ильин В.В. и др. Введение в философию и историю науки. - М.: Елмториал УРСС, 2009. - 344 с.</p> <p>6.Ильин В В Философия науки. — М. : Либроком, 2009. - 224 с.</p> <p>7.Гайденок П.П. Научная рациональность и философский разум. - М.: Прогресс-Традиция, 2010. - 528 с.</p> <p>8.Нұрышева Г.Ж. Философия - Алматы, 2016.</p> <p>9.История и философия науки: учеб. пособие / [М. Г. Федотова и др.; под общ. ред. М. Г. Федотовой; Минобрнауки России, ОмГТУ. – Омск: Изд-во ОмГТУ, 2018. https://www.omgtu.ru/scientific_activities/division_of_graduate_and_d_octorate/graduate</p> <p>10.Харари, Ю.Н. ХХІ ғасырға - 21 сабақ [Мәтін] / Ю.Н. Харари; ауд. Е.Искаков, М.Сеңгірбай, Қ.Сімәділ; "Ұлттық аударма бюросы" қоғамдық қоры.- Алматы: Ұлттық аударма бюросы, 2019.- 384 б.- (Рухани жаңғыру. Жаңа гуманитарлық білім. Қазак тіліндегі 100 жаңа оқулық).</p> <p>11.Харари, Ю.Н. Homo Deus: Болашақтың қысқаша тарихы [Мәтін] / Ю.Н. Харари; ауд. Е.Әбдіраман; "Ұлттық аударма бюросы" қоғамдық қоры.- Алматы: Ұлттық аударма бюросы, 2019.- 436 б.- (Рухани жаңғыру).</p>
--	--

Пәннің коды мен атауы (орыс.,ағыл.)	ShT 7202 - Шет тілі (кәсіби) FL 7202 - Foreign language (professional)
пәннің ПОҚ	Жылтырова Ж.Т., Амандыкова Г.Я.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7M07207- Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (сала бойынша)
Академиялық кредиттер саны	4
Оқыту түрі	күндізгі
Семестр/триместр	1
Пәннің пререквизиттері	Бакалавриат бағдарламасы бойынша шетел тілі (A1,A2,B1)
Пәннің постреквизиттері	Магистрлік диссертация
Пәнді оқып - үйренудің мақсаты	Арнайы мақсаттар үшін шет тілі курсының мақсаты магистранттардың халықаралық қарым-қатынас тілі және ұлттық мәдениеттерді кәсіби қызметтің әртүрлі салаларында, ғылыми және практикалық жұмыста, шетелдік серіктестермен қарым-қатынаста, өздігінен білім алу және басқа да мақсаттар үшін танудың құралы ретінде шет тілін пайдалануға мүмкіндік беретін коммуникативтік құзыреттілікті меңгеруі болып табылады. Практикалық мақсатпен қатар курс мамандықтарды игеруде білім беру және тәрбиелік мақсаттарды жүзеге асырады, студенттердің көкжиегін кеңейтуге, олардың жалпы мәдениеті мен білімін, ойлау мәдениеті мен күнделікті және кәсіби қарым-қатынасты арттыруға, басқа елдер мен халықтардың рухани құндылықтарын құрметтеу мен толеранттылыққа тәрбиелеуге ықпал етеді.
Пәннің мазмұны	Практикалық сабақтар, МӨЖ және МӨЖ - магистранттың эксперименттік-зерттеу жұмысы, жобалау жұмыстарын орындау
Пәннің құзыреттілігі	Пәнді меңгергеннен кейін магистрант:

	<p>1.Әр түрлі функционалды стильдер мен жанрлардағы арнайы мәтіндер мен түпнұсқа әдебиеттерді оқу және талдау сияқты ауызша және жазбаша қарым-қатынас туралы білім, білік және дағдылар кешенін игеруді көрсету;</p> <p>2.күнделікті және кәсіби сипаттағы әңгімеге қатыса білу,</p> <p>3. сөйлеу этикетінің ережелерін сақтай отырып, монологиялық және диалогтік мәлімдеменің негізгі түрлерін игеру;</p> <p>4.іскерлік жазудың негізгі түрлерін меңгеру</p>
Қорытынды бақылау формасы	Емтихан
Пәннің ұзақтығы	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>1. «New English File. Intermediate». Student's book. Oxford University Press, 2012.</p> <p>2. Постельная, А.И. Разговорные темы [Текст]: методические указания / А.И. Постельная – Ухта: Изд-во УГТУ, 2014</p> <p>3. Агабекян, И. П. Английский язык для ССУЗОВ [Текст]: учеб.пособие / И. П. Агабекян. - М.: ТК Велби, Издательство Проспект, 2015</p> <p>4. McMillan Dictionary of Contemporary English. - McMillan, 2010.</p> <p>5. R. Harrison, S. Philpot, L. Curnick. New Headway Academic Skills. Reading, Writing, and Study Skills. Oxford University Press. - 2009.</p> <p>6. Arline Burgmeier, Lawrence J. Zwier, Bruce Rubin, Kent Richmond. Inside Reading. The Academic Word List in Context. Intermediate to Advanced. Oxford. - 2009.</p> <p>7. Murphy Raymond. Essential Grammar in Use. Intermediate. Cambridge University Press. – 2010.</p> <p>8. British National Corpus: http://www.natcorp.ox.ac.uk</p> <p>КунанбаеваС.С. Теория и практика современного иноязычного образования. Алматы, 2010.</p>

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	ZhMP 7203 - Жоғары мектептің педагогикасы HEP 7203 - Higher education pedagogy
Пәннің ПОҚ	п.ғ.к., профессор Жаксылыкова Н.Е. п.ғ.к., қаум. профессор Скабаева Г.Н.
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7M07207- Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (сала бойынша)
Академиялық кредит саны	5
Оқыту нысаны	күндізгі
Семестр/триместр	1
Пәннің пререквизиттері	Құқық және сыбайлас жемқорлыққа қарсы мәдениет
Пәннің постреквизиті	ҒЗЖ, зерттеу практикасы.
Пәнді оқу мақсаты	жоғары мектеп оқытушысының кәсіби-педагогикалық мәдениеті негіздерін қалыптастыру, педагогикалық күзiреттiлiктi қалыптастыру, университеттiң оқу процесiнде болашақ оқытушыларды жалпы мәселелермен, жоғары мектеп педагогикасының әдiснамалық және теориялық негiздерiмен, заманауи талдау технологияларымен, оқыту мен тәрбиелеуді жоспарлау мен ұйымдастырумен, оқытушы мен білім алушының пәндік өзара әрекеттесуінің коммуникативті технологияларымен таныстыру.

<p>Пән мазмұны</p>	<p>Жоғары білім беудің қазіргі заманғы парадигмасы. Қазақстандағы жоғары кәсіби білім беру жүйесі. Педагогика ғылымының әдіснамасы. Педагогикалық зерттеудің әдіснамалық аппараты. Жоғары мектеп оқытушысының кәсіби және коммуникативті күзіреттілігі. Жоғары мектептегі білім беру теориясы (дидактика). Жоғары мектептегі қозғаушы куштері мен қағидалары. Жоғары білім берудің мазмұны. Жоғары мектепте кредиттік оқыту жүйесі негізінде оқыту процесін ұйымдастыру. Болашақ мамандарды даярлауда оқытуды ұйымдастырудың дәстүрлі және белсенді әдістері мен формалары. Жоғары мектептегі жаңа білім беру технологиялары. Кредиттік технология жағдайында студенттердің өзіндік жұмысын ұйымдастыру. ЖОО-дағы эдвайзердің, тьютордың және офис-тіркеушінің қызметі. Жоғары мектептің ғылыми іс-әрекетінің теориясы. СҒЗЖ. Жоғары мектеп маман тұлғасын қалыптастыру және тәрбиелеудегі әлеуметтік институты ретінде. ЖОО-дағы тәрбие жұмысының мәні мен негізгі бағыттары. Жоғары білім беру жүйесіндегі Куратор. Оқу-әдістемелік материалдарды құрастыру технологиясы. Жоғары білім берудегі менеджмент.</p>
<p>Пәннің күзіреттілігі</p>	<p>Пәнді меңгергеннен кейін магистрант: Білуі керек: қазіргі жоғары білім берудің және педагогикалық ғылымның өзекті мәселелерін; ЖОО оқытушысының педагогикалық іс-әрекеттің мәнін; Іскерліктерін меңгеру: педагогикалық теориялардың заңдылықтарына сүйене отырып, педагогикалық фактілерді, құбылыстарды, оқиғаларды және оларды педагогикалық ғылым тілінде сипаттауды, педагогикалық болмысты түсіндіруді, болжауды және жетілдіруді; оқыту мен тәрбиелеудің жаңа тұжырымдамаларына негізделе отырып, оқу-тәрбие процесін құрастыруды, білім берудің ТЛА-стратегиясын, оқытудың кредиттік жүйесін меңгеруді; оқыту мен тәрбиелеу процесінде шығармашылық-дамытушы орта құруды; студенттерді оқыту мен өзін-өзі дамытуды ынталандыруды; педагогикалық білім беру; Блум таксономиясына сәйкес күзіреттілікті бағалау. Меңгеруі керек: оқытудың тиімді ЖОО технологияларын қолдануын; студенттердің іс-әрекетін ұйымдастыру және басқаруын. Құзыретті болуы тиіс: жоғары педагогикалық білім беру мәселелерін шешу және оның одан әрі даму перспективасына; оқытудың тиімді ЖОО технологияларын қолдану мәселелеріне; педагогикалық коммуникативтік қарым-қатынастың негізгі түрлеріне; өзекті психологиялық-педагогикалық мәселелерді шешу, қол жеткізілген нәтижелерді бағалау; студенттердің қызметін ұйымдастыру және басқаруына.</p>
<p>Қорытынды бақылау нысаны</p>	<p>Емтихан</p>
<p>Пәннің оқытылу мерзімі</p>	<p>1 академиялық кезең (15 апта)</p>
<p>Әдебиеттер тізімі</p>	<p>Негізгі 1. Жаксылыкова Н.Е., Тленбаева А.А., Скабаева Г.Н. Педагогика. Учебное пособие., Алматы, 2018. 2. Zhaxylykova N.Y., Skabayeva G.N., Tlenbayeva A.A. Pedagogy. Textbook, Almaty, 2020. 3. Zhaxylykova, N. Educational-methodological complex of the</p>

	<p>discipline (EMCS) for a master "Pedagogy" [Текст]: for undergraduates of all specialties; KazNAU.- Almaty: Aytumar, 2018.</p> <p>4. Жаксылыкова Н.Е. Учебно-методический комплекс дисциплины (УМКД) «Педагогика высшей школы» для магистранта. Для образовательной программы магистратуры, Алматы, 2020 г.</p> <p>5. Zhaxylykova N.Y. Educational-methodical complex of discipline «PEDAGOGY OF HIGHER SCHOOL» for master students. For graduate education program of the master course, Almaty 2020.</p> <p>6. Жаксылыкова Н.Е. Лекционный комплекс по дисциплине «ПЕДАГОГИКА ВЫСШЕЙ ШКОЛЫ» для образовательной программы магистратуры, Алматы, 2020г.</p> <p>7. Zhaxylykova N.Y. Lecture complex in the discipline «PEDAGOGY OF HIGHER SCHOOL». For graduate education program of the master course, Almaty 2020 г.</p> <p style="text-align: center;">Қосымша</p> <p>8. Шалгынбаева, К.К. Жоғары мектеп педагогикасы [Электрондық ресурс]: электрондық оқулық / К.К. Шалгынбаева, Н. Албытова, Т.С. Сламбекова; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; Респ. жоғары оқу орындары аралық электрондық кітапхана. - Алматы: РМЭБ, 2016.</p> <p>9. Жаксылыкова, Н.Е. Учебно-методический комплекс для PhD докторанта по дисциплине "Педагогическая деятельность преподавателя высшей школы" [Текст]: для PhD докторантов всех спец. / Н.Е. Жаксылыкова.- Алматы: Айтұмар, 2015.- 104 с.</p> <p>10. Жаксылыкова, Н.Е. Вузовская педагогическая практика для докторантуры PhD [Текст]: учеб.-метод. пособие / Н.Е. Жаксылыкова, А.А. Тленбаева; М-во образования и науки РК; КазНАУ.- Алматы: Айтұмар, 2013.- 50с</p> <p>11. Жаксылыкова, Н.Е. Педагогическая практика для магистратуры [Текст]: учеб.-метод. пособие / Н.Е. Жаксылыкова, А.А. Тленбаева; КазНАУ.- Алматы, 2015.- 58с.</p> <p>12. Таубаева, Ш.Т. Педагогика әдіснамасы [Мәтін]: оқу құралы / Ш.Т. Таубаева.- Алматы: Қарасай, 2013.- 432 б.</p> <p>13. Артемьев, А.И. Краткая история педагогики (от истоков до наших дней) [Текст] / А.И. Артемьев.- Алматы: Бастау, 2013.- 344</p> <p>14. Жоғары оқу орындарында тәрбие жұмысының өзекті мәселелері [Мәтін]: әдістемелік құрал / ҚР Білім және ғылым м-трлігі.- Астана: "Алма Принт" ЖШС, 2011.- 133 б.</p> <p>15. Резник, С.Д. Преподаватель вуза: технологии и организация деятельности [Текст]/С.Д.Резник, О.А. Вдовина.- 3- е изд., перераб. и доп.- М: Инфра-М, 2011.- 361 с.</p>
--	--

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	ST60205- Сенсорлық талдау (тереңдетілген курс) SA60205-Sensory analysis (advanced course)
Пәннің ПОҚ	Қозықан С., т.ғ.к, қауымдастырылған профессор
Пән циклі	КП/ТК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7M07207- Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (сала бойынша)
Академиялық кредит саны	6
Оқыту нысаны	күндізгі
Семестр/триместр	2

Пәннің пререквизиттері	Химия, тағам биотехнологиясы
Пәннің постреквизиті	Магистрлік диссертация
Пәнді оқу мақсаты	Магистранттарды ғылыми негізделген дегустациялық және физика-химиялық анализдің негізгі қабылдауымен және әдістемелігімен оқыту болып табылады.
Пән мазмұны	Тамақ өнімдерінің сапасын сенсорметриялық бағалау. Тамақ өнімдерінің сапа көрсеткіштеріне референтті әдіс сынағы ретінде сенсорлық зерттеу. Органолептиканың психофизиологиялық негіздері. Азық түлік тауарларының сапасын құрамдас бөлігі ретінде сенсорлық сипаттама. Тамақ өнімдерінің сенсорлық анализін ұйымдастыру мен әдістері. Сапаның сенсорлық пен инструментальдік көрсеткіштері. Сүт пен ет өнімдері, жеміс пен көкөністерді қайта өңдеу өнімдерінің сапалық анализі.
Пәннің күзиреттілігі	біледі және түсінеді: - азық-түлік тауарларының сенсорлық талдауы бойынша қажетті білімі мен практикалық дағдыларды меңгеру; - талданатын үлгі компоненттерді бөлу мен анықтаудың нақты әдістерін қалыптастыру, объектіні талдауда оларды қолданудың орындылығы мен тиімділігін бағалау; - қолдана алады: органолептиканың психофизиологиялық негіздерін, ғылыми негізделген сенсорлық анализ әдістерін; - күзретті: азық-түлік өнімдердің сенсорлық анализін ұйымдастыруды; дегустатор сарапшыларға және дегустациялық бөлмелерге қойылатын талаптарды.
Қорытынды бақылау нысаны	емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	1. Матисон, В.А. Органолептический анализ продуктов питания [Текст]: учеб. / В.А. Матисон, Д.А. Еделев, В.М. Кантере.- М.: РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева, 2013.- 294 с. 2. tСенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных [Текст]: учеб. пособие / Г.Н.Ким, И.Н.Ким, Т.М.Сафронова, Е.В.Мегада.- СПб.: Лань, 2014.- 512 с. 3. Качурина, Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь [Текст]: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина, Т.А. Лаушкина.- 3-е изд., стереотип.- М.: Академия, 2014.- 96 с. 4. Тамақ өнімдерін сенсорлық талдау тағам өндірісі [Мәтін]: оқу құралы / Г.Н.Нұрымхан, Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов [ж.т.б.].- Алматы: Эпиграф, 2015.- 115 б. 5. Төлеубаев, Б.Ә. Тағамдық өнімдердің сапасын бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер [Мәтін]: оқу құралы / Б.Ә. Төлеубаев, М.С. Омаров, К.М. Омарова.- Алматы: Эверо, 2017.- 108 б.

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	ТОКЛ 60207- Тамақ өнімдерінің ксенобиотиктермен ластануы FCWX 60207- Food contamination with xenobiotics
Пәннің ПОҚ	Сулейменова Ж.М. к.б.н., асс профессор Козыкан С. к.с-х.н., асс.профессор Кайымбаева Л.А. д.т.н, асс.профессор

Пән циклі	КП/ТК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7М07207- Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (сала бойынша)
Академиялық кредит саны	5
Оқыту нысаны	күндізгі
Семестр/триместр	1
Пәннің пререквизиттері	Тамақ өндірісінің процестері мен аппараттары, Тамақ концентраттарының технологиясы, Азық-түлік өнімдерін өндіру жабдықтары
Пәннің постреквизиті	Магистрлік диссертация
Пәнді оқу мақсаты	Мақсаты-ғылыми заңдылықтарды және үрдістерді қолдана отырып өндіріске ғылыми жаңалықтарды енгізу, Тағам өнімдерінің ксенобиотиктермен ластануын және олардың қасиеттерін зерттеу.
Пән мазмұны	Шикізат пен тамақ өнімдерін ластағыштар, қауіпсіздік нормативтері. Терминдер мен анықтамалар. Уытты элементтер. Пестицидтер, нитраттар және нитриттер, радионуклидтер. Микококсиндер, антибиотиктер, қоздырғыштар. Тамақ өнімдерін ластаушылардың жинақталуының алдын алу. Шикізаттың, тамақ өнеркәсібі өнімдерінің сапасы және оларды бақылауды қамтамасыз ету. Шикізат пен тамақ өнімдерінің химиялық және биологиялық ксенобиотиктермен ластануы. Шикізат пен тамақ өнімдерін ластаудың негізгі жолдары. Шикізаттағы, ауыз су мен Тамақ өнімдеріндегі зиянды және бөгде заттардың жіктелуі. Микроорганизмдермен және олардың метаболиттерімен ластану. Тамақ өнеркәсібі шикізаты мен өнімдерінің радиоактивті ластануы.
Пәннің күзіреттілігі	<p align="center">Пәннің меңгергеннен кейін студент:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тамақ шикізатының қауіпсіздігі саласындағы негізгі ұғымдар, терминдер және олардың анықтамалары; тағамның негізгі биохимиялық компоненттерінің жетіспеушілігімен немесе артығымен байланысты қауіптерді біледі; - шикізат пен азық-түлік өнеркәсібі өнімдерінің қауіпсіздігіне сараптама жүргізуді ұйымдастыру; Тамақ өнімдері мен буып-түю материалдарының қауіпсіздігі бойынша нәтижелерді талдауды жүзеге асыруды түсінеді; - тамақтану қауіпсіздігі мен гигиенасы саласындағы нормативтік және техникалық құжаттамамен жұмыс істеу; (техникалық регламенттермен, Санпиндермен, стандарттармен, сыныптауыштармен, сәйкестік сертификаттарымен және т. б.); анықтамалық материалдарды пайдалана отырып, тамақ құндылығын анықтау және тамақ өнімдерінің энергетикалық құндылығын есептеуді қолдана алады; - бақылау және азық-түлік қауіпсіздігі саласында құзыретті.
Қорытынды бақылау нысаны	емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p align="center">Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Темербаева, М.В. Безопасность пищевых продуктов [Текст]: учеб. пособие / М.В. Темербаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 312 с. 2. Бобренева, И.В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст]: учеб. пособие / И.В. Бобренева.- СПб.-М.-Краснодар: Лань, 2019.- 56 с.

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

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	ТОКО 60206 - Тамақ өнімдерінің қалдықсыз технологиясы WFT 60206- Waste-free food technology
Пәннің ПОҚ	Козыкан С. т.ғ.к., қауымдастырылған профессор

Пән циклі	КП/ТК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7М07207- Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (сала бойынша)
Академиялық кредит саны	5
Оқыту нысаны	күндізгі
Семестр/триместр	1
Пәннің пререквизиттері	Химия, Микробиология
Пәннің постреквизиті	Магистрлік диссертация
Пәнді оқу мақсаты	Тамақ өнімдері саласында теоретикалық білімді және тәжірибелік дағды алуды қамтамасыз ету. Тағам өндірісінде екінші шикізат ресурстарын тиімді пайдалану саласында іскерлікті қалыптастыру.
Пән мазмұны	Тамақ өнеркәсібінде пайдаланылатын тағамдық шикізаттар және кәсіпорынды шикізатпен қамтамасыз ету құрылымы. Тамақ өнеркәсібінде табиғи шикізаттарды кешенді пайдаланудың бағыттары. Астық саласында бидай дәнін қалдықсыз терең өңдеу. Ет және ет өнімдерін қайта өңдеуді дамыту. Екінші айналымдағы сүт шикізатын қайта өңдеудің негізгі бағыттары. Жұмыртқа өндірісінің қалдықтарын өңдеу. Жүгері-крахмал өндірісінің қалдықтарын өңдеу. Картоп-крахмал өндірісінің қалдықтарын өңдеу. Қант өндірісінің қалдықтарын өңдеу. Шикізат қалдықтарынан ферментативтік гидролиз арқылы моносахарид алу. Жүзім өндірісінің қалдықтарынан тағам өнімдерін өндіру технологиясы. Жеміс шырыны өндірісінің қалдықтарынан тағам өнімдерін өндіру технологиясы. Томат өндірісінің қалдықтарынан тағам өнімдерін өндіру технологиясы. Балық өнімдері өндірісінің қалдықтарынан тағам өнімдерін өндіру технологиясы. Құс еті өндірісінің қалдықтарынан тағам өнімдерін өндіру технологиясы
Пәннің құзіреттілігі	біледі және түсінеді: қосымша шикізат көздерінің сапасын бақылауға қойылатын негізгі талаптар; - қосымша шикізат көздерін арнайы әдіс-тәсілдерді қолдана отырып жаңа өнім алу әдіс-тәсілдері; - қосымша шикізат көздерінің қауіпсіздігін бақылаудың органолептикалық және зертханалық әдістері; - қосымша шикізат көздерінің сапасын сараптау әдістері. қолдана алады сүт қалдықтарының және олардан өндірілген жаңа өнімдердің органолептикалық және физика-химиялық көрсеткіштерін анықтау әдістерін үйрену. құзретті: сүт қалдықтарынан жаңа өнім өндірудің технологиялық өндірістік схемасын таңдау; өндірістік процестің тиімділігін бағалау. Сүт қалдықтарын жинау, оны тиімді пайдалану, процесті модельдеу және ұлғайту әдістері; эксперименттер жоспарлау және өңдеу әдістері.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі 1.Промышленная переработка второчного молочного сырья А.Г. Храмов, К. К. Полянский, С. В. Василисин, П. Г. Нестероенко. Воронеж: Изд-во ВГУ,1986.- 485с. 2. А. Г. Храмов, С. В. Василисин. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Продукты из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки, -

	<p>СПб.:ГИОРД; 2004. - 57бс.</p> <p>3. И.А. Евдокимов, М.С. Золотин. Рациональные технологий переработки вторичного сырья Молочная промышленность. – 2007. - №11- С. 45-46.</p> <p>4. Л.В. Антипова. Применение ферментов при переработке вторичного молочного сырья: Обзор. Инф. – М. : Росагропромиздат, 1992. – 24с</p> <p>5. П.П Степаненко. Микробиология молочных продуктов. – М.: Колос, 1996. – 271с.</p> <p>6. Назаров Н. И. «Общая технология пищевых производств» - М.: «Легкая и пищевая промышленность», 1981. - 360 с.</p> <p>Қосымша:</p> <p>1. Аношина О. М. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств/О.М. Аношина, Г. М. Мелькина, Ю. И. Сидоренко и др.- М. : КолосС, 2007. - 183 с.</p> <p>2. Гизатуллин Р.С. Лабораторный практикум по переработке молока и мяса / Р.С. Гизатуллин, С.Г. Канарейкина, Л.А. Зубаирова. БашГАУ. - Уфа, 2011. - 210с.</p> <p>3. Барабанщиков Н.В., Кугенев Е.Ф. "Практикум по молочному делу"- М.: Колос, 1998г.</p> <p>4. Молоко и молочные продукты. Общие методы анализа. Сборник государственных стандартов. – М.: Изд - во стандартов, 2001. – 300 с 23.Сборник стандартов “Молоко, молочные продукты и консервы молочные”. Технические условия. Часть 1 . - М.: Изд-во стандартов, 1996. - 183 с.</p>
--	---

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	TGNTOSK 60208- Тамақтанудың гигиеналық негіздері, тағам өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігі HBNFQS 60208- Hygienic basics of nutrition, food quality and safety
Пәннің ПОҚ	Кожабергенов А.Т., к.с-х.н., асс.профессор Козыкан С. к.с-х.н., асс.профессор Кайымбаева Л.А. д.т.н, асс.профессор
Пән циклі	КП/ТК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7М07207- Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (сала бойынша)
Академиялық кредит саны	5
Оқыту нысаны	күндізгі
Семестр/триместр	1
Пәннің пререквизиттері	Тамақ өндірісінің процестері мен аппараттары, Тамақ концентраттарының технологиясы, Азық-түлік өнімдерін өндіру жабдықтары
Пәннің постреквизиті	Магистрлік диссертация
Пәнді оқу мақсаты	Тамақтанудың, тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігінің гигиеналық негіздерінің пәнін (модулін) игерудің мақсаты - қоғамдық тамақтану саласындағы жеке денсаулықты қалыптастыру, сақтау және нығайту үшін қазіргі заманғы ғылыми білімдерді меңгеру. салауатты өмір салтын қалыптастыру. - студенттерді тағамдарды санитарлық -гигиеналық сараптаудың ұйымдастыруымен және әдістерімен таныстыру
Пән мазмұны	тамақ өндірісінде бақыланатын объектінің бактериялық ластану

	дәрежесін анықтауға байланысты салауатты өмір салтының теориялық және практикалық негіздерін қалыптастырудың барлық әдістері, сонымен қатар микрофлораны сандық есепке алу әдістері бар.
Пәннің күзіндеттілігі	<p>Пәннің меңгергеннен кейін бакалавр:</p> <ul style="list-style-type: none"> - білуі тиіс – сапасын және қауіпсіздігін микробиологиялық бақылау саласындағы негізгі проблемалар және оларды шешу жолдары; - микроорганизмдердің құрамын талдаудың және олардың өміршеңдігін бағалаудың классикалық және қазіргі заманғы әдістері; микроорганизмдерді сәйкестендіру және олардың түрлік құрамын талдау әдістері; микробиологиялық талдаудың жаңа әдістерін әзірлеу тәртібі; тамақ және қайта өңдеу өнеркәсібі кәсіпорындарында микробиологиялық бақылауды ұйымдастыру; - түсіну керек - иелену принциптері қалыптастыру және басқару микробиологиялық сапасы мен гигиеналық қауіпсіздігін азық-түлік жүйелерінде HACCP және ISO. микроорганизмдерді зерттеу және микробиологиялық өлшемдердің сапасын бағалау әдістері мен техникасы; - қолдана алады - алынған білімді тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін бағалау саласындағы өндірістік, зерттеу, оқу және басқару қызметінде теориялық және практикалық міндеттерді шешу үшін қолдану; -құзыретті болу керек - үздіксіз жетілдіруге және өзін-өзі дамытуға ұмтылу, олардың біліктілігі мен кәсіби дағдыларын жетілдіру; олардың күшті және әлсіз жақтарын сын тұрғысынан бағалауға, жолдарды белгілеуге және кемшіліктерді дамыту мен жою құралдарын таңдауға дайындық.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p style="text-align: center;">Негізгі</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Петровский К.С. Гигиена питания. Издательство «Медицина», Москва, 2012 с изменениями– 527 с. 2. Терехин С.П., Хан А.В., Тілеубаев І.А., Халықтың әртүрлі топтарының тамақтануын зерттеу және бағалау. Карағанды, 2013, 35 б. 3. Справочник химического состава. под ред. Скурихина В.П. 1,2 том 4. Малахов Г.П. Здоровое питание. – Санкт-Петербург: ИК «Комплект», 2016. – 495 с. 5. Малахов Г.П. Целительные силы. – Санкт-Петербург: ИК «Комплект», 2014. – 553 с. 6. Гаврилова Н.Б. Гигиенические основы питания и контроля качества пищи. Учебное пособие. – Семипалатинск, 2008 – 182 с. 7. Поздняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров: Новосибирск: Изд-во «Новосиб. университета», 2010. – 448 с. <p style="text-align: center;">Қосымша</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Joint FAO/WHO Food Standards Programme. Codex Alimentarius Commission. Procedural Manual. 12th ed. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations: World Health Organization, 2001. Available online. Accessed 11/12/03.

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

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	ZhTO 60209- Жасанды тамақтану өнімдері ANP 60209 - Artificial nutrition products
Пәннің ПОҚ	Сулейменова Ж.М. б.ғ.к., қауым. профессор
Пән циклі	ЖК/ТК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7M07207- Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (сала бойынша)
Академиялық кредит саны	5
Оқыту нысаны	күндізгі
Семестр/триместр	1
Пәннің пререквизиттері	Тамақ өндірісінің процестері мен аппараттары, Тамақ концентраттарының технологиясы, Азық-түлік өнімдерін өндіру жабдықтары
Пәннің постреквизиті	Магистрлік диссертация
Пәнді оқу мақсаты	Мақсаты - магистранттарда пестицидтерді кеңінен қолдану, сондай-ақ химиялық ластағыштарды анықтау әдістері арқылы тамақ өнімдерінің негізгі химиялық ластағыштары туралы нақты түсінік қалыптастыру
Пән мазмұны	Шикізат пен тамақ өнімдерін ластағыштар, қауіпсіздік нормативтері. Терминдер мен анықтамалар. Уытты элементтер. Пестицидтер, нитраттар және нитриттер, радионуклидтер. Микококсиндер, антибиотиктер, қоздырғыштар. Тамақ өнімдерін ластаушылардың жинақталуының алдын алу. Шикізаттың, тамақ өнеркәсібі өнімдерінің сапасы және оларды бақылауды қамтамасыз ету. Шикізат пен тамақ өнімдерінің химиялық және биологиялық ксенобиотиктермен ластануы. Шикізат пен тамақ өнімдерін ластаудың негізгі жолдары. Шикізаттағы, ауыз су мен Тамақ өнімдеріндегі зиянды және бөгде заттардың жіктелуі. Микроорганизмдермен және олардың метаболиттерімен ластану. Тамақ өнеркәсібі шикізаты мен өнімдерінің радиоактивті ластануы.
Пәннің күзiреттiлiгi	Пәннің меңгергеннен кейін магистрант: - тамақ шикізатының қауіпсіздігі саласындағы негізгі ұғымдар, терминдер және олардың анықтамалары; тағамның негізгі биохимиялық компоненттерінің жетіспеушілігімен немесе артығымен байланысты қауіптерді біледі;

	<p>- тамақ өнімдерінің ластану дәрежесін талдау және бағалау әдістері, ластаушы заттардың рұқсат етілген концентрациясын анықтау тәсілдері. Азық-түлік өнеркәсібі шикізаты мен өнімдерінің қауіпсіздігіне сараптама жүргізуді ұйымдастыруды түсінеді;</p> <p>- тамақтану қауіпсіздігі мен гигиенасы саласындағы нормативтік және техникалық құжаттамамен өз бетімен жұмыстарды атқару; (техникалық регламенттермен, Санпиндермен, стандарттармен, сыныптауыштармен, сәйкестік сертификаттарымен және т. б.); анықтамалық материалдарды пайдалана отырып, химиялық ластағыштар мен қауіпсіздігін анықтауды қолдана алады;</p> <p>- бақылау және азық-түлік қауіпсіздігі саласында құзыретті.</p>
Қорытынды бақылау нысаны	емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p style="text-align: center;">Негізгі:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Темербаева, М.В. Безопасность пищевых продуктов [Текст]: учеб. пособие / М.В. Темербаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 312 с. 2. Бобренева, И.В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст]: учеб. пособие / И.В. Бобренева.- СПб.-М.-Краснодар: Лань, 2019.- 56 с. 3. Витол, И.С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Текст]: учеб. / И.С. Витол, А.В. Коваленок, А.П. Нечаева.- М.: ДеЛи принт, 2010.- 352 с. 4. Контроль качества молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, Г.М.Топурия [и др].- Алматы: ССК, 2019.- 236 с. 5. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий [Текст]: учеб. пособие для вузов / С.Я.Корячкина, Н.В.Лабутина, Н.А.Березина, Е.В.Хмелева; МОН РФ; Орлов. гос. техн. ун-т.- М.: ДеЛи плюс, 2012.- 496 с. 6. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст]: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева.- М.: Академия, 2013.- 192 с. 7. Ет және ет өнімдері өндірісіндегі технокимиялық бақылау және сапаны басқару [Мәтін]: оқу құралы / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, А.Н.Нургазезова [ж.т.б.]- Алматы: ССК, 2019.- 144 б. 8. Контроль качества молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, Г.М.Топурия [и др].- Алматы: ССК, 2019.- 236 с. 9. Азық - түлік шикізаты және тағам өнімдерінің қауіпсіздігі [Мәтін]: оқулық / А.Ы. Мәуленов, М.Қ. Қадырбаев; М.Ж.Еркебаев, Қ.С.Құлажанов, Д.С.Тәттібаева [ж.т.б.]; ҚР Білім және ғылым м-трлігі; ҚР жоғары оқу орындарының қауымдастығы.- Алматы: Басп. ж., 2013.- 280 б. 10. Тағам өнімдерінің сапасы және қауіпсіздігін бақылау. Практикум: оқу құралы / ҚазҰАУ.- Алматы: Айтұмар, 2018.- 144 б. <p style="text-align: center;">Қосымша:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Төлеубаев, Б.Ә. Тағамдық өнімдердің сапасын бағалауға қажетті қарапайым тәсілдер мен әдістер: оқу құралы / Б.Ә. Төлеубаев, М.С. Омаров, К.М. Омарова.- Алматы: Эверо, 2017.- 108 б.

	<p>2. Третьяк Л.Н. Внутренний контроль качества в практике аналитических и испытательных лабораторий: учеб. пособие / Л.Н. Третьяк, М.Б. Ребезов, Д.И. Явкина.- Алматы: ССК, 2019.- 248 с.</p> <p>3. Темербаева М.В. Безопасность пищевых продуктов: учеб. пособие / М.В. Темербаева.- Алматы: Эверо, 2017.- 312 с.</p> <p>4. Андреева Н.Н. Управление качеством в АПК: учеб. пособие / Н.Н. Андреева.- СПб.: Квадро, 2014.- 182 с.</p> <p>5. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева.- М.: Академия, 2013.- 192 с.</p> <p>6. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий: учеб. пособие для вузов / С.Я.Корячкина, Н.В.Лабутина, Н.А.Березина, Е.В.Хмелева; МОН РФ; Орлов. гос. техн. ун-т.- М.: ДеЛи плюс, 2012.- 496 с</p>
--	---

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	BP 7204 - Басқару психологиясы PM 7204 - Psychology of management
Пәннің ПОҚ	Аманбаева Э.А. п.ғ.к., қауымдастырылған профессор
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7M07207- Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (сала бойынша)
Академиялық кредит саны	4
Оқыту нысаны	күндізгі
Семестр/триместр	2
Пәннің пререквизиттері	Педагогикалық практика
Пәннің постреквизиті	Магистрлік диссертация
Пәнді оқу мақсаты	магистранттардың басқару іс-әрекетінің психологиялық заңдылықтары туралы түсініктерін қалыптастыру, басқару қатынастарының психологиялық жағының көріну ерекшеліктерімен танысу; басқарушылық қызметтің психологиялық заңдылықтары туралы жүйелік идеялардың қалыптасуына ықпал ету, басқару тиімділігінің төмендеуінің негізіндегі психологиялық себептерді талдау дағдыларын игеру; магистранттарды басқару қатынастарының психологиялық жағының көрініс ерекшеліктерімен таныстыру.
Пән мазмұны	Пән басқару психологиясының пәнін, мәнін, міндеттерін және құрылымын, психологиялық зерттеу әдістері мен оны зерттеудің негізгі тәсілдерін қарастырады. Сонымен қатар басқарушылық іс-әрекет субъектісінің психологиясын, танымдық іс-әрекет психологиясын, басқару қызметіндегі перцептивті, мнемоникалық, ойлау процестерін қарастырады. Курс заманауи іскер адамның іс-әрекетіндегі этикет, көшбасшының коммуникативті құзіреттілігі, басқару қызметіндегі эмоционалды және ерікті жағдайлары, басқарушылық қызмет қабілеттілігі туралы идеяларды қалыптастырады.
Пәннің құзіреттілігі	Пәнді меңгергеннен кейін магистрант: <i>Білуі керек:</i> басқару процесінің психологиялық компоненті; кәсіптік қызметтегі басқару процесінің әдістері, заңдары және негізгі элементтері; басқарушылық қызметтің психологиялық ерекшелігі, басқарушылық қызметтің тиімділігіне әсер ететін

	<p>менеджерлер мен бағыныштылардың жеке сипаттамалары; іскери қарым-қатынастың нысандары мен заңдылықтары және оны оңтайландыруға арналған ұсыныстар;</p> <p><i>Іскерліктерін меңгеру:</i> басқару субъектісі ретінде топ пен ұйым психологиясының ерекшеліктерін түсіну; тұлғаның психологиялық сипаттамаларына талдау жасау; өзіңіздің психикалық жағдайыңызды түсіндірің; жеке тұлғаны психологиялық талдау нәтижелерін басқарудың тиімділігін арттыру мүддесінде пайдалану; адамдарды басқару, күрделі іскерлік жағдайларды талдау мүмкіндігі;</p> <p><i>Меңгеруі керек:</i> басқару процесінде мінез-құлықты және өзара түсіністі өзін-өзі реттеу әдістері; басқару техникасы мен әдістері, тыңдау дағдылары, әңгімелер, келіссөздер, сенімдер; басқару тиімділігінің төмендеуіне негізделген психологиялық себептерді талдау дағдылары; басқарушылық әсер етудің тиімді әдістерін игеру;</p> <p><i>Құзыретті болуы тиіс:</i> кәсіби қабілеттерін бағалау әдістері мәселелерінде; негізгі психикалық функциялардың барысын өзін-өзі реттеу мәселелерінде; алған психологиялық білімдерін басқарушылық қызметтің әртүрлі жағдайларында практикалық қолдануда; басқару саласындағы психологиялық құбылыстарды зерттеуде.</p>
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p>Ахтаева, Н.С. Басқару психологиясы [Мәтін]: оқу құралы / Н.С. Ахтаева, А.І. Әбдіғалбарова, З.Н. Бекбаева.- Алматы: Бастау, 2019.- 250 б.</p> <p>Беляев, Ю.М. Инновационный менеджмент [Текст]: учебник / Ю.М. Беляев.- М.: Дашков и К*, 2014.- 220 с.</p> <p>Авдулова, Т.П. Психология менеджмента [Текст]: Учебное пособие / Т.П. Авдулова.- Москва: Академия, 2013.- 251с.</p> <p>Кусаинова, Н.М. Психология и этика делового общения [Текст]: учеб.-метод. комплекс / Н.М. Кусаинова.- Алматы: Эпиграф 2016.- 240 с.</p>

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	KSZhB 7205 - Кәсіпкерлік саласындағы жобаларды басқару EPM 7205 - Entrepreneurship project management
Пәннің ПОҚ	Сакибаева К.С., э.ғ.к.
Пән циклі	ЖК/ТК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7M07207- Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (сала бойынша)
Академиялық кредит саны	7
Оқыту нысаны	күндізгі
Семестр/триместр	2
Пәннің пререквизиттері	Экономикалық талдау және статистика
Пәннің постреквизиті	Магистрлік диссертацияны рәсімдеу және қорғау

Пәнді оқу мақсаты	Осы курстың мақсаты магистранттарда өзгерістерді және даму процестерін басқаруға қатысты шешімдерді құру, қабылдау және бағалау үшін кәсіпкерлік қызметте жобаларды басқарудың әдіснама негіздерін, әдістері мен тәсілдерін құру және пайдалану білімі мен іскерлігін қалыптастыру болып табылады. Алынған білім оларға жобаларды басқару мәселелерінде кәсіпорындарға көмек көрсетуге көмектеседі.
Пән мазмұны	жобаларды және бағдарламаларды басқарудың негізгі әдіснамаларымен, әдістерімен және тәсілдерімен, инвестициялау және жобаларды дайындау әдістерімен танысу, инвестициялық мүмкіндіктерді талдау және ұйымды басқарудың жобалық-бағдарланған нысанына көшіру, басқару шешімдерін қабылдауды компьютерлік қолдау әдістері мен жүйелері, уақытты басқару әдістері, жобалардың құны, жобаларды бағалау, олардың сапасы мен тәуекелдері, адами ресурстар және сатып алулар;
Пәннің күзiреттiлiгi	<p>Бiлуi тиiс: жобаны басқарудың заманауи әдiснамасын; басқару объектiсi ретiнде жобалардың, бағдарламалардың анықтамалары мен түсiнiктерiн; басқару субъектiлерi және олар пайдаланатын құралдар туралы анықтамалар мен түсiнiктердi; жобаның әртүрлi функционалдық салаларын басқару процестерi мен құралдарын; жобаларды басқаруда қолданылатын қазiргi заманғы бағдарламалық құралдар мен ақпараттық технологияларды; жобаларды басқарудың даму тарихы мен үрдiстерiн; жобаны басқарудың негiзгi құралдарын.;</p> <p>Истеуi керек: жобаның стейкхолдерлерiнiң мақсаттары мен мүдделерiн талдау; жобаның мақсатын, пәндiк саласын және құрылымын анықтау; жобаны жүзеге асырудың күнтiзбелiк жоспарын есептеу; жобаның жиынтық жоспарының негiзгi бөлiмдерiн қалыптастыру; жобаның тәуекелдерiн талдау; жобаны басқарудың негiзгi мiндеттерiн шешу үшiн бағдарламалық құралдарды таңдауды жүзеге асыру.</p> <p>Құзыреттi болу:</p> <p>- жобалардағы командалық жұмыс дағдылары; кәсiпкерлiктегi күрделi емес жобаларды өз бетiнше басқару техникасы; жобаларды басқарудың барлық функционалдық салаларындағы күрделi жобаларды басқарушыға көмектесуге қабiлеттi болу; күрделi жобаларға команда жұмысына тиiмдi қатысуға қабiлеттi болу</p>
Қорытынды бақылау нысаны	емтихан
Пәннің оқытылу мерзiмi	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тiзiмi	<ol style="list-style-type: none"> 1. A Guide to the Project Management Body of Knowledge (PMBOK® Guide) 6th ed-2017 2. Поташева, Г.А. Управление проектами (проектный менеджмент) [Текст]: учеб. пособие / Г.А. Поташева.- М.: ИНФРА-М, 2020.- 224 с.- (Высшее образование. Бакалавриат). 3. Антонов, Г.Д. Управление проектами организации [Текст]: учебник / Г.Д. Антонов, О.П. Иванова, В.М. Тумин.- М.: ИНФРА-М, 2019.- 244 с.- (Высшее образование. Бакалавриат). 4. Балашов, А.И. Управление проектами: Учебник и практикум для СПО / А.И. Балашов, Е.М. Рогова, М.В. Тихонова и др. - Люберцы: Юрайт, 2016. - 383 с.

	<p>5. Bakirbekova, A.M. Managing innovative projects [Текст]: textbook / А.М. Bakirbekova, В.М. Pazylkhaiyr; L.N.Gumilyov Eurasian National Un-ty.- Almaty: Lantar Trade, 2018.- 145 p.</p> <p>6. Тихомирова, О.Г. Управление проектами. Практикум [Текст]: учеб. пособие / О.Г. Тихомирова.- М.: ИНФРА-М, 2019.- 273 с.</p> <p>ҚазҰАУ электронды кітапханасы http://library.kaznau.kz/new/?lang=ru</p>
--	--

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	АОТGZA 60303- Азық-түлік өнімдерінің технологиясындағы ғылыми зерттеулер әдіснамасы MSRFT 60303- Methodology of scientific research in food technology
Пәннің ПОҚ	Каимбаева Л. А., т.ғ.д., ассоц. профессор
Пән циклі	БП/ЖК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7M07207- Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (сала бойынша)
Академиялық кредит саны	5
Оқыту нысаны	күндізгі
Семестр/триместр	2
Пәннің пререквизиттері	Тамақ өндірісінің процестері мен аппараттары, Тамақ концентраттарының технологиясы, Азық-түлік өнімдерін өндіру жабдықтары
Пәннің постреквизиті	Магистрлік диссертация
Пәнді оқу мақсаты	зерттеу міндеттерін қою, эксперименттік жұмыс әдістерін таңдау, ғылыми зерттеулердің нәтижелерін түсіндіру және ұсыну қабілеті; -шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімнің қасиеттерін зерттеудің заманауи аппаратуралары мен әдістерін пайдалана отырып, ғылыми-зерттеу және өндірістік міндеттерді шешу үшін зерттеулерді өз бетінше орындау қабілеті.
Пән мазмұны	"Азық-түлік өнімдері технологиясындағы ғылыми зерттеулер әдіснамасы" білім алушыларда тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін бақылаудың кәсіби дағдыларын және сүт, ет шикізатынан жасалған өнімдерді ғылыми зерттеу ерекшеліктерін зерттейтін пәндерді меңгеруге даярлықты қалыптастыратын пән болып табылады.
Пәннің күзiреттілігі	Магистранттар білуі керек: - тамақ өнімдерін зерттеу әдістерінің негізіндегі принциптер; нақты тамақ өнімдерін зерттеу әдістерін таңдауды анықтайтын принциптер; сынамаларды іріктеу және дайындау тәсілдері; макронутриенттерді зерттеу әдістері; зертханалық зерттеулер нәтижелерін ұсыну тәртібі; тамақ өнімдерін кешенді зертханалық зерттеу алгоритмдерінің негіздері; білу: тамақ өнімдерін талдаудың заманауи әдістері мәселелері бойынша ғылыми-техникалық әдебиеттерді іріктеуді жүзеге асыру; тамақ өндірісінің ерекшелігіне байланысты жүргізілетін ғылыми зерттеулер шеңберінде талдау әдістемелерін таңдауды ғылыми негіздеу; шикізаттың, жартылай фабрикаттардың және дайын өнімнің қасиеттерін зерттеу әдістері мен заманауи аппаратураларды пайдалана отырып, таңдалған талдау әдістемелерін меңгеру; жүргізілген зерттеулердің статистикалық сенімді нәтижелерін ұсыну; жүйелі түрде оңтайлы сынақтар

	кешенін өткізуді жоспарлау меңгеруі: зертханалық зерттеулер жүргізу үшін тамақ өнімдерін сынама дайындау әдістерімен; тамақ өнімдерінің макронутриенттерін зертханалық зерттеу әдістерімен; тамақ өнімдерін зертханалық зерттеу бойынша практикалық дағдылар; зертханалық зерттеулер нәтижелерінің қайталану критерийлерін қолдану дағдылары; азық-түлік сапасының бірнеше көрсеткіштерін дәйекті анықтаудың практикалық дағдылары.
Қорытынды бақылау нысаны	емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p style="text-align: center;">Негізгі</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Даутканова, Д.Р. Азық-түлік өндірісінің ғылыми негіздері [Мәтін]: оқу құралы / Д.Р. Даутканова, С.Ж. Мұсаева, Қ.М. Муратбекова.- Алматы: Альманах, 2017.- 116 б. 2. Сарлыбаева, Л.М. тамақ шикізатын өңдеудің теориялық негіздері [Мәтін]: оқу. оқу құралы / Л.М.Сарлыбаева, А.Н. Аралбаева.- Алматы: TechSmith, 2018.- 288 б.Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / Л.М.Сарлыбаева, Ш.К.Асқарова, Н.К.Ахметова, С.Т.Абимұльдина.- Алматы: ССК, 2018.- 216 б. 3. Alimardanova, M.K. Theory of food technology [Текст]: textbook / M.K. Alimardanova, V.L. Petchenko, N. Zhexenbay.- Almaty: Almanah, 2017.- 245 p. 4. Таукебаева, К.С. Тамақ әзірлеу технологиясы [Текст]: оқулық / К.С. Таукебаева, С.Ж. Баубеков, Т.Ж. Таукебаева.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 244 б. 5. Баубеков, С.Ж. Ет өнімдерін өңдеу тәсілдері [Мәтін]: оқулық / С.Ж. Баубеков, А.У. Тайчибеков.- Алматы: Эверо, 2015.- 228 б. <p style="text-align: center;">Қосымша</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Хамитова, Б.М. Азық-түлік өнімдерінің тауарларын тану [Мәтін]: оқу құралы / Б.М. Хамитова, Ш.Б. Тасыбаева.- Алматы: Эверо, 2015.- 164 б. 7. Рогов, И. А. Ет және ет өнімдерінің технологиясы [Мәтін]. К.2. Ет өнімдерінің технологиясы / и.А. Рогов.- М.:Құлақ, 2009.- 711 б. 8. Әлімарданова, М. Ет және ет өнімдерін өңдеу технологиясы [Мәтін]: оқу. оқу құралы / М. Әлімарданова, Р. Хакимова.- Астана: Фолиант, 2009.- 368 б.

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	SST 70306- Сүт және сүт өнімдерінің технологиясы (тереңдетілген курс) TMDP 70306 -Technology of milk and dairy products (advanced course)
Пәннің ПОҚ	Қозықан С., т.ғ.к, қауымдастырылған профессор
Пән циклі	КП/ТК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7M07207- Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (сала бойынша)
Академиялық кредит саны	6
Оқыту нысаны	күндізгі
Семестр/триместр	2
Пәннің пререквизиттері	Азық-түлік өнімдерін тауартану, сүт саласы кәсіпорындарын жобалау

Пәннің постреквизиті	Магистрлік диссертацияны рәсімдеу және қорғау
Пәнді оқу мақсаты	Магистранттардың сүт өнімдер өндірісінде өндірілетін өнімдердің жіктелуі, ассортименттері, оларды өндірудің технологиялық үрдістері, операциялардың орындалу тәртібі, технологиялық ерекшеліктерін теориялық және тәжірибелік тұрғыдан үйрету.
Пән мазмұны	Сүт өндірісінде шикізатты қабылдау және алғашқы өңдеу; Ішетін сүт өнімдерді өндіру технологиясы. Кілегей және кілегей сусындарын өндіру технологиясы. Сүт қышқылды сусындардың жалпы технологиясы. Жай ашытылған сүт қышқылды сусындарды өндіру технологиясы. Қаймақ өндіру технологиясы. Сүзбе және сүзбе өнімдерін өндіру технологиясы. Ірімшік өндіру технологиясы; Балмұздақ өндірудің технологиясы. Сарымай өндірудің технологиясы. Сүт консервілерінің технологиясы; сүт қалдықтарын қайта өңдеу технологиясы.
Пәннің күзiреттiлiгi	<p>Пәннің меңгергеннен кейін бакалавр:</p> <p>Жоғары сапалы сүт және сүт өнімдерін өндіруге арналған негізгі және қосымша шикізаттарды санитарлық-гигиеналық жағдайға сай қабылдау; әр түрлі мал сүттерінің алғашқы қасиеттерін сақтай отырып, сүт өнімдердің түр-түрін өндірудің технологиясын; сүтті технологиялық өңдеу көрсеткіштерінің өнім сапасына әсерін біледі.</p> <p>Сүт өнімдерінің жіктелуі және ассортименті; тәжірибе жүзінде әртүрлі сүт өнімдерді өндірудің технологиялық үрдістерін және операциялардың орындалу тәртібін түсінеді.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Жоғары сапалы сүт өнімдердің жаңа түрлерін өндірудің технологиялық ерекшеліктерін; әр түрлі сүт өнімдерін өндірудің рецептурасын қолдана алады. - Арнайы және периодты әдебиетті пайдалануды; сүт және сүт өнімдерін өндіру үшін қабылданған сүттің сапа көрсеткіштері; сүт және сүт өнімдердің әр түрін өндірудің технологиясын меңгеруге күзретті.
Қорытынды бақылау нысаны	емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<ol style="list-style-type: none"> 1. Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, Г.М.Топурия [и др.]., Контроль качества молока и молочных продуктов: учеб. пособие/ - Алматы: ССК, 2019.- 236 с. 2. Бредихин, С.А. Технологическое оборудование переработки молока: учеб. пособие /- СПб.: Лань, 2015.- 416 с. 3. Карпеня, М.М., В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез, Технология производства молока и молочных продуктов: учеб. пособие / - Мн.-М.: Новое знание; ИНФРА-М, 2015.- 410 с. 4. Диханбаева, Ф.Т., Сүт қышқылды өнімдер технологиясы: оқу құралы-Алматы: Эверо, 2014.- 164 б. 5. Карпеня, М.М., В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез.-Технология производства молока и молочных продуктов: учеб. пособие для вузов / М.М. Карпеня, Мн.: Новое знание; М.: ИНФРА-М, 2014.- 410 с. 6. Голубева Л.В., Богатова О.В., Догарева Н.Г. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов: учеб. пособие / - СПб.: Лань, 2012.- 384 с.

	<p>7. Тихомирова, Н.А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла: учеб. пособие / - СПб.: Гиорд, 2011.- 144 с.</p> <p>8. Нұржанова, А. Сүт және сүт өнімдерін өңдеу технологиясы [Мәтін]: оқу құралы /- Астана: Фолиант, 2010.- 216 б.</p> <p>9. Тихомирова, Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе [Текст]: учеб. пособие /- СПб.: Троицкий мость, 2010.- 448 с.</p> <p>10. Н.Г.Догарева, О.Г.Лоретц, М.Б.Ребезов [и др.]. Технологии сыров: Ч.2.: учеб. пособие / Алматы: ССК, 2019.- 192 с.</p> <p>11. Әлімжанова, Л.В. Сүт өнімі: оқулық / Л.В. Әлімжанова.- Алматы: Эверо, 2017.- 156 б.</p> <p>12. Баракбаев, Б. Сүт және сүт тағамдары [Мәтін]: оқу құралы /- Алматы: Эверо, 2017.- 188 б.</p> <p>13. Б.К.Асенова, М.Б.Ребезов, Г.М.Топурия [и др.], Контроль качества молока и молочных продуктов: учеб. пособие /- Алматы: ССК, 2019.- 236 с.</p> <p>14. С.Г. Канарейкина, М.Б.Ребезов, Л.А.Ибатуллина, А.Н.Нургазезова, Технология цельномолочных и пробиотических продуктов: учеб. пособие / - Алматы: ССК, 2019.- 128 с.</p> <p>15. Голубева, Л.В., О.В. Богатова, Н.Г. Догарева, Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов: учеб. пособие / Л.В. Голубева, - СПб.: Лань, 2012.- 384 с.</p> <p>16. Тихомирова, Н.А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла: учеб. пособие /- СПб.: Гиорд, 2011.- 144 с.</p> <p>17. С.Г. Канарейкина, М.Б. Ребезов, Л.А. Ибатуллина, А.Н. Нургазезова, Технология цельномолочных и пробиотических продуктов: учеб. пособие /- Алматы: ССК, 2019.- 128 с.</p> <p>18.Б.К. Асенова, М.Б. Ребезов, Г.М. Топурия [и др.], Контроль качества молока и молочных продуктов: учеб. пособие / - Алматы: ССК, 2019.- 236 с.</p>
--	--

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	ЕЕТ 70310- Ет және ет өнімдерінің технологиясы (терендетілген курс) ТММР 70310- Technology of meat and meat products (advanced course)
Пәннің ПОҚ	Кожабергеннов А.Т., а.ш.ғ.к., қауым. профессор
Пән циклі	КП/ТК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7М07207- Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (сала бойынша)
Академиялық кредит саны	6
Оқыту нысаны	күндізгі
Семестр/триместр	2
Пәннің пререквизиттері	Азық-түлік өнімдерін тауартану, Ет саласы кәсіпорындарын жобалау
Пәннің постреквизиті	Магистрлік диссертацияны рәсімдеу және қорғау
Пәнді оқу мақсаты	Пәнді оқытудың мақсаты болашақ магистранттарда ет және ет өнімдерін сақтау және қайта өңдеу процесінде пайдаланылатын негізгі нормативтік және техникалық құжаттарды, регламенттерді, ветеринариялық нормалар мен ережелерді зерделеуді қалыптастыру; - жануарлардан алынатын азық-түлік өнімдерін

	<p>өндірудің технологиялық процесін әзірлеу мен ұйымдастыруда, жартылай фабрикаттарды өндірістік бақылауда, процестердің температуралық - уақыттық параметрлерінде және дайын ет өнімдерінің сапасын бақылауда дағдыларды игеру; - табысты болу үшін базалық білімді, машықтар мен дағдыларды қалыптастыру (оның ішінде ет және ет өнімдерін өндіруде түрлі технологияларды өздігінен игеру</p>
Пән мазмұны	<p>Ауыл шаруашылығы жануарлары ет өнеркәсібіне арналған шикізат ретінде, әртүрлі сойылған жануарлардың сипаттамасы, сойылған жануарлардың қондылығы, жануарларды ет өңдеу кәсіпорындарына тапсыруға және тасымалдауға дайындау, шикізат өндірушілер мен ет өңдеу кәсіпорындарының өзара қарым-қатынасы, ет өңдеу кәсіпорындарының түрлері және ет және ет өнімдерін өндіруге қойылатын санитариялық-гигиеналық талаптар, жануарларды сою және өңдеу технологиясы, Жануарлар ұшалары мен құс ұшаларының қондылық санаттары және тауарлық таңбалануы, ұшалар мен еттің сапасы, ұшалар мен еттің сапасына әсер ететін факторлар, Етті жіктеу, жануарларды сойғаннан кейінгі және оны сақтау кезіндегі еттің өзгеруі, етті сақтау үшін консервілеу, союдың жанама өнімдерін өңдеу және пайдалану технологиясының негіздері, шұжық өнімдерін өндіру технологиясы, Ет жартылай фабрикаттары, ет консервілері</p>
Пәннің құзіреттілігі	<p>Білу: қазіргі әлемде ет және ет өнімдерін өндіру технологиясын зерттеу; қалдықсыз технологияларды қолдану; протеолитикалық ферменттерді қолдана отырып, ет өнімдерінде өсімдік шикізатын қолдану.</p> <p>Істей алуы керек: өндіріс процесінде өңдеудің ет пен балықтың қасиеттеріне әсерін зерттеу. Ет және балық өнімдерінің сапасын бағалаудың ғылыми, прогрессивті әдістерін қолдану, сондай - ақ емдік-профилактикалық тағам өнімдерін өндіру үшін етті балық шикізатының дәстүрлі емес көздерін пайдалану, ет және балық өнімдерін өндірудің физика-химиялық және биохимиялық негіздерін анықтау,</p> <p>шикізатты өңдеудің прогрессивті әдістері негізінде технологияны жетілдіру. Сапа сараптамасын жүргізу.</p> <p>Меңгеруі тиіс: ет және балық өнімдерінің жаңа түрлерінің рецептурасын әзірлеуде, ет және балық шикізатының дәстүрлі емес көздерін қолдануда, өнім өндірудің биохимиялық процестерінде.</p> <p>Ет өнімдерін өндіру кезінде түрлі биотехнологиялық процестерді сипаттау және болжау үшін модельдер жасау және пайдалану, ғылыми-зерттеу, қажетті ғылыми-зерттеу жұмыстарын саласындағы құзыретті болуы.</p>
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p style="text-align: center;">Негізгі:</p> <p>1.Рогов И.А., Забашта А.Г., Казюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов Изд-во: М.: Колос , 2015, с. 367.</p> <p>2 Рогов И.А., Жаринов А.И., Текутьева Л.А., Шепель Т.А. : Биотехнология мяса и мясопродуктов: Изд-во: М.: ДеЛи принт Год: 2014 ISBN: с.296</p> <p>3 Заяс Ю.Ф. Качество мяса и мясопродуктов Изд-во: Легкая и</p>

- пищевая промышленность: 2017, с. 480.
- 4 Узаков Я.М. Переработка мяса и производство мясопродуктов по технологии Халяль Изд-во: Алматы: 2018 ISBN: с 116.
- 5 Кармас Э. Технология свежего мяса Изд-во: Легкая и пищевая промышленность: 2019, с. 335.
- Қосымша:**
- 6 Журавская Н.К., Алехина Л. Т, Отряшенкова Л. М Исследование и контроль качества мяса и мясопродуктов: Изд-во: Агропромиздат: 2005, с. 296.
- 7 Большаков А.С., Рейн Л.М., Янушкин Н.П. Технология мяса и мясопродуктов Изд-во: М.: Пищевая Промышленность: 2006, с. 400.
- 8 Ковальская Л.П. Общая технология пищевых производств. - М.: Колос, 2009.
- 9 Биологически активные вещества пищевых продуктов. Справочник / В. В. Петрушевский, А. Л. Казаков, В. Н. Бандюкова и др. - Киев: Техника, 2005. —127 с.
- 10 П.Стабников В. Н., Остапчук Н. В. Общая технология пищевых продуктов. -Киев: Высшкола, 2000. - 303 с.
- 11 Флауменбаум Б. Л., Танчев С. С., Гришин М. А. Основы консервирования пищевых продуктов. - М.: Агропромиздат, 2006. — 494 с.
- 12 Баранов В.С. и др «Технология производства продукции общественного питания», М., Экономика 2007.
- 13 Лабораторные работы по технологии производства продукции общественного питания. Алешина Л.М., Ловачева Г. Н., и др., М., Экономика 2007.

2 курс

Цикл	Код	Пән атауы	Академ. кредиттер
3 семестр – 30 академиялық кредитов			
<i>Жоғарғы оқу орны компоненті -13 кр</i>			
ЖК/БП	MBR 70302	Бизнес шешімді модельдеу	4
ЖК/БП	Соп 70301	Конфликтология	4
ЖК/БП	ZP 7311	Зерттеу практика	3
		Тағылымдамадан өту мен магистрлік диссертацияны орындауды қамтитын магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы (МҒЗЖ)	2
<i>Таңдау компоненті – 17 кр</i>			
КП/ТК	SOKO 70307	Сүт өнеркәсібіндегі қалдықсыз технология	5
	ЕТООДЕЕZhP 70311	Емдік-профилактикалық тағамдық өнімдерін өндіру үшін дәстүрлі емес ет шикізатын пайдалану	
КП/ТК	SOOT 70308	Сүт өнімдерін өндірудегі инновациялық технологиялар	6
	ЕООIT 70312	Ет өнімдерін өндірудегі инновациялық технологиялар	
КП/ТК	SSOS70309	Сүт және сүт өнімдерін сараптау	6
	ЕЕОS 70309	Ет және ет өнімдерін сараптау	
4 семестр – 30 академиялық кредитов			
<i>Жоғарғы оқу орны компоненті – 30 кр</i>			
ЖК/КП	ZP 7311	Зерттеу практикасы	4
		Тағылымдамадан өту мен магистрлік диссертацияны орындауды қамтитын магистранттың ғылыми-зерттеу жұмысы (МҒЗЖ)	18
		Қорытынды аттестация	8

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	BShM 70301 - Бизнес шешімдерді модельдеу MBS 70301 - Modeling of business solutions
Пәннің ПОҚ	Ахметов К.А. т.ғ.к., профессор
Пән циклі	ЖК/БП
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7M07207- Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (сала бойынша)
Академиялық кредит саны	4
Оқыту нысаны	күндізгі
Семестр/триместр	3
Пәннің пререквизиттері	Тамақ өндірісінің процестері мен аппараттары, Тамақ концентраттар технологиясы, Азық-түлік өнімдерін өндіру жабдықтары
Пәннің постреквизиті	Магистрлік диссертация
Пәнді оқу мақсаты	"Бизнес-шешімдерді модельдеу" оқу пәнінің мақсаты магистранттарды Ақпараттық технологиялар мен математикалық әдістердің жетістіктерін кәсіпорындардың, салалардың және жалпы ауыл шаруашылығы өндірісінің бәсекеге қабілеттілігін қолдау және арттыру мүддесінде белсенді және мақсатты пайдалануға ынталандыра отырып, агробизнестің түпкі мақсатымен ҚазҰАУ-да дайындалып жатқан барлық мамандықтардың пәндік саласындағы кәсіби білімдерін жүйелі байланыстыруды қамтамасыз етеді.
Пән мазмұны	Пәннің мазмұны бастапқы мәселені ресімдеуден бастап, компьютерде математикалық модельді құру және шешу арқылы шешім қабылдау мен қалыптастыруға дейінгі бүкіл шешім қабылдау процесін қысқаша сипаттайды басқару шешімі. Математикалық модельдерді құруға және шешуге және осы шешімдерді компьютердің көмегімен талдауға баса назар аударылады. Әр түрлі күрделіліктегі басқару шешімдерін таңдау үшін қажетті міндеттердің өндірістік, көліктік және қаржылық модельдері қарастырылады. Тұсаукесер мүмкіндігінше түсінікті және қысқа түрде жүзеге асырылады, нақты деректермен көптеген мысалдар мен тапсырмаларды түсінеді. Өзін-өзі шешу үшін мысалдар мен тапсырмалар ұсынылады.
Пәннің күзiреттiлiгi	Бiлуге: -операцияларды зерттеу әдiстерi мен модельдерiн қолдана отырып жобалау әдiстемесi, оның iшiнде аграрлық өндiрiстi модельдеу, аграрлық-салалық және экономикалық факторлардың кешенiн ескере отырып, агроинженерлiк объектiлер мен процестердiң өндiрiстiк параметрлерiн оңтайландырудың математикалық модельдерiн әзiрлеу, сызықтық және бүтiн бағдарламалау есептерiнiң модельдерiн жасау әдiстерi, сондай-ақ алдын ала орналастыру әдiстерi мен әдiстерi және шағын ауылшаруашылық кәсiпорындарында аграрлық ресурстарды оңтайлы пайдалану. Бiлу: -кәсiби қызметте жаратылыстану-ғылыми пәндердiң негiзгi заңдарын қолдану, аграрлық жүйеде Математикалық талдау мен модельдеу, теориялық және эксперименттiк зерттеу әдiстерiн

	<p>қолдану.</p> <p>Менгеруі:</p> <p>- аграрлық жүйені математикалық модельдеу, жабдықтарды оңтайлы жүктеу, технологиялық процестер мен жаппай қызмет көрсету теориясын оңтайландыру әдістерімен; ақпаратты алудың, сақтаудың, өңдеудің негізгі әдістерімен, тәсілдерімен және құралдарымен, ақпаратты басқару құралы ретінде компьютермен жұмыс істеу дағдысының болуы.</p> <p>Құзыретті болу:</p> <p>- аграрлық жүйенің менеджменті мәселелерінде, оның ішінде жұмыстың жаңа құралын – компьютерді, жүйелік тәсілдемеге, шешімдер қабылдаудың теориясы мен әдістеріне, математикалық модельдеуге, Ақпараттық технологиялар ортасында экономикалық көрсеткіштерді модельдеу мен талдауға әртүрлі әдіснамалық тәсілдерді қолдануға негізделген басқарудың жаңа әдіснамасын игеруде; математикалық модельдеудің және әртүрлі нәтиже көрсеткіштерін талдаудың заманауи әдістерін қолдана отырып, ғылыми зерттеулерді дербес ұйымдастыру және жүргізу қабілеттерінде.</p>
Қорытынды бақылау нысаны	емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<ol style="list-style-type: none"> 1.Акопов А. С. Имитационное моделирование. Учебник и практикум / А.С. Акопов. – М.: Юрайт, 2015. – 390 с. 2. Ахметов Қ.А. Менеджментте математикалық әдістер. Оқулық, Алматы: ЖШС “Эверо” баспаханасы, 2005.– 516 б. 3. Ахметов Қ.А., Асаев Р.А. Компьютермен басқару шешімдерін қабылдау (болжау және жоспарлау негізінде). Оқулық. – Алматы:«Бастау» баспасы, 2014. – 392 б. 4.Ахметова Г.Қ., Ахметов Д.Қ. Моделирование политики кредитования банками аграрного сектора. Ежемесячный финансовый журнал «Банки Казахстана». №9, Алматы: «Комплекс», 2008. 5.Ахметов Д.К. Нақтылы кәсіпорын мен қаржылық институт арасындағы несиелік байланыс сызығын модельдеу нәтижесі // Исследования, результаты. №4. – Алматы: «Агроуниверситет», 2007. 6.Ахметов Қ.А. MS Excel-де бизнес-шешімдер қабылдау// Оқулық. – Алматы: «Агроуниверситет», 2010, –317 б. 7. Ахметов Қ.А. MS Excel-де бизнес-шешімдер қабылдау// ҚР БҒМ ұсынған жоғарғы оқу орындарына арналған оқулық/2-баслымы.. – Алматы: «Бастау», 2011, –320 б. 8.Ахметов К.А. Моделирование бизнес решений//Учебник на государственном языке, рекомендован МОН РК для специальностей технического, инженерного, аграрного и экономического направления.– Алматы: изд. «Айтұмар» 2019. – 24,5 п.л. 9.Бабешко Л. О. Математическое моделирование финансовой деятельности. Учебное пособие / Л.О. Бабешко. – М.: КноРус, 2016. – 224 с. 10.Белов П. Г. Управление рисками, системный анализ и моделирование. Учебник и практикум. В 3 частях. Часть 2 / П.Г. Белов. – М.: Юрайт, 2016. – 252 с.

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

әннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	Соп 70301 – Конфликтология Соп 70301 - Conflictology
Пәннің ПОҚ	п. ғ.к., профессор Аманбаева Э.А.
Пән циклі	ЖК/БП
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7М07207- Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (сала бойынша)
Академиялық кредит саны	4
Оқыту нысаны	күндізгі
Семестр/триместр	3
Пәннің пререквизиттері	Философия
Пәннің постреквизиті	Магистрлік диссертацияны ресімдеу және қорғау
Пәнді оқу мақсаты	Конфликтологияға кіріспе. Конфликт механизмдерінің теориялары. Конфликтердің типологиясы. Отбасылық жанжалдар. Жанжалды басқару технологиялары. Жанжал жағдайындағы тұлғалық мінез-құлық теориялары. Келіссөздер психологиясы жанжалдарды шешу. Медиация қақтығыстарды басқару технологиясы ретінде. Қоғамдағы қақтығыстар. Ұйымдардағы қайшылықтар. Жанжалдар мен стресс
Пән мазмұны	«Конфликтология» пәнінің тұжырымдамалық және категориялық аппараты Диагностика және әртүрлі деңгейдегі қақтығыстарды шешу негіздері; • Жанжалдар кезіндегі өзіндік мінез-құлық стилін анықтау дағдылары; • Жанжалды адамдармен қарым-қатынаста психологиялық қорғау әдістері;
Пәннің күзиреттілігі	Модульді меңгергеннен кейін магистрант: білуге тиіс: • Жанжалдарды басқарудың негізгі кезеңдері мен бағыттары Қақтығыстардың негізгі түсініктері, категориялары және жіктелуі • қақтығыстардың факторлары мен шарттары • Жанжалдың даму кезеңдері, қақтығыстың дамуының деструктивті және сындарлы жолдары; • Жанжал жағдайындағы мінез-құлық стратегиясы мен тактикасы; қабілетті болуы керек: • ақпаратты талдаңыз және жанжал туғызатын факторлар мен жағдайларды анықтаңыз; Тұлғааралық қақтығыстарды шешудің негізгі әдістері мен технологияларын қолдану; • жанжалдардың алдын-алу әдістері мен технологияларын қолдану; туындаған қақтығыстардың жағымсыз салдарын түзету; құзыретті болуы керек: - персоналды басқарудың заманауи технологияларына, соның ішінде мәдениетаралық ортаға негізделген тұлғааралық, топтық және ұйымдастырушылық коммуникацияларды құру кезінде шиеленісті жағдайларды шешуде.
Қорытынды бақылау нысаны	емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	1.Абдрахманова, А.Т. Конфликтология [Мәтін]: оқу-әдістемелік

	<p>кұралы / А.Т. Абдрахманова, М.П. Оспанбаева.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 130 б.</p> <p>2.Мырзаханова, М.Н. Құқықтық конфликтология және медиация негіздері [Мәтін]: оқу құралы / М.Н. Мырзаханова, Е.Н. Мырзаханов. Алматы: TechSmith, 2018.- 124 б.</p>
--	--

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	SOKO 70307- Сүт өнеркәсібіндегі қалдықсыз технология WTDI 70307 - Waste-free technology in the dairy industry
Пәннің ПОҚ	Қозықан С., т.ғ.к, қауымдастырылған профессор
Пән циклі	КП/ТК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7M07207- Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (сала бойынша)
Академиялық кредит саны	6
Оқыту нысаны	күндізгі
Семестр/триместр	3
Пәннің пререквизиттері	Азық-түлік тауарларын тауартану
Пәннің постреквизиті	Магистрлік диссертацияны рәсімдеу және қорғау
Пәнді оқу мақсаты	зоотехникалық биологиялық және технологиялық факторлардың әсерінен сүттің құрамы және оның өзгергіштігі; жоғары сапалы сүт алуды ұйымдастыру; фермада алған сүттен бастап сүт кәсіпорындарына жеткізілгенге дейінгі оның ең құнды қасиеттерін сақтау; әртүрлі сүт өнімдерінің және сүтке қойылатын талаптар; сүт өнімдерін өндіру технологиясының негіздері
Пән мазмұны	Сүт зауытының технологиялық циклдері, аяқталған технологиялық цикл, жабық технологиялық цикл, Сүт өнеркәсібіндегі шикізаттың нормативтік ысыраптарының сипаттамасы, сүтті тасымалдау және резервтеу, бөлу, қалыпқа келтіру, термиялық өңдеу және буып-түю сары май өндіру, ірімшіктерді, сүзбе мен казеинді өндіру, пісу, сату, сүт шикізатын молекулалық електен сүзу, қоюландыру және кептіру, ақуыз-көмірсулар сүт шикізатынан жасалған өнімдер мен жартылай фабрикаларды пайдаланудың ұтымды жолдары
Пәннің құзіреттілігі	<p>білу: Сүт қалдықтарын тиімді пайдалану негіздері. Сүт қалдықтарының сипаттамасы және сапасы. Сарысу өндіретін өнімдердің түрлері және олардың технологиялары. Сүт сарысуына негізделген өндіріс түрлері және өндіріс технологиясы. Майлы дақылдардан өндірілетін өнім түрлері және оларды өндіру технологиялары</p> <p>менгеруі керек: талдау үшін сүттің орташа сынамасын алу; сүтке талдау жүргізу, Сүт құрал-жабдықтарын күту; сүтті алғашқы өңдеуді жүргізу; ашыған сүт өнімдерін, ірімшік, май дайындау</p> <p>Менгеруі тиіс: сүтті қабылдау, сақтау, сүтті алғашқы өңдеу, сүтті тасымалдау, қайта өңдеу, шикізат пен сүт өнімдерінің сапасын анықтау дағдылары.</p> <p>Сүт өнімдерін өндіру кезінде түрлі биотехнологиялық процестерді сипаттау және болжау үшін модельдер жасау және пайдалану, ғылыми-зерттеу, қажетті ғылыми-зерттеу жұмыстарын саласындағы құзыретті болуы.</p>
Қорытынды бақылау нысаны	емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	1. Асенова, Б. К. Контроль качества молока и молочных

	<p>продуктов: учебное пособие / Б. К. Асенова, М. Б. Ребезов, Г. М. Топурия [и др.]. – Алматы : Халықаралық жазылым агентігі, 2013. – 212 с.</p> <p>2. Ахатова, И. А. Новые подходы к переработке молочного сырья / И. А. Ахатова, С. Г. Канарейкина. – Уфа : Гилем, Башк. энцикл., 2014. – 136 с.</p> <p>3. Беркутова, Н. Технологические свойства зерна тритикале / Н. Беркутова, Е. Давыдова, Е. Бучма // Хлебопродукты, 2008. – № 1. – С. 45–47.</p> <p>4. Богатова, О. В. Основы технологии молока и молочных продуктов: учебное пособие / О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, Г. К. Альхамова [и др.]. – Челябинск : ИЦ ЮУрГУ, 2011. – Ч. 1. – 123 с.</p> <p>5. Бурцева, Т. И. Развитие технологий функциональных и специализированных продуктов питания животного происхождения: учебное пособие / Т. И. Бурцева, М. Б. Ребезов, Б. К. Асенова [и др.]. – Алматы : МАП, 2015. – 215 с.</p> <p>6. Галиева, З. А. Научные основы продовольственной безопасности: учебное пособие для аграрных вузов / З. А. Галиева, Л. И. Мотавина, Н. В. Гизатова [и др.]. – Уфа: Башкирский ГАУ, 2014.– 100 с.</p> <p>7. Доронин, А. Ф. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии / А. Ф. Доронин, Л. Г. Ипатова, А. А. Кочеткова [и др.] ; под ред. А. А. Кочетковой. – М. : ДеЛипринт, 2009. – 288 с.</p> <p>8. Зинина, О. В. Инновационные технологии переработки сырья животного происхождения: учебное пособие / О. В. Зинина, М. Б. Ребезов, Г. Н. Нурымхан. – Алматы : МАП, 2015. – 126 с.</p> <p>9. Канарейкина, С. Г. Новые направления переработки кобыльего молока: методические рекомендаций / С. Г. Канарейкина, И. А. Ахатова. – Уфа : Башкирский ГАУ, 2014. – 40 с.</p> <p>10. Канарейкина, С. Г. Технология цельномолочных и пробиотических продуктов: учебное пособие / С. Г. Канарейкина, М. Б. Ребезов, Л. А. Ибатуллина [и др.]. – Алматы : МАП, 2015. – 99 с.</p> <p>11. Миронова, И. В. Основы лечебно-профилактического питания: учебное пособие / И. В. Миронова, З. А. Галиева, М. Б. Ребезов [и др.]. – Алматы : МАП, 2015. – 112 с.</p> <p>12. Мирошникова, Е. П. Методы исследования свойств сырья и молочных продуктов: учебное пособие / Е. П. Мирошникова, Г. К. Альхамова, Н. Л. Наумова [и др.]. – Челябинск : ИЦ ЮУрГУ, 2011. – 58 с.</p> <p>13. Наумова, Н. Л. Функциональные продукты. Спрос и предложение: монография / Н. Л. Наумова, М. Б. Ребезов, Е. Я. Варганова. – Челябинск : ИЦ ЮУрГУ, 2012. – 78 с.</p> <p>14. Нечаев, А. П. Пищевая химия: учебник / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова [и др.]. – Издание 4-е, испр. и доп. – СПб. : ГИОРД, 2007. – 640 с.</p>
--	---

<p>Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)</p>	<p>SOOT 70308- Сүт өнімдерін өндірудегі инновациялық технологиялар ITPDP 70308- Innovative technologies in the production of dairy products</p>
--	---

Пәннің ПОҚ	Қозықан С., т.ғ.к, қауымдастырылған профессор
Пән циклі	КП/ТК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7М07207- Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (сала бойынша)
Академиялық кредит саны	6
Оқыту нысаны	күндізгі
Семестр/триместр	3
Пәннің пререквизиттері	Азық-түлік тауарларын тауартану
Пәннің постреквизиті	Магистрлік диссертацияны рәсімдеу және қорғау
Пәнді оқу мақсаты	магистранттарда сүтті өндіру мен қайта өңдеудің технологиялық процестерін басқару бойынша теориялық және практикалық білімді қалыптастыру және іскерліктер мен дағдыларды; қалыптастырылатын құзыреттерге сәйкес сүтті алудың және оны сүт өнімдеріне қайта өңдеудің технологиялық мәдениеті дағдыларын меңгеру.
Пән мазмұны	Ақуыз-көмірсу сүт шикізатынан өндірілетін тамақ және азық өнімдері сусындар, жаңа піскен сусындар, биологиялық өңделген сусындар, сүт-ақуыз концентраттары ЖБ туралы жалпы мәліметтер, биополимерлерді пайдалана отырып алынатын ақуыз концентраттары, ақуыз-көмірсу сүт шикізатынан жасалған өнімдер мен жартылай фабрикаттарды пайдаланудың ұтымды жолдары, ақуыз-көмірсу сүт шикізатын қайта өңдеуді экономикалық және экологиялық бағалау
Пәннің құзиреттілігі	<p>Білуге тиіс: Қаймағы алынбаған сүт өнімдерін, балалар тағамының сұйық және паста тәрізді өнімдерін өндіру кезінде шикізатқа қойылатын талаптар; Өндірістік ұйытқылар мен итмұрын ферментінің ерітіндісін дайындау процесі; Қаймағы алынбаған сүт өнімдерінің, балалар тағамының паста тәрізді және сұйық өнімдерінің ассортименті; қолданыстағы стандарттардың талаптары және өндірілетін өнімдерге техникалық шарттар; Қаймағы алынбаған сүт өнімдерін, балалар тағамының сұйық және паста тәрізді өнімдерін өндірудің технологиялық процестері.; дайын өнімді өндірудің әртүрлі сатыларындағы (түрлері бойынша) технохимиялық және микробиологиялық бақылау талаптары; өнімдерді өндіру кезінде ақаудың пайда болу себептері және оларды жою тәсілдері; тұтас сүт өнімдерін, балалар тағамының сұйық және паста тәрізді өнімдерін өндіруге арналған жабдықтың мақсаты, жұмыс істеу принципі және құрылғысы; Технологиялық жабдықта жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік техникасы қағидалары.</p> <p>Меңгеруі керек: сүт және сүт өнімдерінің технологиясы және мәселелерді шешу кезінде оларды практикада белсенді қолдануға дайындау;</p> <ul style="list-style-type: none"> - кәсіпорындарды жобалау мәселелерінде, кәсіпорындардың типтері туралы; кәсіпорындардың құрылымдық ерекшеліктері туралы; - ескі және жұмыс істеп тұрған кәсіпорындарды қайта құру туралы. - диеталық (емдік), пробиотикалық және балалар (мектепке дейінгі және мектеп) тағамындағы технологиялық процестерді ұйымдастыру қағидаттары. <p>Меңгеруі тиіс: сүтті қабылдау, сақтау, сүтті алғашқы өңдеу, сүтті</p>

	<p>тасымалдау, қайта өңдеу, шикізат пен сүт өнімдерінің сапасын анықтау дағдылары.</p> <p>Сүт өнімдерін өндіру кезінде түрлі биотехнологиялық процестерді сипаттау және болжау үшін модельдер жасау және пайдалану, ғылыми-зерттеу, қажетті ғылыми-зерттеу жұмыстарын саласындағы құзыретті болуы.</p>
Қорытынды бақылау нысаны	емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<ol style="list-style-type: none"> 1. Асенова, Б. К. Контроль качества молока и молочных продуктов: учебное пособие / Б. К. Асенова, М. Б. Ребезов, Г. М. Топурия [и др.]. – Алматы : Халықаралық жазылым агентігі, 2013. – 212 с. 2. Ахатова, И. А. Новые подходы к переработке молочного сырья / И. А. Ахатова, С. Г. Канарейкина. – Уфа : Гилем, Башк. энцикл., 2014. – 136 с. 3. Беркутова, Н. Технологические свойства зерна тритикале / Н. Беркутова, Е. Давыдова, Е. Бучма // Хлебопродукты, 2008. – № 1. – С. 45–47. 4. Богатова, О. В. Основы технологии молока и молочных продуктов: учебное пособие / О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, Г. К. Альхамова [и др.]. – Челябинск : ИЦ ЮУрГУ, 2011. – Ч. 1. – 123 с. 5. Бурцева, Т. И. Развитие технологий функциональных и специализированных продуктов питания животного происхождения: учебное пособие / Т. И. Бурцева, М. Б. Ребезов, Б. К. Асенова [и др.]. – Алматы : МАП, 2015. – 215 с. 6. Галиева, З. А. Научные основы продовольственной безопасности: учебное пособие для аграрных вузов / З. А. Галиева, Л. И. Мотавина, Н. В. Гизатова [и др.]. – Уфа: Башкирский ГАУ, 2014.– 100 с. 7. Доронин, А. Ф. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии / А. Ф. Доронин, Л. Г. Ипатова, А. А. Кочеткова [и др.] ; под ред. А. А. Кочетковой. – М. : ДеЛипринт, 2009. – 288 с. 8. Зинина, О. В. Инновационные технологии переработки сырья животного происхождения: учебное пособие / О. В. Зинина, М. Б. Ребезов, Г. Н. Нурымхан. – Алматы : МАП, 2015. – 126 с. 9. Канарейкина, С. Г. Новые направления переработки кобыльего молока: методические рекомендации / С. Г. Канарейкина, И. А. Ахатова. – Уфа : Башкирский ГАУ, 2014. – 40 с. 10. Канарейкина, С. Г. Технология цельномолочных и пробиотических продуктов: учебное пособие / С. Г. Канарейкина, М. Б. Ребезов, Л. А. Ибатуллина [и др.]. – Алматы : МАП, 2015. – 99 с. 11. Миронова, И. В. Основы лечебно-профилактического питания: учебное пособие / И. В. Миронова, З. А. Галиева, М. Б. Ребезов [и др.]. – Алматы : МАП, 2015. – 112 с. 12. Мирошникова, Е. П. Методы исследования свойств сырья и молочных продуктов: учебное пособие / Е. П. Мирошникова, Г. К. Альхамова, Н. Л. Наумова [и др.]. – Челябинск : ИЦ ЮУрГУ, 2011. – 58 с. 13. Наумова, Н. Л. Функциональные продукты. Спрос и предложение: монография / Н. Л. Наумова, М. Б. Ребезов, Е. Я. Варганова. – Челябинск : ИЦ ЮУрГУ, 2012. – 78 с.

	14. Нечаев, А. П. Пищевая химия: учебник / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова [и др.]. – Издание 4-е, испр. и доп. – СПб. : ГИОРД, 2007. – 640 с.
--	---

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	SSOS70309- Сүт және сүт өнімдерін сараптау EMDP 70309- Examination of milk and dairy products
Пәннің ПОҚ	Қозықан С., т.ғ.к, қауымдастырылған профессор
Пән циклі	КП/ТК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7M07207- Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (сала бойынша)
Академиялық кредит саны	5
Оқыту нысаны	күндізгі
Семестр/триместр	3
Пәннің пререквизиттері	Азық-түлік тауарларын тауартану
Пәннің постреквизиті	Магистрлік диссертацияны рәсімдеу және қорғау
Пәнді оқу мақсаты	Магистрлерді сүт және сүт өнімдерінің сапасын талдау негізінде тұтынушылық құндылығын анықтау, шикізат пен дайын өнім сапасына қойылатын талаптар, сапалық көрсеткіштер, сапаны бағалау әдіс-тәсілдері мен сапаға әсер ететін негізгі факторлармен таныстыру және үйрету арқылы өзіндік зерттеу жүргізудің негізгі әдістерін жеттік меңгеру, мәселеге талдау жүргізу және шешу қабілетін жетілдіруге бағытталған.
Пән мазмұны	Шикі және ішуге арналған сиыр сүтінің сапасын сараптау. Шикі кілегей және одан өндірілген өнімдердің сапасын сараптау. Сүт қышқылды сусындардың түрлері және олардың сапасын сараптау. Қаймақтың түрлері және олардың сапасын сараптау. Сүзбе және одан өндірілген өнім түрлерінің сапасын сараптау. Сарымайдың түрлері және олардың сапасын сараптау. Балмұздақтың түрлері және олардың сапасын сараптау. Сүт консервілерінің түрлері және олардың сапасын сараптау. Ірімшіктің түрлері және олардың сапасын сараптау.
Пәннің күзіреттілігі	білуі керек сүт және сүт өнімдеріне қойылатын нормативті–техникалық құжаттардың талаптары; сүт және сүт өнімдерінің сапасын сипаттайтын және олардың көрсеткіштерін қалыптастыратын факторлар; түсінеді: сүт және сүт өнімдеріндегі ақаулардың түрлері және олардың пайда болу себептері; қолдана алады: сүт және сүт өнімдерінің құрамы мен қасиеттерін, сапалық көрсеткіштерін экспертті бағалау әдіс-тәсілдері. құзыретті: арнайы және периодты әдебиетті пайдалануды; МЕМСТ сай сүт және сүт өнімдерінің сапасы туралы анализ және қорытынды жасауды;
Қорытынды бақылау нысаны	емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	Негізгі: 1. Ч. З. Сыры, Догарева Н., Богатова О., Продукты из молочного сырья: учебное пособие, ИПК ГОУ ОГУ 2010 г. 207 с. 2. Догарева Н., Стадникова С., Промышленные технологии сыров: учебное пособие/ООО ИПК «Университет» 2014 г. 216 с 3. Ключникова Д. В., Техно-химический контроль на предприятиях отрасли. Технология молока и молочных

	<p>продуктов. Лабораторный практикум: учебное пособие, Воронежский государственный университет инженерных технологий 2017 г. 116 с</p> <p>4. Аношина О. М. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств/О.М. Аношина, Г. М. Мелькина, Ю. И. Сидоренко и др.- М.: КолосС, 2017. - 183 с.</p> <p>5. Арсеньева, Т.Г. Справочник технолога молочного производства Том 1,2,3,4 / Т.Г Арсеньева .- СПб. : ГИОРД, 2013.- 400 с.</p> <p>6. Вышемирский Ф.А., Физическая структура и консистенция сливочного масла // Сыроделие и Маслоделие. - 2013. - №3. - С.53.</p> <p>7. Технология пищевых производств / Учебник под ред.А.П.Нечаева.и др.- М. : Колос, 2015.-768 с</p> <p style="text-align: center;">Қосымша:</p> <p>8. Свириденко Ю.Я. Роль компонентов сливочного масл формирование его структуры и качества. // Сыроделие и Маслоделие. - 2012.- №5. - С.12.</p> <p>9.Смирнова О.И., Сливки-сырье для производства масла из коровьего молока //Сыроделие и Маслоделие. - 2013.- №4. - С.46.</p>
--	--

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	INIMSPPP 70311 – "Емдік-профилактикалық тағам өнімдерін өндіру үшін ет шикізатының дәстүрлі емес көздерін пайдалану" UNSMMP 70311 - The use of non-traditional sources of meat raw materials for the production of therapeutic and preventive nutrition products
Пәннің ПОҚ	Каимбаева Л. А., т. ғ. д., қауым. профессор
Пән циклі	КП/ТК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7M07207- Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (сала бойынша)
Академиялық кредит саны	6
Оқыту нысаны	күндізгі
Семестр/триместр	3
Пәннің пререквизиттері	Азық-түлік тауарларын тауартану
Пәннің постреквизиті	Магистрлік диссертацияны рәсімдеу және қорғау
Пәнді оқу мақсаты	Мақсаты-магистранттардың биология және тамақтану физиологиясы, ет шикізаты негізінде функционалдық, емдеу-алдын алу және арнайы өнімдерді өндіру технологиясы саласында терең теориялық білім мен практикалық дағдыларды меңгеруі.
Пән мазмұны	Курсты игеру барысында магистрант функционалды және мамандандырылған мақсаттағы өнімдерді өндіруге арналған шикізаттың химиялық құрамын, олардың тағамдық, биологиялық құндылығын, технологиялық қасиеттерін, шикізатқа әсер етудің физикалық, химиялық, микробиологиялық және басқа әдістерін қолдана отырып өнімдерді өндіру технологиясын, прогрессивті бағыттарды, өндірілетін өнімнің сапасы мен ассортиментін жетілдіруді, заманауи экологиялық талаптарды ескере отырып, қалдықсыз технологияларды дамытудың негізгі жолдарын зерттейді.
Пәннің құзиреттілігі	Магистранттар білуі керек: - ет шикізаты негізінде тамақ өнімдерін өндіруге арналған мал

	<p>шаруашылығы өнімдерінің негізгі түрлерін жіктеу және сипаттау;</p> <ul style="list-style-type: none"> - функционалдық мақсаттағы өнімдерді өндіру үшін экологиялық қауіпсіз мал шаруашылығы шикізатын өсірудің заманауи технологиялары; - ет шикізаты мен дайын өнім сапасына қойылатын талаптар; белгілі бір өнімді өндірудің әлеуметтік қажеттілігі мен экономикалық орындылығын анықтау; <p>білу:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тамақ өнімдерінде өңдеу кезінде болатын процестерге байланысты технологиялық режимдерді таңдау (биохимиялық, микробиологиялық және коллоидтық процестер, вакуумдық өңдеу, кептіру, гидротермиялық және термиялық өңдеу); - тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық карталарымен және технологиялық схемаларымен жұмыс істеу; <p>меңгеруі:</p> <ul style="list-style-type: none"> - өнімнің осы түрінің құрамы мен сапасына ғылыми негізделген талаптар негізінде рецептуралық композицияларды талдау және әзірлеу; - Функционалды тамақтану үшін жаңа өнім түрлерін өндіруде инновациялық технологиялық шешімдерді қолдану. <p>өндірістің орналасқан жеріне байланысты тамақ өнімдерін өндіру саласындағы өндірістің технологиялық режимдерін реттеу принциптерінде құзыретті болуы тиіс.</p>
Қорытынды бақылау нысаны	емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p style="text-align: center;">Негізгі</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Даутканова, Д.Р. Азық-түлік өндірісінің ғылыми негіздері [Мәтін]: оқу құралы / Д.Р. Даутканова, С.Ж. Мұсаева, Қ.М. Муратбекова.- Алматы: Альманах, 2017.- 116 б. 2. Сарлыбаева, Л.М. тамақ шикізатын өңдеудің теориялық негіздері [Мәтін]: оқу. оқу құралы / Л.М.Сарлыбаева, А.Н. Аралбаева.- Алматы: TechSmith, 2018.- 288 б. 3. Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / Л.М.Сарлыбаева, Ш.К.Асқарова, Н.К.Ахметова, С.Т.Абимильдина.- Алматы: ССК, 2018.- 216 б. 4. Alimardanova, M.K. Theory of food technology [Текст]: textbook / M.K. Alimardanova, V.L. Petchenko, N. Zhexenbay.- Almaty: Almanah, 2017.- 245 p. 5. Таукебаева, К.С. Тамақ әзірлеу технологиясы [Текст]: оқулық / К.С. Таукебаева, С.Ж. Баубеков, Т.Ж. Таукебаева.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 244 б. 6. Баубеков, С.Ж. Ет өнімдерін өңдеу тәсілдері [Мәтін]: оқулық / С.Ж. Баубеков, А.У. Тайчибеков.- Алматы: Эверо, 2015.- 228 б. <p style="text-align: center;">Қосымша</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Хамитова, Б.М. Азық-түлік өнімдерінің тауарларын тану [Мәтін]: оқу құралы / Б.М. Хамитова, Ш.Б. Тасыбаева.- Алматы: Эверо, 2015.- 164 б. 8. Рогов, И. А. Ет және ет өнімдерінің технологиясы [Мәтін]. К.2. Ет өнімдерінің технологиясы / и. А. Рогов.- М.: Құлақ, 2009.- 711 б. 9. Әлімарданова, М. Ет және ет өнімдерін өңдеу технологиясы

	[Мәтін]: оқу. оқу құралы / М. Әлімарданова, Р. Хақимова.- Астана: Фолиант, 2009.- 368 б.
--	--

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	ІТРМР 70312 – Ет өнімдерін өндірудегі инновациялық технологиялар ІТРМР 70312 - Innovative technologies in the production of meat products
Пәннің ПОҚ	Каимбаева Л. А., т. ғ.д., қауым. профессор
Пән циклі	КП/ТК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7М07207- Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (сала бойынша)
Академиялық кредит саны	6
Оқыту нысаны	күндізгі
Семестр/триместр	3
Пәннің пререквизиттері	Азық-түлік тауарларын тауартану
Пәннің постреквизиті	Магистрлік диссертацияны рәсімдеу және қорғау
Пәнді оқу мақсаты	Мақсаты-магистранттардың биология және тамақтану физиологиясы, ет шикізаты негізінде функционалдық, емдеу-алдын алу және арнайы өнімдерді өндіру технологиясы саласында терең теориялық білім мен практикалық дағдыларды меңгеруі.
Пән мазмұны	Курсты игеру барысында магистрант функционалды және мамандандырылған мақсаттағы өнімдерді өндіруге арналған шикізаттың химиялық құрамын, олардың тағамдық, биологиялық құндылығын, технологиялық қасиеттерін, шикізатқа әсер етудің физикалық, химиялық, микробиологиялық және басқа әдістерін қолдана отырып өнімдерді өндіру технологиясын, прогрессивті бағыттарды, өндірілетін өнімнің сапасы мен ассортиментін жетілдіруді, заманауи экологиялық талаптарды ескере отырып, қалдықсыз технологияларды дамытудың негізгі жолдарын зерттейді.
Пәннің күзiреттiлiгi	Магистранттар бiлуi керек: - ет шикізаты негізінде тамақ өнімдерін өндіруге арналған мал шаруашылығы өнімдерінің негізгі түрлерін жіктеу және сипаттау; - функционалдық мақсаттағы өнімдерді өндіру үшін экологиялық қауіпсіз мал шаруашылығы шикізатын өсірудің заманауи технологиялары; - ет шикізаты мен дайын өнім сапасына қойылатын талаптар; белгілі бір өнімді өндірудің әлеуметтік қажеттілігі мен экономикалық орындылығын анықтау; білу: - тамақ өнімдерінде өңдеу кезінде болатын процестерге байланысты технологиялық режимдерді таңдау (биохимиялық, микробиологиялық және коллоидтық процестер, вакуумдық өңдеу, кептіру, гидротермиялық және термиялық өңдеу); - тамақ өнімдерін өндірудің технологиялық карталарымен және технологиялық схемаларымен жұмыс істеу; меңгеруі: - өнімнің осы түрінің құрамы мен сапасына ғылыми негізделген талаптар негізінде рецептуралық композицияларды талдау және әзірлеу; - Функционалды тамақтану үшін жаңа өнім түрлерін өндіруде

	инновациялық технологиялық шешімдерді қолдану. өндірістің орналасқан жеріне байланысты тамақ өнімдерін өндіру саласындағы өндірістің технологиялық режимдерін реттеу принциптерінде құзыретті болуы тиіс.
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p style="text-align: center;">Негізгі</p> <p>1. Даутканова, Д.Р. Азық-түлік өндірісінің ғылыми негіздері [Мәтін]: оқу құралы / Д.Р. Даутканова, С.Ж. Мұсаева, Қ.М. Муратбекова.- Алматы: Альманах, 2017.- 116 б.</p> <p>2. Сарлыбаева, Л.М. тамақ шикізатын өңдеудің теориялық негіздері [Мәтін]: оқу. оқу құралы / Л.М.Сарлыбаева, А.Н. Аралбаева.- Алматы: TechSmith, 2018.- 288 б.</p> <p>3. Тамақ өндірістерінің жалпы технологиясы [Мәтін]: оқу құралы / Л.М.Сарлыбаева, Ш.К.Асқарова, Н.К.Ахметова, С.Т.Абимульдина.- Алматы: ССК, 2018.- 216 б.</p> <p>4. Alimardanova, M.K. Theory of food technology [Текст]: textbook / M.K. Alimardanova, V.L. Petchenko, N. Zhexenbay.- Almaty: Almanah, 2017.- 245 p.</p> <p>5. Таукебаева, К.С. Тамақ әзірлеу технологиясы [Текст]: оқулық / К.С. Таукебаева, С.Ж. Баубеков, Т.Ж. Таукебаева.- Алматы: Эпиграф, 2016.- 244 б.</p> <p>6. Баубеков, С.Ж. Ет өнімдерін өңдеу тәсілдері [Мәтін]: оқулық / С.Ж. Баубеков, А.У. Тайчибеков.- Алматы: Эверо, 2015.- 228 б.</p> <p style="text-align: center;">Қосымша</p> <p>7. Хамитова, Б.М. Азық-түлік өнімдерінің тауарларын тану [Мәтін]: оқу құралы / Б.М. Хамитова, Ш.Б. Тасыбаева.- Алматы: Эверо, 2015.- 164 б.</p> <p>8. Рогов, И. А. Ет және ет өнімдерінің технологиясы [Мәтін]. К.2. Ет өнімдерінің технологиясы / и. А. Рогов.- М.: Құлақ, 2009.- 711 б.</p> <p>9. Әлімарданова, М. Ет және ет өнімдерін өңдеу технологиясы [Мәтін]: оқу. оқу құралы / М. Әлімарданова, Р. Хакимова.- Астана: Фолиант, 2009.- 368 б.</p>

Пәннің коды мен атауы (қазақша, ағылшынша)	ЕЕОС 70309- Ет және ет өнімдерін сараптау ЕММР 70309-Examination of meat and meat products
Пәннің ПОҚ	Кожабергенов А.Т., а.ш.ғ.к., қауым. профессор
Пән циклі	КП/ТК
Оқу деңгейі	Магистратура
Білім беру бағдарламасы	7М07207- Азық-түлік өнімдерінің технологиясы (сала бойынша)
Академиялық кредит саны	5
Оқыту нысаны	күндізгі
Семестр/триместр	3
Пәннің пререквизиттері	Азық-түлік өнімдерін тауартану, ет саласы кәсіпорындарын жобалау
Пәннің постреквизиті	Магистрлік диссертацияны рәсімдеу және қорғау
Пәнді оқу мақсаты	магистранттардың өндірістік-технологиялық қызмет үшін қажетті ет және ет өнімдерін сараптау саласында теориялық білім мен практикалық дағдыларды игеруі. Ет және ет өнімдерін сараптау әдістемелерінің негіздерін меңгеру.

Пән мазмұны	<p>Өнім сапасы мәселелерін реттейтін нормативтік және әдістемелік құжаттар. Шикізатты, материалдарды, жартылай фабрикаттарды, жинақтаушы бұйымдар мен дайын өнімді қабылдау ережесі. Шикізаттың, материалдардың, жартылай фабрикаттардың, жинақтаушы бұйымдар мен дайын өнімнің сапасына қойылатын талаптар, ет және ет өнімдеріне сараптама. Ет және ет өнімдерін сараптау түрлері. Нормативтік құжаттар және олардың сараптамадағы рөлі. Ет және ет өнімдерін тауарлық сараптауға арналған негізгі нормативтік құжаттар, ет және ет өнімдерін сәйкестендіру және сараптау. Өнімді сәйкестендіру. Сараптама жүргізу қағидалары. Жалпы ережелер. Үлгілерді іріктеу</p>
Пәннің құзіреттілігі	<p>Білуі керек: ет және ет өнімдерінің барлық түрлерінің сапалық көрсеткіштерін анықтау (Физикалық-химиялық, биохимиялық, морфологиялық); ет өнімдерінің қауіпсіздігі.</p> <p>Білу: нормативтік құжаттарды талдау. Техникалық құжаттаманы талдау. Некенің себептерін анықтаңыз. Өнімнің нақты сипаттамасын қалыптастыруға әсер ететін технологиялық процестің кезеңдерін анықтау. Сапаға барынша әсер ететін технологиялық процестің кезеңдерін анықтау</p> <p>Меңгеруі тиіс: сапаны талдау және жақсарту үшін ақпаратты жинау, өңдеу және ұсыну, халықаралық стандарттар мен сапа жүйесінің басқа модельдерінің талаптарына сәйкес сапа жүйелері бойынша құжаттаманы қалыптастыру әдістемесін; өнім сапасы мәселелері бойынша басқарушылық шешімдерді қабылдауды топтық өңдеу процестерін ұйымдастыру әдістерін.</p> <p>Құзыретті болуы керек: өндіріс орналасқан жерден ет және ет өнімдерін сараптау саласындағы өндірістің технологиялық режимдерін реттеу принциптерінде.</p>
Қорытынды бақылау нысаны	Емтихан
Пәннің оқытылу мерзімі	1 академиялық кезең (15 апта)
Әдебиеттер тізімі	<p style="text-align: center;">Негізгі:</p> <p>1.Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Учебное пособие для вузов по спец. «Товароведение и экспертиза товаров» - Новосибирск: Издательство НГУ, 2014- 524 с.</p> <p>2.Забашта А.Г. и др. Сборник технологических инструкций по производству мяса и мясных продуктов. Раздел 1 – 10.8. Справочник по производству фаршированных и вареных колбас, сарделек и мясных хлебов. – М.; 2012. – 709 с.</p> <p>3.Антипова Л.В., Рогов И.А. и др. Методы исследования мяса и мясных продуктов. Учебник. – М.; 2016. – 570 с.</p> <p>4.Семенов Б.Н. Основы производства продуктов питания из сырья животного происхождения. Учебное пособие. – , 2016. – 250 с.</p> <p style="text-align: center;">Қосымша әдебиеттер</p> <p>5.Какимов А.К., Тулеуов Е.Т., Кудеринова Н.А. Переработка мясокостного сырья на пищевые цели. Монография.- Семипалатинск, 2006. – 131 с.</p> <p>6.Амирханов К.Ж. Использование биофизических методов для обработки мяса. Монография.- Семипалатинск, 2006.- 212 с.</p>